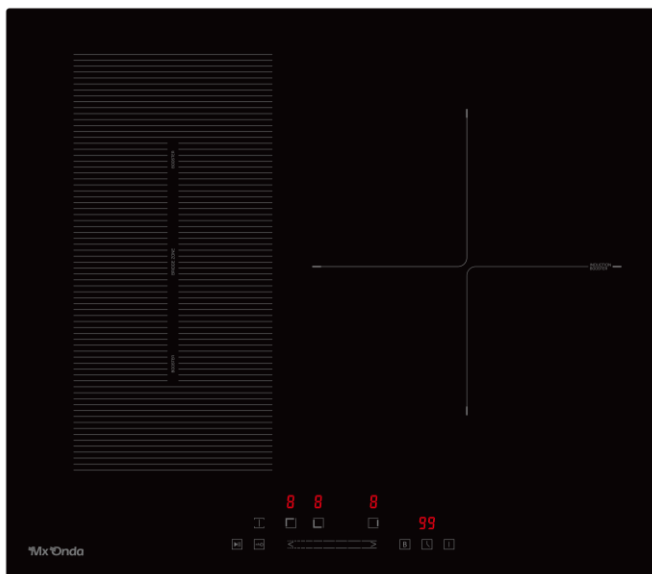


MANUAL DE USUARIO E INSTALACIÓN

Mix Onda

PLACA DE INDUCCIÓN PARA ENCASTRAR CON TRES ZONAS DE COCCIÓN Y ZONA FLEXIBLE

MODELO: MX-PI2660FLEX



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.



INTRODUCCIÓN

Enhorabuena por la compra de la placa de inducción para encastrar con tres zonas de cocción y zona flexible MX ONDA modelo MX-PI2660FLEX.

Le recomendamos que dedique algo de tiempo a leer este Manual de usuario e instalación para comprender completamente cómo instalarlo correctamente y cómo utilizarlo. Para la instalación, lea la sección de instalación.

Lea todas las instrucciones de seguridad cuidadosamente antes de usar y guarde este manual de usuario e instalación para futuras consultas. Entre otras, incorpora las siguientes características:

- Cristal cerámico de alta resistencia.
- Potencia máxima: 6800 W
- Funcionamiento en modo independiente con 3 zonas de cocción o modo FLEX que combina las dos zonas de cocción izquierda para obtener una gran superficie de cocción:
- Funcionamiento en modo independiente:
- Zona 1 (superior izquierda): 180 mm de diámetro de cocción, potencia 1300 W (1500 W modo turbo)
- Zona 2 (inferior izquierda): 180 mm de diámetro de cocción, potencia 1900 W (2200 W modo turbo)
- Zona 3 (Zona derecha): 280 mm de diámetro de cocción, potencia 2300W (3000 W modo turbo)
- Funcionamiento en modo FLEX:
- Zona izquierda: 180 x 380 mm de superficie de cocción, potencia 3000 W (3600 W modo turbo)
- Controles electrónicos tipo táctil con indicador de calor residual
- 9 niveles de potencia + función turbo

- Calentamiento continuo en el nivel de baja potencia
- Detección de recipientes pequeños a no aptos para inducción
- Apagado automático de seguridad y Bloqueo infantil

ANTES DE CONECTAR EL APARATO

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de usar la placa de inducción.

Instalación (Peligro de descarga eléctrica)

- **Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.**
- **La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatoria.**
- **Las modificaciones al sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista cualificado.**
- **El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.**

Peligro de corte

- **Tenga cuidado: los bordes del panel pueden estar afilados.**
- **No usar precaución puede provocar lesiones o cortes.**

Instrucciones de seguridad importantes

- **Lea estas instrucciones cuidadosamente antes de instalar o usar este aparato.**
- **No se debe colocar ningún producto o producto combustible en este aparato en ningún momento.**
- **Ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el dispositivo, ya que podría reducir sus costos de instalación.**
- **Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones para su instalación.**
- **Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra únicamente por una persona debidamente cualificada.**

- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- Si no se instala correctamente el dispositivo, se podrían invalidar las reclamaciones de garantía o responsabilidad.

Operación y mantenimiento

- No cocine sobre una placa rota o agrietada. Si la superficie de la superficie de cocción se rompe o se agrieta, desconecte la placa de la toma de corriente de red (automático) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague la placa y espere a que esté completamente fría antes de la limpieza, para el mantenimiento deberá desconectar la placa de la red eléctrica.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad eléctrica y electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de usar este dispositivo para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de este consejo puede resultar en la muerte o daños importantes para su salud.

Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier otro elemento que no sea el utensilio de cocina adecuado entren en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie esté fresca.

- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la encimera, ya que pueden calentarse.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Verifique que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que están encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños alejados.
- El incumplimiento de estos consejos puede provocar quemaduras y escaldaduras.

Peligro de corte

- La cuchilla afilada de un raspador para placas de cristal se expone cuando la cubierta de seguridad se retrae. Use con mucho cuidado y siempre guarde de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- No tener la precaución necesaria puede provocar lesiones o cortes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. Cuando el aceite se calienta en exceso puede causar humo y derrames que pueden encenderse.
- Nunca use su aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos electrónicos (por ejemplo, computadoras, reproductores de MP3) cerca del dispositivo, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca use su aparato para calentar o calentar la habitación.
- No coloque sobre la placa juguetes o productos que llamen la atención a los niños, los niños podrían subirse a la placa y podrían lesionarse gravemente.

- Después del uso, siempre apague las zonas de cocción y la placa como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de utensilios no aptos para inducción para apagar las zonas de cocción cuando retire las cacerolas.
No permita que los niños jueguen con el aparato o se sienten, se paren o se suban en la placa.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se usa el aparato.
- Los niños o personas con una discapacidad que limitan su capacidad para usar el aparato deben tener una persona responsable y competente para instruirlos sobre su uso. El instructor debe estar convencido de que puede usar el aparato sin peligro para ellos o para su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser realizados por un técnico calificado.
- No use un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No se apoye sobre la placa.
- No utilice ollas, sartenes o cacerolas con bordes irregulares ni los arrastre a través de la superficie del vidrio de inducción ya que esto puede rayar el vidrio.
- No utilice estropajos ni ningún otro producto de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de la placa, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o personal cualificado para evitar un peligro.
- 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.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
Se debe tener cuidado para evitar tocar las zonas de cocción.

Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo de manera segura y entienden los peligros involucrados
- **ADVERTENCIA:** cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. **NUNCA** intente apagar un incendio con agua, ¡apague el aparato! y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no coloque o almacene productos sobre las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:** si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica y no la toque para evitar cortes del cristal cerámico.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. El proceso de cocción a corto plazo debe supervisarse continuamente.
- **ADVERTENCIA:** Para evitar que se mueva la placa, se deben instalar los anclajes de seguridad. Consulte las instrucciones de instalación.
- **ADVERTENCIA:** Utilice solo protectores de cocina diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso adecuadas o protectores de cocina incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.
- Este aparato incorpora una conexión a tierra solo para fines funcionales.

- **Retire cualquier película protectora que pueda estar en la placa de inducción.**

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:

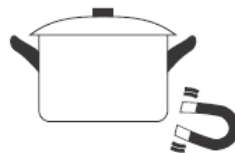
- **Disminución del tiempo para cocinar:** el recipiente se calienta más rápido.
- **Ahorro de energía:** al disminuir el tiempo para cocinar y/o freír. Cuando se retira el recipiente de la zona de cocción, automáticamente deja de suministrar calor.
- **Limpieza más sencilla;** al no estar la superficie 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

Preste especial atención a la forma de la base, ya que ha de ser totalmente plana.

No utilice recipientes con bordes irregulares o con la base curvada.

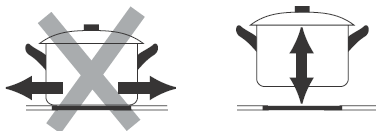


Asegúrese de que la base del recipiente sea lisa, se apoye plana contra el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Use recipientes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Al usar un recipiente, se utilizará una energía ligeramente más amplia con su máxima eficiencia. Si usa una olla más pequeña, la eficiencia podría ser menor a la esperada. Centra siempre la sartén en la zona de cocción.

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.

Proteja la superficie de cristal

Levante siempre los recipientes de la encimera de inducción, no la deslice, ya que podrían rayar el cristal.



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 que varía en cada zona de cocción. Por este motivo, debe abstenerse de utilizar recipientes cuya base sea inferior al diámetro especificado.

Si enciende la placa sin ningún recipiente, con un recipiente cuya base sea inferior al especificado o con un recipiente no apto para inducción, la placa no funcionará, en la pantalla aparecerá la indicación “ ”. $\geq \underline{\quad} \leq$

Dimensiones del recipiente

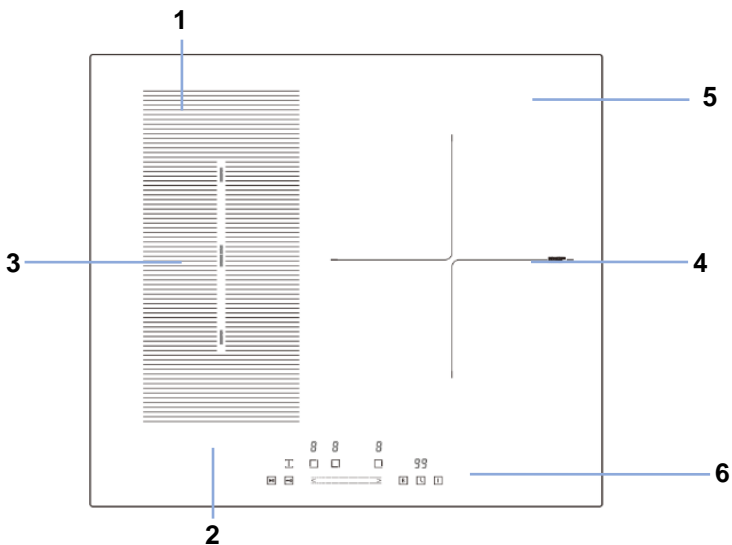
Las zonas de cocción tienen un diámetro mínimo y máximo de funcionamiento, y se adaptan automáticamente al diámetro del recipiente. Sin embargo, la parte inferior del recipiente debe tener un diámetro mínimo de acuerdo con la zona de cocción correspondiente. Para obtener la mejor eficiencia de su placa de inducción, coloque la base del recipiente en el centro de la zona de cocción.

Diámetro de cocción de la zona superior izquierda: 180 mm Ø

Diámetro de cocción de la zona inferior izquierda: 180 mm Ø

Diámetro de cocción de la zona derecha: 280 mm Ø

CONTROLES Y ELEMENTOS

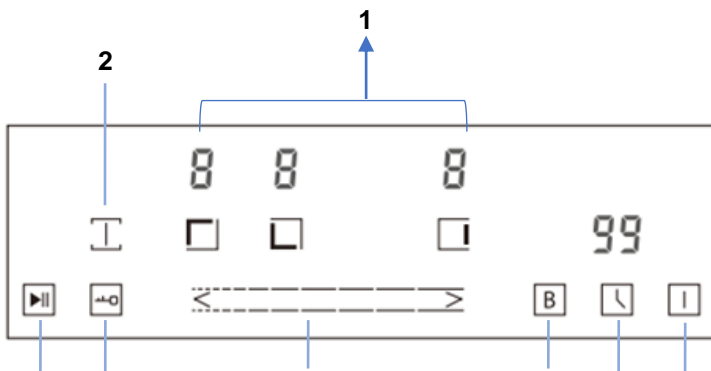


1. Zona de cocción superior izquierda: Diámetro de cocción: 180 mm Ø
Potencia: 1300 W (1500 W modo turbo)
2. Zona de cocción inferior izquierda: Diámetro de cocción: 180 mm Ø
Potencia: 1900 W (2200 W modo turbo)
3. Zona de cocción flexible: Superficie máxima de cocción: 180 x 380 mm Ø
Potencia: 3000 W (3600 W modo Turbo)
4. Zona de cocción derecha: Diámetro de cocción: 280 mm Ø
Potencia: 2300 W (3000 W modo turbo)

5. Placa de cristal

6. Panel de control

PANEL DE CONTROL



3 4

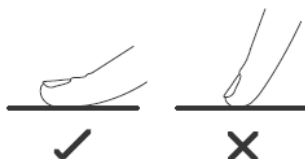
5

6 7 8

1. Botón de selección de zona de cocción
2. Botón de control de función de zona flexible
3. Botón de control Parar y Continuar
4. Botón de control de bloqueo para niños
5. Control deslizante del nivel de cocción/temporizador
6. Botón de función Turbo
7. Botón de selección del temporizador
8. Botón ENCENIDO/APAGADO

USO DE LOS CONTROLES TÁCTILES

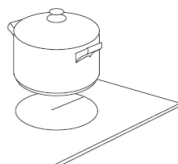
- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Use la parte completa de la yema del dedo, no su punta.
- Oirá un pitido cada vez que se detecte un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto (por ejemplo,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



USO DE LA COCINA DE INDUCCIÓN

Para empezar a cocinar

1. Después de conectar la placa a la electricidad y encenderla. Mantenga presionado el botón de control ON/OFF (I) durante unos 3 segundos hasta que escuche un "bip" para encender el placa encendida. Ahora la placa entra en modo Standby, todo el calor



Los indicadores de configuración y los indicadores de configuración del temporizador muestran “-”

2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.

- Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción está limpia y seca.

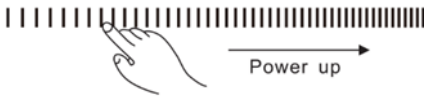


3. Ajustar el nivel de calefacción de la zona de cocción

Antes de ajustar el nivel de calefacción, es necesario tocar el Botón de control de selección de zona de calefacción para seleccionar y

Active la zona de cocción que desea utilizar. La configuración de calor El indicador de la zona seleccionada parpadea cuando está activa, entonces podría ajustar su nivel de calor por debajo:

- ajuste la configuración de calor deslizando el control deslizante.



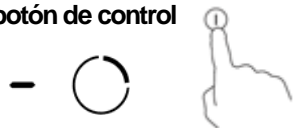
Notas:

1. Después de conectarlo a la electricidad, cuando se enciende, el timbre de la placa suena una vez, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan.
2. Cuando la placa está en modo de espera, si no se practica en 1 minuto, la placa eléctrica se apagará automáticamente y el timbre emitirá un pitido.
3. Para encender la placa, presione el botón de control ON/OFF y manténgalo presionado durante unos 3 segundos; Para apagarlo, solo necesita presionar el botón ON/OFF nuevamente.
4. El nivel de potencia se puede ajustar de 0 a 9, la configuración predeterminada es el nivel 5.
5. El indicador de ajuste de calor de la zona seleccionada parpadea durante el ajuste. Después del ajuste, el número parpadea durante 5 segundos y luego deja de parpadear. Entonces se confirmará la configuración.

Para apagar la placa

1. Puede apagar la zona de cocción ajustando la configuración de calor a nivel 0, cuyo indicador muestra “-”.

2. También puedes apagar toda la placa tocando el botón de control ON/OFF. ①



Nota: Si se corta la energía durante la cocción, se cancelarán todos los ajustes.

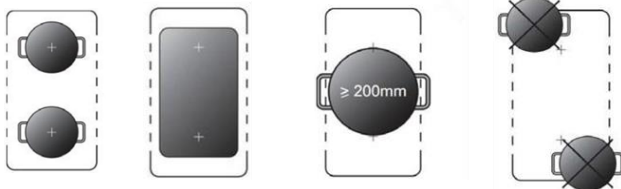
Nota: El ventilador de refrigeración de la placa de inducción permanecerá encendido durante aproximadamente 1 minuto después de apagar la placa.

ZONA DE COCCIÓN FLEXIBLE

Algunos modelos pueden tener una o varias zonas de cocción flexibles. Estas zonas de cocción flexibles se pueden utilizar cada una como una única zona o como dos zonas independientes, según las necesidades de cocción en cada momento.

Cada una de las áreas flexibles está formada por dos inductores independientes que se pueden controlar por separado. Cuando se trabaja como zona única, se mueve un utensilio de cocina, de una zona a otra dentro del área flexible manteniendo el mismo nivel de potencia de la zona donde originalmente se colocó el utensilio, y la parte que no está cubierta por el utensilio se apaga automáticamente.

Importante: Asegúrese de colocar los utensilios de cocina centrados en la zona de cocción única. En el caso de ollas grandes, ovaladas, rectangulares y alargadas, asegúrese de colocar las ollas centradas en la zona de cocción cubriendo ambas cruces.



Activa el área de inducción flexible.

Para activar un área flexible como una única zona grande, primero presione cualquiera de los dos controles deslizantes de nivel de calefacción de esta área flexible, luego presione el botón de control del área flexible. Cuando el área flexible funciona, el indicador encima del botón de control del área flexible correspondiente se enciende y el indicador de nivel de potencia parpadea, puede ajustar el nivel de potencia del área flexible deslizando el control deslizante.

Desactiva el área de inducción flexible

Para desactivar el área flexible cuando esté funcionando, presione cualquiera de los dos controles deslizantes de nivel de calefacción de esta área flexible; cuando el indicador de nivel de potencia parpadee, presione el botón de control flexible nuevamente. El indicador se apagará después de desactivarlo.

FUNCIÓN TURBO

Algunos modelos de placas de inducción pueden tener una o varias zonas de cocción con función Turbo. Puede utilizar la función "Turbo" para aumentar la potencia de la zona de cocción correspondiente hasta obtener una potencia máxima durante 5 minutos. ¡Esta función podría reducir el tiempo de cocción, lo cual es conveniente para cocinar cuando se tiene prisa!

Uso de la función Turbo

1. Toque el botón de control de selección de zona de calefacción para seleccionar la zona de cocción en la que desea utilizar la función Turbo.



2. Toque el botón de control de la función Turbo  zona de calentamiento

El indicador mostrará "b" y parpadeará durante 5 segundos y luego dejará de parpadear, luego se activará la función Turbo.



Nota: La función Turbo aumenta considerablemente la potencia, por lo que le recomendamos que la utilice con precaución ya que los tiempos de cocinado pueden variar y el exceso de temperatura puede llegar a quemar la comida.


Nota: Una vez finalizado la función tubo, la zona de cocción volverá a su configuración original.

Cancelar la función Turbo

- Siga la práctica anterior de la función Turbo activándolo una vez más cuando la función Turbo esté funcionando, podría cancelar la función Turbo.
- También puede cancelar la función Turbo ajustando la configuración del nivel de potencia.

BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

Puede bloquear el panel de control para evitar el uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

Cuando el panel de control está bloqueado, todos los botones están bloqueados, excepto el botón de encendido/apagado () y el botón de  control de bloqueo para niños, todos los demás botones de control táctil están desactivados.

Para bloquear el panel de control

Toque el botón de control de bloqueo para niños durante unos tres segundos. El indicador del temporizador mostrará "Lo" y la función de bloqueo para niños estará activa.

Para desbloquear el panel de control

1. Asegúrese de que la placa eléctrica esté encendida.
2. Toque y mantenga presionado el botón de control de bloqueo para niños durante aproximadamente 3 segundos, el timbre suena una vez y "Lo" desaparece en el indicador del temporizador, el bloqueo para niños estará inactivo.
3. Ya puedes empezar a utilizar tu placa eléctrica.



En el modo de bloqueo para niños, todos los botones de control se desactivarán excepto el botón de ENCENDIDO/APAGADO y el botón de bloqueo para niños.

Siempre puedes apagar la placa con el control ENCENDIDO/APAGADO en caso de emergencia, pero deberás desbloquear la placa primero en la siguiente operación.

Nota: En la función de bloqueo para niños, si apaga la placa sin desactivar la función de bloqueo para niños. Cuando encienda la placa más tarde, la función de bloqueo para niños seguirá siendo válida.

FUNCIÓN PARAR Y CONTINUAR (STOP AND GO)

- ¡Haz que cocinar sea fácil! Mientras cocina, suena el timbre, suena el teléfono o el niño grita desde otra puerta. ¿Necesitas salir de la cocina? Esto significa que la cena podría quemarse o tardar más en estar lista si apaga todo.
- La función Stop & Go puede apagar todas las zonas. Al retroceder, con una pulsación más del botón, la placa se reinicia donde estaba, para seguir cocinando.

1. Activar la función Stop and Go.

Para activar la función Stop & Go, puede presionar el botón de función Stop & Go una vez. Luego se mantienen todos los ajustes del programador y la placa deja de calentar, todos los indicadores de ajuste de calor muestran "P".

2. Desactivar la función Stop and Go

Para cancelar la función Stop & Go, puede presionar la función Stop & Go nuevamente, después de regresar. Entonces todos los ajustes del programador volverán a ser como estaban, el indicador Stop & Go "P" desaparecerá de todos los indicadores.

Cuando la función Stop & Go está activa, todos los botones de control están desactivados excepto el botón ON/OFF y Stop & Go.



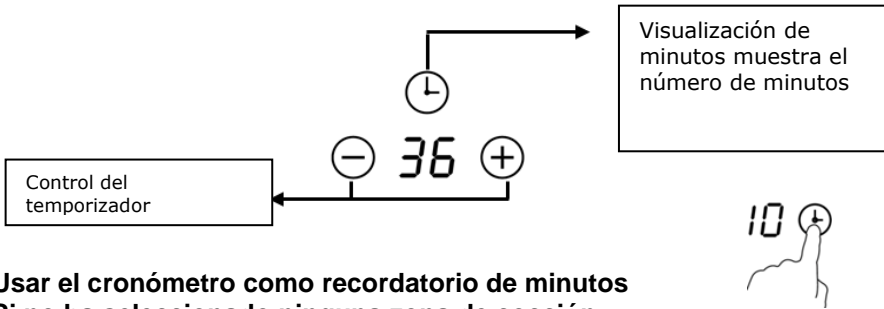
Nota: La placa se apagará automáticamente si la función Stop & Go dura más de 10 minutos.

TEMPORIZADOR

Cuando la placa está encendida, puedes utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

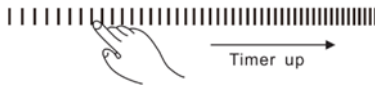
- Puedes utilizarlo como avisador de minutos. En este caso, el temporizador **no apagará ninguna zona de cocción cuando finalice el tiempo establecido.**
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción.
- Puede configurar el minuterio/temporizador hasta 99 minutos.

Descripción general del temporizador



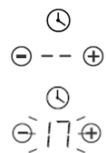
Usar el cronómetro como recordatorio de minutos Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción

1. Toque el botón de control del temporizador número en el temporizador indicador parpadeando.
- Toque el botón de control del temporizador a vez, el número de Un solo dígito en el indicador del temporizador parpadea, luego ajuste un solo dígito del ajuste del minuterio deslizando el control deslizante.
- Pulse de nuevo el botón de control del temporizador, el número de decenas dígito en el indicador del temporizador parpadeando, luego ajuste las decenas de dígito de ajuste del avisador de minutos deslizando el control deslizante.




Nota: Al tocar continuamente el botón de control del temporizador, el El control deslizante funciona con la siguiente consecuencia: “Dígito único-Dígito de decenas -Confirmar configuración-Un solo dígito-...”

3. Cuando el minuto esté configurado, comenzará la cuenta regresiva. inmediatamente, la pantalla mostrará el tiempo restante.
4. El timbre sonará durante 30 segundos y se mostrará el indicador del temporizador. “- - “cuando finalice el tiempo de fraguado. Cualquier toque eficiente de botones de control ante el mismo, terminaría sonando el timbre.



Configurar el temporizador para apagar a zona de cocción



1. Toque el botón de control de selección de zona de calefacción para seleccionar la zona de cocción para la que desea configurar el temporizador.
2. Toque el botón de control del temporizador  número en el temporizador indicador parpadeando.
3. Luego ajuste la configuración del temporizador.
 - Toque el botón de control del temporizador una vez, el número de Un solo dígito en el indicador del temporizador parpadea, luego ajuste un solo dígito.
 - dígito del ajuste del minuterero deslizando el control deslizante.
 - Pulse de nuevo el botón de control del temporizador, el número de decenas dígito en el indicador del temporizador parpadeando, luego ajuste las decenas de dígitos de ajuste del avisador de minutos deslizando el control deslizante.



Nota: Al tocar continuamente el botón de control del temporizador, el control deslizante funciona con la siguiente consecuencia: “Dígito único-Dígito de decenas- Confirmar configuración -Un solo dígito-...”

4. Cuando el temporizador esté configurado, comenzará la cuenta regresiva. inmediatamente, la pantalla mostrará el tiempo restante.

NOTA: El punto rojo al lado del indicador de nivel de energía iluminar para esas zonas se configurará con temporizador. Puedes comprobar ajuste del temporizador de diferentes zonas de cocción que se configuran con temporizador, activando esta zona de cocción.

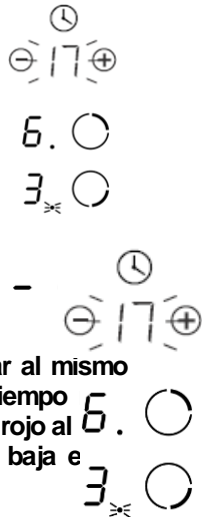
NOTA: Si más de una zona de calefacción tiene configuración de temporizador, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo. el punto rojo junto al indicador de nivel de potencia parpadeará.

5. Cuando expira el temporizador de cocción, el correspondiente la zona de cocción se apagará automáticamente.

Nota: La configuración predeterminada del recordatorio de minutos y del temporizador es de 30 minutos.

Nota: Después del ajuste, la configuración en el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos y luego dejará de parpadear, luego se confirmará la configuración.

Nota: El recordatorio de minutos y el temporizador se pueden utilizar al mismo tiempo; el indicador del temporizador muestra la configuración de tiempo baja. Si la configuración más baja es recordatorio de minutos, el punto rojo al del indicador del temporizador parpadeará. Si la configuración más baja e



configuración del temporizador, el punto rojo del indicador de nivel de potencia de la zona de cocción correspondiente parpadeará.

Nota: Si el indicador muestra la configuración del temporizador de la zona de cocción. Para verificar la configuración del recordatorio de minutos, presione el botón de control del temporizador, el indicador mostrará la configuración del recordatorio de minutos.

DETECCIÓN DE CACEROLAS Y ARTÍCULOS PEQUEÑOS

Para placa de inducción, si la pantalla parpadea "H" alternativamente con el ajuste de calor.

- No ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta o,
- La sartén que estás utilizando no es apta para cocción por inducción o,
- La olla es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

Notas:

1. No se calienta a menos que haya una olla adecuada en la zona de cocción.
2. La pantalla se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca ninguna sartén adecuada encima.
3. Cuando se ha dejado sobre la placa una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, cuchillo, tenedor, llave), la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente en 1 minuto.

ADVERTENCIA DE CALOR RESIDUAL

Cuidado con las superficies calientes

Cuando la placa ha estado funcionando durante algún tiempo, quedará algo de calor residual. La letra "H" aparece en el poder indicador de configuración para advertirle que se mantenga alejado de él.



También se puede utilizar como función de ahorro de energía:

Si desea calentar más cacerolas, utilice la zona de cocción que aún esté caliente.

PROTECCIÓN CONTRA DESBORDAMIENTO

Para su seguridad, el programador apagará automáticamente la alimentación si el líquido hierve o si moja un paño sobre el panel de control táctil. Todos los botones de control dejaron de ser válidos, excepto el botón de encendido/apagado y bloqueo para niños, a menos que seque el área de control táctil.

PROTECCIÓN POR SOBRECALENTAMIENTO

En el interior de la placa de inducción, está ubicado un sensor de temperatura, el cual está supervisando constantemente la temperatura de funcionamiento, cuando esta es excesiva y los ventiladores incorporados no son capaces de disminuir la temperatura, la placa dejará de funcionar automáticamente.

APAGADO AUTOMÁTICO DE SEGURIDAD

Es un sistema de protección que incorpora la placa de inducción, la cual se apaga automáticamente si usted se olvida de apagarla.

El tiempo de apagado automático varía en función de la potencia seleccionada, vea el siguiente cuadro:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



Las personas con un marca pasos deben consultar a su médico antes de usar esta unidad.

CONTROL DE TEMPERATURA

Las configuraciones siguientes son sólo orientativas. La configuración exacta dependerá de factores que incluyen los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la placa para encontrar la configuración que mejor se adapte a sus necesidades. A continuación en la siguiente tabla se mostrará algunas configuraciones:

Control de temperatura	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos • derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • hervir a fuego lento • calentamiento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • recalentar • cocción a fuego lento • cocinando arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • panqueques
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • saltear • cocinar pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • salteado • abrasador • llevar la sopa a ebullición • agua hirviendo

LIMPIEZA DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Tipo suciedad	Como limpiar	Importante
<p>Suciedad diaria en la superficie de cristal (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por la comida o derrames no azucarados)</p>	<ol style="list-style-type: none"> Desconecte la alimentación de la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado para ello. Utilice un limpiador para placas de inducción mientras la superficie esté templada (¡pero no caliente!) Enjuague y seque la placa con un paño limpio o una toalla de papel. Vuelva a conectar la placa a la alimentación. 	<ul style="list-style-type: none"> Al desconectar la alimentación de la placa, no habrá ninguna indicación de superficie caliente, ¡pero la zona de cocción aún puede estar caliente! Utilice estropajos especiales para placas de cristal. No utilice productos de limpieza corrosivos o abrasivos que puedan dañar la placa. Lea la etiqueta para verificar si el limpiador o estropajo es el adecuado. No deje residuos en la superficie, el cristal se puede manchar.
<p>Derrames producidos por alimentos azucarados</p>	<p>Elimínelos inmediatamente utilizando para ello una espátula o un raspador adecuado para placas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> Desconecte la alimentación de la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado para ello Sostenga la espátula o raspador en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia un área fría de la placa, después limpie la suciedad o derrame con una bayeta o servilleta de papel. 	<p>Elimine las manchas dejadas por el derretimiento y los alimentos azucarados o los derrames tan pronto como sea posible. Si se deja enfriar sobre el cristal, puede ser difícil la limpieza o incluso dañar de forma permanente la superficie de la placa.</p> <p>Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retrae, la cuchilla en un raspador queda afilada. Úselo con mucho cuidado y siempre guarde de forma segura y fuera del alcance de los niños.</p>
<p>Suciedad y manchas de derrames en el panel de control</p>	<ol style="list-style-type: none"> Desconecte la alimentación de la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado para ello Limpie el área del panel de control con una esponja o paño húmedo y limpio. Seque completamente la zona del panel de control Vuelva a conectar la placa a la alimentación. 	<p>Los derrames de líquido en la zona del panel de control puede provocar un mal funcionamiento de la placa de inducción, los botones táctiles pueden no funcionar correctamente. Asegúrese de limpiar y secar totalmente la zona del panel de control antes de volver a conectar la placa a la alimentación.</p>

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	¿Que hacer?
----------	-----------------	-------------

La placa de inducción no se enciende	No hay alimentación de red	Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a la toma de corriente de red y que el interruptor o automático está en la posición de encendido. Compruebe si tiene luz en el resto de su casa. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico.
Los botones táctiles no funcionan de forma correcta	Puede haber una pequeña película de agua o líquido sobre los botones o puede estar utilizando la punta de su dedo al tocar los botones.	Asegúrese de que el área del panel de control esté limpia y seca. Use la yema del dedo cuando toque los controles.
Los botones táctiles no funcionan	El panel de control está bloqueado	Desbloquear el panel de control, consulte la sección correspondiente.
La superficie de la placa está rayada	Los recipientes de cocina pueden tener bordes o aristas que deterioran la placa. Los utensilios o los productos de limpieza utilizados no son los adecuados.	Utilice recipientes de cocina con la base plana y lisa. Consulte la sección "La cocina por inducción" y la sección limpieza de la placa de inducción.
Algunos recipientes hacen ruidos o chasquidos	Algunos recipientes tienen la base de tipo sándwich	Esto es normal y es debido al tipo de base del recipiente, esto es normal y no indica una anomalía o fallo.
La placa de produce un zumbido cuando se usa con un nivel de potencia alto.	Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, el ruido debería reducirse o desaparecer por completo al disminuir el de potencia.
Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Se ha encendido el ventilador que refrigera la placa de inducción. Evita que la placa se sobrecaliente, el ventilador puede continuar funcionando después de apagar la placa de inducción.	Esto es normal y no es un mal funcionamiento. No desconecte la alimentación de la placa de inducción mientras el ventilador está funcionando.
Los recipientes no se calientan y en la pantalla aparece la indicación L -	El recipiente no es apto para inducción, la base del mismo es muy pequeña o no está centrado en la zona de cocción.	Use recipientes aptos para inducción, con la base suficientemente grande para ser detectada y céntrelo en la zona de cocción

La placa se ha apagado de forma inesperada, suena un tono y muestra un código de error en la pantalla.	Fallo técnico	Anote el código de error y desconecte la alimentación de la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado para ello. Póngase en contacto con el Servicio Técnico Oficial MX ONDA más cercano.
--	---------------	--



MENSAJES DE ERROR
 Si surge una anomalía, la placa de inducción entrará en el estado de protección automáticamente y mostrará los códigos de error correspondientes:

Mensaje	Descripción	Solución
E1/E2	Tensión de alimentación anormal	Por favor verifique si la energía el suministro es normal. Encienda después de que el suministro de energía sea normal.
E3	Alta temperatura del sensor de sartén	Verifique si no hay líquido en la sartén, llénela con líquido y luego reinicie.
E5	Alta temperatura del sensor de temperatura IGBT	Por favor reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.

INSTALACIÓN

Efectúe un orificio en la encimera en base a las siguientes sugerencias:

- Debe dejar al menos un mínimo de 5 cm alrededor del orificio, libre de obstáculos (muebles, electrodomésticos, etc.).
- El grosor de la encimera sea de al menos 30 mm.
- Elija el material de la encimera resistente al calor para evitar una deformación causada por la radiación de calor de la placa de inducción.

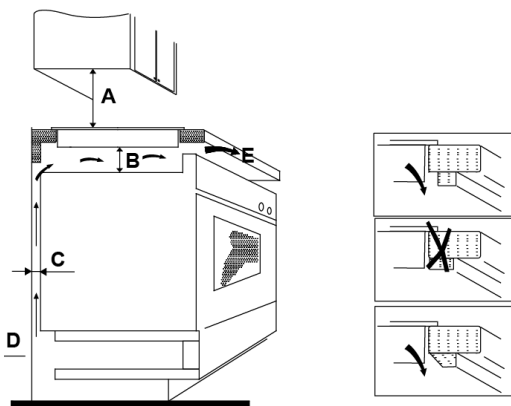
Junta

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	56	52	555 +5 -0	495+5 -0	50 min.

Bajo cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra abajo



Nota: La distancia de seguridad entre la placa de inducción y el mueble o campana extractora encima de la placa de inducción debe ser de al menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mm	20 mm	Entrada de aire	Salida de aire 5mm

Antes de instalar la placa de inducción, asegúrese de que

- La superficie de la encimera es lisa y está nivelada, y ningún elemento estructural interfiere con los requisitos de espacio
- La encimera está hecha de un material resistente al calor.
- Si la placa de inducción está instalada encima de un horno, que el horno tenga un ventilador de refrigeración incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de autorización y las normas y regulaciones aplicables.
- La instalación eléctrica cumpla con las reglas y regulaciones locales de seguridad e incorpore un interruptor o automático de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión total de la red eléctrica.
- El interruptor o automático de aislamiento debe ser adecuado y proporcionar una separación de contacto de espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos si las reglas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos)

- El interruptor o automático de aislamiento sea fácilmente accesible para el usuario.
- Consulte con un electricista autorizado o a las autoridades locales sobre la instalación y los estatutos, si tiene dudas sobre la instalación.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como los azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la encimera.

Al finalizar la instalación de la placa de inducción asegúrese de que...

- El cable de alimentación no es accesible a través de puertas de cajones o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del gabinete hasta la base de la encimera.
- Si la placa de inducción está instalada sobre un cajón o espacio de armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El interruptor o automático de aislamiento es fácilmente accesible por el usuario.

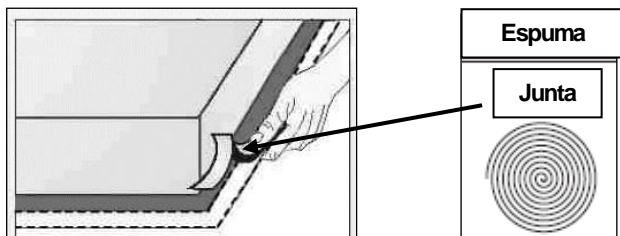
Instalación de la junta de espuma

Antes de insertar la placa en la abertura de la encimera de la cocina, se debe colocar la junta de espuma suministrada (en una bolsa de plástico) en la parte inferior de la vitrocerámica.

¡No instales la placa sin la junta de espuma!

La junta debe fijarse a la encimera mediante el siguiente método:

- Retire la película protectora de la junta.
- Luego coloque la **junta en la parte inferior del vidrio, al lado del borde.**
- La junta debe colocarse a lo largo de todo el borde del vidrio y no debe **superponerse en las esquinas.**
- Al instalar la junta, asegúrese de que el vidrio no entre en contacto con **ningún objeto punzante.**



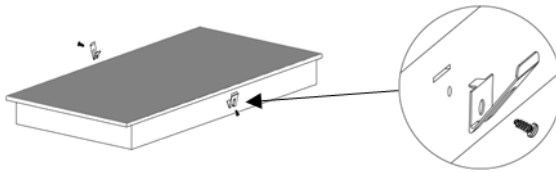
Antes de colocar los soportes de fijación.

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

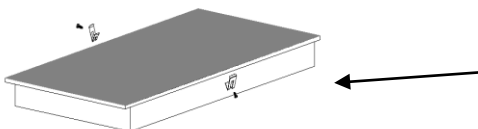
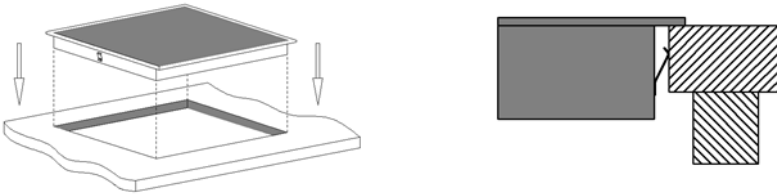
Kits de ajuste fácil

Hay un paquete de kits de fácil instalación para cada placa, que incluye clips y tornillos de fijación. Busque primero el paquete del kit de fácil ajuste.

Fije los clips a la encimera: inserte los clips de fijación en los orificios de fijación reservados en 2 lados de la carcasa, fije el clip a la carcasa con un tornillo y luego inserte la encimera en el gabinete/superficie de trabajo.



Fije la placa al gabinete: Inserte la placa en el gabinete/superficie de trabajo como se muestra a continuación, los clips montados en los lados pueden asegurar su placa de manera robusta.



Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por electricistas autorizados o técnicos cualificados. Por favor, nunca realice la operación por su cuenta.
2. La placa de inducción no se puede instalar directamente sobre un lavaplatos, nevera, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa de inducción.
3. La placa de inducción se instalará de modo que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la superficie de la mesa deben soportar el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la encimera debe ser resistente al calor.

CONEXIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN A LA RED ELÉCTRICA.



La placa de inducción debe ser instalada por un electricista autorizado o por un técnico debidamente cualificado.

Antes de conectar la placa de inducción a la red eléctrica, compruebe que:

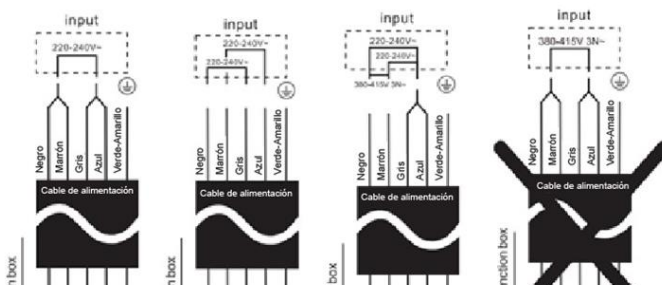
1. La instalación eléctrica donde vaya a conectar la placa de inducción debe ser adecuada para la potencia consumida por la placa de inducción.
2. El voltaje debe corresponder al valor nominal especificado en las características descritas en este manual.
3. La sección de los cables de alimentación deben soportar la corriente especificada en la placa de características.

Para conectar la placa de inducción a la toma de corriente de red, no debe utilizar adaptadores, reductores o bifurcaciones, ya que estos dispositivos se pueden calentar y provocar un incendio.

El cable de alimentación de la placa de inducción no debe tocar ninguna pieza o zona donde adquiera altas temperaturas y debe colocarse de modo que la temperatura no excederá los 75°C en ningún punto.

Verifique con un electricista autorizado y cualificado si la instalación eléctrica es adecuada. Cualquier modificación de la instalación eléctrica debe ser realizada únicamente por un electricista autorizado.

La conexión eléctrica de la placa de inducción se debe realizar de acuerdo con la normativa vigente y protegida mediante un interruptor magnetotérmico o automático de un solo polo. El conexionado se muestra a continuación:



- Si el cable está dañado, para ser sustituido o reemplazado, la operación debe ser realizada por un Servicio Técnico Oficial Mx Onda.
- Si la placa de inducción se conecta directamente a la red, debe instalarse un interruptor unipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador autorizado debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que cumpla con las normas de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- El cable debe ser revisado regularmente y reemplazado solo por técnicos autorizados.
- El cable amarillo / verde del cable de alimentación debe estar conectado a la tierra de la toma de corriente de red.
- El fabricante no se responsabiliza de ningún accidente que resulte del uso de un aparato que no esté conectado a tierra o de una continuidad de conexión a tierra defectuosa.
- Si el dispositivo tiene una toma de corriente, debe instalarse de modo que se pueda acceder a la toma de corriente.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de alimentación	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consumo máximo	6600 W
Superficie de cocción	Cristal cerámico de alta resistencia
Zona 1 (superior izquierda)	
Potencia máxima	1300 W (1500 W modo turbo)
Diámetro de cocción	180 mm Ø
Zona 2 (inferior izquierda)	
Potencia máxima	1900 W (2200 W modo turbo)
Diámetro de cocción	180 mm Ø
Zona 3 (zona derecha)	
Potencia máxima	2300 W (3000 W modo turbo)
Diámetro de cocción	280 mm Ø
Funcionamiento en modo FLEX	
Potencia máxima	3000 W (3600 modo turbo)
Superficie de cocción	180 x 380 mm

Controles	Tipo táctil
Niveles de potencia	9 niveles
Temporizador	Hasta 99 minutos
Dimensiones	590 x 520 x 56 mm (l, a, alto)
Dimensiones hueco para encastrar	555 x 495 mm (l, a)
Peso	10 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>

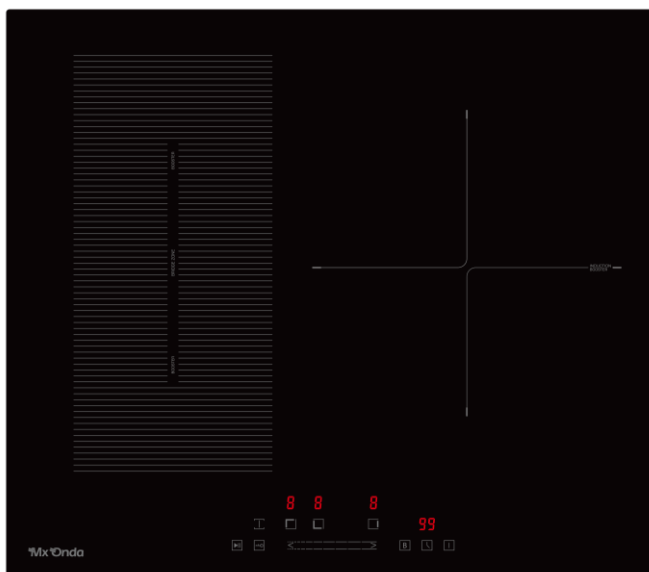


USER & INSTALLATION MANUAL

Mx Onda

**INDUCTION HOB FOR
 RECESS WITH THREE ZONES
 COOKING & FLEXIBLE ZONE**

MODEL: MX-PI2660FLEX



BEFORE USE, READ THIS MANUAL CAREFULLY

ATTENTION!

THIS APPLIANCE WORKS WITH A VOLTAGE OF 230 V, TO AVOID A POSSIBLE ELECTRIC SHOCK DO NOT TRY TO OPEN IT. This device does not have any part that can be repaired by yourself, in case of a malfunction do not manipulate it, go to an Official MX ONDA Technical Service.

~~Once the useful life of this electrical product is exhausted, do not dispose of it in the household waste.~~

Deposit it in the appropriate container at a recycling centre in your area, for subsequent recycling.



This product complies with the European RoHS Directive (2011/65/EU), on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.



INTRODUCTION

Congratulations on the purchase of the induction hob to be fitted with three cooking zones and flexible zone MX ONDA model MX-PI2660FLEX.

We recommend that you spend some time reading this User and Installation Manual to fully understand how to install it properly and how to use it. For installation, read the installation section.

Please read all safety instructions carefully before use and save this user and installation manual for future reference. Among others, it incorporates the following features:

- High-strength ceramic glass.
- Maximum power: 6800 W
- Operation in stand-alone mode with 3 cooking zones or FLEX mode that combines the two left cooking zones to obtain a large cooking surface:
- Standalone mode operation:
- Zone 1 (top left): 180 mm cooking diameter, power 1300 W (1500 W turbo mode)
- Zone 2 (lower left): 180 mm cooking diameter, power 1900 W (2200 W turbo mode)
- Zone 3 (Right Zone): 280 mm cooking diameter, power 2300W (3000 W turbo mode)
- Operation in FLEX mode:
- Left area: 180 x 380 mm cooking surface, power 3000 W (3600 W turbo mode)
- Touch-type electronic controls with waste heat indicator
- 9 power levels + turbo function
- Continuous heating at the low power level
- Detection of small to non-induction containers
- Automatic Safety Shut-Off & Child Lock

BEFORE CONNECTING THE APPLIANCE

Your safety is important to us. Please read this information before using the induction cooktop.

Installation (Electric Shock Hazard)

- **Disconnect the appliance from the mains before performing any work or maintenance on it.**
- **Connection to a good grounding wiring system is essential and mandatory.**
- **Modifications to the home wiring system should only be made by a qualified electrician.**
- **Failure to follow this advice may result in electric shock or death.**

Cutting hazard

- **Be careful: the edges of the panel may be sharp.**
- **Failure to use caution may result in injury or cuts.**

Important Safety Instructions

- **Please read these instructions carefully before installing or using this appliance.**
- **No combustible product or product should be placed in this appliance at any time.**
- **Make this information available to the person responsible for installing the device, as it could reduce your installation costs.**
- **To avoid risks, this appliance must be installed in accordance with these installation instructions.**
- **This appliance should be installed and grounded only by a suitably qualified person.**
- **This appliance must be connected to a circuit that incorporates an isolation switch that provides a complete disconnection from the power supply.**
- **Failure to properly install the device may result in invalidated warranty or liability claims.**

Operation & Maintenance

- **Do not cook on a broken or cracked plate. If the surface of the cooking surface breaks or cracks, disconnect the plate from the mains outlet (automatic) and contact a qualified technician.**
- **Turn off the hob and wait until it is completely cool before cleaning, for maintenance you will need to disconnect the hob from the mains.**
- **Failure to follow this advice may result in electric shock or death.**

Health Hazard

- **This device complies with electrical and electromagnetic safety standards.**

- **However, people with pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) should consult their doctor or the implant manufacturer before using this device to ensure that their implants are not affected by the electromagnetic field.**
- **Failure to follow this advice may result in death or significant damage to your health.**

Hot Surface Hazard

- **During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.**
- **Do not allow your body, clothing, or anything other than the proper cookware to come into contact with the induction glass until the surface is cool.**
- **Metal objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the surface of the countertop, as they can become hot.**
- **Pan handles may be hot to the touch. Check that the handles of the pans do not protrude from other cooking zones that are on. Keep handles out of the reach of children.**
- **Keep children away.**
- **Failure to follow these tips can result in burns and scalds.**

Cutting hazard

- **The sharp blade of a glass plate scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use very carefully and always store safely and out of reach of children.**
- **Failure to exercise the necessary caution can result in injury or cuts.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Never leave the appliance unattended when in use. When oil gets overheated, it can cause smoke and spills that can ignite.**
- **Never use your appliance as a work surface or storage.**
- **Never leave objects or utensils on the appliance.**

- Do not place or leave magnetizable objects (e.g., credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g., computers, MP3 players) near the device, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance to heat or heat the room.
- Do not place toys or products on the plate that attract children's attention, as children could climb on the plate and could be seriously injured.
- After use, always turn off the cooking zones and hob as described in this manual (i.e. using the touch controls). Do not rely on the non-induction utensil detection feature to turn off cooking zones when removing pans.
Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on the plate.
- Do not leave children unattended or unattended in the area where the appliance is used.
- Children or persons with a disability who limit their ability to use the appliance must have a responsible and competent person instruct them on its use. The instructor must be convinced that he or she can use the device without danger to them or their environment.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other services must be performed by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean the plaque.
- Do not place or drop heavy objects on the plate.
- Do not lean on the plate.
- Do not use pots, pans or saucepans with jagged edges or drag them across the surface of the induction glass as this can scratch the glass.
- Do not use scouring pads or any other abrasive cleaning products to clean the surface of the hob, as they can scratch the induction glass.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer or qualified personnel to avoid a hazard.

- This appliance is intended for domestic use only, not for professional use. MX ONDA will not accept any responsibility and the warranty will be void in case of improper use or failure to comply with the instructions.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts heat up during use.
Care should be taken to avoid touching the cooking areas.
Children under the age of 8 should be kept away unless they are continuously supervised .
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- This device may be used by children 8 years of age and older and persons with reduced physical, sensory or mental abilities or due to lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instructions on using the device safely and understand the hazards involved
- **WARNING:** Cooking unattended on a grease or oily hob can be dangerous and cause a fire. NEVER attempt to put out a fire with water, turn off the appliance! and then cover the flame, for example, with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Fire Hazard: Do not place or store products on cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid the possibility of electric shock and do not touch it to avoid cuts in the ceramic glass.
- A steam cleaner should not be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- **CAUTION:** The cooking process should be supervised. The short-term cooking process should be continuously monitored.
- **WARNING:** To prevent plate movement, safety anchors must be installed. Refer to the installation instructions.
- **WARNING:** Use only cooktoppers designed by the manufacturer of the cookware or indicated by the appliance

manufacturer in the proper instructions for use or cooker guards built into the appliance. Using improper guards can cause accidents.

- This appliance incorporates a grounding for functional purposes only.
- Remove any protective film that may be on the induction cooktop.

INDUCTION COOKER

Advantages of induction cooking

The induction cooker is a radical change in the traditional way of cooking food, the heat is generated directly in the container so the heat loss between the different elements (container, glass-ceramic glass plates, etc.) is eliminated.

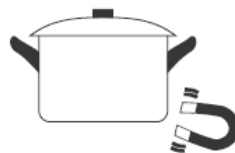
- Decreased cooking time: the container heats up faster.
- Energy saving: by reducing the time to cook and/or fry. When the container is removed from the cooking zone, it automatically stops supplying heat.
- Easier cleaning; Because the surface isn't as hot, spilled food doesn't burn as quickly.

Appropriate containers for induction

Ferromagnetic vessels

Suitable containers for induction cooking are those that are made of ferromagnetic material. They can be made of enamelled steel, cast iron or special stainless steel induction tableware.

To find out if a container is suitable for induction cooking, check that it is attracted by a magnet.



Special Containers

There are 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 hob.

Vessels not suitable for induction

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

Characteristics of the Container Base

Pay special attention to the shape of the base, as it must be completely flat. Do not use containers with irregular edges or curved bases.

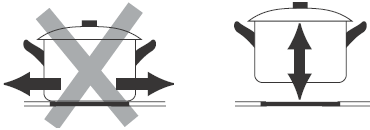


Make sure the base of the bowl is smooth, rests flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use containers whose diameter is as large as the graphic for the selected area. By using a vessel, a slightly wider energy will be used with its maximum efficiency. If you use a smaller pot, the efficiency could be lower than expected. Always center the pan in the cooking area.

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

Protect the glass surface

Always lift the containers off the induction hob, do not slide it, as they could scratch the glass.



Empty or very thin-based containers

Never place an empty container on the plate and turn it on, as this can cause the container to overheat (due to excess heat) and damage the ceramic glass or the plate itself. If the base of the container is very thin it can also get overheated, refrain from using this type of container.

Vessel Detection

The hob has a minimum limit of detection of the cooking zone that varies in each cooking zone. For this reason, you should refrain from using containers whose base is smaller than the specified diameter.

If you turn on the hob without a container, with a container whose base is lower than the specified one, or with a container that is not suitable for induction, the hob will not work, the indication " " will appear on the disp $\geq \mu \leq$

Container Dimensions

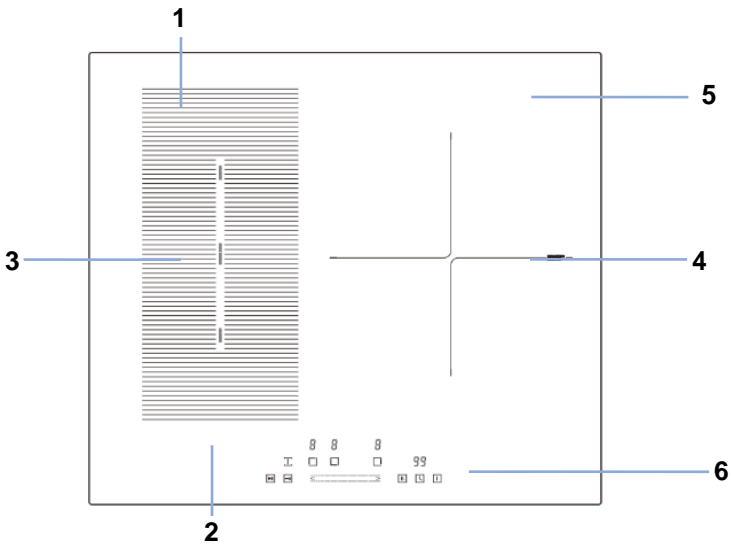
The cooking zones have a minimum and maximum operating diameter, and automatically adapt to the diameter of the vessel. However, the bottom of the bowl should have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone. To get the best efficiency out of your induction cooktop, place the base of the bowl in the center of the cooking zone.

Cooking diameter of the upper left area: 180 mm Ø

Cooking diameter of the lower left area: 180 mm Ø

Cooking diameter of the right zone: 280 mm Ø

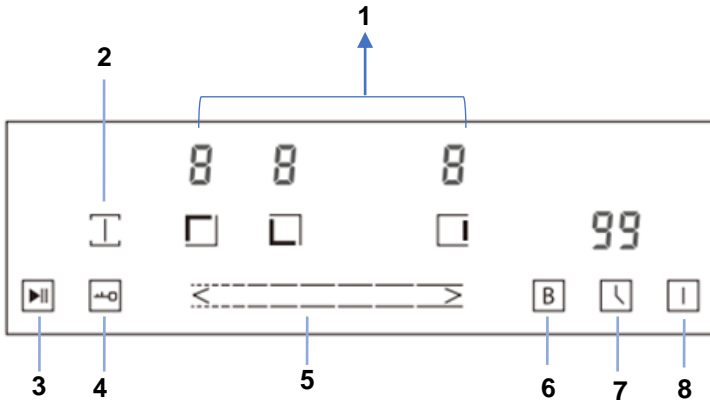
CONTROLS & ELEMENTS



1. Upper left cooking zone: Cooking diameter: 180 mm Ø
Powe: 1300 W (1500 W turbo mode)
2. Lower left cooking zone: Cooking diameter: 180 mm Ø
Power: 1900 W (2200 W turbo mode)
3. Flexible cooking zone: Maximum cooking surface: 180 x 380 mm Ø
Power: 3000 W (3600 W turbo mode)
4. Right cooking zone: Cooking diameter: 280 mm Ø
Power: 2300 W (3000 W turbo mode)

- 5. Glass Plate
- 6. Control Panel

CONTROL PANEL

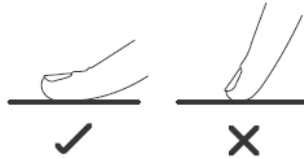


- 1. Cooking zone selection button
- 2. Flex Zone Function Control Button
- 3. Stop & Continue control button
- 4. Child Lock Control Button
- 5. Cooking Level/Timer Slider
- 6. Turbo Function Button
- 7. Timer selection button
- 8. Button ON/OFF

USO DE LOS CONTROLES TÁCTILES

- The controls are responsive to touch, so there's no need to apply any pressure.
- Use the full part of your fingertip, not its tip.
- You'll hear a beep every time a touch is detected.

- Make sure the controls are always clean, dry, and that there are no objects (e.g., utensils or cloths) covering them. Even a thin layer of water can make the controls difficult to operate.



USE OF INDUCTION COOKER

To start cooking

1. After connecting the board to electricity and turning it on. Press and hold the ON/OFF control button for about 3 seconds until you hear a "beep" to turn on the Plate on. Now the board goes into Standby mode, all the heat

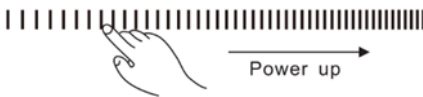
Setting indicators and timer setting indicators show "-"

2. Place a suitable pan in the cooking zone you want to use.
 - Make sure that the bottom of the pan and the surface of the

The cooking area is clean and dry.

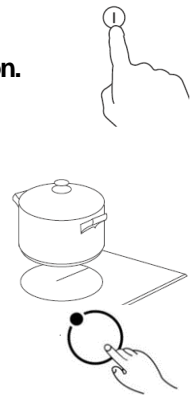
3. Adjust the heating level of the cooking zone. Before adjusting the heating level, it is necessary to touch the Heating zone selection control button to select and Activate the cooking zone you want to use. Heat Setting The indicator for the selected area flashes when it is active, then You could adjust your heat level below:

- Adjust the heat settings by sliding the slider.



Notes:

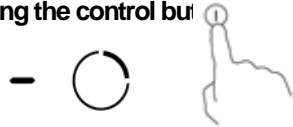
1. After connecting it to electricity, when it is turned on, the plate chime rings once, all the indicators light up for 1 second, and then turn off.



2. When the hob is in standby mode, if not practiced within 1 minute, the electrical hob will automatically turn off and the doorbell will beep.
3. To turn on the board, press the ON/OFF control button and hold it for about 3 seconds; To turn it off, you just need to press the ON/OFF button again.
4. The power level can be adjusted from 0 to 9, the default setting is level 5.
5. The heat setting indicator for the selected zone flashes during adjustment. After adjustment, the number flashes for 5 seconds and then stops flashing. The settings will then be confirmed.

To turn off the board

1. You can turn off the cooking zone by setting the heat setting to level 0, the indicator of which shows "-".
2. You can also turn off the entire board by tapping the control button ON/OFF. ①



Note: If the power goes out during cooking, all settings will be canceled.

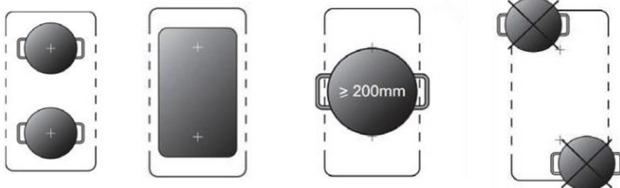
Note: The induction cooktop cooling fan will stay on for about 1 minute after the hob is turned off.

FLEXIBLE COOKING ZONE

Some models may have one or more flexible cooking zones. These flexible cooking zones can each be used as a single zone or as two separate zones, depending on the cooking needs at any given time.

Each of the flexible areas consists of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to another within the flex area while maintaining the same power level of the zone where the utensil was originally placed, and the part that is not covered by the utensil automatically shuts down.

Important: Be sure to place the cookware centered in the single cooking zone. For large, oval, rectangular, and elongated pots, be sure to place the pots centered in the cooking area covering both crosses.



Activate the flexible induction area.

To activate a flex area as a single large zone, first press either of the two heating level sliders for this flex area, then press the flex area control button. When the flex area works, the indicator above the control knob of the corresponding flex area lights up and the power level indicator flashes, you can adjust the power level of the flex area by sliding the slider.

Disables the flexible induction area

To turn off the flex area when it's running, press either of the two heating level sliders on this flex area; When the power level indicator flashes, press the flex control button again. The indicator will turn off after you turn it off.

TURBO FUNCTION

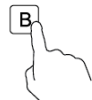
Some models of induction cooktops may have one or more cooking zones with Turbo function. You can use the "Turbo" function to increase the power of the respective cooking zone to maximum power for 5 minutes. This feature could reduce the cooking time, which is convenient for cooking when you are in a hurry!

Using the Turbo Function

1. Tap the Heating Zone Select Control button to select the cooking zone in which you want to use the Turbo function.

2. Tap the control button of the Turbo function  the heating zone

The indicator will show "b" and flash for 5 seconds and then stop flashing, then the Turbo function will be activated.



Note: The Turbo function increases the power considerably, so we recommend that you use it with caution as cooking times may vary and excess temperature may burn the food.

Note: Once the turbo function is complete, the cooking zone will return to its original setting.

Cancel the Turbo feature

- Follow the above practice of the Turbo feature by turning it on once again when the Turbo feature is working, you could cancel the Turbo feature.
- You can also cancel the Turbo feature by adjusting the power level settings.

CONTROL PANEL LOCK

You can lock the control panel to prevent unintentional use (e.g., children accidentally turning on cooking zones).

When the control panel is locked, all buttons are locked, except for the on/off button and the child lock control button, all other touch control buttons are disabled.

To lock the control panel

Tap the child lock control button for about three seconds. The timer indicator will show "Lo" and the child lock feature will be active.

To unlock the control panel

1. Make sure the electrical hob is turned on.
2. Touch and hold the child lock control button for about 3 seconds, the doorbell rings once, and "Lo" disappears on the timer indicator, the child lock will be inactive.
3. You can now start using your electrical hob.



In child lock mode, all control buttons will be disabled except for the ON/OFF button and the child lock button. ⓘ

You can always turn off the board with the ON/OFF control in case of emergency, but you'll need to unlock the board first in the next operation. ⓘ

Note: In the child lock function, if you turn off the plate without disabling the child lock function. When you turn on the plate later, the child lock function will still be valid.

STOP AND GO FUNCTION

- Make cooking easy! While cooking, the doorbell rings, the phone rings, or the child screams from another door. Need to get out of the kitchen? This means that dinner could burn out or take longer to be ready if you turn everything off.
- The Stop & Go function can turn off all zones. When you go back, with one more press of the button, the hob restarts where it was, to continue cooking.

1. Activar la función Stop and Go.

To activate the Stop & Go function, you can press the Stop & Go function button once. Then all programmer settings are maintained and the board stops heating, all heat setting indicators show "P".

2. Disable the Stop and Go feature

To cancel the Stop & Go feature, you can press the Stop & Go feature again, after returning. Then all the programmer settings will go back to how they were, the Stop & Go "P" indicator will disappear from all indicators.



When the Stop & Go function is active, all control buttons are disabled except for the ON/OFF and Stop & Go buttons.

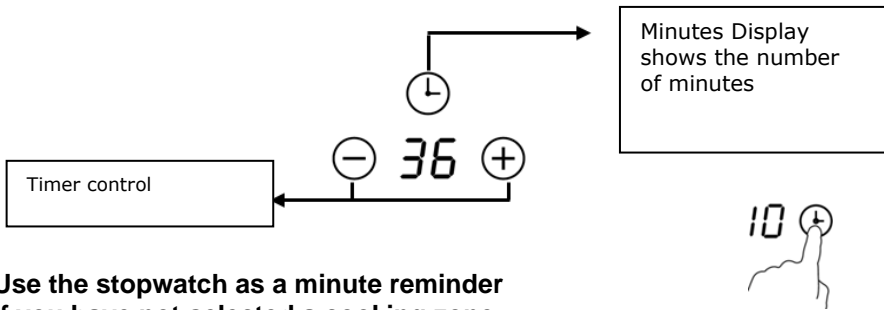
Note: The plate will automatically turn off if the Stop & Go function lasts longer than 10 minutes.

TIMER

When the hob is on, you can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute noticer. In this case, the timer **will not turn off any cooking zones when the set time ends.**
- You can set it to turn off one or more cooking zones.
- You can set the minute hand/timer up to 99 minutes.

Timer Overview

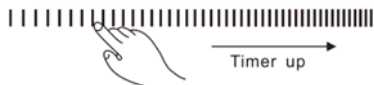


Use the stopwatch as a minute reminder
If you have not selected a cooking zone

1. Tap the timer control button the number on the timer indicator flashing.

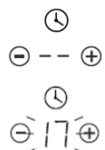
• Tap the timer control button nce, the number of A single digit on the timer indicator flashes, then adjust a single digit of the minute hand setting by sliding the slider.

• Press the timer control button again, the number of tens digit on the timer indicator flashing, then adjust the tens of minute warning setting digits by sliding the slider.



Note: By continuously tapping the timer control button, the The slider works with the following consequence: "Single Digit-Tens Digit-Confirm Settings-Single Digit-..."

3. When the minute is set, the countdown will begin.



Immediately, the screen will show the remaining time.

4. The doorbell will ring for 30 seconds and the timer indicator will be displayed. "--" when the setting time is over. Any efficient touch of control buttons during the game would end up ringing the doorbell.

Set the timer to turn off the cooking zone

1. Tap the heating zone selection control button  select the cooking zone for which you want to set the timer. 

2. Tap the timer control button, the number on the timer indicator flashing.

3. Then adjust the timer settings.

• Tap the timer control button once, the number of A single digit on the timer indicator flashes, then adjust a single digit. digit of the minute hand setting by sliding the slider.

• Press the timer control button again, the number of tens digit on the timer indicator flashing, then adjust the tens of minute warning setting digits by sliding the slider.



Note: By continuously tapping the timer control button, the slider works with the following consequence: "Single Digit - Tens Digit - Confirm Settings - Single Digit-..."

4. When the timer is set, the countdown will begin.

Immediately, the screen will show the remaining time.

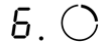
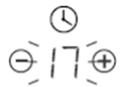
NOTE: The red dot next to the power level indicator

Lighting for those areas will be set with a timer. You can check

Setting the timer of different cooking zones that are set with timer, activating this cooking zone.

NOTE: If more than one heating zone has timer settings, the timer indicator will show the lowest time. The red dot next to the power level indicator will flash.

5. When the cooking timer expires, the corresponding cooking zone will automatically turn off.



Note: The default setting for the minute reminder and timer is 30 minutes.

Note: After adjustment, the setting on the timer indicator will flash for 5 seconds and then stop flashing, then the setting will be confirmed.



Note: The minute reminder and timer can be used at the same time; the timer indicator shows the lowest time setting. If the lowest setting is minute reminder, the red dot next to the timer indicator will flash. If the lowest setting is the timer setting, the red dot on the power level indicator for the corresponding cooking zone will flash.

Note: If the indicator shows the timer setting for the cooking zone. To check the minute reminder settings, press the timer control button, the indicator will show the minutes reminder settings.

DETECTION OF PANS AND SMALL ITEMS

For induction hob, if the screen flashes "alternate" with the heat setting.

- You have not placed a pan in the correct cooking zone, or,
- The pan you are using is not suitable for induction cooking or,
- The pot is too small or not properly centered in the cooking area.

Notes:

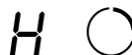
1. It does not heat up unless there is a suitable pot in the cooking area.
2. The screen will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on top.
3. When an improperly sized or non-magnetic frying pan (e.g. aluminium) or some other small object (e.g. knife, fork, wrench) has been left on the hob, the corresponding cooking zone will automatically turn off within 1 minute.

WASTE HEAT WARNING

Beware of hot surfaces

When the board has been running for some time,

Some residual heat will remain. The letter "H" appears on the power Settings indicator to warn you to stay away from it.



It can also be used as an energy-saving function:

If you want to heat more saucepans, use the cooking zone that is still hot.

OVERFLOW PROTECTION

For your safety, the controller will automatically turn off the power if the liquid boils or if you wet a cloth on the touch control panel. All control buttons are no longer valid, except for the on/off button and child lock, unless you dry out the touch control area.

OVERHEAT PROTECTION

Inside the induction hob, there is a temperature sensor, which is constantly monitoring the operating temperature, when it is excessive and the built-in fans are not able to lower the temperature, the hob will stop working automatically.

AUTOMATIC SAFETY SHUT-OFF

It is a protection system that incorporates the induction hob, which turns off automatically if you forget to turn it off.

The automatic shut-off time varies depending on the power selected, see the chart below:

Power Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default Work Timer (Hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



People with a pacemaker should consult their doctor before using this unit.

TEMPERATURE CONTROL

The following settings are for guidance only. The exact setup will depend on factors including cookware and how much you're cooking. Experiment with the board to find the configuration that best suits your needs. The following table shows some configurations:

Temperature Control	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Gentle heating for small amounts of food • Melt chocolate, butter and foods that burn quickly • Bring to a simmer • Slow heating
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reheat • Slow cooking • Cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sautéing • Cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Sautéed • scorching • Bring the soup to a boil • Boiling water

CLEANING THE INDUCTION HOB

Dirt type	How to Clean	Important
Daily dirt on the glass surface (fingerprints, marks, stains left by food, or unsugary spills)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the power to the board using the switch or differential enabled for this purpose. 2. Use an induction 	<p>When you turn off the power to the hob, there will be no indication of hot surface, but the cooking area may still be hot!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use special scouring pads for

	<p>cooktop cleaner while the surface is warm (but not hot!)</p> <ol style="list-style-type: none"> Rinse and dry the plate with a clean cloth or paper towel. Reconnect the board to power. 	<p>glass plates. Do not use corrosive or abrasive cleaning products that may damage the board. Read the label to check if the cleaner or scouring pad is the right one Do not leave residue on the surface, the glass may stain.</p>
<p>Spills caused by sugary foods</p>	<p>Remove them immediately by using a spatula or scraper suitable for induction hobs, but be careful with hot surfaces in the cooking zone:</p> <ol style="list-style-type: none"> Disconnect the power to the board using the switch or differential enabled for this purpose Hold the spatula or scraper at a 30° angle and scrape the dirt or spill to a cool area of the plate, then wipe away the dirt or spill with a cloth or paper napkin. 	<p>Remove stains left by melting and sugary foods or spills as soon as possible. If left to cool on the glass, it can be difficult to clean or even permanently damage the surface of the plate.</p> <p>Cutting hazard: When the safety cover is retracted, the blade on a scraper becomes sharp. Use very carefully and always store safely and out of the reach of children.</p>
<p>Dirt and spill stains on the control panel</p>	<ol style="list-style-type: none"> Disconnect the power to the board using the switch or differential enabled for this purpose Clean the control panel area with a clean, damp sponge or cloth. Dry the control panel area completely Reconnect the board to power. 	<p>Liquid spills in the control panel area may cause the induction hob to malfunction, the touch buttons may not work properly</p> <p>Be sure to thoroughly clean and dry the control panel area before reconnecting the board to power.</p>

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	What to do?
<p>The induction hob won't turn on</p>	<p>No mains power</p>	<p>Make sure that the induction hob is plugged into the mains outlet and that the circuit breaker is in the on position. Check to see if you have power in the rest of your home. If you've checked everything and the problem persists, call a technician.</p>

Touch buttons don't work properly	There may be a small film of water or liquid over the buttons or you may be using your fingertip when touching the buttons.	Make sure the control panel area is clean and dry. Use your fingertip when you touch the controls.
Touch buttons don't work	Control panel is locked	To unlock the control panel, see the corresponding section.
The surface of the plate is scratched	Kitchen containers can have edges or edges that deteriorate the plate. The utensils or cleaning products used are not adequate.	Use kitchen containers with a flat, smooth base. Refer to the section "The induction cooker" and the section on cleaning the induction hob.
Some containers make noises or clicking noises	Some containers have a sandwich base	This is normal and is due to the type of base of the vessel, this is normal and does not indicate an abnormality or failure.
The hob produces a humming sound when used at a high power level.	This is caused by induction cooking technology.	This is normal, the noise should be reduced or disappear completely when the power decreases.
Fan noise coming from the induction hob.	The fan that cools the induction hob has been turned on. It prevents the hob from overheating, the fan can continue to run after turning off the induction hob.	This is normal and not a malfunction. Do not turn off the power to the induction hob while the fan is running.
The containers are not heated and the indication appears on the display E -	The bowl is not suitable for induction, the base of the bowl is too small or it is not centered in the cooking area.	Use induction-friendly containers, with the base large enough to be detected, and focus on the cooking zone
The board has shut down unexpectedly, a tone sounds, and an error code is displayed on the screen.	Technical failure	Write down the error code and disconnect the power to the board using the circuit breaker or differential switch provided for this purpose. Contact your nearest MX ONDA Official Technical Service.

ERROR MESSAGES

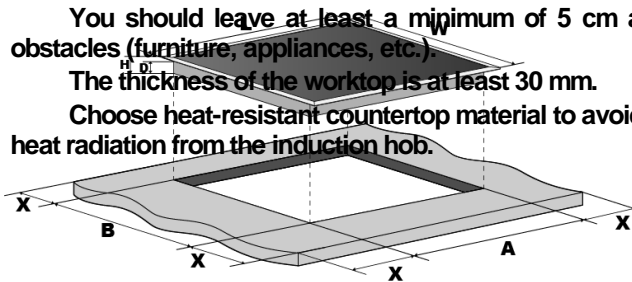
If an anomaly occurs, the induction hob will enter the protection state automatically and display the corresponding error codes:

Message	Description	Solution
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please check if the power supply is normal. Turn on after the power supply is normal.
E3	High Temperature Frying Pan Sensor	Check for no liquid in the pan, fill it with liquid, and then reset.
E5	High Temperature IGBT Temperature Sensor	Please reboot after the induction hob cools down.

INSTALLATION

Drill a hole in the countertop based on the following suggestions:

- You should leave at least a minimum of 5 cm around the hole, free of obstacles (furniture, appliances, etc.).
- The thickness of the worktop is at least 30 mm.
- Choose heat-resistant countertop material to avoid deformation caused by heat radiation from the induction hob.



Junta

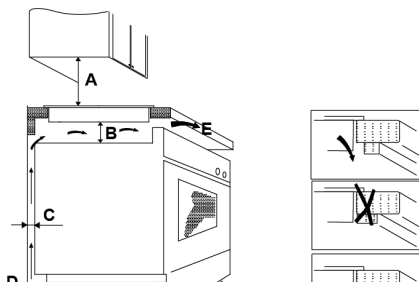
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	56	52	555 +5 -0	495+5 -0	50 min.

Under any circumstances, make sure that the induction hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked.

Make sure the induction hob is in good working order. As shown below



Note: The safety distance between the induction hob and the cooker cabinet or hood above the induction hob must be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mm	20 mm	Air inlet	Air outlet 5mm

Before installing the induction cooktop, make sure that

- The surface of the countertop is smooth and level, and no structural element interferes with space requirements
- The countertop is made of a heat-resistant material.
- If the induction hob is installed on top of an oven, the oven should have a built-in cooling fan.
- The facility will comply with all permitting requirements and applicable rules and regulations.
- The electrical installation complies with local safety rules and regulations and incorporates a suitable circuit breaker or automatic isolation that provides a complete disconnection from the electrical grid.
- The circuit breaker or automatic isolation must be adequate and provide an air gap contact separation of 3 mm at all poles (or at all active [phase] conductors if local wiring rules allow for this variation of requirements)
- The circuit breaker or automatic isolation switch is easily accessible to the user.
- Check with a licensed electrician or local authorities about installation and bylaws, if you have questions about installation.
- Use heat-resistant, easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for wall surfaces surrounding the countertop.

When finishing the installation of the induction hob, make sure that...

- The power cord is not accessible through drawer or drawer doors.
- There is an adequate flow of fresh air from the outside of the cabinet to the base of the countertop.
- If the induction hob is installed above a drawer or cabinet space, a thermal protection barrier is installed underneath the base of the hob.
- The circuit breaker or automatic isolation switch is easily accessible by the user.

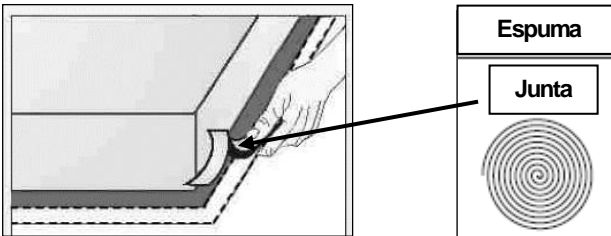
Installing the foam gasket

Before inserting the hob into the opening of the kitchen worktop, the supplied foam gasket (in a plastic bag) must be placed on the bottom of the ceramic hob.

Do not install the board without the foam gasket!

The gasket should be fixed to the worktop using the following method:

- Remove the protective film from the gasket.
- Then place the gasket on the bottom of the glass, next to the edge.
- The gasket should be placed along the entire edge of the glass **and should not overlap at the corners.**
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.



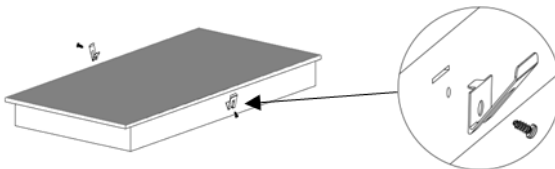
Before attaching the fixing brackets.

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use packaging). Do not apply force to controls protruding from the plate.

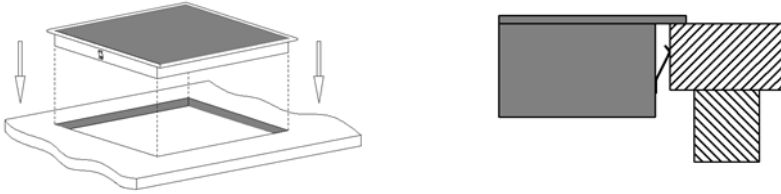
Easy-to-adjust kits

There is an easy-to-install kit package for each board, including clips and set screws. Look for the easy-to-fit kit package first.

Attach the clips to the countertop: Insert the attachment clips into the reserved attachment holes on 2 sides of the housing, attach the clip to the housing with a screw, and then insert the countertop into the cabinet/work surface.



Attach the plate to the cabinet: Insert the plate into the cabinet/work surface as below, the clips mounted on the sides can secure your plate robustly.



Precautions

1. The induction hob must be installed by licensed electricians or qualified technicians. Please never make the trade on your own.
2. The induction hob cannot be installed directly over a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or dryer, as moisture can damage the electronic components of the induction cooktop.
3. The induction hob shall be installed in such a way that better heat radiation can be ensured to improve its reliability.
4. The wall and the induced heating zone on the table surface must withstand the heat.
5. To prevent any damage, the countertop must be heat-resistant.

CONNECTION OF THE INDUCTION HOB TO THE MAINS.



The induction hob must be installed by a licensed electrician or a properly qualified technician.

Before connecting the induction hob to the mains, check that:

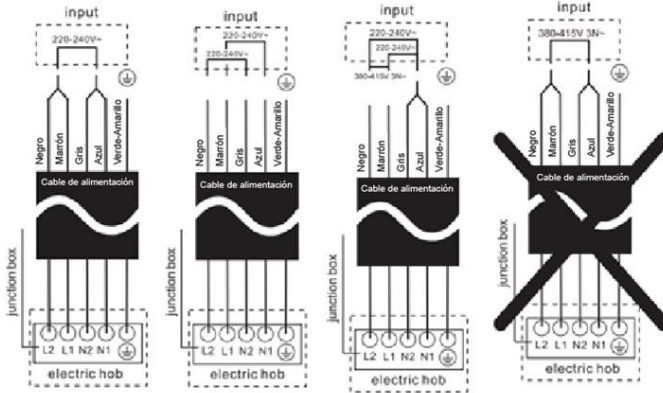
1. The electrical installation where the induction hob is to be connected must be suitable for the power consumed by the induction hob.
2. The voltage must correspond to the nominal value specified in the characteristics described in this manual.
3. The cross-section of the power cords must support the current specified on the rating plate.

To connect the induction hob to the mains socket, you should not use adapters, reducers or forks, as these devices can heat up and cause a fire.

The power cord of the induction hob must not touch any part or area where it acquires high temperatures and must be positioned so that the temperature will not exceed 75° C at any point.

Check with a licensed and qualified electrician to see if the electrical installation is adequate. Any modification to the electrical installation must be performed only by a licensed electrician.

The electrical connection of the induction hob must be made in accordance with current regulations and protected by a single-pole circuit breaker or automatic switch. The connection is shown below:



- If the cable is damaged, in order to be replaced or replaced, the operation must be carried out by an Official Mx Onda Technical Service.
- If the induction hob is connected directly to the mains, a single-pole switch with a minimum opening of 3 mm between the contacts must be installed.
- The authorized installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it meets safety regulations.
- The cable should not be bent or compressed.
- The cable should be checked regularly and replaced only by authorized technicians.
- The yellow/green wire of the power cord must be grounded from the mains outlet.
- The manufacturer is not responsible for any accident resulting from the use of an appliance that is not grounded or from a faulty grounding continuity.
- If the device has a power outlet, it must be installed so that the power outlet can be accessed.

SPECIFICATIONS

Supply voltage

220 - 240 V ~ 50/60 Hz

Maximum power consumption	6600 W
Cooking surface	High-strength ceramic glass
Zone 1 (upper left)	
Maximum power	1300 W (1500 W turbo mode)
Cooking diameter	180 mm Ø
Zone 2 (lower left)	
Maximum power	1900 W (2200 W turbo mode)
Cooking diameter	180 mm Ø
Zone 3 (right zone)	
Maximum power	2300 W (3000 W turbo mode)
Cooking diameter	280 mm Ø
Operation in FLEX mode	
Maximum power	3000 W (3600 turbo mode)
Cooking surface	180 x 380 mm
Touch Controls	
Power Levels:	9 Levels
Timer	Up to 99 minutes
Dimensions	590 x 520 x 56 mm (L, H, H)
Recess dimensions	555 x 495 mm (L, H)
Weight	10 Kg

Technical specifications subject to change without notice.

This product complies with 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 registered trademarks of MX ONDA, S.A.

Information and Technical Service telephone number: 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>

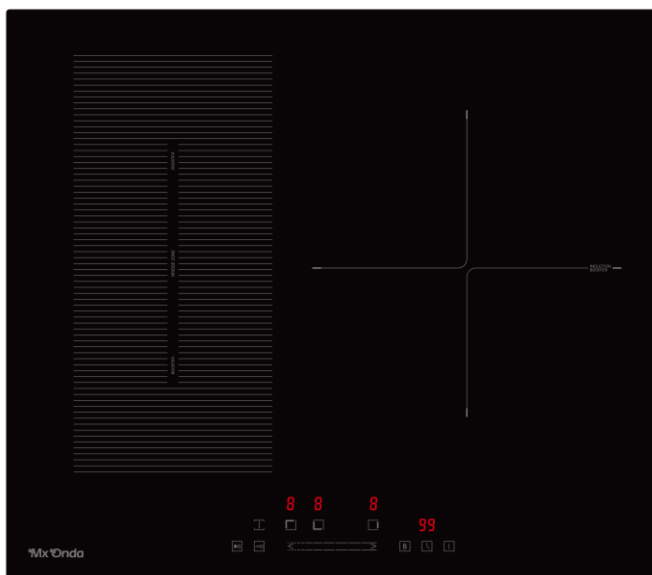


USUÁRIO & MANUAL DE INSTALAÇÃO

Mix Onda

**PLACA DE INDUÇÃO PARA
RECESSO COM TRÊS ZONAS
COZINHAR & ZONA FLEXÍVEL**

MODELO: MX-PI2660FLEX



ANTES DE USAR, LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL

ATENÇÃO!

ESTE APARELHO FUNCIONA COM UMA TENSÃO DE 230 V, PARA EVITAR UM POSSÍVEL CHOQUE ELÉTRICO NÃO TENDE ABRI-LO. Este dispositivo

não possui nenhuma peça que possa ser reparada por si mesmo, em caso de avaria não o manipule, dirija-se a um Serviço Técnico Oficial MX ONDA.

Uma vez esgotada a vida útil deste produto elétrico, não o elimine no lixo doméstico.
Deposite-o no recipiente apropriado num centro de reciclagem na sua área, para posterior reciclagem.



Este produto está em conformidade com a Diretiva RoHS Europeia (2011/65/EU), sobre a restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos.



INTRODUÇÃO

Parabéns pela compra do fogão de indução a ser equipado com três zonas de cozedura e zona flexível MX ONDA modelo MX-PI2660FLEX.

Recomendamos que você passe algum tempo lendo este Manual do Usuário e de Instalação para entender completamente como instalá-lo corretamente e como usá-lo. Para instalação, leia a seção de instalação.

Por favor, leia atentamente todas as instruções de segurança antes de usar e salve este manual de usuário e instalação para referência futura. Entre outras, incorpora as seguintes características:

- Vidro cerâmico de alta resistência.
- Potência máxima: 6800 W
- Funcionamento em modo autónomo com 3 zonas de cozedura ou modo FLEX que combina as duas zonas de cozedura à esquerda para obter uma grande superfície de cozedura:
- Operação de modo autónomo:
- Zona 1 (canto superior esquerdo): 180 mm de diâmetro de cozedura, potência de 1300 W (modo turbo de 1500 W)
- Zona 2 (canto inferior esquerdo): 180 mm de diâmetro de cozedura, potência 1900 W (modo turbo de 2200 W)
- Zona 3 (Zona Direita): 280 mm de diâmetro de cozedura, potência 2300W (modo turbo de 3000 W)
- Operação em modo FLEX:
- Área esquerda: superfície de cozedura de 180 x 380 mm, potência de 3000 W (modo turbo de 3600 W)
- Controles eletrônicos do tipo toque com indicador de calor residual
- 9 níveis de potência + função turbo
- Aquecimento contínuo a baixo nível de potência
- Detecção de recipientes pequenos a não indutores
- Desligamento automático de segurança & bloqueio infantil

ANTES DE LIGAR O APARELHO

A sua segurança é importante para nós. Por favor, leia estas informações antes de usar o cooktop de indução.

Instalação (Perigo de Choque Elétrico)

- Desligue o aparelho da rede antes de efetuar qualquer trabalho ou manutenção no mesmo.
- A ligação a um bom sistema de cablagem de ligação à terra é essencial e obrigatória.
- As modificações no sistema de fiação doméstica só devem ser feitas por um electricista qualificado.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo de corte

- Tenha cuidado: as bordas do painel podem ser nítidas.
- A falta de precaução pode resultar em lesões ou cortes.

Instruções de Segurança Importantes

- Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Nenhum produto combustível ou produto deve ser colocado neste aparelho em nenhum momento.
- Disponibilize esta informação à pessoa responsável pela instalação do dispositivo, uma vez que poderá reduzir os seus custos de instalação.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho só deve ser instalado e ligado à terra por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve estar ligado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento que proporcione uma desconexão completa da fonte de alimentação.

- A não instalação correta do dispositivo pode resultar em reclamações de garantia ou responsabilidade invalidadas.

Operação e Manutenção

- Não cozinhe num prato partido ou rachado. Se a superfície da superfície de cozedura se partir ou rachar, desligue a placa da tomada (automática) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue a placa e espere até que esteja completamente fresca antes de limpar, para manutenção terá de desligar a placa da rede elétrica.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo para a saúde

- Este dispositivo está em conformidade com as normas de segurança elétrica e eletromagnética.
- No entanto, as pessoas com pacemakers ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou o fabricante do implante antes de utilizar este dispositivo para garantir que os seus implantes não são afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em morte ou danos significativos à sua saúde.

Perigo de superfície quente

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho aquecerão o suficiente para provocar queimaduras.
- Não permita que o seu corpo, vestuário ou qualquer outra coisa que não os utensílios de cozinha adequados entrem em contacto com o vidro de indução até que a superfície esteja fresca.
- Objetos de metal como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da bancada, pois podem ficar quentes.
- As alças da panela podem estar quentes ao toque. Verifique se as alças das panelas não se projetam de outras zonas de

cozimento que estão ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.

- Mantenha as crianças afastadas.
- O não cumprimento destas dicas pode resultar em queimaduras e escaldões.

Perigo de corte

- A lâmina afiada de um raspador de placa de vidro é exposta quando a tampa de segurança é recolhida. Use com muito cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado necessário pode resultar em lesões ou cortes.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Nunca deixe o aparelho sozinho quando estiver a ser utilizado. Quando o óleo fica superaquecido, pode causar fumaça e derramamentos que podem se inflamar.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Nunca deixe objetos ou utensílios no aparelho.
- Não coloque ou deixe objetos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrônicos (por exemplo, computadores, leitores de MP3) perto do dispositivo, uma vez que podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o seu aparelho para aquecer ou aquecer a divisão.
- Não coloque brinquedos ou produtos no prato que atraiam a atenção das crianças, pois as crianças podem subir no prato e podem ficar gravemente feridas.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e a placa de fogão conforme descrito neste manual (ou seja, utilizando os comandos táteis). Não confie no recurso de deteção de utensílios sem indução para desligar as zonas de cozimento

ao remover painéis. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho ou se sentem, fiquem de pé ou subam no prato.

- Não deixe as crianças sozinhas ou sem vigilância na área onde o aparelho é utilizado.
- As crianças ou pessoas com deficiência que limitem a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ser instruídas por uma pessoa responsável e competente sobre a sua utilização. O instrutor deve estar convencido de que pode utilizar o dispositivo sem perigo para si ou para o seu ambiente.
- Não repare ou substitua qualquer parte do aparelho, a menos que especificamente recomendado no manual. Todos os outros serviços devem ser executados por um técnico qualificado.
- Não utilize um produto de limpeza a vapor para limpar a placa.
- Não coloque nem deixe cair objetos pesados sobre a placa.
- Não se apoie no prato.
- Não use panelas, frigideiras ou panelas com bordas irregulares ou arraste-as pela superfície do vidro de indução, pois isso pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões ou quaisquer outros produtos de limpeza abrasivos para limpar a superfície da placa, pois podem riscar o vidro de indução.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou por pessoal qualificado para evitar qualquer perigo.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico e não a uso profissional. A MX ONDA não aceitará qualquer responsabilidade e a garantia será anulada em caso de uso indevido ou não cumprimento das instruções.
- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização.
Deve ter-se o cuidado de evitar tocar nas áreas de cozedura.
As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente .

- **As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças não supervisionadas.**
- **Este dispositivo pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou devido à falta de experiência e conhecimentos, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do dispositivo e compreenderem os perigos envolvidos**
- **AVISO: Cozinhar sozinho em uma graxa ou fogão oleoso pode ser perigoso e causar um incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água, desligue o aparelho! e, em seguida, cobrir a chama, por exemplo, com uma tampa ou uma manta de fogo.**
- **AVISO: Perigo de Incêndio: Não coloque ou guarde produtos em superfícies de cozedura.**
- **AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico e não toque nele para evitar cortes no vidro cerâmico.**
- **Não deve ser utilizado um produto de limpeza a vapor.**
- **O aparelho não se destina a ser acionado por meio de um temporizador externo ou de um sistema separado de controlo remoto.**
- **CUIDADO: O processo de cozimento deve ser supervisionado. O processo de cozedura a curto prazo deve ser continuamente monitorizado.**
- **AVISO: Para evitar o movimento da placa, devem ser instaladas ancoragens de segurança. Consulte as instruções de instalação.**
- **AVISO: Utilize apenas cooktoppers concebidos pelo fabricante dos utensílios de cozinha ou indicados pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização adequadas ou protetores de fogão incorporados no aparelho. O uso de guardas inadequados pode causar acidentes.**

- Este aparelho incorpora um aterramento apenas para fins funcionais.
- Retire qualquer película protetora que possa estar no cooktop de indução.

FOGÃO DE INDUÇÃO

Vantagens da cozedura por indução

O fogão de indução é uma mudança radical na forma tradicional de cozinhar os alimentos, o calor é gerado diretamente no recipiente para que a perda de calor entre os diferentes elementos (recipiente, placas de vidro vitrocerâmicas, etc.) seja eliminada.

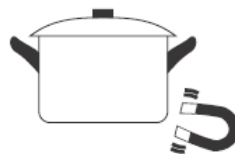
- Diminuição do tempo de cozedura: o recipiente aquece mais rapidamente.
- Economia de energia: reduzindo o tempo para cozinhar e/ou fritar. Quando o recipiente é retirado da zona de cozedura, deixa automaticamente de fornecer calor.
- Limpeza mais fácil; Como a superfície não é tão quente, os alimentos derramados não queimam tão rapidamente.

Recipientes apropriados para indução

Recipientes ferromagnéticos

Recipientes adequados para cozimento por indução são aqueles que são feitos de material ferromagnético. Eles podem ser feitos de aço esmaltado, ferro fundido ou louça de indução de aço inoxidável especial.

Para saber se um recipiente é adequado para cozedura por indução, verifique se é atraído por um íman.



Contentores Especiais

Existem outros tipos de contentores cuja base não é totalmente ferromagnética. Antes de usar, verifique o diâmetro da base e se estes recipientes são detetados pela placa de indução.

Recipientes não adequados para indução

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

Características da Base de Contentores

Preste especial atenção à forma da base, pois deve ser completamente plana. Não utilize recipientes com bordas irregulares ou bases curvas.

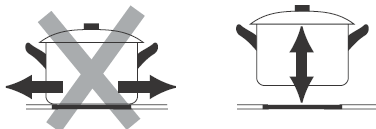


Certifique-se de que a base da tigela está lisa, apoiada contra o copo e tem o mesmo tamanho da zona de cozimento. Use recipientes cujo diâmetro seja tão grande quanto o gráfico da área selecionada. Ao utilizar uma embarcação, será utilizada uma energia ligeiramente maior com a sua máxima eficiência. Se você usar um pote menor, a eficiência pode ser menor do que o esperado. Centralize sempre a panela na área de cozimento.

A base de um recipiente pode influenciar a distribuição de calor e, conseqüentemente, o resultado da cozedura. Escolher um recipiente com uma base de maior qualidade (por exemplo, sanduíche) irá poupar-nos tempo de cozedura e energia.

Proteger a superfície de vidro

Levante sempre os recipientes da placa de indução, não a deslize, pois podem riscar o vidro.



Recipientes vazios ou muito finos

Nunca coloque um recipiente vazio na placa e ligue-o, pois isso pode fazer com que o recipiente sobreaqueça (devido ao excesso de calor) e danifique o vidro cerâmico ou a própria placa. Se a base do recipiente for muito fina também pode ficar superaquecida, evite usar este tipo de recipiente.

Deteção de embarcações

O fogão tem um limite mínimo de deteção da zona de cozedura que varia em cada zona de cozedura. Por esta razão, deve abster-se de utilizar recipientes cuja base seja inferior ao diâmetro especificado.

Se ligar a placa sem um recipiente, com um recipiente cuja base é inferior à especificada, ou com um recipiente que não é adequado para indução, a placa não funcionará, a indicação " " aparecerá no visor.

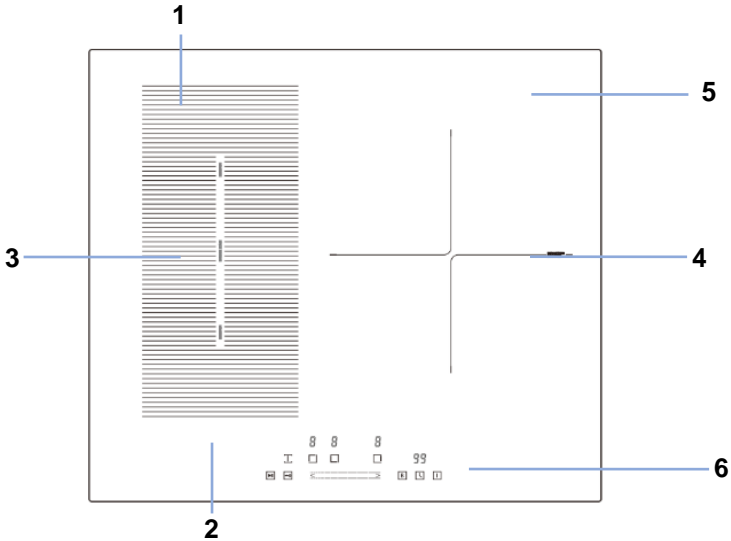
Dimensões do Contentor

As zonas de cozedura têm um diâmetro de funcionamento mínimo e máximo, e adaptam-se automaticamente ao diâmetro do recipiente. No entanto, o fundo da tigela deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de cozedura correspondente. Para obter a melhor eficiência do seu cooktop de indução, coloque a base da tigela no centro da zona de cozimento.

Diâmetro de cozedura da zona superior esquerda: 180 mm Ø

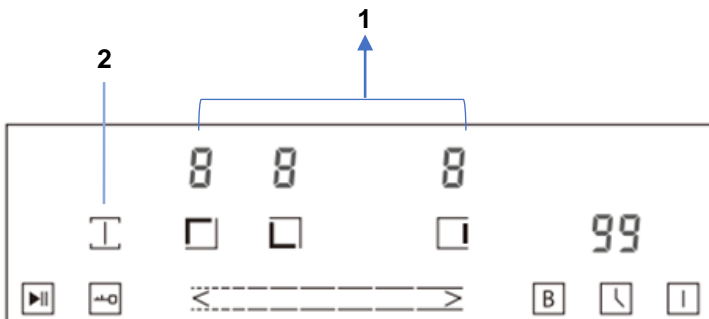
Diâmetro de cozedura da zona inferior esquerda: 180 mm Ø
Diâmetro de cozedura da zona direita: 280 mm Ø

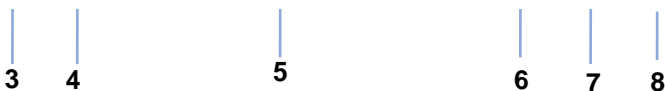
CONTROLES & ELEMENTOS



1. Zona de cozedura superior esquerda: Diâmetro de cozedura: 180 mm Ø
Potência: 1300 W (1500 W modo turbo)
2. Zona de cozedura inferior esquerda: Diâmetro de cozedura: 180 mm Ø
Potência: 1900 W (2200 W modo turbo)
3. Zona de cozedura flexível: Superfície máxima de cozedura: 180 x 380 mm Ø
Potência: 3000 W (3600 W modo Turbo)
4. Zona de cozedura direita: Diâmetro de cozedura: 280 mm Ø
Potência: 2300 W (3000 W modo turbo)
5. Placa de vidro
6. Painel de Controlo

PAINEL DE CONTROLE

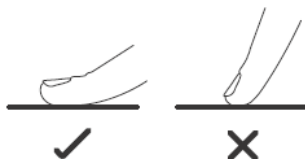




1. Botão de seleção da zona de cozedura
2. Botão de controle da função Flex Zone
3. Botão de controlo Parar & Continuar
4. Botão de controle de bloqueio infantil
5. Nível de cozimento/Temporizador Slider
6. Botão de função Turbo
7. Botão de seleção do temporizador
8. Botão ON/OFF

UTILIZAR CONTROLOS TÁTEIS

- Os controles respondem ao toque, portanto, não há necessidade de aplicar qualquer pressão.
- Use a parte completa da ponta do dedo, não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro sempre que for detetado um toque.
- Certifique-se de que os controles estejam sempre limpos, secos e que não haja objetos (por exemplo, utensílios ou panos) cobrindo-os. Mesmo uma fina camada de água pode tornar os controles difíceis de operar.

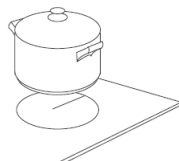


UTILIZAÇÃO DE FOGÃO DE INDUÇÃO

Para começar a cozinhar

1. Depois de ligar a placa à eletricidade e ligá-la. Mantenha pressionado o botão de controle ON/OFF (1) para cerca de 3 segundos até ouvir um "bipe" para ligar a placa ligada. Agora a placa entra em modo de espera, todo o calor

Indicadores de configuração e indicadores de configuração de temporizador mostram "-"



2. Coloque uma panela adequada na zona de cozimento que deseja usar.

- de que o fundo da panela e a superfície da seringa

A área de cozimento é limpa e seca.

3. Ajuste o nível de aquecimento da zona de cozedura

Antes de ajustar o nível de aquecimento, é necessário tocar no botão

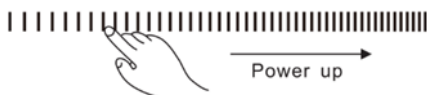
Botão de controle de seleção da zona de aquecimento para selecionar e

Ative a zona de cozedura que pretende utilizar. Ajuste de calor

O indicador para a área selecionada pisca quando está ativo, então

Você pode ajustar seu nível de calor abaixo:

- Ajuste as configurações de calor deslizando o controle deslizante.



Observações:

1. Depois de conectá-lo à eletricidade, quando é ligado, o carrilhão da placa toca uma vez, todos os indicadores acendem por 1 segundo e, em seguida, desligam.
2. Quando o fogão está em modo de espera, se não for praticado dentro de 1 minuto, o fogão elétrico desliga-se automaticamente e a campainha emite um sinal sonoro.
3. Para ligar a placa, pressione o botão de controle ON/OFF e segure-o por cerca de 3 segundos; Para desligá-lo, você só precisa pressionar o botão ON / OFF novamente.
4. O nível de potência pode ser ajustado de 0 a 9, a configuração padrão é o nível 5.
5. O indicador de ajuste de calor para a zona selecionada pisca durante o ajuste. Após o ajuste, o número pisca por 5 segundos e, em seguida, para de piscar. As configurações serão então confirmadas.

Para desligar a placa

1. Pode desligar a zona de cozedura definindo a definição de calor para nível 0, cujo indicador mostra "-".
2. Você também pode desligar toda a placa tocando no botão de controle LIGADO/DESLIGADO.



Nota: Se a energia se apagar durante a cozedura, todas as definições serão canceladas.

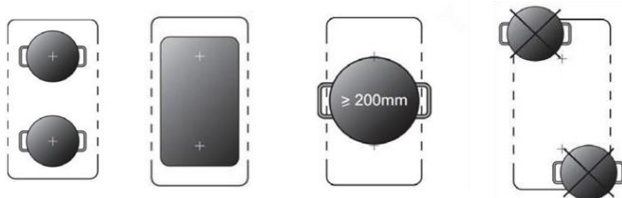
Nota: O ventilador de resfriamento do cooktop por indução permanecerá ligado por cerca de 1 minuto após o fogão ser desligado.

ZONA DE COZEDURA FLEXÍVEL

Alguns modelos podem ter uma ou mais zonas de cozedura flexíveis. Estas zonas de cozedura flexíveis podem ser usadas como uma única zona ou como duas zonas separadas, dependendo das necessidades de cozedura em qualquer momento.

Cada uma das áreas flexíveis consiste em dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Ao trabalhar como uma única zona, uma panela é movida de uma zona para outra dentro da área flex, mantendo o mesmo nível de potência da zona onde o utensílio foi originalmente colocado, e a parte que não é coberta pelo utensílio desliga automaticamente.

Importante: Certifique-se de colocar os utensílios de cozinha centralizados na zona de cozedura única. Para panelas grandes, ovais, retangulares e alongadas, certifique-se de colocar as panelas centradas na área de cozimento cobrindo ambas as cruzes.



Ative a área de indução flexível.

Para ativar uma área flexível como uma única zona grande, pressione primeiro um dos dois controles deslizantes de nível de aquecimento para essa área flexível e, em seguida, pressione o botão de controle de área flexível. Quando a área flex funciona, o indicador acima do botão de controle da área flex correspondente acende e o indicador de nível de potência pisca, você pode ajustar o nível de potência da área flex deslizando o controle deslizante.

Desativa a área de indução flexível

Para desligar a área flexível quando estiver em funcionamento, pressione um dos dois controles deslizantes de nível de aquecimento nessa área flexível; Quando o indicador de nível de energia piscar, pressione o botão de controle flex novamente. O indicador desliga-se depois de o desligar.

FUNÇÃO TURBO

Alguns modelos de cooktops por indução podem ter uma ou mais zonas de cozedura com função Turbo. Pode utilizar a função "Turbo" para aumentar a potência da respetiva zona de cozedura até à potência máxima durante 5 minutos. Este recurso pode reduzir o tempo de cozimento, o que é conveniente para cozinhar quando você está com pressa!

Utilização da função Turbo

1. Toque no botão Heating Zone Select Control para selecionar a zona de cozedura na qual pretende utilizar a função Turbo.



2. Toque no botão de controle da função Turbo, a zona de aquecimento

B

O indicador mostrará "b" e piscará por 5 segundos e, em seguida, pare de piscar, então a função Turbo será ativada.



Nota: A função Turbo aumenta consideravelmente a potência, pelo que recomendamos que a utilize com precaução, uma vez que os tempos de cozedura podem variar e o excesso de temperatura pode queimar os alimentos.

Nota: Quando a função do tubo estiver completa, a zona de cozedura voltará à sua configuração original.

Cancelar a funcionalidade Turbo

- Siga a prática acima do recurso Turbo, ligando-o mais uma vez quando o recurso Turbo estiver funcionando, você pode cancelar o recurso Turbo.

- Você também pode cancelar o recurso Turbo ajustando as configurações de nível de energia.

BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLO

Você pode bloquear o painel de controle para evitar o uso não intencional (por exemplo, crianças ligando acidentalmente zonas de cozimento).

Quando o painel de controle está bloqueado, todos os botões são bloqueados, exceto o botão on/off () e o botão de controle de bloqueio infantil, todos os outros botões de controle de toque são desativados.

Para bloquear o painel de controlo

Toque no botão de controlo de bloqueio da criança durante cerca de três segundos. O indicador do temporizador mostrará "Lo" e o recurso de bloqueio infantil estará ativo.

Para desbloquear o painel de controlo

1. Certifique-se de que a placa elétrica está ligada.

2. Toque e segure o botão de controle de bloqueio da criança por cerca de 3 segundos, a campainha toca uma vez e "Lo" desaparece no indicador do temporizador, a fechadura da criança ficará inativa.

3. Agora você pode começar a usar seu fogão elétrico.



No modo de bloqueio filho, todos os botões de controle serão desativados, exceto o botão ON/OFF e o botão de bloqueio filho. ①

Você sempre pode desligar a placa com o controle ON/OFF em caso de emergência, mas você precisará desbloquear a placa primeiro na primeira operação. ①

Nota: Na função de bloqueio de criança, se desligar a placa sem desativar a função de bloqueio de criança. Quando você ligar a placa mais tarde, a função de bloqueio infantil ainda será válida.

FUNÇÃO STOP AND GO

- Facilite a cozinha! Enquanto cozinha, a campainha toca, o telefone toca ou a criança grita de outra porta. Precisa sair da cozinha? Isso significa que o jantar pode se esgotar ou levar mais tempo para ficar pronto se você desligar tudo.
- A função Stop & Go pode desligar todas as zonas. Quando voltar, com mais um toque no botão, o fogão reinicia onde estava, para continuar a cozinhar.

1. Ativar la función Stop and Go.

Para ativar a função Stop & Go, você pode pressionar o botão da função Stop & Go uma vez. Em seguida, todas as configurações do programador são mantidas e a placa para de aquecer, todos os indicadores de ajuste de calor mostram "P".

2. Desative o recurso Stop and Go

Para cancelar o recurso Stop & Go, você pode pressionar o recurso Stop & Go novamente, depois de retornar. Em seguida, todas as configurações do programador voltarão a ser como eram, o indicador Stop & Go "P" desaparecerá de todos os indicadores.



Quando a função Stop & Go está ativa, todos os botões de controle são desativados, exceto os botões ON/OFF e Stop & Go.

Nota: A placa desliga-se automaticamente se a função Stop & Go durar mais de 10 minutos.

TEMPORIZADOR

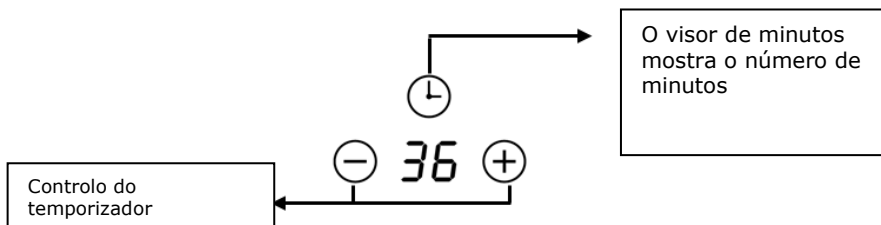
Quando o fogão está ligado, pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

- Você pode usá-lo como um aviso de minuto. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido terminar.
- Você pode configurá-lo para desligar uma ou mais zonas de cozimento.

- Pode definir o ponteiro/temporizador dos minutos até 99 minutos.




Visão geral do temporizador

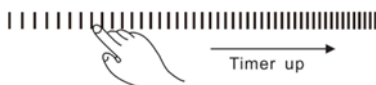


Use o cronômetro como um lembrete de minuto

Se você não selecionou uma zona de cozimento

1. Toque no botão de controle do temporizador  , número no temporizador indicador piscando.

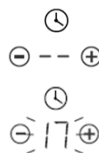
- Toque no botão de controle do temporizador  na vez, o número de Um único dígito no indicador do temporizador pisca e, em seguida, ajuste um único dígito da configuração do ponteiro do minuto deslizando o controle deslizante.
- Pressione o botão de controle do temporizador novamente, o número de dezenas no indicador do temporizador piscando e, em seguida, ajuste os dígitos de configuração de aviso de dezenas de minutos deslizando o controle deslizante.



Nota: Ao tocar continuamente no botão de controle do temporizador, a seringa O controle deslizante funciona com a seguinte consequência: "Single Digit-Tens Digit-Confirm Settings-Single Digit..."

3. Quando o minuto estiver definido, a contagem regressiva começará. Imediatamente, a tela mostrará o tempo restante.

4. A campainha tocará durante 30 segundos e o indicador do temporizador será exibido. "--" quando o tempo de configuração acabar. Qualquer toque eficiente nos botões de controle durante o jogo acabaria tocando a campainha.



Defina o temporizador para desligar a zona de cozedura

1. Toque no botão de controle de seleção da zona de aquecimento  para selecionar a zona de cozedura para a qual pretende definir o temporizador.

2. Toque no botão de controle do temporizador, o número no temporizador indicador piscando.

3. Em seguida, ajuste as configurações do temporizador.

• Toque no botão de controle do temporizador uma vez, o número de Um único dígito no indicador do temporizador pisca e, em seguida, ajusta um único dígito.

dígito da configuração do ponteiro do minuto deslizando o controle deslizante.

• Pressione o botão de controle do temporizador novamente, o número de dezenas no indicador do temporizador piscando e, em seguida, ajuste os dígitos de configuração de aviso de dezenas de minutos deslizando o controle deslizante.



Nota: Ao tocar continuamente no botão de controle do temporizador, o controle deslizante funciona com a seguinte consequência: "Single Digit - Tens Digit - Confirm Settings - Single Digit-..."

4. Quando o temporizador estiver definido, a contagem regressiva começará.

Imediatamente, a tela mostrará o tempo restante.

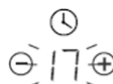
NOTA: O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de energia

A iluminação dessas áreas será definida com um temporizador. Pode verificar

Definir o temporizador de diferentes zonas de cozimento que são definidas com temporizador, ativando esta zona de cozimento.

NOTA: Se mais do que uma zona de aquecimento tiver definições de temporizador, o indicador do temporizador mostrará o tempo mais baixo. O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de energia piscará.

5. Quando o temporizador de cozedura expirar, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente.



Nota: A configuração padrão para o lembrete de minutos e temporizador é de 30 minutos.

Nota: Após o ajuste, a configuração no indicador do temporizador piscará por 5 segundos e, em seguida, parará de piscar, então a configuração será confirmada.

Nota: O lembrete de minutos e o temporizador podem ser usados ao mesmo tempo, o indicador do temporizador mostra a configuração de tempo mais baixa. Se a configuração mais baixa for lembrete de minuto, o ponto vermelho ao lado do indicador do temporizador piscará. Se a configuração mais baixa for a configuração do temporizador, o ponto vermelho no indicador de nível de energia para a zona de cozimento correspondente piscará.

Nota: Se o indicador mostrar a configuração do temporizador para a zona de cozimento. Para verificar as configurações de lembrete de minutos, pressione o botão de controle do temporizador, o indicador mostrará as configurações de lembrete de minutos.

DETEÇÃO DE PANEAS E PEQUENOS ITENS

Para placa de indução, se a tela piscar  alternadamente com a configuração de calor.

- Não colocou uma frigideira na zona de cozedura correta, ou,
- A panela que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução ou,
- A panela é muito pequena ou não está devidamente centrada na área de cozimento.

Observações:

1. Não aquece a menos que haja uma panela adequada na área de cozimento.
2. O ecrã desliga-se automaticamente após 2 minutos se não for colocada uma bandeja adequada no topo.
3. Quando uma frigideira de tamanho inadequado ou não magnética (por exemplo, alumínio) ou algum outro objeto pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave inglesa) tiver sido deixado na placa, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente dentro de 1 minuto.

AVISO DE CALOR RESIDUAL

Cuidado com superfícies quentes

Quando o conselho já está em funcionamento há algum tempo,

Algum calor residual permanecerá. A letra "H" aparece na potência

Indicador de configurações para avisá-lo para ficar longe dele.



Ele também pode ser usado como uma função de economia de energia:

Se quiser aquecer mais panelas, use a zona de cozedura que ainda está quente.

PROTEÇÃO CONTRA TRANSBORDAMENTO

Para sua segurança, o controlador desligará automaticamente a energia se o líquido ferver ou se molhar um pano no painel de controlo táctil. Todos os botões de controle não são mais válidos, exceto o botão de ligar/desligar e o bloqueio de criança, a menos que você seque a área de controle de toque.

PROTEÇÃO CONTRA SUPERAQUECIMENTO

Dentro da placa de indução, há um sensor de temperatura, que está constantemente monitorando a temperatura de operação, quando ela é excessiva e os ventiladores embutidos não são capazes de baixar a temperatura, a placa vai parar de funcionar automaticamente.

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO DE SEGURANÇA

É um sistema de proteção que incorpora o fogão de indução, que se desliga automaticamente se se esquecer de o desligar.

O tempo de desligamento automático varia de acordo com a potência selecionada, veja o gráfico abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabalho padrão (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



As pessoas com um pacemaker devem consultar o seu médico antes de utilizar esta unidade.

CONTROLO DE TEMPERATURA

As configurações a seguir são apenas para orientação. A configuração exata dependerá de fatores, incluindo utensílios de cozinha e quanto você está cozinhando. Experimente a placa para encontrar a configuração que melhor se adapta às suas necessidades. A tabela a seguir mostra algumas configurações:

Controlo de Temperatura	Adequação
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Aquecimento suave para pequenas quantidades de alimentos • Derreta chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente • Leve ao lume brando • Aquecimento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reaquecimento • Cozedura lenta • Cozinhar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • panquecas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Refogar • Cozinhar massas
9	<ul style="list-style-type: none"> • Salteado • escaldante • Leve a sopa a ferver • Água a ferver

LIMPEZA DA PLACA DE INDUÇÃO

Tipo de sujidade	Como limpar	Como limpar
Sujidade diária na superfície do vidro (impressões digitais, marcas, manchas)	1. Desligue a alimentação da placa utilizando o interruptor ou diferencial ativado para este	<ul style="list-style-type: none"> • Quando você desliga a energia do fogão, não haverá indicação de superfície quente, mas a área de cozimento ainda

deixadas pelos alimentos ou derrames sem açúcar)	efeito. 2. Use um limpador de cooktop por indução enquanto a superfície estiver quente (mas não quente!) 3. Enxague e seque o prato com um pano limpo ou papel toalha. 4. Reconecte a placa à alimentação.	pode estar quente! • Use esfregões especiais para placas de vidro. Não utilize produtos de limpeza corrosivos ou abrasivos que possam danificar a seringa placa. Leia o rótulo para verificar se o produto de limpeza ou esfregão é o correto. Não deixe resíduos na superfície, o vidro pode manchar.
Derrames causados por alimentos açucarados	Retire-os imediatamente usando uma espátula ou raspador adequado para placas de indução, mas tenha cuidado com superfícies quentes na zona de cozimento: 1. Desconecte a alimentação da placa usando o interruptor ou diferencial habilitado para este fim 2. Segure a espátula ou raspador em um ângulo de 30° e raspe a sujeira ou derramamento para uma área fria do prato, em seguida, limpe a sujeira ou derramamento com um pano ou guardanapo de papel.	Remova as manchas deixadas pelo derretimento e alimentos açucarados ou derramamentos o mais rápido possível. Se deixada a arrefecer no vidro, pode ser difícil de limpar ou mesmo danificar permanentemente a superfície da placa. Perigo de corte: Quando a tampa de segurança é recolhida, a lâmina de um raspador torna-se afiada. Use com muito cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Manchas de sujeira e derrames no painel de controlo	1. Desconecte a alimentação da placa usando o interruptor ou diferencial habilitado para este fim 2. Limpe a área do painel de controlo com uma esponja ou pano limpo e húmido. 3. Seque completamente a área do painel de controlo 4. Reconecte a placa à alimentação.	Derrames de líquidos na área do painel de controlo podem causar o mau funcionamento da placa de indução, os botões táteis podem não funcionar corretamente. Certifique-se de limpar e secar completamente a área do painel de controle antes de reconectar a placa à alimentação.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causas possíveis	O que fazer?
A placa de indução não liga	Sem alimentação	Certifique-se de que a placa de indução está ligada à tomada e que o disjuntor está na posição ligada. Verifique se tem energia no resto da sua casa. Se você verificou tudo e o problema persiste, chame um técnico.

Os botões de toque não funcionam corretamente	Pode haver uma pequena película de água ou líquido sobre os botões ou pode estar a usar a ponta do dedo ao tocar nos botões.	Certifique-se de que a área do painel de controlo está limpa e seca. Use a ponta do dedo quando tocar nos controles.
Os botões de toque não funcionam	O painel de controlo está bloqueado	Para desbloquear o painel de controle, consulte a seção correspondente.
A superfície da placa está riscada	Os recipientes de cozinha podem ter bordas ou bordas que deterioram o prato. Os utensílios ou produtos de limpeza utilizados não são adequados.	Use recipientes de cozinha com uma base plana e lisa. Consulte a secção "O fogão de indução" e a secção sobre a limpeza da placa de indução.
Alguns contentores fazem ruídos ou ruídos de estalidos	Alguns recipientes têm uma base sanduíche	Isso é normal e se deve ao tipo de base do vaso, isso é normal e não indica uma anormalidade ou falha.
A placa produz um zumbido quando usada em um alto nível de potência.	Isto é causado pela tecnologia de cozedura por indução.	Isto é normal, o ruído deve ser reduzido ou desaparecer completamente quando a potência diminui.
Ruído do ventilador proveniente da placa de indução.	O ventilador que resfriava o fogão de indução foi ligado. Evita que a placa sobreaqueça, o ventilador pode continuar a funcionar depois de desligar a placa de indução.	Isto é normal e não uma avaria. Não desligue a alimentação da placa de indução enquanto o ventilador estiver funcionando.
Os recipientes não são aquecidos e a indicação aparece no visor EJ -	A tigela não é adequada para indução, a base da tigela é muito pequena ou não está centrada na área de cozimento.	Use recipientes de indução, com a base grande o suficiente para ser detetado, e concentre-se na zona de cozimento
A placa desligou inesperadamente, um tom soa e um código de erro é exibido na tela.	Falha técnica	Anote o código de erro e desconecte a alimentação da placa usando o disjuntor ou interruptor diferencial fornecido para este fim. Contacte o Serviço Técnico Oficial MX ONDA mais próximo.

MENSAGENS DE ERRO

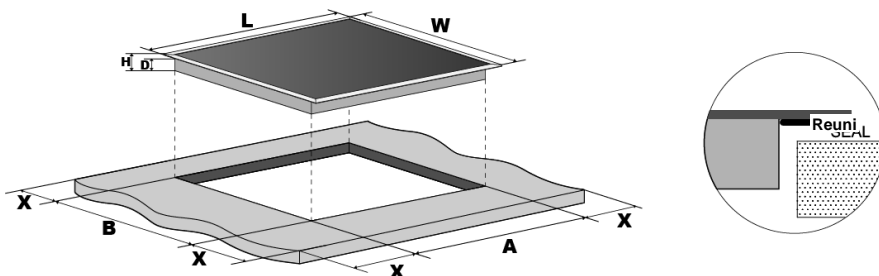
Se ocorrer uma anomalia, a placa de indução entrará automaticamente no estado de proteção e exibirá os códigos de erro correspondentes:

Mensagem	Descrição	Solução
E1/E2	Tensão de alimentação anormal	Verifique se a fonte de alimentação está normal. Ligue depois que a fonte de alimentação estiver normal.
E3	Sensor de Frigideira de Alta Temperatura	Verifique se não há líquido na panela, encha com líquido e depois resete.
E5	Sensor de Temperatura IGBT de Alta Temperatura	Por favor, reinicie depois que o fogão de indução esfriar.

INSTALAÇÃO

Faça um furo na bancada com base nas seguintes sugestões:

- Deve deixar pelo menos um mínimo de 5 cm à volta do buraco, livre de obstáculos (móveis, eletrodomésticos, etc.).
- A espessura da bancada é de pelo menos 30 mm.
- Escolha um material de bancada resistente ao calor para evitar deformações causadas pela radiação térmica da placa de indução.



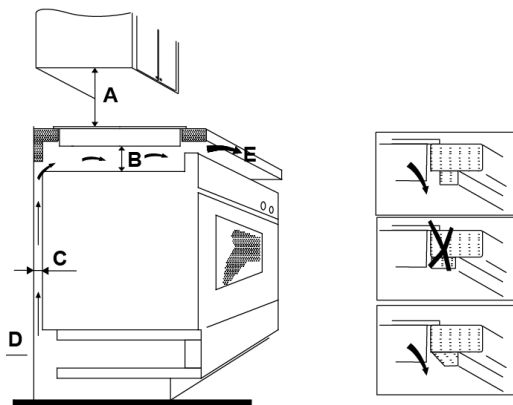
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	56	52	555 +5 -0	495+5 -0	50 min.

Em qualquer circunstância, certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas.

Certifique-se de que a placa de indução está em boas condições de funcionamento. Como mostrado abaixo



Nota: A distância de segurança entre a placa de indução e o armário ou exaustor do fogão acima da placa de indução deve ser de, pelo menos, 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mm	20 mm	Entrada de ar	Saída de ar 5mm

Antes de instalar o cooktop de indução, certifique-se de que

- A superfície da bancada é lisa e nivelada, e nenhum elemento estrutural interfere com os requisitos de espaço
- A bancada é feita de um material resistente ao calor.
- Se a placa de indução estiver instalada em cima de um forno, o forno deve ter uma ventoinha de arrefecimento incorporada.
- A instalação cumprirá todos os requisitos de licenciamento e as regras e regulamentos aplicáveis.
- A instalação elétrica está em conformidade com as normas e regulamentos de segurança locais e incorpora um disjuntor adequado ou isolamento automático que proporciona uma desconexão completa da rede elétrica.
- O disjuntor ou o isolamento automático devem ser adequados e proporcionar uma separação de contacto com a folga de ar de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores ativos [de fase], se as regras de cablagem locais permitirem esta variação de requisitos)
- O disjuntor ou interruptor de isolamento automático é facilmente acessível ao usuário.
- Verifique com um electricista licenciado ou autoridades locais sobre instalação e estatutos, se você tiver dúvidas sobre a instalação.

- Use acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como ladrilhos cerâmicos) para superfícies de parede que cercam a bancada.

Ao terminar a instalação da placa de indução, certifique-se de que...

- O cabo de alimentação não é acessível através de portas de gaveta ou gaveta.
- Há um fluxo adequado de ar fresco do lado de fora do armário para a base da bancada.
- Se a placa de indução estiver instalada por cima de uma gaveta ou de um armário, é instalada uma barreira de proteção térmica por baixo da base da placa.
- O disjuntor ou interruptor de isolamento automático é facilmente acessível pelo usuário.

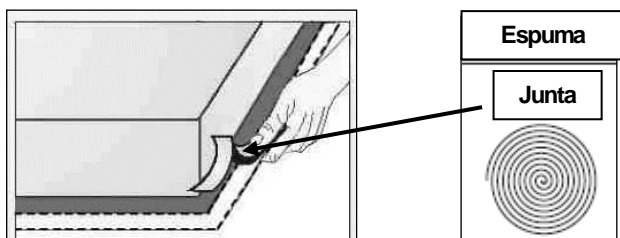
Instalação da junta de espuma

Antes de inserir a placa na abertura da bancada da cozinha, a junta de espuma fornecida (num saco de plástico) deve ser colocada na parte inferior da placa cerâmica.

Não instale a placa sem a junta de espuma!

A junta deve ser fixada à bancada utilizando o seguinte método:

- Retire a película protetora da junta.
- Em seguida, coloque a junta no fundo do vidro, ao lado da borda.
- A junta deve ser colocada ao longo de toda a borda do vidro e não deve sobrepor-se nos cantos.
- Ao instalar a junta, certifique-se de que o vidro não entra em contacto com quaisquer objetos pontiagudos.



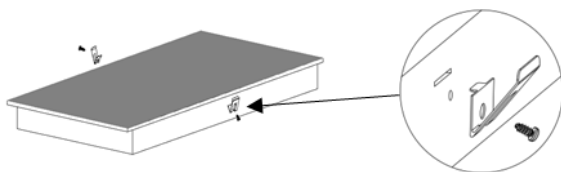
Antes de colocar os suportes de fixação.

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilizar embalagem). Não aplique força aos comandos salientes da placa.

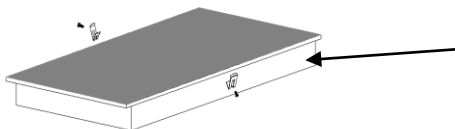
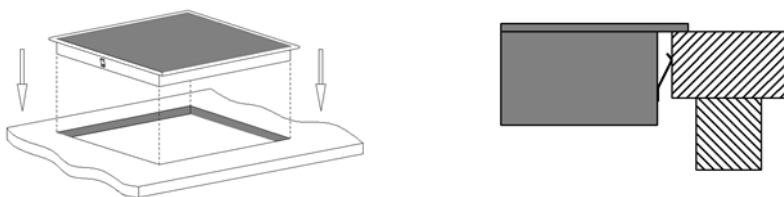
Kits fáceis de ajustar

Há um pacote de kit fácil de instalar para cada placa, incluindo grampos e parafusos. Procure primeiro o pacote de kit fácil de ajustar.

Fixe os cliques à bancada: Insira os cliques de fixação nos orifícios de fixação reservados em 2 lados da caixa, fixe o clipe à caixa com um parafuso e, em seguida, insira a bancada no armário/superfície de trabalho.



Fixe a placa ao armário: Insira a placa no armário / superfície de trabalho como abaixo, os cliques montados nas laterais podem assegurar su placa de maneira robusta.



Precauções

1. A placa de indução deve ser instalada por eletricistas licenciados ou técnicos qualificados. Por favor, nunca faça o comércio por conta própria.
2. A placa de indução não pode ser instalada diretamente sobre uma máquina de lavar louça, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou secar roupa, uma vez que a humidade pode danificar os componentes eletrónicos do cooktop de indução.
3. A placa de indução deve ser instalada de modo a garantir uma melhor radiação térmica para melhorar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido na superfície da mesa devem suportar o calor.
5. Para evitar qualquer dano, a bancada deve ser resistente ao calor.

LIGAÇÃO DA PLACA DE INDUÇÃO À REDE ELÉTRICA.



A placa de indução deve ser instalada por um eletricista licenciado ou por um técnico devidamente qualificado.

Antes de ligar a placa de indução à rede elétrica, verifique se:

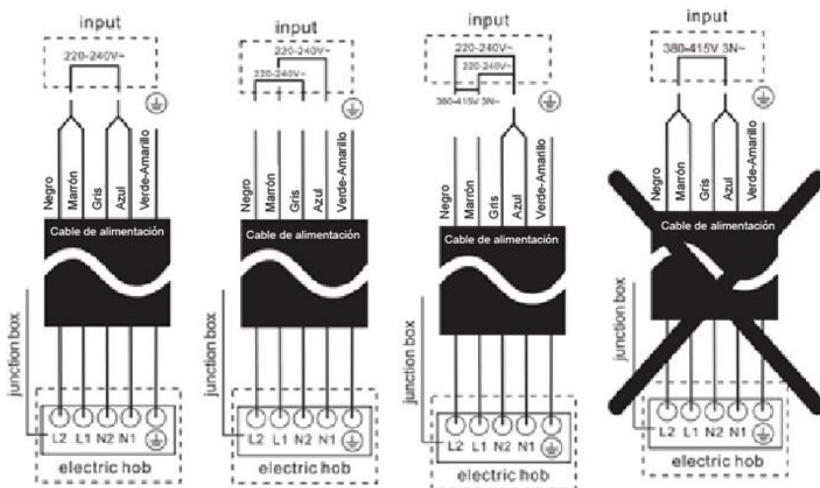
1. A instalação elétrica onde a placa de indução deve ser ligada deve ser adequada à potência consumida pela placa de comunhão.
2. A tensão deve corresponder ao valor nominal especificado nas características descritas no presente manual.
3. A secção transversal dos cabos de alimentação deve suportar a corrente especificada na placa nominal.

Para ligar a placa de indução à tomada, não deve utilizar adaptadores, redutores ou garfos, pois estes dispositivos podem aquecer e provocar um incêndio.

O cabo de alimentação da placa de indução não deve tocar em nenhuma parte ou área onde adquira temperaturas elevadas e deve ser posicionado de modo a que a temperatura não exceda 75° C em nenhum ponto.

Verifique com um eletricista licenciado e qualificado se a instalação elétrica é adequada. Qualquer modificação na instalação elétrica deve ser realizada apenas por um eletricista licenciado.

A conexão elétrica da placa de indução deve ser feita de acordo com as normas atuais e protegida por um disjuntor de polo único ou interruptor automático. A conexão é mostrada abaixo:



- Se o cabo estiver danificado, para ser substituído ou substituído, a operação deve ser realizada por um Serviço Técnico Oficial Mx Onda.
- Se a placa de indução estiver ligada diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um interruptor monopolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.
- O instalador autorizado deve garantir que a conexão elétrica correta foi feita e que ela atende às normas de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.
- O fio amarelo/verde do cabo de alimentação deve ser ligado à terra na tomada da rede.
- O fabricante não é responsável por qualquer acidente resultante da utilização de um aparelho que não esteja aterrado ou de uma continuidade de aterramento defeituosa.
- Se o dispositivo tiver uma tomada elétrica, ele deve ser instalado para que a tomada possa ser acessada.

ESPECIFICAÇÕES

Tensão de alimentação

220 - 240 V ~ 50/60 Hz

Consumo máximo	6600 W
Superfície de cozedura	Vidro cerâmico de alta resistência
Zona 1 (canto superior esquerdo)	
Potência máxima	1300 W (modo turbo de 1500 W)
Diâmetro de cozedura	180 mm Ø
Zona 2 (canto inferior esquerdo)	
Potência máxima	1900 W (modo turbo 2200 W)
Diâmetro de cozedura	180 mm Ø
Zona 3 (zona direita)	
Potência máxima	2300 W (modo turbo de 3000 W)
Diâmetro de cozedura	280 mm Ø
Operação em modo FLEX	
Potência máxima	3000 W (modo 3600 turbo)
Superfície de cozedura	180 x 380 mm
Controles de	toque
Níveis de potência:	9 níveis
Temporizador	Até 99 minutos
Dimensões	590 x 520 x 56 mm (L, H, H)
Dimensões do recesso	555 x 495 mm (L, H)
Peso	10 Kg

As especificações técnicas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Este produto está em conformidade com as Diretivas Europeias 2014/30/EC (EMC) sobre Compatibilidade Eletromagnética e 2014/35/EC (LVD) sobre segurança de baixa tensão.

"MX, MX ONDA" e os seus logótipos são marcas registadas da MX ONDA, S.A.

Número de telefone do Serviço Técnico e de Informação: 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>

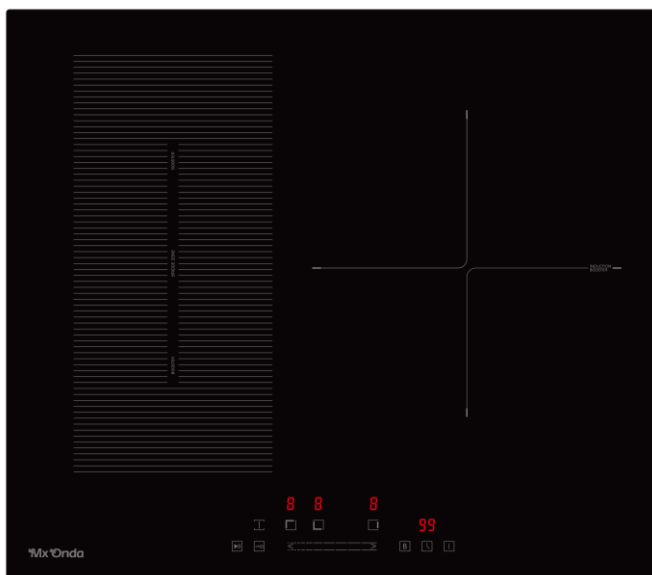


MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION

Mix Onda

**PLAQUE À INDUCTION POUR
NICHE À TROIS ZONES
ZONE DE CUISSON ET DE FLEXIBILITÉ**

MODÈLE : MX-PI2660FLEX



AVANT UTILISATION, LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL

ATTENTION!

CET APPAREIL FONCTIONNE AVEC UNE TENSION DE 230 V, POUR ÉVITER UN ÉVENTUEL CHOC ÉLECTRIQUE, N'ESSAYEZ PAS DE L'OUVRIR. Cet appareil n'a aucune pièce qui peut être réparée par vous-même, en cas de

dysfonctionnement ne le manipulez pas, adressez-vous à un service technique officiel MX ONDA.

Une fois la durée de vie utile de ce produit électrique épuisée, ne le jetez pas avec les ordures ménagères.
Déposez-le dans le conteneur approprié dans un centre de recyclage de votre région, pour un recyclage ultérieur.



Ce produit est conforme à la directive européenne RoHS (2011/65/UE), relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.



INTRODUCTION

Félicitations pour l'achat de la plaque à induction qui sera équipée de trois zones de cuisson et d'une zone flexible MX ONDA modèle MX-PI2660FLEX.

Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'utilisation et d'installation pour bien comprendre comment l'installer correctement et comment l'utiliser. Pour l'installation, lisez la section installation.

Veuillez lire attentivement toutes les consignes de sécurité avant utilisation et conserver ce manuel d'utilisation et d'installation pour référence future. Il intègre entre autres les fonctionnalités suivantes :

- Verre céramique à haute résistance.
- Puissance maximale : 6800 W
- Fonctionnement en mode autonome avec 3 zones de cuisson ou en mode FLEX qui combine les deux zones de cuisson gauche pour obtenir une grande surface de cuisson :
- Fonctionnement en mode autonome :
- Zone 1 (en haut à gauche) : 180 mm de diamètre de cuisson, puissance 1300 W (mode turbo 1500 W)
- Zone 2 (en bas à gauche) : 180 mm de diamètre de cuisson, puissance 1900 W (mode turbo 2200 W)
- Zone 3 (zone droite) : 280 mm de diamètre de cuisson, puissance 2300W (mode turbo 3000 W)
- Fonctionnement en mode FLEX :
- Zone gauche : surface de cuisson 180 x 380 mm, puissance 3000 W (mode turbo 3600 W)
- Commandes électroniques tactiles avec indicateur de chaleur résiduelle
- 9 niveaux de puissance + fonction turbo
- Chauffage continu à faible puissance
- Détection de récipients de petite taille ou sans induction
- Arrêt de sécurité automatique et verrouillage enfant

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser la table de cuisson à induction.

Installation (risque d'électrocution)

- **Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou entretien dessus.**
- **La connexion à un bon système de câblage de mise à la terre est essentielle et obligatoire.**
- **Les modifications du système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.**
- **Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.**

Risque de coupure

- **Attention : les bords du panneau peuvent être tranchants.**
- **Le non-respect de la prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.**

Consignes de sécurité importantes

- **Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.**
- **Aucun produit combustible ou produit ne doit être placé dans cet appareil à tout moment.**
- **Mettez ces informations à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil, car cela pourrait réduire vos coûts d'installation.**
- **Pour éviter les risques, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.**
- **Cet appareil ne doit être installé et mis à la terre que par une personne dûment qualifiée.**
- **Cet appareil doit être connecté à un circuit qui intègre un interrupteur d'isolement qui assure une déconnexion complète de l'alimentation électrique.**

- Le fait de ne pas installer correctement l'appareil peut entraîner l'invalidation de la garantie ou des réclamations en responsabilité.

Exploitation et maintenance

- Ne pas cuire sur une assiette cassée ou fissurée. Si la surface de la surface de cuisson se brise ou se fissure, débranchez la plaque de la prise secteur (automatique) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la table de cuisson et attendez qu'elle soit complètement froide avant de la nettoyer, pour l'entretien, vous devrez débrancher la table de cuisson du secteur.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Danger pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électriques et électromagnétiques.
- Cependant, les personnes portant des stimulateurs cardiaques ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne sont pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner la mort ou des dommages importants à votre santé.

Danger de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou quoi que ce soit d'autre que les ustensiles de cuisine appropriés entrer en contact avec le verre à induction tant que la surface n'est pas froide.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface du comptoir, car ils peuvent devenir chauds.

- Les poignées de casserole peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Éloignez les enfants.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner des brûlures et des brûlures.

Risque de coupure

- La lame tranchante d'un grattoir à plaque de verre est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez très soigneusement et conservez toujours en toute sécurité et hors de portée des enfants.
- Le non-respect de la prudence nécessaire peut entraîner des blessures ou des coupures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Lorsque l'huile surchauffe, elle peut provoquer de la fumée et des déversements qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez pas et ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou chauffer la pièce.
- Ne placez pas de jouets ou de produits sur l'assiette qui attirent l'attention des enfants, car les enfants pourraient grimper sur l'assiette et se blesser gravement.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire à

l'aide des commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection des ustensiles sans induction pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez des casseroles. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir debout ou grimper sur la plaque.

- **Ne laissez pas les enfants sans surveillance ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.**
- **Les enfants ou les personnes handicapées qui limitent leur capacité à utiliser l'appareil doivent être informés de son utilisation par une personne responsable et compétente. L'instructeur doit être convaincu qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui ou son environnement.**
- **Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf indication contraire dans le manuel. Tous les autres services doivent être effectués par un technicien qualifié.**
- **N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la plaque.**
- **Ne placez pas et ne laissez pas tomber d'objets lourds sur l'assiette.**
- **Ne vous appuyez pas sur l'assiette.**
- **N'utilisez pas de casseroles, poêles ou casseroles avec des bords déchiquetés et ne les faites pas glisser sur la surface du verre à induction car cela pourrait rayer le verre.**
- **N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'autres produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer la surface de la table de cuisson, car ils peuvent rayer le verre à induction.**
- **Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou du personnel qualifié pour éviter tout danger.**
- **Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement, pas à un usage professionnel. MX ONDA n'acceptera aucune responsabilité et la garantie sera annulée en cas d'utilisation incorrecte ou de non-respect des instructions.**
- **AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles chauffent pendant l'utilisation. Il faut prendre soin d'éviter de toucher les zones de cuisson.**

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence .

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou en raison d'un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont reçu une supervision ou des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus
- **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson grasseuse ou huileuse peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau, éteignez l'appareil ! puis couvrez la flamme, par exemple, avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : Ne placez pas et ne stockez pas de produits sur des surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique et ne le touchez pas pour éviter les coupures dans la vitrocéramique.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Pour éviter tout mouvement de la plaque, des ancrages de sécurité doivent être installés. Reportez-vous aux instructions d'installation.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement des tables de cuisson conçues par le fabricant de l'ustensile de cuisine ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation appropriées ou des protections de cuisinière

intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inadéquates peut provoquer des accidents.

- Cet appareil intègre une mise à la terre à des fins fonctionnelles uniquement.
- Retirez tout film protecteur qui pourrait se trouver sur la table de cuisson à induction.

CUISINIÈRE À INDUCTION

Avantages de la cuisson par induction

La cuisinière à induction est un changement radical dans la façon traditionnelle de cuire les aliments, la chaleur est générée directement dans le récipient afin d'éliminer les pertes de chaleur entre les différents éléments (récipient, plaques de verre vitrocéramique, etc.).

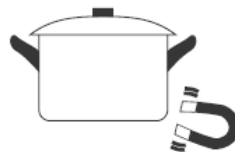
- Diminution du temps de cuisson : le récipient chauffe plus rapidement.
- Économie d'énergie : en réduisant le temps de cuisson et/ou de friture. Lorsque le récipient est retiré de la zone de cuisson, il cesse automatiquement de fournir de la chaleur.
- Nettoyage plus facile ; Parce que la surface n'est pas aussi chaude, les aliments renversés ne brûlent pas aussi rapidement.

Récipients appropriés pour l'induction

Récipients ferromagnétiques

Les récipients appropriés pour la cuisson par induction sont ceux qui sont en matériau ferromagnétique. Ils peuvent être en acier émaillé, en fonte ou en vaisselle à induction spéciale en acier inoxydable.

Pour savoir si un récipient est adapté à la cuisson à induction, vérifiez qu'il est attiré par un aimant.



Conteneurs spéciaux

Il existe d'autres types de récipients dont la base n'est pas entièrement ferromagnétique. Avant utilisation, vérifiez le diamètre de la base et que ces récipients sont détectés par la plaque à induction.

Récipients non adaptés à l'induction

N'utilisez jamais de récipients en acier inoxydable, en verre, en argile, en cuivre ou en aluminium.

Caractéristiques de la base du conteneur

Portez une attention particulière à la forme de la base, car elle doit être complètement plate. N'utilisez pas de récipients à bords irréguliers ou à base incurvée.

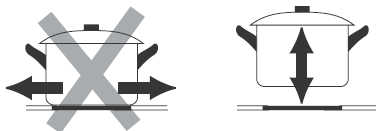


Assurez-vous que le fond du bol est lisse, repose à plat contre le verre et est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des conteneurs dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. En utilisant un navire, une énergie légèrement plus large sera utilisée avec son efficacité maximale. Si vous utilisez un pot plus petit, l'efficacité pourrait être inférieure à celle attendue. Centrez toujours la casserole dans la zone de cuisson.

La base d'un récipient peut influencer la répartition de la chaleur et par conséquent le résultat de la cuisson. Choisir un récipient avec une base de meilleure qualité (par exemple, un sandwich) nous fera économiser du temps et de l'énergie de cuisson.

Protéger la surface vitrée

Soulevez toujours les récipients de la plaque à induction, ne la faites pas glisser, car ils pourraient rayer le verre.



Contenants vides ou à fond très fin

Ne placez jamais un récipient vide sur la plaque et allumez-la, car cela pourrait provoquer une surchauffe du récipient (en raison d'une chaleur excessive) et endommager le verre céramique ou la plaque elle-même. Si la base du récipient est très fine, elle peut également surchauffer, évitez d'utiliser ce type de récipient.

Détection des navires

La table de cuisson a une limite minimale de détection de la zone de cuisson qui varie dans chaque zone de cuisson. Pour cette raison, vous devez vous abstenir d'utiliser des récipients dont la base est plus petite que le diamètre spécifié.

Si vous allumez la table de cuisson sans récipient, avec un récipient dont la base est plus basse que celle spécifiée, ou avec un récipient qui n'est pas adapté à l'induction, la table de cuisson ne fonctionnera pas $\geq \mu \leq$ l'indication " " apparaîtra à l'écran.

Dimensions du conteneur

Les zones de cuisson ont un diamètre de fonctionnement minimum et maximum, et s'adaptent automatiquement au diamètre de la cuve. Cependant, le fond du bol doit avoir un diamètre minimum en fonction de la zone de cuisson correspondante.

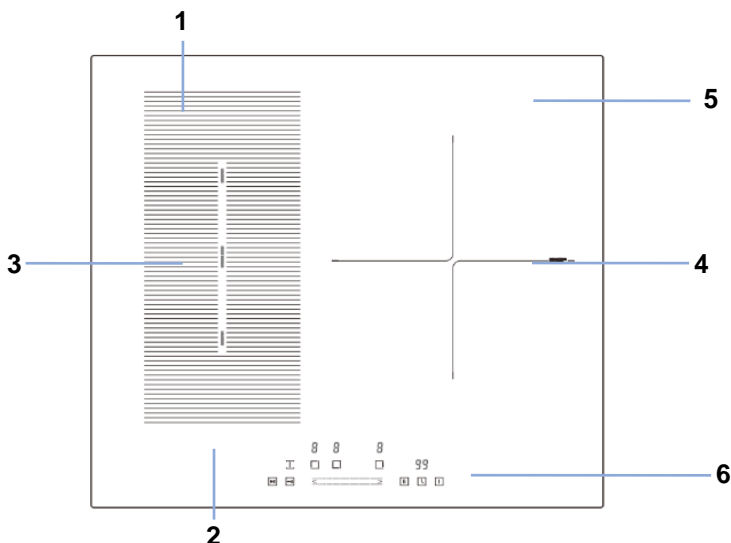
Pour tirer le meilleur parti de votre table de cuisson à induction, placez la base du bol au centre de la zone de cuisson.

Diamètre de cuisson de la zone supérieure gauche : 180 mm Ø

Diamètre de cuisson de la zone inférieure gauche : 180 mm Ø

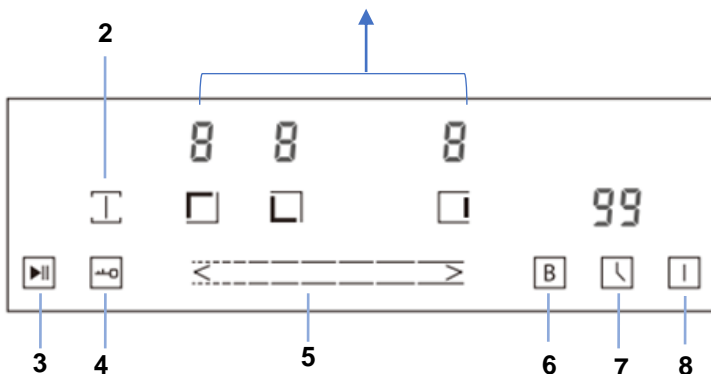
Diamètre de cuisson de la zone droite : 280 mm Ø

COMMANDES ET ÉLÉMENTS



1. Zone de cuisson supérieure gauche : Diamètre de cuisson : 180 mm Ø
Puissance : 1300 W (1500 W modo turbo)
2. Zone de cuisson inférieure gauche : Diamètre de cuisson : 180 mm Ø
Puissance : 1900 W (2200 W modo turbo)
3. Zone de cuisson flexible : Surface de cuisson maximale : 180 x 380 mm Ø
Puissance : 3000 W (3600 W modo Turbo)
4. Zone de cuisson droite : Diamètre de cuisson : 280 mm Ø
Puissance : 2300 W (3000 W modo turbo)
5. Plaque de verre
6. Panneau de configuration

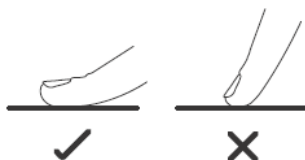
PANEL DE CONTROL



1. Bouton de sélection de la zone de cuisson
2. Bouton de commande de la fonction Flex Zone
3. Bouton de commande Stop & Continue
4. Bouton de commande de verrouillage enfant
5. Niveau de cuisson/curseur de minuterie
6. Bouton de fonction Turbo
7. Bouton de sélection de la minuterie
8. Bouton ON/OFF

UTILISATION DES COMMANDES TACTILES

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



UTILISATION D'UNE CUISINIÈRE À INDUCTION

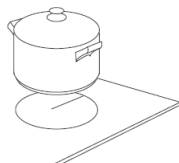
Pour commencer à cuisiner



1. Après avoir connecté la carte à l'électricité et l'avoir allumée. Appuyez sur le bouton de commande ON/OFF e(1) maintenez-le enfoncé pour environ 3 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un « bip » pour allumer le

Assiette. Maintenant, la carte passe en mode veille, toute la chaleur

Les indicateurs de réglage et les indicateurs de réglage de la minuterie affichent « - »



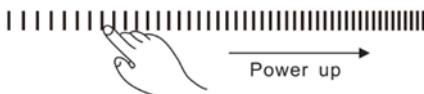
2. Placez une casserole appropriée dans la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

• Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson est propre et sèche.



3. Réglez le niveau de chauffage de la zone de cuisson. Avant de régler le niveau de chauffage, il est nécessaire de toucher le Bouton de contrôle de sélection de la zone de chauffage pour sélectionner et Activez la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Réglage de la chaleur L'indicateur de la zone sélectionnée clignote lorsqu'il est actif, puis Vous pouvez ajuster votre niveau de chaleur ci-dessous :

• Ajustez les réglages de chaleur en faisant glisser le curseur.



Notes:

1. Après l'avoir branché à l'électricité, lorsqu'il est allumé, le carillon de la plaque sonne une fois, tous les voyants s'allument pendant 1 seconde, puis s'éteignent.
2. Lorsque la table de cuisson est en mode veille, si elle n'est pas pratiquée dans la minute, la table de cuisson électrique s'éteint automatiquement et la sonnette émet un bip.
3. Pour allumer la carte, appuyez sur le bouton de commande ON/OFF et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes ; Pour l'éteindre, il vous suffit d'appuyer à nouveau sur le bouton ON/OFF.
4. Le niveau de puissance peut être ajusté de 0 à 9, le réglage par défaut est le niveau 5.
5. L'indicateur de réglage de la chaleur pour la zone sélectionnée clignote pendant le réglage. Après le réglage, le chiffre clignote pendant 5 secondes, puis cesse de clignoter. Les paramètres seront alors confirmés.

Pour éteindre le tableau

1. Vous pouvez éteindre la zone de cuisson en réglant le réglage de la chaleur sur niveau 0, dont l'indicateur indique « - ».
2. Vous pouvez également éteindre l'ensemble du tableau en appuyant sur le bouton de commande ON/OFF.



Remarque : Si l'alimentation est coupée pendant la cuisson, tous les réglages seront annulés.

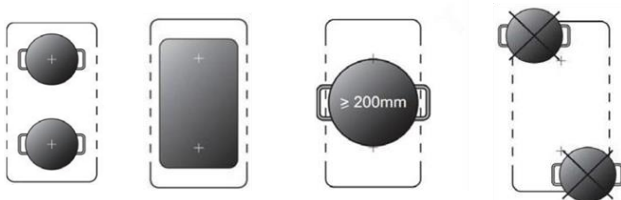
Remarque : Le ventilateur de refroidissement de la table de cuisson à induction restera allumé pendant environ 1 minute après l'arrêt de la table de cuisson.

ZONE DE CUISSON FLEXIBLE

Certains modèles peuvent avoir une ou plusieurs zones de cuisson flexibles. Ces zones de cuisson flexibles peuvent chacune être utilisées comme une seule zone ou comme deux zones distinctes, selon les besoins de cuisson à un moment donné.

Chacune des zones flexibles se compose de deux inductances indépendantes qui peuvent être contrôlées séparément. Lorsqu'il fonctionne comme une seule zone, un ustensile de cuisine est déplacé d'une zone à l'autre dans la zone flexible tout en conservant le même niveau de puissance que la zone où l'ustensile a été placé à l'origine, et la partie qui n'est pas couverte par l'ustensile s'éteint automatiquement.

Important : Assurez-vous de placer l'ustensile de cuisine centré dans la zone de cuisson unique. Pour les grandes casseroles ovales, rectangulaires et allongées, assurez-vous de placer les casseroles centrées dans la zone de cuisson couvrant les deux croix.



Activez la zone d'induction flexible.

Pour activer une zone flexible en tant que grande zone unique, appuyez d'abord sur l'un des deux curseurs de niveau de chauffage de cette zone flexible, puis appuyez sur le bouton de contrôle de la zone flexible. Lorsque la zone de flexion

fonctionne, que l'indicateur au-dessus du bouton de commande de la zone de flexion correspondante s'allume et que l'indicateur de niveau de puissance clignote, vous pouvez régler le niveau de puissance de la zone de flexion en faisant glisser le curseur.

Désactive la zone d'induction flexible

Pour désactiver la zone flexible lorsqu'elle est en cours d'exécution, appuyez sur l'un des deux curseurs de niveau de chauffage de cette zone flexible ; Lorsque l'indicateur de niveau de puissance clignote, appuyez à nouveau sur le bouton de commande flexible. Le voyant s'éteindra après l'avoir éteint.

FONCTION TURBO

Certains modèles de tables de cuisson à induction peuvent avoir une ou plusieurs zones de cuisson avec fonction Turbo. Vous pouvez utiliser la fonction « Turbo » pour augmenter la puissance de la zone de cuisson respective à la puissance maximale pendant 5 minutes. Cette fonction pourrait réduire le temps de cuisson, ce qui est pratique pour cuisiner lorsque vous êtes pressé !

Utilisation de la fonction Turbo

1. Appuyez sur le bouton de sélection de zone de chauffage pour sélectionner la zone de cuisson dans laquelle vous souhaitez utiliser la fonction Turbo.



2. Appuyez sur le bouton de commande de la fonction Turbo, la zone de chauffage L'indicateur affichera « b » et clignotera pendant 5 secondes, puis cessera de clignoter, puis la fonction Turbo sera activée.



Remarque : La fonction Turbo augmente considérablement la puissance, nous vous recommandons donc de l'utiliser avec prudence car les temps de cuisson peuvent varier et une température excessive peut brûler les aliments.

Remarque : Une fois la fonction Turbo terminée, la zone de cuisson reviendra à son réglage d'origine.

Annuler la fonction Turbo

- Suivez la pratique ci-dessus de la fonction Turbo en la réactivant lorsque la fonction Turbo fonctionne, vous pouvez annuler la fonction Turbo.
- Vous pouvez également annuler la fonction Turbo en ajustant les paramètres du niveau de puissance.

VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

Vous pouvez verrouiller le panneau de commande pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, des enfants allumant accidentellement des zones de cuisson).

Lorsque le panneau de commande est verrouillé, tous les boutons sont verrouillés, à l'exception du bouton marche/arrêt () et du bouton de commande de verrouillage enfant, tous les autres boutons de commande tactile sont désactivés.

Pour verrouiller le panneau de commande

Appuyez sur le bouton de commande de verrouillage enfant pendant environ trois secondes. L'indicateur de minuterie affichera « Lo » et la fonction de verrouillage enfant sera active.

Pour déverrouiller le panneau de commande

- 1. Assurez-vous que la table de cuisson électrique est allumée.**
- 2. Appuyez et maintenez le bouton de commande de verrouillage enfant pendant environ 3 secondes, la sonnette sonne une fois et « Lo » disparaît sur l'indicateur de minuterie, le verrouillage enfant sera inactif.**
- 3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson électrique.**



En mode de verrouillage enfant, tous les boutons de commande seront désactivés à l'exception du bouton ON/OFF et du bouton de verrouillage enfant.

Vous pouvez toujours éteindre la carte avec la commande ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la carte lors de la prochaine opération.

Remarque : Dans la fonction de sécurité enfant, si vous éteignez la plaque sans désactiver la fonction de sécurité enfant. Lorsque vous allumerez la plaque plus tard, la fonction de sécurité enfant sera toujours valable.

FONCTION STOP AND GO

- Facilitez la cuisine ! Pendant que vous cuisinez, la sonnette retentit, le téléphone sonne ou l'enfant crie d'une autre porte. Besoin de sortir de la cuisine ? Cela signifie que le dîner pourrait brûler ou prendre plus de temps à être prêt si vous éteignez tout.**
- La fonction Stop & Go permet de désactiver toutes les zones. Lorsque vous revenez, avec une pression supplémentaire sur le bouton, la table de cuisson redémarre là où elle était, pour continuer la cuisson.**

1. Activar la función Stop and Go.

Pour activer la fonction Stop & Go, vous pouvez appuyer une fois sur le bouton de fonction Stop & Go. Ensuite, tous les paramètres du programmeur sont maintenus et la carte arrête de chauffer, tous les indicateurs de réglage de la chaleur affichent « P ».

2. Désactivez la fonction Stop and Go

Pour annuler la fonction Stop & Go, vous pouvez appuyer à nouveau sur la fonction Stop & Go, après le retour. Ensuite, tous les paramètres du programmeur reviendront à ce qu'ils étaient, l'indicateur Stop & Go « P » disparaîtra de tous les indicateurs.



Lorsque la fonction Stop & Go est active, tous les boutons de commande sont désactivés à l'exception des boutons ON/OFF et Stop & Go.

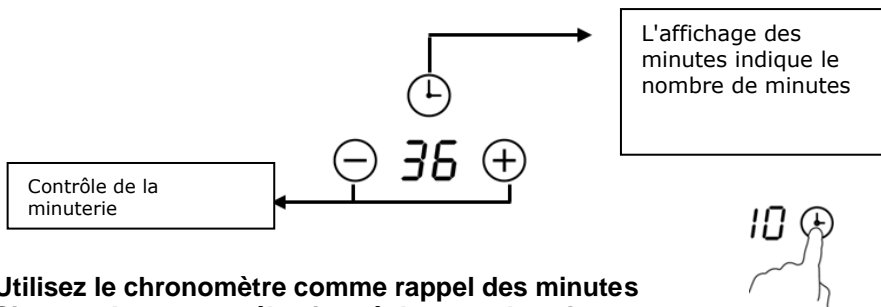
Remarque : La plaque s'éteindra automatiquement si la fonction Stop & Go dure plus de 10 minutes.

MINUTEUR

Lorsque la table de cuisson est allumée, vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme un préavis minute. Dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucune zone de cuisson à la fin du temps défini.
- Vous pouvez le régler pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson.
- Vous pouvez régler l'aiguille des minutes/la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Aperçu de la minuterie



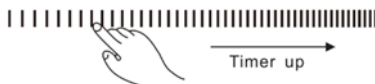
Utilisez le chronomètre comme rappel des minutes

Si vous n'avez pas sélectionné de zone de cuisson

1. Appuyez sur le bouton de contrôle de la minuterie, le numéro sur la minuterie indicateur clignotant.

- Appuyez une fois sur le bouton de contrôle de la minuterie, le nombre de Un seul chiffre sur l'indicateur de la minuterie clignote, puis ajustez un seul chiffre du réglage de l'aiguille des minutes en faisant glisser le curseur.
- Appuyez à nouveau sur le bouton de contrôle de la minuterie, le nombre de dizaines

sur l'indicateur de la minuterie clignotant, puis ajustez les chiffres du réglage d'avertissement de dizaines de minutes en faisant glisser le curseur.



Remarque : En appuyant continuellement sur le bouton de commande de la minuterie, le bouton

Le curseur fonctionne avec la conséquence suivante : « Un chiffre-Dix chiffres-Confirmer les paramètres-Un seul chiffre-... »


3. Lorsque la minute est réglée, le compte à rebours commence.


Immédiatement, l'écran affichera le temps restant.

4. La sonnette sonnera pendant 30 secondes et l'indicateur de minuterie s'affichera. « -- » quand le temps de prise est écoulé. Toute pression efficace sur les boutons de contrôle pendant le jeu finissait par sonner à la porte.



Réglez la minuterie pour éteindre la zone de cuisson

1. Appuyez sur le bouton de contrôle de sélection de la zone de chauffage  pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.

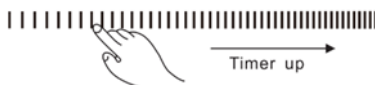
2. Appuyez sur le bouton de contrôle de la minute , le numéro sur la minuterie indicateur clignotant.

3. Ajustez ensuite les paramètres de la minuterie.

• Appuyez une fois sur le bouton de contrôle de la minuterie, le nombre de Un seul chiffre sur l'indicateur de minuterie clignote, puis ajustez un seul chiffre. du réglage de l'aiguille des minutes en faisant glisser le curseur.

• Appuyez à nouveau sur le bouton de contrôle de la minuterie, le nombre de dizaines

sur l'indicateur de la minuterie clignotant, puis ajustez les chiffres du réglage d'avertissement de dizaines de minutes en faisant glisser le curseur.



Remarque : En appuyant continuellement sur le bouton de contrôle de la minuterie, le curseur fonctionne avec la conséquence suivante : « Chiffre unique - Chiffres des dizaines - Confirmer les paramètres - Chiffre unique-... »

4. Lorsque la minuterie est réglée, le compte à rebours commence.

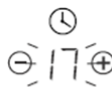
Immédiatement, l'écran affichera le temps restant.

REMARQUE : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance

L'éclairage de ces zones sera réglé avec une minuterie. Vous pouvez vérifier Réglage de la minuterie des différentes zones de cuisson réglées avec minuterie, activant cette zone de cuisson.

REMARQUE : Si plus d'une zone de chauffage a des réglages de minuterie, l'indicateur de minuterie affichera le temps le plus bas. Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance clignotera.

5. À l'expiration de la minuterie de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



Remarque : Le réglage par défaut du rappel des minutes et de la minuterie est de 30 minutes.

Remarque : Après le réglage, le réglage de l'indicateur de minuterie clignotera pendant 5 secondes, puis cessera de clignoter, puis le réglage sera confirmé.



Remarque : Le rappel des minutes et la minuterie peuvent être utilisés en même temps ; l'indicateur de minuterie indique le réglage de temps le plus bas. Si le réglage le plus bas est un rappel des minutes, le point rouge à côté de l'indicateur de la minuterie clignotera. Si le réglage le plus bas est le réglage de la minuterie, le point rouge sur l'indicateur de niveau de puissance pour la zone de cuisson correspondante clignotera.

Remarque : Si l'indicateur affiche le réglage de la minuterie pour la zone de cuisson. Pour vérifier les paramètres de rappel des minutes, appuyez sur le bouton de commande de la minuterie, l'indicateur affichera les paramètres de rappel des minutes.

DÉTECTION DE CASSEROLES ET DE PETITS OBJETS

Pour la plaque à induction, si l'écran clignote  en alternance avec le réglage de chaleur.

- Vous n'avez pas placé une casserole dans la bonne zone de cuisson, ou,
- La casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson à induction ou,
- La casserole est trop petite ou mal centrée dans la zone de cuisson.

Notes:

1. Il ne chauffe pas à moins qu'il n'y ait une casserole appropriée dans la zone de cuisson.
2. L'écran s'éteindra automatiquement après 2 minutes si aucune casserole appropriée n'est placée sur le dessus.
3. Lorsqu'une poêle à frire de taille incorrecte ou non magnétique (par exemple en aluminium) ou un autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) a été laissé sur la table de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement dans la minute qui suit.

AVERTISSEMENT DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Attention aux surfaces chaudes

Lorsque le conseil d'administration fonctionne depuis un certain temps,

Il restera une partie de la chaleur résiduelle. La lettre « H » apparaît sur l'alimentation



Indicateur de paramètres pour vous avertir de rester à l'écart.

Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie :

Si vous souhaitez chauffer plus de casseroles, utilisez la zone de cuisson encore chaude.

PROTECTION CONTRE LES DÉBORDEMENTS

Pour votre sécurité, le contrôleur coupera automatiquement l'alimentation si le liquide bout ou si vous mouillez un chiffon sur le panneau de commande tactile. Tous les boutons de commande ne sont plus valides, à l'exception du bouton marche/arrêt et de la sécurité enfants, sauf si vous asséchez la zone de commande tactile.

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

À l'intérieur de la table de cuisson à induction, il y a un capteur de température, qui surveille en permanence la température de fonctionnement, lorsqu'elle est excessive et que les ventilateurs intégrés ne sont pas en mesure d'abaisser la température, la table de cuisson cessera de fonctionner automatiquement.

ARRÊT DE SÉCURITÉ AUTOMATIQUE

Il s'agit d'un système de protection qui intègre la plaque à induction, qui s'éteint automatiquement si vous oubliez de l'éteindre.

Le temps d'arrêt automatique varie en fonction de la puissance sélectionnée, voir le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie de travail par défaut (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

Les paramètres suivants sont fournis à titre indicatif uniquement. La configuration exacte dépendra de facteurs tels que les ustensiles de cuisine et la quantité de cuisson que vous cuisinez. Expérimentez avec la carte pour trouver la configuration qui correspond le mieux à vos besoins. Le tableau suivant présente quelques configurations :

Contrôle de la température	Aptitude
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffage doux pour les petites quantités de nourriture • Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement • Porter à ébullition • Chauffage lent
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • réchauffer • Cuisson lente • Cuisson du riz
5 - 6	•Crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sauté • Cuisson des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> • Sauté • caniculaire • Porter la soupe à ébullition • Eau bouillante

NETTOYAGE DE LA PLAQUE À INDUCTION

Type de saleté	Comment nettoyer	Important
Saleté quotidienne sur la surface du verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par les aliments ou déversements non sucrés)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez l'alimentation de la carte à l'aide de l'interrupteur ou du différentiel activé à cet effet. 2. Utilisez un nettoyant pour table de cuisson à induction pendant que la surface est chaude (mais pas chaude !) 3. Rincez et séchez l'assiette avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Rebranchez la carte à l'alimentation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque vous coupez l'alimentation de la table de cuisson, il n'y aura aucune indication de surface chaude, mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! • Utilisez des tampons à récurer spéciaux pour les plaques de verre. N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs qui pourraient endommager la carte. Lisez l'étiquette pour vérifier si le nettoyant ou le tampon à récurer convient Ne laissez pas de résidus sur la surface, le verre peut tacher.
Déversements causés par des aliments sucrés	<p>Retirez-les immédiatement à l'aide d'une spatule ou d'un grattoir adapté aux plaques à induction, mais attention aux surfaces chaudes dans la zone de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez l'alimentation de la carte à l'aide 	<p>Enlevez les taches laissées par les aliments fondants et sucrés ou les déversements dès que possible. S'il refroidit sur le verre, il peut être difficile à nettoyer ou même endommager définitivement la surface de la plaque.</p>

	<p>de l'interrupteur ou du différentiel activé à cet effet</p> <p>2. Tenez la spatule ou le grattoir à un angle de 30° et grattez la saleté ou le déversement dans une zone froide de l'assiette, puis essuyez la saleté ou le déversement avec un chiffon ou une serviette en papier.</p>	<p>Risque de coupure : Lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir devient tranchante. Utiliser très soigneusement et toujours conserver en toute sécurité et hors de portée des enfants.</p>
<p>Saleté et Taches de Déversements sur le panneau de commande</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la plaque au moyen de l'interrupteur ou du différentiel activé à cet effet 2. Nettoyez la zone du panneau de commande avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 3. Séchez complètement la zone du panneau de commande 4. Rebranchez la carte à l'alimentation. 	<p>Déversements de liquides dans la région du panneau de commande peut entraîner un dysfonctionnement de la table de cuisson à induction, les boutons tactiles peuvent ne pas fonctionner correctement</p> <p>Assurez-vous de bien nettoyer et sécher la zone du panneau de commande avant de rebrancher la carte à l'alimentation.</p>

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Que faire ?
<p>La plaque à induction ne s'allume pas</p>	<p>Pas d'alimentation secteur</p>	<p>Assurez-vous que la plaque à induction est branchée sur la prise secteur et que le disjoncteur est en position marche. Vérifiez si vous avez de l'électricité dans le reste de votre maison. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien.</p>
<p>Les boutons tactiles ne fonctionnent pas correctement</p>	<p>Il peut y avoir un petit film d'eau ou de liquide sur les boutons ou vous pouvez utiliser le bout de votre doigt lorsque vous touchez les boutons.</p>	<p>Assurez-vous que la zone du panneau de commande est propre et sèche. Utilisez le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.</p>
<p>Les boutons tactiles ne fonctionnent pas</p>	<p>Le panneau de commande est verrouillé</p>	<p>Pour déverrouiller le panneau de commande, voir la section correspondante.</p>

La surface de la plaque est rayée	Les récipients de cuisine peuvent avoir des bords ou des bords qui détériorent l'assiette. Les ustensiles ou produits de nettoyage utilisés ne sont pas adéquats.	Utilisez des récipients de cuisine avec une base plate et lisse. Reportez-vous à la section « Cuisinière à induction » et à la section sur le nettoyage de la plaque à induction.
Certains conteneurs font du bruit ou des bruits de cliquetis	Certains contenants ont une base sandwich	Ceci est normal et est dû au type de base du navire, cela est normal et n'indique pas une anomalie ou une défaillance.
La table de cuisson produit un bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à un niveau de puissance élevé.	Cela est dû à la technologie de cuisson par induction.	C'est normal, le bruit doit être réduit ou disparaître complètement lorsque la puissance diminue.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Le ventilateur qui refroidit la plaque à induction a été allumé. Il empêche la plaque de cuisson de surchauffer, le ventilateur peut continuer à fonctionner après avoir éteint la plaque à induction.	Ceci est normal et non un dysfonctionnement. Ne coupez pas l'alimentation de la table de cuisson à induction pendant que le ventilateur fonctionne.
Les conteneurs ne sont pas chauffés et l'indication apparaît à l'écran EJ -	Le bol n'est pas adapté à l'induction, la base du bol est trop petite ou elle n'est pas centrée dans la zone de cuisson.	Utilisez des récipients adaptés à l'induction, avec la base suffisamment grande pour être détectée, et concentrez-vous sur la zone de cuisson
La carte s'est éteinte de manière inattendue, une tonalité retentit et un code d'erreur s'affiche à l'écran.	Défaillance technique	Notez le code d'erreur et débranchez l'alimentation de la carte à l'aide du disjoncteur ou de l'interrupteur différentiel prévu à cet effet. Contactez le service technique officiel MX ONDA le plus proche.

MESSAGES D'ERREUR

En cas d'anomalie, la table de cuisson à induction entrera automatiquement dans l'état de protection et affichera les codes d'erreur correspondants :

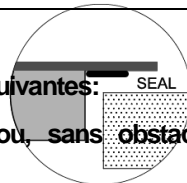
Message	Description	Solution
---------	-------------	----------

<i>E1/E2</i>	Tension d'alimentation anormale	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. Allumez une fois que l'alimentation est normale.
<i>E3</i>	Capteur de poêle à frire haute température	Vérifiez qu'il n'y a pas de liquide dans la casserole, remplissez-la de liquide, puis réinitialisez.
<i>E5</i>	Capteur de température IGBT haute température	Veuillez redémarrer une fois la plaque à induction refroidie.

INSTALLATION

Percez un trou dans le comptoir en fonction des suggestions suivantes:

- Vous devez laisser au moins 5 cm autour du trou, sans obstacles (meubles, appareils électroménagers, etc.).
- L'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm.
- Choisissez un matériau de comptoir résistant à la chaleur pour éviter la déformation causée par le rayonnement thermique de la plaque à induction.



Junta

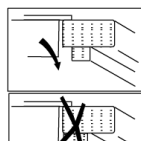
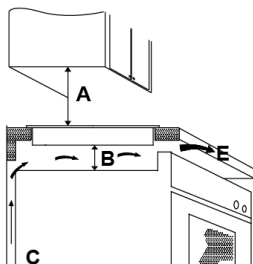
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	56	52	555 +5 -0	495+5 -0	50 min.

En aucun cas, assurez-vous que la plaque à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées.

Assurez-vous que la plaque à induction est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous



Remarque : La distance de sécurité entre la table de cuisson à induction et l'armoire aspirante ou la hotte au-dessus de la plaque à induction doit être d'au moins 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mm	20 mm	Entrada de aire	Salida de aire 5mm

Avant d'installer la table de cuisson à induction, assurez-vous que

- **La surface du comptoir est lisse et plane, et aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espace**
- **Le comptoir est fait d'un matériau résistant à la chaleur.**
- **Si la plaque à induction est installée sur un four, le four doit avoir un ventilateur de refroidissement intégré.**
- **L'installation sera conforme à toutes les exigences en matière de permis et aux règles et règlements applicables.**
- **L'installation électrique est conforme aux règles et réglementations de sécurité locales et intègre un disjoncteur approprié ou une isolation automatique qui assure une déconnexion complète du réseau électrique.**
- **Le disjoncteur ou l'isolement automatique doit être adéquat et fournir une séparation des contacts d'entrefer de 3 mm à tous les pôles (ou à tous les conducteurs actifs [phase] si les règles de câblage locales permettent cette variation d'exigences)**
- **Le disjoncteur ou l'interrupteur d'isolement automatique est facilement accessible à l'utilisateur.**
- **Vérifiez auprès d'un électricien agréé ou des autorités locales sur l'installation et les règlements, si vous avez des questions sur l'installation.**
- **Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme les carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant le comptoir.**

Lorsque vous terminez l'installation de la plaque à induction, assurez-vous que...

- **Le cordon d'alimentation n'est pas accessible par le tiroir ou les portes du tiroir.**

- Il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur de l'armoire à la base du comptoir.
- Si la plaque à induction est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un espace d'armoire, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- Le disjoncteur ou l'interrupteur d'isolement automatique est facilement accessible par l'utilisateur.

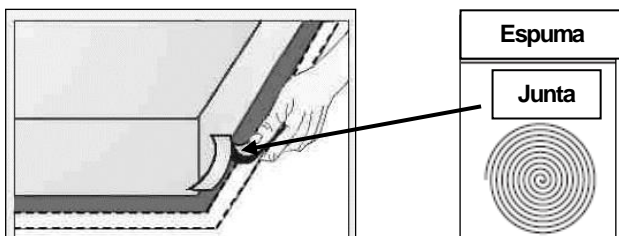
Installation du joint en mousse

Avant d'insérer la table de cuisson dans l'ouverture du plan de travail de la cuisine, le joint en mousse fourni (dans un sac en plastique) doit être placé au bas de la plaque vitrocéramique.

N'installez pas la planche sans le joint en mousse !

Le joint doit être fixé au plan de travail selon la méthode suivante :

- Retirez le film protecteur du joint.
- Placez ensuite le joint au fond du verre, à côté du bord.
- Le joint doit être placé **sur tout le bord du verre et ne doit pas se chevaucher dans les coins.**
- Lors de l'installation du joint, assurez-vous que le verre n'entre pas en contact avec des objets pointus.



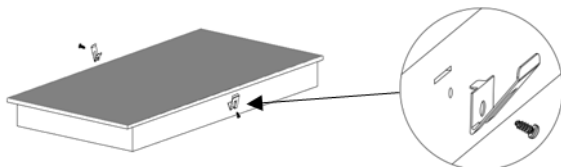
Avant de fixer les supports de fixation.

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser un emballage).
N'appliquez pas de force sur les commandes dépassant de la plaque.

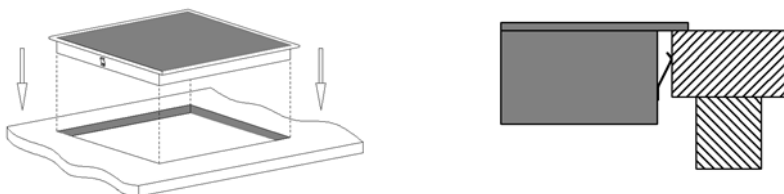
Kits faciles à régler

Il existe un kit facile à installer pour chaque carte, comprenant des clips et des vis de réglage. Recherchez d'abord l'ensemble de kits faciles à installer.

Fixez les clips au plan de travail : Insérez les clips de fixation dans les trous de fixation réservés sur les 2 côtés du boîtier, fixez le clip au boîtier avec une vis, puis insérez le plan de travail dans l'armoire/plan de travail.

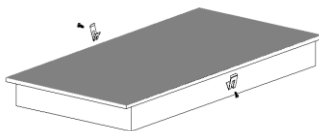


Fixez la plaque à l'armoire : Insérez la plaque dans l'armoire/la surface de travail comme ci-dessous, les clips montés sur les côtés peuvent fixer solidement votre assiette.



Précautions

1. La plaque à induction doit être installée par des électriciens agréés ou des techniciens qualifiés. S'il vous plaît, ne faites jamais l'échange par vous-même.
2. La plaque à induction ne peut pas être installée directement sur un lave-vaisselle, un réfrigérateur, un congélateur, un lave-linge ou un sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électroniques de la table de cuisson à induction.
3. La table de cuisson à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement thermique pour améliorer sa fiabilité.
4. Le n...
résister à...
de travail doit être résistant à la chaleur.
5. Pour



RACCORDE

IDUCTION AU SECTEUR.



La plaque à induction doit être installée par un électricien agréé ou un technicien dûment qualifié.

Avant de brancher la plaque à induction sur le secteur, vérifiez que :

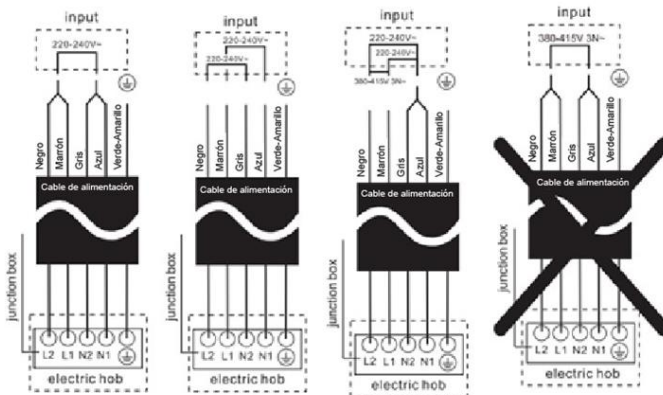
1. L'installation électrique sur laquelle la table de cuisson à induction doit être connectée doit être adaptée à la puissance consommée par la table de cuisson à induction.
2. La tension doit correspondre à la valeur nominale spécifiée dans les caractéristiques décrites dans ce manuel.
3. La section transversale des cordons d'alimentation doit supporter le courant spécifié sur la plaque signalétique.

Pour connecter la plaque à induction à la prise secteur, vous ne devez pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de fourches, car ces appareils peuvent chauffer et provoquer un incendie.

Le cordon d'alimentation de la table de cuisson à induction ne doit toucher aucune partie ou zone où il acquiert des températures élevées et doit être positionné de manière à ce que la température ne dépasse pas 75° C à aucun moment.

Vérifiez auprès d'un électricien agréé et qualifié si l'installation électrique est adéquate. Toute modification de l'installation électrique doit être effectuée uniquement par un électricien agréé.

Le raccordement électrique de la table de cuisson à induction doit être effectué conformément à la réglementation en vigueur et protégé par un disjoncteur unipolaire ou un interrupteur automatique. La connexion est illustrée ci-dessous :



- Si le câble est endommagé, pour être remplacé ou remplacé, l'opération doit être effectuée par un service technique officiel Mx Onda.
- Si la plaque à induction est connectée directement au secteur, un interrupteur unipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts doit être installé.

- L'installateur agréé doit s'assurer que le bon raccordement électrique a été effectué et qu'il respecte les règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.
- Le fil jaune/vert du cordon d'alimentation doit être mis à la terre à partir de la prise secteur.
- Le fabricant n'est pas responsable de tout accident résultant de l'utilisation d'un appareil qui n'est pas mis à la terre ou d'une continuité de mise à la terre défectueuse.
- Si l'appareil dispose d'une prise de courant, celle-ci doit être installée de manière à ce que la prise de courant soit accessible.

SPÉCIFICATIONS

Tension d'alimentation	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consommation électrique maximale	6600 W
Surface de cuisson	Verre céramique haute résistance
Zone 1 (en haut à gauche)	
Puissance maximale	1300 W (mode turbo 1500 W)
Diamètre de cuisson	180 mm Ø
Zone 2 (en bas à gauche)	
Puissance maximale	1900 W (mode turbo 2200 W)
Diamètre de cuisson	180 mm Ø
Zone 3 (zone de droite)	
Puissance maximale	2300 W (mode turbo 3000 W)
Diamètre de cuisson	280 mm Ø
Fonctionnement en mode FLEX	
Puissance maximale	3000 W (mode 3600 turbo)
Surface de cuisson	180 x 380 mm
Commandes tactiles	
Niveaux de puissance :	9 niveaux
Minuterie	Jusqu'à 99 minutes
Dimensions	590 x 520 x 56 mm (L, H, H)
Dimensions de l'encastrement	555 x 495 mm (L, H)
Poids	10 kg

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis.

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

« MX, MX ONDA » et ses logos sont des marques déposées de MX ONDA, S.A.
 Numéro de téléphone du service d'information et technique : 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>

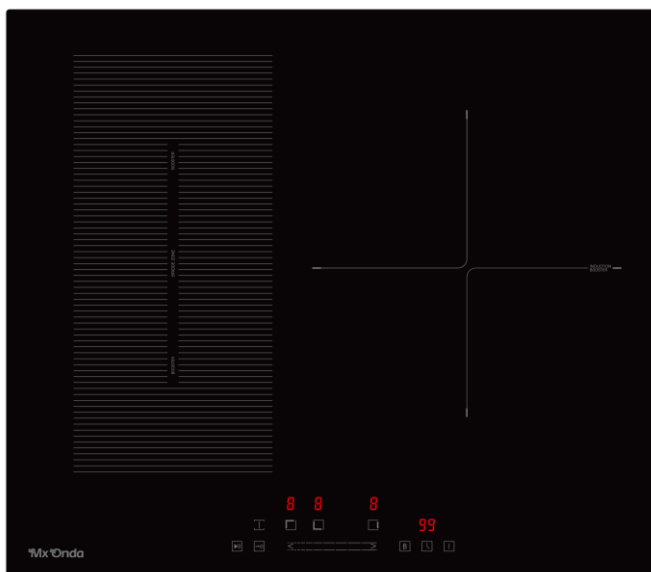


MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE

Mx Onda

**PIANO COTTURA A INDUZIONE PER
NICCHIA A TRE ZONE
CUCINA E ZONA FLESSIBILE**

MODELLO: MX-PI2660FLEX



PRIMA DELL'USO, LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE

ATTENZIONE!

QUESTO APPARECCHIO FUNZIONA CON UNA TENSIONE DI 230 V, PER EVITARE POSSIBILI SCOSSE ELETTRICHE NON TENTARE DI APRIRLO. Questo dispositivo non ha alcuna parte che possa essere riparata da soli, in caso di malfunzionamento non manipolarlo, rivolgersi ad un Servizio Tecnico Ufficiale MX ONDA.

Una volta esaurita la vita utile di questo prodotto elettrico, non smaltirlo con i rifiuti domestici.

Depositato nell'apposito contenitore presso un centro di riciclaggio della tua zona, per il successivo riciclaggio.



Questo prodotto è conforme alla direttiva europea RoHS (2011/65/UE), sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.



INTRODUZIONE

Congratulazioni per l'acquisto del piano cottura a induzione da dotare di tre zone di cottura e zona flessibile MX ONDA modello MX-PI2660FLEX.

Si consiglia di dedicare un po' di tempo alla lettura di questo Manuale dell'utente e dell'installazione per comprendere appieno come installarlo correttamente e come utilizzarlo. Per l'installazione, leggere la sezione relativa all'installazione.

Si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare questo manuale d'uso e installazione per riferimento futuro. Tra le altre, incorpora le seguenti caratteristiche:

- Vetro ceramico ad alta resistenza.
- Potenza massima: 6800 W
- Funzionamento in modalità stand-alone con 3 zone di cottura o modalità FLEX che unisce le due zone di cottura di sinistra per ottenere un'ampia superficie di cottura:
- Funzionamento in modalità stand-alone:
- Zona 1 (in alto a sinistra): diametro di cottura 180 mm, potenza 1300 W (modalità turbo 1500 W)
- Zona 2 (in basso a sinistra): diametro di cottura 180 mm, potenza 1900 W (modalità turbo 2200 W)
- Zona 3 (zona destra): diametro di cottura 280 mm, potenza 2300W (modalità turbo 3000 W)

- **Funzionamento in modalità FLEX:**
- **Area sinistra: superficie di cottura 180 x 380 mm, potenza 3000 W (modalità turbo 3600 W)**
- **Comandi elettronici a sfioramento con indicatore di calore residuo**
- **9 livelli di potenza + funzione turbo**
- **Riscaldamento continuo a bassa potenza**
- **Rilevamento di contenitori di piccole dimensioni o non a induzione**
- **Spegnimento automatico di sicurezza e blocco bambini**

PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO

La tua sicurezza è importante per noi. Si prega di leggere queste informazioni prima di utilizzare il piano cottura a induzione.

Installazione (pericolo di scosse elettriche)

- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di eseguire qualsiasi lavoro o manutenzione su di esso.**
- **Il collegamento a un buon sistema di cablaggio di messa a terra è essenziale e obbligatorio.**
- **Le modifiche al sistema elettrico domestico devono essere apportate solo da un elettricista qualificato.**
- **La mancata osservanza di questo consiglio può provocare scosse elettriche o morte.**

Pericolo di taglio

- **Attenzione: i bordi del pannello potrebbero essere taglienti.**
- **La mancata osservanza di questa precauzione può causare lesioni o tagli.**

Importanti istruzioni di sicurezza

- **Si prega di leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.**
- **Nessun prodotto o prodotto combustibile deve essere inserito in questo apparecchio in nessun momento.**
- **Rendere queste informazioni disponibili alla persona responsabile dell'installazione del dispositivo, in quanto potrebbero ridurre i costi di installazione.**

- Per evitare rischi, questo apparecchio deve essere installato in conformità con queste istruzioni di installazione.
- Questo apparecchio deve essere installato e messo a terra solo da una persona adeguatamente qualificata.
- Questo apparecchio deve essere collegato a un circuito che incorpora un interruttore di isolamento che fornisca una disconnessione completa dall'alimentazione.
- La mancata corretta installazione del dispositivo può comportare l'invalidazione della garanzia o delle richieste di responsabilità.

Funzionamento e manutenzione

- Non cuocere su un piatto rotto o incrinato. Se la superficie del piano di cottura si rompe o si incrina, scollegare la piastra dalla presa di corrente (automatica) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnerne il piano cottura e attendere che si raffreddi completamente prima di pulirlo, per la manutenzione sarà necessario scollegare il piano dalla rete elettrica.
- La mancata osservanza di questo consiglio può provocare scosse elettriche o morte.

Pericolo per la salute

- Questo dispositivo è conforme agli standard di sicurezza elettrica ed elettromagnetica.
- Tuttavia, le persone con pacemaker o altri impianti elettrici (come le pompe per insulina) dovrebbero consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo dispositivo per assicurarsi che i loro impianti non siano influenzati dal campo elettromagnetico.
- La mancata osservanza di questo consiglio può provocare la morte o danni significativi alla salute.

Pericolo di superfici calde

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio diventeranno abbastanza calde da causare ustioni.

- **Non lasciare che il corpo, i vestiti o qualsiasi altra cosa che non sia la pentola adeguata entrino in contatto con il vetro a induzione fino a quando la superficie non si è raffreddata.**
- **Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano di lavoro, poiché possono surriscaldarsi.**
- **I manici delle pentole possono essere caldi al tatto. Verificare che i manici delle pentole non sporgano da altre zone di cottura accese. Tenere le maniglie fuori dalla portata dei bambini.**
- **Tenere lontani i bambini.**
- **La mancata osservanza di questi suggerimenti può causare ustioni e scottature.**

Pericolo di taglio

- **La lama affilata di un raschietto per lastre di vetro è esposta quando il coperchio di sicurezza è retracts. Utilizzare con molta attenzione e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.**
- **La mancata osservanza delle precauzioni necessarie può causare lesioni o tagli.**

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- **Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso. Quando l'olio si surriscalda, può causare fumo e fuoriuscite che possono incendiarsi.**
- **Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o ripostiglio.**
- **Non lasciare mai oggetti o utensili sull'apparecchio.**
- **Non posizionare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino al dispositivo, poiché potrebbero essere influenzati dal suo campo elettromagnetico.**
- **Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare o riscaldare la stanza.**

- Non posizionare sul piatto giocattoli o prodotti che attirano l'attenzione dei bambini, poiché i bambini potrebbero arrampicarsi sul piatto e potrebbero ferirsi gravemente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (cioè utilizzando i comandi touch). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento dell'utensile non a induzione per spegnere le zone di cottura quando si rimuovono le pentole. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio o di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi sulla piastra.
- Non lasciare i bambini incustoditi o incustoditi nell'area in cui viene utilizzato l'apparecchio.
- I bambini o le persone con disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'apparecchio devono essere istruiti da una persona responsabile e competente sul suo utilizzo. L'istruttore deve essere convinto di poter utilizzare il dispositivo senza pericoli per lui o per l'ambiente.
- Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri servizi devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire la piastra.
- Non appoggiare o far cadere oggetti pesanti sulla piastra.
- Non appoggiarsi al piatto.
- Non utilizzare pentole, padelle o pentole con bordi frastagliati o trascinarli sulla superficie del vetro a induzione in quanto ciò potrebbe graffiare il vetro.
- Non utilizzare spugne abrasive o altri prodotti per la pulizia abrasivi per pulire la superficie del piano cottura, poiché possono graffiare il vetro a induzione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da personale qualificato per evitare rischi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non all'uso professionale. MX ONDA non si assume

alcuna responsabilità e la garanzia decade in caso di uso improprio o mancato rispetto delle istruzioni.

- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso.
Prestare attenzione per evitare di toccare le zone di cottura.
I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati .
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o a causa di mancanza di esperienza e conoscenza, se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso sicuro del dispositivo e se ne comprendono i rischi
- **ATTENZIONE:** La cottura incustodita su un piano cottura grasso o oleoso può essere pericolosa e causare un incendio. **NON tentare MAI di spegnere un incendio con acqua, spegnere l'apparecchio! e poi coprire la fiamma, ad esempio, con un coperchio o una coperta antincendio.**
- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non posizionare o conservare i prodotti sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche e non toccarlo per evitare tagli nel vetro ceramico.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere supervisionato. Il processo di cottura a breve termine deve essere costantemente monitorato.
- **ATTENZIONE:** Per impedire il movimento della piastra, è necessario installare ancoraggi di sicurezza. Fare riferimento alle istruzioni di installazione.

- **ADVERTENCIA:** Utilice solo protectores de cocina diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso adecuadas o protezioni da cucina da incasso. L'uso di protezioni improprie può causare incidenti.
- Questo apparecchio incorpora una messa a terra solo per scopi funzionali.
- Rimuovere eventuali pellicole protettive che potrebbero trovarsi sul piano cottura a induzione.

FORNELLO A INDUZIONE

Vantaggi della cottura a induzione

Il fornello a induzione è un cambiamento radicale nel modo tradizionale di cuocere i cibi, il calore viene generato direttamente nel contenitore in modo da eliminare la dispersione di calore tra i diversi elementi (contenitore, piastre di vetro in vetroceramica, ecc.).

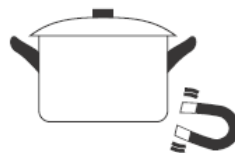
- **Riduzione del tempo di cottura:** il contenitore si riscalda più velocemente.
- **Risparmio energetico:** riducendo i tempi di cottura e/o frittura. Quando il contenitore viene rimosso dalla zona di cottura, smette automaticamente di fornire calore.
- **Pulizia più facile;** Poiché la superficie non è così calda, il cibo versato non brucia così rapidamente.

Contenitori appropriati per l'induzione

Recipienti ferromagnetici

I contenitori adatti per la cottura a induzione sono quelli realizzati in materiale ferromagnetico. Possono essere realizzati in acciaio smaltato, ghisa o stoviglie a induzione in acciaio inox speciale.

Per scoprire se un contenitore è adatto alla cottura a induzione, verificare che sia attratto da un magnete.



Contenitori Speciali

Esistono altri tipi di contenitori la cui base non è interamente ferromagnetica. Prima dell'uso, controllare il diametro della base e che questi contenitori vengano rilevati dal piano cottura a induzione.

Recipienti non adatti all'induzione

Non utilizzare mai contenitori in normale acciaio inossidabile, vetro, argilla, rame o alluminio.

Caratteristiche della base del contenitore

Prestare particolare attenzione alla forma della base, in quanto deve essere completamente piana. Non utilizzare contenitori con bordi irregolari o basi curve.

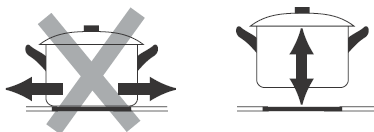


Assicurati che la base della ciotola sia liscia, appoggiata al vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare contenitori il cui diametro sia grande quanto l'immagine per l'area selezionata. Utilizzando un recipiente, verrà utilizzata un'energia leggermente più ampia con la sua massima efficienza. Se usi una pentola più piccola, l'efficienza potrebbe essere inferiore al previsto. Centrare sempre la padella nella zona di cottura.

La base di un contenitore può influenzare la distribuzione del calore e di conseguenza il risultato di cottura. Scegliere un contenitore con una base di qualità superiore (ad esempio un panino) ci farà risparmiare tempo ed energia in cucina.

Proteggere la superficie del vetro

Sollevare sempre i contenitori dal piano cottura a induzione, non farlo scorrere, poiché potrebbero graffiare il vetro.



Contenitori vuoti o a base molto sottile

Non posizionare mai un contenitore vuoto sulla piastra e accenderla, poiché ciò potrebbe causare il surriscaldamento del contenitore (a causa del calore in eccesso) e danneggiare il vetro ceramico o la piastra stessa. Se la base del contenitore è molto sottile può anche surriscaldarsi, astenersi dall'utilizzare questo tipo di contenitore.

Rilevamento delle imbarcazioni

Il piano cottura ha un limite minimo di rilevamento della zona di cottura che varia in ogni zona di cottura. Per questo motivo, è necessario astenersi dall'utilizzare contenitori la cui base è più piccola del diametro specificato.

Se si accende il piano di cottura senza contenitore, con un contenitore la cui base è più bassa di quella specificata, o con un contenitore non adatto all'induzione, il piano non funzionerà, sul display apparirà l'indicazione $\geq \mu \leq$.

Dimensioni del contenitore

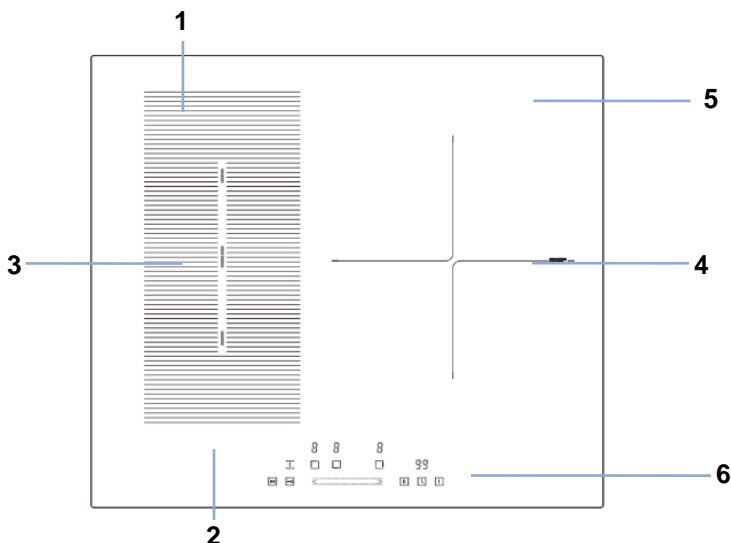
Le zone di cottura hanno un diametro operativo minimo e massimo e si adattano automaticamente al diametro del recipiente. Tuttavia, il fondo della ciotola dovrebbe avere un diametro minimo in base alla zona di cottura corrispondente. Per ottenere la massima efficienza dal tuo piano cottura a induzione, posiziona la base della ciotola al centro della zona di cottura.

Diametro di cottura della zona in alto a sinistra: 180 mm Ø

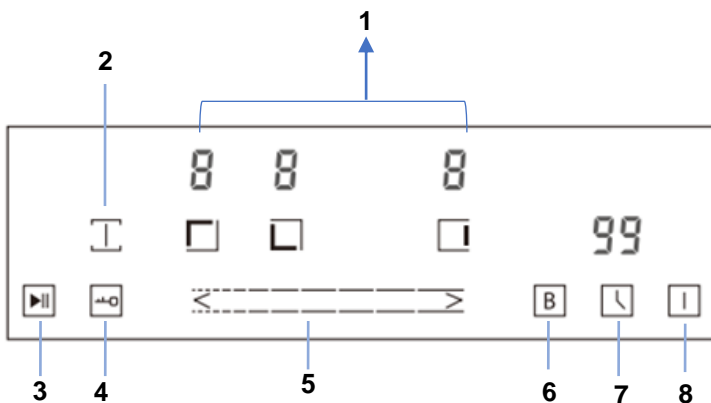
Diametro di cottura della zona in basso a sinistra: 180 mm Ø

Diametro di cottura della zona destra: 280 mm Ø

CONTROLLI & ELEMENTI



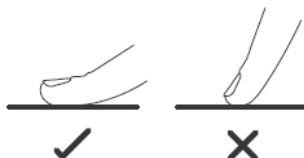
1. Zona di cottura in alto a sinistra: Diametro di cottura: 180 mm Ø
Potenza: 1300 W (1500 W modo turbo)
 2. Zona di cottura in basso a sinistra: Diametro di cottura: 180 mm Ø
Potenza: 1900 W (2200 W modo turbo)
 3. Zona di cottura flessibile: Superficie massima di cottura: 180 x 380 mm Ø
Potenza: 3000 W (3600 W modo Turbo)
 4. Zona di cottura destra: Diametro di cottura: 280 mm Ø
Potenza: 2300 W (3000 W modo turbo)
 5. Lastra di cristallo
 6. Pannello di controllo
- PANNELLO DI CONTROLLO**



1. Pulsante di selezione della zona di cottura
2. Pulsante di controllo della funzione Flex Zone
3. Pulsante di controllo Stop & Continue
4. Pulsante di controllo del blocco bambini
5. Corsore del livello di cottura/timer
6. Pulsante funzione turbo
7. Pulsante di selezione del timer
8. Pulsante ON/OFF

UTILIZZO DEI CONTROLLI TOUCH

- I controlli sono reattivi al tocco, quindi non è necessario applicare alcuna pressione.
- Usa l'intera parte del polpastrello, non la sua punta.
- Sentirai un segnale acustico ogni volta che viene rilevato un tocco.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non vi siano oggetti (ad es. utensili o panni) che li coprono. Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile l'utilizzo dei comandi.



USO DEL FORNELLO A INDUZIONE

Per iniziare a cucinare

1. Dopo aver collegato la scheda all'elettricità e averla accesa. Tenere premuto il pulsante di controllo ON/OFF per circa 3 secondi fino a quando non si sente un "bip" per accendere il

Piastra accesa. Ora la scheda va in modalità Standby, tutto il calore

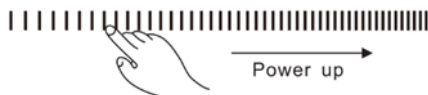
Gli indicatori di impostazione e gli indicatori di impostazione del timer mostrano "-"

2. Posizionare una padella adatta nella zona di cottura che si desidera utilizzare.

- Assicurarsi che il fondo della padella e la superficie della zona di cottura è pulita e asciutta.

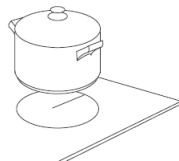
3. Regolare il livello di riscaldamento della zona di cottura. Prima di regolare il livello di riscaldamento, è necessario toccare il Pulsante di controllo della selezione della zona di riscaldamento per selezionare e attivare la zona di cottura che si desidera utilizzare. Impostazione del calore. L'indicatore dell'area selezionata lampeggia quando è attivo, quindi puoi regolare il tuo livello di calore di seguito:

- Regolare le impostazioni di calore facendo scorrere il cursore.



Note:

1. Dopo averlo collegato all'elettricità, quando è acceso, il cicalino della piastra suona una volta, tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo, quindi si spengono.
2. Quando il piano cottura è in modalità standby, se non praticato entro 1 minuto, il piano elettrico si spegnerà automaticamente e il campanello emetterà un segnale acustico.
3. Per accendere la scheda, premere il pulsante di controllo ON/OFF e tenerlo premuto per circa 3 secondi; Per spegnerlo, è sufficiente premere nuovamente il pulsante ON/OFF.
4. Il livello di potenza può essere regolato da 0 a 9, l'impostazione predefinita è il livello 5.
5. L'indicatore del livello di calore per la zona selezionata lampeggia durante la regolazione. Dopo la regolazione, il numero lampeggia per 5 secondi e poi smette di lampeggiare. Le impostazioni verranno quindi confermate.



Per spegnere la bacheca

1. È possibile spegnere la zona di cottura impostando l'impostazione del calore su livello 0, il cui indicatore mostra "-".
2. Puoi anche spegnere l'intera scheda toccando il pulsante di controllo ACCESO/SPENTO.



NOTA: Se l'alimentazione si interrompe durante la cottura, tutte le impostazioni verranno annullate.

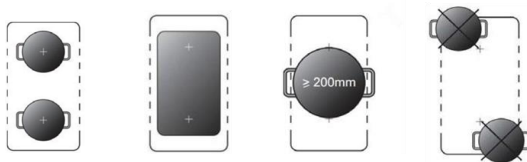
NOTA: La ventola di raffreddamento del piano cottura a induzione rimarrà accesa per circa 1 minuto dopo lo spegnimento del piano cottura.

ZONA DI COTTURA FLESSIBILE

Alcuni modelli possono avere una o più zone di cottura flessibili. Queste zone di cottura flessibili possono essere utilizzate ciascuna come zona singola o come due zone separate, a seconda delle esigenze di cottura in un dato momento.

Ciascuna delle aree flessibili è costituita da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando si lavora come una singola zona, una pentola viene spostata da una zona all'altra all'interno dell'area flessibile mantenendo lo stesso livello di potenza della zona in cui l'utensile è stato originariamente posizionato e la parte che non è coperta dall'utensile si spegne automaticamente.

Importante: Assicurarsi di posizionare le pentole al centro della singola zona di cottura. Per pentole grandi, ovali, rettangolari e allungate, assicurarsi di posizionare le pentole al centro della zona di cottura coprendo entrambe le croci.



Attivare l'area di induzione flessibile.

Per attivare un'area flessibile come un'unica grande zona, premere prima uno dei due cursori del livello di riscaldamento per questa area flessibile, quindi premere il pulsante di controllo dell'area flessibile. Quando l'area flessibile funziona, l'indicatore sopra la manopola di controllo dell'area flessibile corrispondente si accende e l'indicatore del livello di potenza lampeggia, è possibile regolare il livello di potenza dell'area flessibile facendo scorrere il cursore.

Disabilita l'area di induzione flessibile

Per disattivare l'area flessibile quando è in funzione, premere uno dei due cursori del livello di riscaldamento su quest'area flessibile; Quando l'indicatore del livello di potenza lampeggia, premere nuovamente il pulsante di controllo della flessione. L'indicatore si spegnerà dopo averlo spento.

FUNZIONE TURBO

Alcuni modelli di piani cottura a induzione possono avere una o più zone di cottura con funzione Turbo. È possibile utilizzare la funzione "Turbo" per aumentare la potenza della rispettiva zona di cottura alla massima potenza per 5 minuti. Questa funzione potrebbe ridurre il tempo di cottura, il che è comodo per cucinare quando si è di fretta!

Utilizzo della funzione Turbo

1. Toccare il pulsante Controllo selezione zona di riscaldamento per selezionare la zona di cottura in cui si desidera utilizzare la funzione Turbo.



2. Toccare il pulsante di controllo della funzione Turbo, la zona di riscaldamento. L'indicatore mostrerà "b" e lampeggerà per 5 secondi, quindi smetterà di lampeggiare, quindi verrà attivata la funzione Turbo.



NOTA: La funzione Turbo aumenta notevolmente la potenza, quindi si consiglia di utilizzarla con cautela poiché i tempi di cottura possono variare e una temperatura eccessiva può bruciare il cibo.

NOTA: Una volta completata la funzione del tubo, la zona di cottura tornerà all'impostazione originale.

Annulla la funzione Turbo

- Segui la pratica di cui sopra della funzione Turbo riattivandola quando la funzione Turbo funziona, potresti annullare la funzione Turbo.

- È inoltre possibile annullare la funzione Turbo regolando le impostazioni del livello di potenza.

BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

È possibile bloccare il pannello di controllo per impedirne l'uso involontario (ad es. bambini che accendono accidentalmente le zone di cottura).

Quando il pannello di controllo è bloccato, tutti i pulsanti sono bloccati, ad eccezione del pulsante di accensione/spegnimento e del pulsante di controllo del blocco bambini, tutti gli altri pulsanti di controllo touch sono disabilitati.

Per bloccare il pannello di controllo

Toccare il pulsante di controllo del blocco bambini per circa tre secondi. L'indicatore del timer mostrerà "Lo" e la funzione di blocco bambini sarà attiva.

Per sbloccare il pannello di controllo

1. Assicurarsi che il piano cottura elettrico sia acceso.

2. Toccare e tenere premuto il pulsante di controllo del blocco bambini per circa 3 secondi, il campanello suona una volta e "Lo" scompare sull'indicatore del timer, il blocco bambini sarà inattivo.

3. Ora puoi iniziare a utilizzare il tuo piano cottura elettrico.



In modalità blocco bambini, tutti i pulsanti di controllo saranno disabilitati ad eccezione del pulsante ON/OFF e del pulsante blocco bambini.

È sempre possibile spegnere la scheda con il comando ON/OFF in caso di emergenza, ma sarà necessario sbloccare la scheda prima nell'operazione successiva.

NOTA: Nella funzione di blocco bambini, se si spegne la piastra senza disabilitare la funzione di blocco bambini. Quando si accende la piastra in un secondo momento, la funzione di blocco bambini sarà ancora valida.

FUNZIONE STOP AND GO

• Semplifica la cottura! Mentre cucini, suona il campanello, squilla il telefono o il bambino urla da un'altra porta. Hai bisogno di uscire dalla cucina? Ciò significa che la cena potrebbe esaurirsi o richiedere più tempo per essere pronta se spegni tutto.

• La funzione Stop & Go può disattivare tutte le zone. Quando si torna indietro, con un'altra pressione del pulsante, il piano riparte da dove era, per continuare la cottura.

1. Activar la función Stop and Go.

Per attivare la funzione Stop & Go, è possibile premere una volta il pulsante della funzione Stop & Go. Quindi tutte le impostazioni del programmatore vengono mantenute e la scheda smette di riscaldarsi, tutti gli indicatori di impostazione del calore mostrano "P".

2. Disabilita la funzione Stop and Go

Per annullare la funzione Stop & Go, è possibile premere nuovamente la funzione Stop & Go, dopo il ritorno. Quindi tutte le impostazioni del programmatore

torneranno a com'erano, l'indicatore Stop & Go "P" scomparirà da tutti gli indicatori.



Quando la funzione Stop & Go è attiva, tutti i pulsanti di controllo sono disabilitati ad eccezione dei pulsanti ON/OFF e Stop & Go.

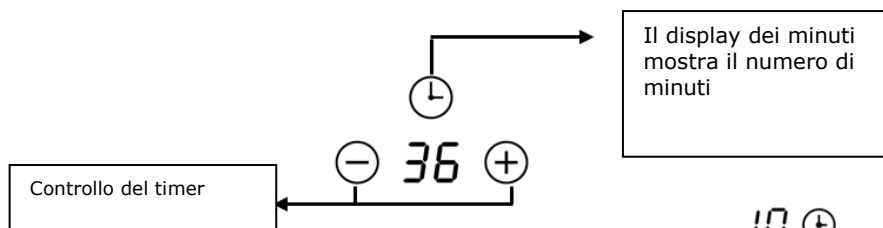
Nota: La piastra si spegne automaticamente se la funzione Stop & Go dura più di 10 minuti.

TEMPORIZZATORE

Quando il piano cottura è acceso, è possibile utilizzare il timer in due modi diversi:

- È possibile utilizzarlo come avvisatore di minuti. In questo caso, il timer non spegnerà nessuna zona di cottura al termine del tempo impostato.
- È possibile impostarlo per spegnere una o più zone di cottura.
- È possibile impostare la lancetta dei minuti/timer fino a 99 minuti.


Panoramica del timer



Usa il cronometro come promemoria dei minuti

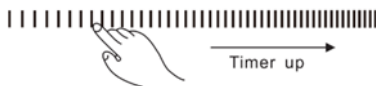
Se non è stata selezionata una zona di cottura

1. Toccare il pulsante di controllo del timer, il numero sul timer indicatore lampeggiante.

• Toccare una volta il pulsante di controllo del timer  numero di

Una singola cifra sull'indicatore del timer lampeggia, quindi regolare una singola cifra dell'impostazione della lancetta dei minuti facendo scorrere il cursore.

• Premere nuovamente il pulsante di controllo del timer, il numero di decine Digit sull'indicatore del timer lampeggiante, quindi regolare le cifre dell'impostazione dell'avviso di decine di minuti facendo scorrere il cursore.



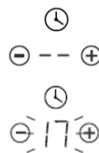
NOTA: Toccando continuamente il pulsante di controllo del timer, il

Il dispositivo di scorrimento funziona con la seguente conseguenza: "Cifra singola-Decine di cifre-Conferma impostazioni-Cifra singola-..."

3. Quando i minuti sono impostati, inizierà il conto alla rovescia.

Immediatamente, lo schermo mostrerà il tempo rimanente.

4. Il campanello suonerà per 30 secondi e verrà visualizzato l'indicatore del timer. "--" quando il tempo di presa è scaduto. Qualsiasi tocco efficiente dei pulsanti di controllo durante il gioco finirebbe per suonare il campanello.



Impostare il timer per spegnere la zona di cottura

1. Toccare il pulsante di controllo della selezione della zona di riscaldamento per selezionare la zona di cottura per la quale si desidera impostare il timer.

2. Toccare il pulsante di controllo del timer, il numero sul timer indicatore lampeggiante.

3. Quindi regolare le impostazioni del timer.

• Toccare una volta il pulsante di controllo del timer, il numero di

Una singola cifra sull'indicatore del timer lampeggia, quindi regolare una singola cifra.

cifra dell'impostazione della lancetta dei minuti facendo scorrere il cursore.

• Premere nuovamente il pulsante di controllo del timer, il numero di decine

Digit sull'indicatore del timer lampeggiante, quindi regolare le cifre dell'impostazione dell'avviso di decine di minuti facendo scorrere il cursore.



NOTA: Toccando continuamente il pulsante di controllo del timer, il cursore funziona con la seguente conseguenza: "Cifra singola - Cifre delle decine - Conferma impostazioni - Cifra singola-..."

4. Quando il timer è impostato, inizierà il conto alla rovescia.

Immediatamente, lo schermo mostrerà il tempo rimanente.

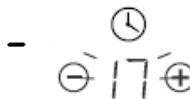
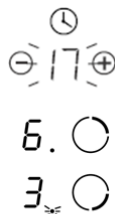
NOTA: Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza

L'illuminazione di queste aree sarà impostata con un timer. È possibile verificare

Impostazione del timer di diverse zone di cottura impostate con timer, attivazione di questa zona di cottura.

NOTA: Se più di una zona di riscaldamento ha impostazioni del timer, l'indicatore del timer mostrerà l'ora più bassa. Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza lampeggerà.

5. Allo scadere del timer di cottura, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.



Nota: l'impostazione predefinita per il promemoria dei minuti e il timer è 30 minuti.
NOTA: Dopo la regolazione, l'impostazione sull'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi e poi smetterà di lampeggiare, quindi l'impostazione verrà confermata.

NOTA: Il promemoria dei minuti e il timer possono essere utilizzati contemporaneamente; l'indicatore del timer mostra l'impostazione dell'ora più bassa. Se l'impostazione più bassa è promemoria minuti, il punto rosso accanto all'indicatore del timer lampeggerà. Se l'impostazione più bassa è l'impostazione del timer, il punto rosso sull'indicatore del livello di potenza per la zona di cottura corrispondente lampeggerà.

NOTA: Se l'indicatore mostra l'impostazione del timer per la zona di cottura. Per controllare le impostazioni del promemoria dei minuti, premere il pulsante di controllo del timer, l'indicatore mostrerà le impostazioni del promemoria dei minuti.

RILEVAMENTO DI PENTOLE E PICCOLI OGGETTI

Per il piano cottura a induzione, se lo schermo lampeggia "alternativamente con il livello di calore.

- Non è stata posizionata una padella nella zona di cottura corretta, oppure,
- La padella che si sta utilizzando non è adatta alla cottura a induzione o,
- La pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente nella zona di cottura.

Note:

1. Non si riscalda a meno che non ci sia una pentola adatta nella zona di cottura.
2. Lo schermo si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti se non viene posizionata una padella adatta sopra.
3. Quando sul piano di cottura è stata lasciata una padella di dimensioni errate o non magnetica (ad es. alluminio) o qualche altro oggetto di piccole dimensioni (ad es. coltello, forchetta, chiave inglese), la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente entro 1 minuto.

AVVISO DI CALORE RESIDUO

Attenzione alle superfici calde

Quando il consiglio è in funzione da un po' di tempo,

Rimarrà un po' di calore residuo. La lettera "H" appare sull'alimentazione



Indicatore delle impostazioni per avvisarti di stare lontano da esso.

Può essere utilizzato anche come funzione di risparmio energetico:

Se si desidera riscaldare più pentole, utilizzare la zona di cottura ancora calda.

PROTEZIONE CONTRO IL TRABOCCO

Per la tua sicurezza, il controller spegnerà automaticamente l'alimentazione se il liquido bolle o se inumidisci un panno sul pannello di controllo touch. Tutti i pulsanti di controllo non sono più validi, ad eccezione del pulsante di accensione/spegnimento e del blocco bambini, a meno che non si asciughi l'area di controllo touch.

PROTEZIONE CONTRO IL SURRISCALDAMENTO

All'interno del piano cottura a induzione è presente un sensore di temperatura, che monitora costantemente la temperatura di esercizio, quando è eccessiva e le ventole integrate non sono in grado di abbassare la temperatura, il piano smetterà di funzionare automaticamente.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO DI SICUREZZA

Si tratta di un sistema di protezione che incorpora il piano cottura a induzione, che si spegne automaticamente se ci si dimentica di spegnerlo.

Il tempo di spegnimento automatico varia a seconda della potenza selezionata, vedere la tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di lavoro predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



Le persone con un pacemaker dovrebbero consultare il proprio medico prima di utilizzare questa unità.

CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

Le seguenti impostazioni sono solo indicative. La configurazione esatta dipenderà da fattori tra cui le pentole e quanto stai cucinando. Sperimenta con la scheda per trovare la configurazione più adatta alle tue esigenze. La tabella seguente mostra alcune configurazioni:

Controllo della temperatura	Idoneità
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo• Sciogliere il cioccolato, il burro e gli alimenti che bruciano rapidamente• Portare a ebollizione• Riscaldamento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Riscaldare• Cottura lenta• Cottura del riso
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Frittelle
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Soffritto• Cottura della pasta

9	<ul style="list-style-type: none"> • Soffritto • cocente • Portare a ebollizione la zuppa • Acqua bollente
----------	--


PULIZIA DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE

Tipo di sporco	Come pulire	Importante
<p>Sporco quotidiano sulla superficie del vetro (impronte digitali, segni, macchie lasciate dal cibo o fuoriuscite di zucchero)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare l'alimentazione dalla scheda utilizzando l'interruttore o il differenziale abilitato a tale scopo. 2. Utilizzare un detergente per piani cottura a induzione mentre la superficie è calda (ma non bollente!) 3. Sciacquare e asciugare la piastra con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Ricollegare la scheda all'alimentazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando si spegne il piano cottura, non ci sarà alcuna indicazione di superficie calda, ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! • Utilizzare speciali spugne abrasive per lastre di vetro. Non utilizzare prodotti per la pulizia corrosivi o abrasivi che potrebbero danneggiare la scheda. Leggere l'etichetta per verificare se il detergente o la spugnetta abrasiva è quella giusta. Non lasciare residui sulla superficie, il vetro potrebbe macchiarsi.
<p>Fuoriuscite causate da cibi zuccherati</p>	<p>Rimuoverli immediatamente utilizzando una spatola o un raschietto adatto ai piani cottura a induzione, ma attenzione alle superfici calde nella zona di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne l'alimentazione della scheda per mezzo dell'interruttore o del differenziale abilitato a tale scopo 2. Tenere la spatola o il raschietto con un angolo di 30° e raschiare lo sporco o versarlo in un'area fresca del piatto, quindi rimuovere lo sporco o la fuoriuscita con un panno o un tovagliolo di carta. 	<p>Rimuovere le macchie lasciate da cibi sciolti e zuccherati o fuoriuscite il prima possibile. Se lasciato raffreddare sul vetro, può essere difficile da pulire o addirittura danneggiare in modo permanente il vetro. Superficie della piastra.</p> <p>Pericolo di taglio: Quando il coperchio di sicurezza è represso, la lama di un raschietto diventa affilata. Utilizzare con molta attenzione e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.</p>
<p>Macchie di sporco e fuoriuscite sul</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare l'alimentazione dalla scheda 	<p>Le fuoriuscite di liquidi nell'area del pannello di controllo possono</p>

<p>pannello di controllo</p>	<p>utilizzando l'interruttore o il differenziale abilitato a tale scopo</p> <p>2. Pulire l'area del pannello di controllo con una spugna o un panno pulito, damp spugna.</p> <p>3. Asciugare completamente l'area del pannello di controllo</p> <p>4- Ricollegare la scheda all'alimentazione.</p>	<p>causare il malfunzionamento del piano cottura a induzione, i pulsanti a sfioramento potrebbero non funzionare correttamente</p> <p>Assicurarsi di pulire e asciugare accuratamente l'area del pannello di controllo prima di ricollegare la scheda all'alimentazione.</p>
------------------------------	--	--

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Cosa fare?
<p>Il piano cottura a induzione non si accende</p>	<p>Assenza di alimentazione di rete</p>	<p>Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia collegato alla presa di corrente e che l'interruttore automatico sia in posizione di accensione. Controlla se hai energia nel resto della tua casa. Se hai controllato tutto e il problema persiste, chiama un tecnico.</p>
<p>I pulsanti a sfioramento non funzionano correttamente</p>	<p>Potrebbe esserci una piccola pellicola d'acqua o liquido sui pulsanti o potresti usare la punta del dito quando tocchi i pulsanti.</p>	<p>Assicurarsi che l'area del pannello di controllo sia pulita e asciutta. Usa la punta del dito quando tocchi i comandi.</p>
<p>I pulsanti a sfioramento non funzionano</p>	<p>Il pannello di controllo è bloccato</p>	<p>Per sbloccare il pannello di controllo, vedere la sezione corrispondente.</p>
<p>La superficie della piastra è graffiata</p>	<p>I contenitori da cucina possono avere bordi o bordi che deteriorano il piatto. Gli utensili o i prodotti per la pulizia utilizzati non son los adecuados.</p>	<p>Usa contenitori da cucina con una base piatta e liscia. Fare riferimento alla sezione "Il fornello a induzione" e alla sezione sulla pulizia del piano cottura a induzione.</p>
<p>Alcuni contenitori emettono rumori o clic</p>	<p>Alcuni contenitori hanno una base a sandwich</p>	<p>Questo è normale ed è dovuto al tipo di base della nave, questo è normale e non indica un'anomalia o un guasto.</p>
<p>Il piano cottura produce un ronzio se utilizzato ad un livello di potenza elevato.</p>	<p>Ciò è causato dalla tecnologia di cottura a induzione.</p>	<p>Questo è normale, il rumore dovrebbe essere ridotto o scomparire completamente quando la potenza diminuisce.</p>

Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	La ventola che raffredda il piano cottura a induzione è stata accesa. Impedisce il surriscaldamento del piano cottura, la ventola può continuare a funzionare dopo aver spento il piano cottura a induzione.	Questo è normale e non un malfunzionamento. Non spegnere il piano cottura a induzione mentre la ventola è in funzione.
I contenitori non sono riscaldati e sul display compare l'indicazione 	La ciotola non è adatta per l'induzione, la base della ciotola è troppo piccola o non è centrata nella zona di cottura.	Utilizzare contenitori adatti all'induzione, con la base abbastanza grande da essere rilevata, e concentrarsi sulla zona di cottura
La scheda si è spenta in modo imprevisto, viene emesso un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato un codice di errore.	Guasto tecnico	Annotare il codice di errore e scollegare l'alimentazione dalla scheda utilizzando l'interruttore automatico o l'interruttore differenziale fornito a tale scopo. Contatta il Servizio Tecnico Ufficiale MX ONDA più vicino.

MESSAGGI DI ERRORE

Se si verifica un'anomalia, il piano cottura a induzione entrerà automaticamente nello stato di protezione e visualizzerà i codici di errore corrispondenti:

Messaggio	Descrizione	Soluzione
<i>E1/E2</i>	Tensione di alimentazione anomala	Si prega di controllare se l'alimentazione è normale. Accendere dopo che l'alimentazione è normale.
<i>E3</i>	Sensore per padella ad alta temperatura	Verificare che non vi siano liquidi nella padella, riempirla di liquido e quindi ripristinare.
<i>E5</i>	Sensore di temperatura IGBT ad alta temperatura	Si prega di riavviare dopo che il piano cottura a induzione si è raffreddato.

INSTALLAZIONE

Praticare un foro nel piano di lavoro in base ai seguenti suggerimenti:

1. Dovresti lasciare almeno 5 cm intorno al foro, libero da ostacoli (mobili, elettrodomestici, ecc.).

2. Lo spessore del piano di lavoro è di almeno 30 mm.
3. Scegli un materiale del piano di lavoro resistente al calore per evitare deformazioni causate dall'irraggiamento di calore del piano cottura a induzione.

Junta

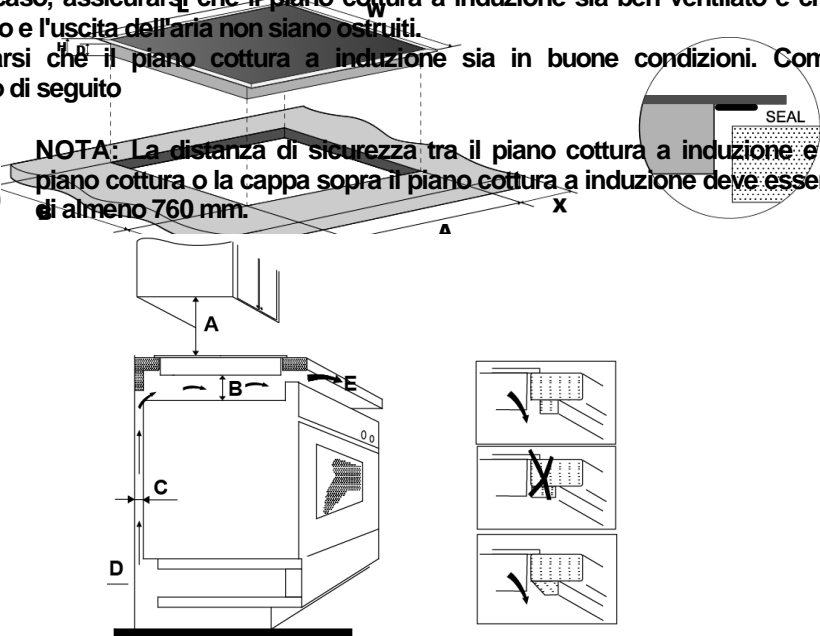
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	56	52	555 +5 -0	495+5 -0	50 min.

In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti.

Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia in buone condizioni. Come mostrato di seguito



NOTA: La distanza di sicurezza tra il piano cottura a induzione e il piano cottura o la cappa sopra il piano cottura a induzione deve essere di almeno 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mm	20 mm	Preso	Uscita aria

			d'aria	5mm
--	--	--	--------	-----

Prima di installare il piano cottura a induzione, assicurarsi che

- **La superficie del piano di lavoro è liscia e piana e nessun elemento strutturale interferisce con i requisiti di spazio**
- **Il piano di lavoro è realizzato in materiale resistente al calore.**
- **Se il piano cottura a induzione è installato sopra un forno, il forno dovrebbe avere una ventola di raffreddamento incorporata.**
- **La struttura rispetterà tutti i requisiti di autorizzazione e le norme e i regolamenti applicabili.**
- **L'impianto elettrico è conforme alle norme e ai regolamenti di sicurezza locali e incorpora un interruttore automatico adatto o un isolamento automatico che fornisce una completa disconnessione dalla rete elettrica.**
- **L'interruttore automatico o l'isolamento automatico devono essere adeguati e fornire una separazione dei contatti del traferro di 3 mm su tutti i poli (o su tutti i conduttori attivi [di fase] se le regole di cablaggio locali consentono questa variazione dei requisiti)**
- **L'interruttore automatico o l'interruttore di isolamento automatico sono facilmente accessibili all'utente.**
- **Verificare con un elettricista autorizzato o con le autorità locali l'installazione e le leggi, se hai domande sull'installazione.**
- **Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle di ceramica) per le superfici delle pareti che circondano il piano di lavoro.**

Al termine dell'installazione del piano cottura a induzione, assicurarsi che...

- **Il cavo di alimentazione non è accessibile attraverso il cassetto o le ante dei cassettei.**
- **C'è un adeguato flusso di aria fresca dall'esterno dell'armadio alla base del piano di lavoro.**
- **Se il piano cottura a induzione è installato sopra un cassetto o un armadio, sotto la base del piano cottura è installata una barriera di protezione termica.**
- **L'interruttore automatico o l'interruttore di isolamento automatico sono facilmente accessibili dall'utente.**

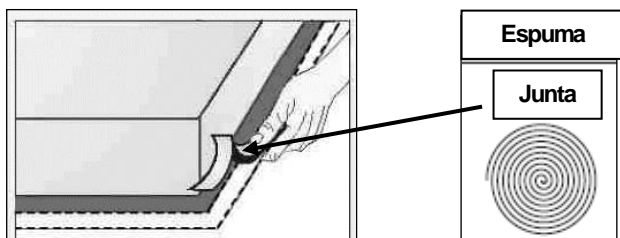
Installazione della guarnizione in schiuma

Prima di inserire il piano cottura nell'apertura del piano di lavoro della cucina, è necessario posizionare la guarnizione in schiuma in dotazione (in un sacchetto di plastica) sul fondo del piano in vetroceramica.

Non installare la scheda senza la guarnizione in schiuma!

La guarnizione deve essere fissata al piano di lavoro utilizzando il seguente metodo:

- Rimuovere la pellicola **protettiva dalla guarnizione.**
- Quindi posizionare la guarnizione sul **fondo del vetro, vicino al bordo.**
- La guarnizione deve essere posizionata lungo tutto il bordo del vetro e non deve **sovrapporsi agli angoli.**
- Quando si installa **la guarnizione, assicurarsi che il vetro non entri in contatto con oggetti appuntiti.**



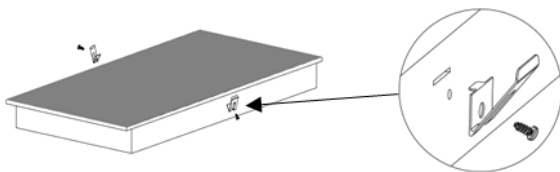
Prima di fissare le staffe di fissaggio.

L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non applicare forza ai comandi che sporgono dalla piastra.

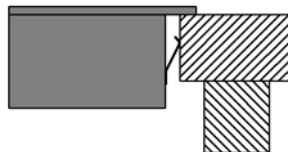
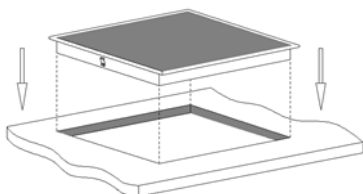
Kit facili da regolare

C'è un pacchetto di kit facile da installare per ogni scheda, comprese clip e viti di fermo. Cerca prima il pacchetto del kit facile da montare.

Fissare le clip al piano di lavoro: inserire le clip di fissaggio nei fori di fissaggio riservati su 2 lati dell'alloggiamento, fissare la clip all'alloggiamento con una vite, quindi inserire il piano di lavoro nell'armadio/piano di lavoro.



Fissare la piastra all'armadio: inserire la piastra nell'armadio/piano di lavoro come di seguito, le clip montate sui lati possono fissare saldamente la piastra.



Precauzioni

1. Il piano cottura a induzione deve essere installato da elettricisti autorizzati o tecnici qualificati. Si prega di non effettuare mai l'operazione da soli.
2. Il piano cottura a induzione non può essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità può danneggiare i componenti elettronici del piano cottura a induzione.
3. Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo tale da garantire una migliore irradiazione del calore per migliorarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotto sulla superficie del tavolo devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, il piano di lavoro deve essere resistente al calore.

COLLEGAMENTO DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE ALLA RETE ELETTRICA.



Il piano cottura a induzione deve essere installato da un elettricista autorizzato o da un tecnico adeguatamente qualificato.

Prima di collegare il piano cottura a induzione alla rete elettrica, verificare che:

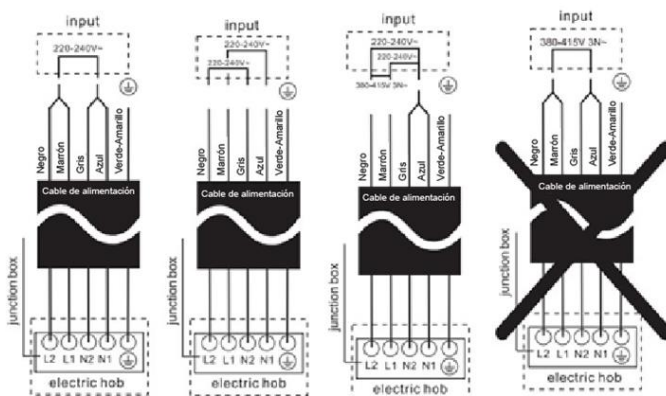
1. L'impianto elettrico in cui deve essere collegato il piano cottura a induzione deve essere adatto alla potenza consumata dal piano a induzione.
2. La tensione deve corrispondere al valore nominale specificato nelle caratteristiche descritte in questo manuale.
3. La sezione trasversale dei cavi di alimentazione deve supportare la corrente specificata sulla targhetta dei dati.

Per collegare il piano cottura a induzione alla presa di corrente, non utilizzare adattatori, riduttori o forchette, poiché questi dispositivi possono surriscaldarsi e provocare un incendio.

Il cavo di alimentazione del piano cottura a induzione non deve toccare nessuna parte o zona in cui acquisisce temperature elevate e deve essere posizionato in modo che la temperatura non superi in nessun punto i 75° C.

Verificare con un elettricista autorizzato e qualificato se l'installazione elettrica è adeguata. Qualsiasi modifica all'impianto elettrico deve essere eseguita solo da un elettricista autorizzato.

Il collegamento elettrico del piano cottura a induzione deve essere effettuato secondo le normative vigenti e protetto da un interruttore unipolare o da un interruttore automatico. La connessione è mostrata di seguito:



- Se il cavo è danneggiato, per poter essere sostituito o sostituito, l'operazione deve essere eseguita da un Servizio Tecnico Ufficiale Mx Onda.
- Se il piano cottura a induzione è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore unipolare con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore autorizzato deve assicurarsi che sia stato effettuato il corretto collegamento elettrico e che soddisfi le norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati.
- Il filo giallo/verde del cavo di alimentazione deve essere collegato a terra alla presa di corrente.
- Il produttore non è responsabile per eventuali incidenti derivanti dall'uso di un apparecchio non collegato a terra o da una continuità di messa a terra difettosa.
- Se il dispositivo dispone di una presa di corrente, è necessario installarla in modo da potervi accedere.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de alimentación	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consumo máximo	6600 W
Superficie de cocción	Cristal cerámico de alta resistencia
Zona 1 (superior izquierda)	
Potencia máxima	1300 W (1500 W modo turbo)
Diámetro de cocción	180 mm Ø
Zona 2 (inferior izquierda)	
Potencia máxima	1900 W (2200 W modo turbo)
Diámetro de cocción	180 mm Ø
Zona 3 (zona derecha)	
Potencia máxima	2300 W (3000 W modo turbo)
Diámetro de cocción	280 mm Ø
Funcionamiento en modo FLEX	
Potencia máxima	3000 W (3600 modo turbo)
Superficie de cocción	180 x 380 mm
Controles	Tipo táctil
Niveles de potencia	9 niveles
Temporizador	Hasta 99 minutos
Dimensiones	590 x 520 x 56 mm (l, a, alto)
Dimensiones hueco para encastrar	555 x 495 mm (l, a)

Peso

10 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>

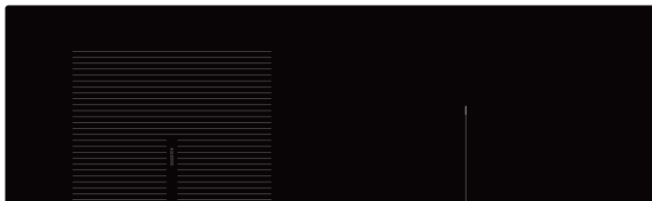


BENUTZER- UND INSTALLATIONSANLEITUNG

Mx Onda

INDUKTIONSKOCHFELD FÜR AUSSPARUNG MIT DREI ZONEN KOCHEN & FLEXIBLE ZONE

MODELL: MX-PI2660FLEX





LESEN SIE DIESES HANDBUCH VOR DEM GEBRAUCH SORGFÄLTIG

DIESES GERÄT ARBEITET MIT EINER SPANNUNG VON 230 V, UM EINEN MÖGLICHEN STROMSCHLAG ZU VERMEIDEN, VERSUCHEN SIE NICHT, ES ZU ÖFFNEN. Dieses Gerät hat kein Teil, das selbst repariert werden kann, im Falle einer Fehlfunktion nicht manipulieren, wenden Sie sich an einen offiziellen technischen MX ONDA-Service.

Entsorgen Sie dieses elektrische Produkt nach Ablauf der Nutzungsdauer nicht mehr im Hausmüll.

Werfen Sie es in den entsprechenden Behälter auf einem Recyclinghof in Ihrer Nähe, um es anschließend zu recyceln.



Dieses Produkt entspricht der europäischen RoHS-Richtlinie (2011/65/EU) zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.



EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Induktionskochfelds, das mit drei Kochzonen und flexibler Zone MX ONDA Modell MX-PI2660FLEX ausgestattet ist.

Wir empfehlen Ihnen, einige Zeit damit zu verbringen, dieses Benutzerhandbuch und Installationshandbuch zu lesen, um vollständig zu verstehen, wie Sie es richtig

installieren und verwenden. Lesen Sie für die Installation den Installationsabschnitt.

Bitte lesen Sie alle Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie diese Benutzer- und Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Es enthält unter anderem die folgenden Funktionen:

- Hochfestes Keramikglas.
- Maximale Leistung: 6800 W
- Betrieb im Stand-alone-Modus mit 3 Kochzonen oder im FLEX-Modus, der die beiden linken Kochzonen kombiniert, um eine große Kochfläche zu erhalten:
- Standalone-Modus-Betrieb:
- Zone 1 (oben links): 180 mm Gardurchmesser, Leistung 1300 W (1500 W Turbo-Modus)
- Zone 2 (unten links): 180 mm Kochdurchmesser, Leistung 1900 W (2200 W Turbo-Modus)
- Zone 3 (rechte Zone): 280 mm Kochdurchmesser, Leistung 2300 W (3000 W Turbomodus)
- Betrieb im FLEX-Modus:
- Linke Fläche: 180 x 380 mm Kochfläche, Leistung 3000 W (3600 W Turbo-Modus)
- Touch-elektronische Steuerung mit Abwärmeeanzeige
- 9 Leistungsstufen + Turbo-Funktion
- Kontinuierliches Heizen auf niedrigem Leistungsniveau
- Detektion von kleinen bis nicht-induzierenden Behältern
- Automatische Sicherheitsabschaltung und Kindersicherung

VOR DEM ANSCHLIESSEN DES GERÄTS

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie das Induktionskochfeld verwenden.

Installation (Stromschlaggefahr)

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungsverkabelungssystem ist unerlässlich und obligatorisch.
- Änderungen an der Hausverkabelung sollten nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Ratschläge kann zu Stromschlägen oder zum Tod führen.

Schnittgefahr

- **Seien Sie vorsichtig: Die Kanten der Platte können scharf sein.**
- **Wenn Sie nicht vorsichtig sind, kann dies zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.**

Wichtige Sicherheitshinweise

- **Bitte lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.**
- **Es dürfen zu keinem Zeitpunkt brennbare Produkte oder Produkte in dieses Gerät gegeben werden.**
- **Stellen Sie diese Informationen der für die Installation des Geräts verantwortlichen Person zur Verfügung, da dies Ihre Installationskosten senken kann.**
- **Um Risiken zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß dieser Installationsanleitung installiert werden.**
- **Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person installiert und geerdet werden.**
- **Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Trennschalter enthält, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.**
- **Eine nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen von Garantie- oder Haftungsansprüchen führen.**

Betrieb & Wartung

- **Nicht auf einem zerbrochenen oder rissigen Teller kochen. Wenn die Oberfläche der Kochfläche bricht oder reißt, trennen Sie die Platte von der Steckdose (automatisch) und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.**
- **Schalten Sie das Kochfeld aus und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen, für Wartungsarbeiten müssen Sie das Kochfeld vom Stromnetz trennen.**

- Die Nichtbeachtung dieser Ratschläge kann zu Stromschlägen oder zum Tod führen.

Gesundheitsgefährdung

- Dieses Gerät entspricht den elektrischen und elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) sollten jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Implantathersteller konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Ratschläge kann zum Tod oder zu erheblichen Gesundheitsschäden führen.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Gebrauchs werden zugängliche Teile dieses Geräts heiß genug, um Verbrennungen zu verursachen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder etwas anderes als das richtige Kochgeschirr nicht mit dem Induktionsglas in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche der Arbeitsplatte gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Pfannengriffe können sich heiß anfühlen. Achten Sie darauf, dass die Griffe der Pfannen nicht aus anderen Kochzonen herausragen. Bewahren Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie Kinder fern.
- Die Nichtbeachtung dieser Tipps kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Schnittgefahr

- Die scharfe Klinge eines Glasplattenschabers wird freigelegt, wenn die Sicherheitsabdeckung eingefahren wird. Sehr

vorsichtig verwenden und immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern lagern.

- Wenn Sie nicht die erforderliche Vorsicht walten lassen, kann dies zu Verletzungen oder Schnittverletzungen führen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Wenn Öl überhitzt wird, kann es zu Rauch und Verschüttungen kommen, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Aufbewahrung.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät.
- Stellen oder lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts, da diese durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Heizen oder Heizen des Raums.
- Legen Sie kein Spielzeug oder keine Produkte auf den Teller, die die Aufmerksamkeit von Kindern auf sich ziehen, da Kinder auf den Teller klettern und schwer verletzt werden könnten.
- Schalten Sie nach Gebrauch die Kochzonen und das Kochfeld immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d. h. mit den Touch-Bedienelementen). Verlassen Sie sich nicht auf die Funktion zur Erkennung von Nicht-Induktionsgeräten, um Kochzonen beim Entfernen von Pfannen auszuschalten. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder auf der Platte sitzen, stehen oder klettern.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät verwendet wird.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit zur Verwendung des Geräts einschränken, müssen von einer verantwortlichen und kompetenten Person in die

Verwendung eingewiesen werden. Der Ausbilder muss davon überzeugt sein, dass er das Gerät ohne Gefahr für sich oder seine Umgebung verwenden kann.

- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird ausdrücklich im Handbuch empfohlen. Alle anderen Dienstleistungen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um die Plaque zu reinigen.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Platte und lassen Sie sie nicht fallen .
- Lehnen Sie sich nicht auf die Platte.
- Verwenden Sie keine Töpfe, Pfannen oder Töpfe mit gezackten Kanten und ziehen Sie sie nicht über die Oberfläche des Induktionsglases, da dies das Glas zerkratzen kann.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder andere scheuernde Reinigungsmittel, um die Oberfläche des Kochfelds zu reinigen, da diese das Induktionsglas zerkratzen können.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es vom Hersteller oder qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt, nicht für den professionellen Gebrauch. MX ONDA übernimmt keine Verantwortung und die Garantie erlischt bei unsachgemäßer Verwendung oder Nichtbeachtung der Anweisungen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile erwärmen sich während des Gebrauchs. Es sollte darauf geachtet werden, dass die Kochstellen nicht berührt werden.
Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt .
- Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Benutzers sollte nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

- **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder aufgrund mangelnder Erfahrung und Kenntnisse verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen**
- **WARNUNG: Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem fettigen oder öligen Kochfeld kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, schalten Sie das Gerät aus! und dann die Flamme zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.**
- **WARNUNG: Brandgefahr: Stellen oder lagern Sie keine Produkte auf Kochflächen.**
- **WARNUNG: Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden, und berühren Sie es nicht, um Schnitte im Keramikglas zu vermeiden.**
- **Ein Dampfreiniger sollte nicht verwendet werden.**
- **Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.**
- **ACHTUNG: Der Garvorgang sollte überwacht werden. Der kurzfristige Garvorgang sollte kontinuierlich überwacht werden.**
- **WARNUNG: Um eine Bewegung der Platte zu verhindern, müssen Sicherheitsanker installiert werden. Lesen Sie die Installationsanweisungen.**
- **WARNUNG: Verwenden Sie nur Kochaufsätze, die vom Hersteller des Kochgeschirrs entworfen oder vom Gerätehersteller in der entsprechenden Gebrauchsanweisung angegeben wurden, oder im Gerät eingebaute Herdschutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.**
- **Dieses Gerät verfügt über eine Erdung nur für funktionale Zwecke.**
- **Entfernen Sie alle Schutzfolien, die sich möglicherweise auf dem Induktionskochfeld befinden.**

INDUKTIONSHERD

Vorteile des Induktionskochens

Der Induktionsherd ist eine radikale Veränderung der traditionellen Art des Kochens von Speisen, die Wärme wird direkt im Behälter erzeugt, so dass der Wärmeverlust zwischen den verschiedenen Elementen (Behälter, Glaskeramikplatten usw.) eliminiert wird.

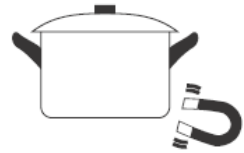
- Verkürzte Garzeit: Der Behälter heizt sich schneller auf.
- Energieeinsparung: durch Verkürzung der Zeit zum Kochen und/oder Braten. Wenn der Behälter aus der Kochzone genommen wird, stellt er automatisch die Wärmezufuhr ein.
- Einfachere Reinigung; Da die Oberfläche nicht so heiß ist, verbrennt verschüttetes Essen nicht so schnell.

Recipientes apropiados para inducción

Ferromagnetische Behälter

Geeignete Behälter zum Induktionskochen sind solche, die aus ferromagnetischem Material bestehen. Sie können aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder speziellem Edelstahl-Induktionsgeschirr hergestellt werden.

Um herauszufinden, ob ein Behälter zum Induktionskochen geeignet ist, überprüfen Sie, ob er von einem Magneten angezogen wird.



Spezielle Container

Es gibt andere Arten von Behältern, deren Boden nicht vollständig ferromagnetisch ist. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch den Durchmesser des Bodens und ob diese Behälter vom Induktionskochfeld erkannt werden.

Gefäße, die nicht für Induktion geeignet sind

Verwenden Sie niemals Behälter aus normalem Edelstahl, Glas, Ton, Kupfer oder Aluminium.

Eigenschaften des Containerbodens

Achten Sie besonders auf die Form des Sockels, da er völlig flach sein muss. Verwenden Sie keine Behälter mit unregelmäßigen Kanten oder gebogenen Böden.

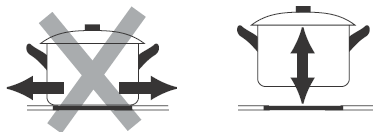


Stellen Sie sicher, dass der Boden der Schüssel glatt ist, flach am Glas anliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Container, deren Durchmesser so groß ist wie die Grafik für den ausgewählten Bereich. Durch die Verwendung eines Behälters wird eine etwas breitere Energie mit maximaler Effizienz verwendet. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, kann der Wirkungsgrad geringer sein als erwartet. Zentrieren Sie die Pfanne immer im Kochbereich.

Der Boden eines Behälters kann die Wärmeverteilung und damit das Kochergebnis beeinflussen. Wenn wir einen Behälter mit einem hochwertigeren Boden (z. B. Sandwich) wählen, sparen wir Zeit und Energie beim Kochen.

Schützen Sie die Glasoberfläche

Heben Sie die Behälter immer vom Induktionskochfeld ab, schieben Sie es nicht, da sie das Glas zerkratzen könnten.



Leere oder sehr dünne Behälter

Stellen Sie niemals einen leeren Behälter auf die Platte und schalten Sie sie ein, da dies zu einer Überhitzung des Behälters (aufgrund übermäßiger Hitze) und einer Beschädigung des Keramikglases oder der Platte selbst führen kann. Wenn der Boden des Behälters sehr dünn ist, kann er auch überhitzen, verwenden Sie diese Art von Behälter nicht.

Gefäß-Detektion

Das Kochfeld verfügt über eine Mindestgrenze für die Erkennung der Kochzone, die in jeder Kochzone variiert. Aus diesem Grund sollten Sie auf Behälter verzichten, deren Boden kleiner als der angegebene Durchmesser ist.

Wenn Sie das Kochfeld ohne Behälter, mit einem Behälter, dessen Boden niedriger als der angegebene ist, oder mit einem Behälter, der nicht für Induktion geeignet ist, einschalten, funktioniert das Kochfeld nicht, die „ $\geq \leq$ “ erscheint auf dem Display.

Abmessungen des Behälters

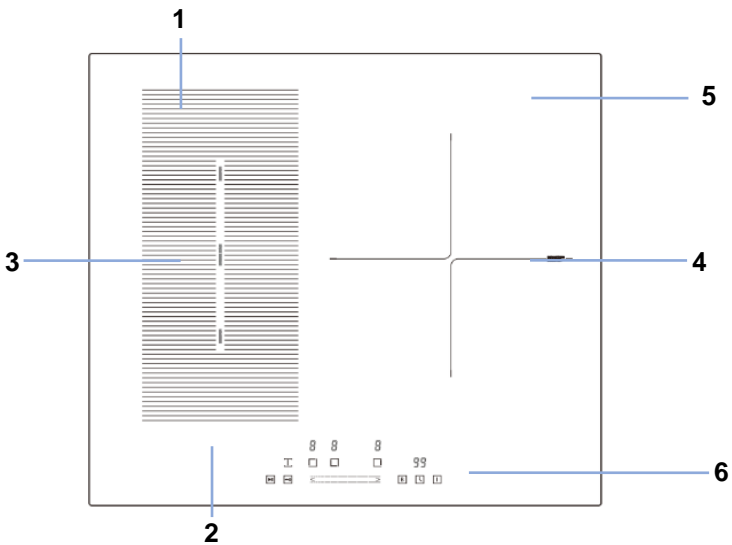
Die Kochzonen haben einen minimalen und maximalen Betriebsdurchmesser und passen sich automatisch an den Durchmesser des Behälters an. Der Boden der Schüssel sollte jedoch einen Mindestdurchmesser entsprechend der entsprechenden Kochzone haben. Um die beste Effizienz aus Ihrem Induktionskochfeld herauszuholen, stellen Sie den Boden der Schüssel in die Mitte der Kochzone.

Kochdurchmesser des oberen linken Bereichs: 180 mm Ø

Kochdurchmesser des unteren linken Bereichs: 180 mm Ø

Kochdurchmesser der rechten Zone: 280 mm Ø

BEDIENELEMENTE & ELEMENTE

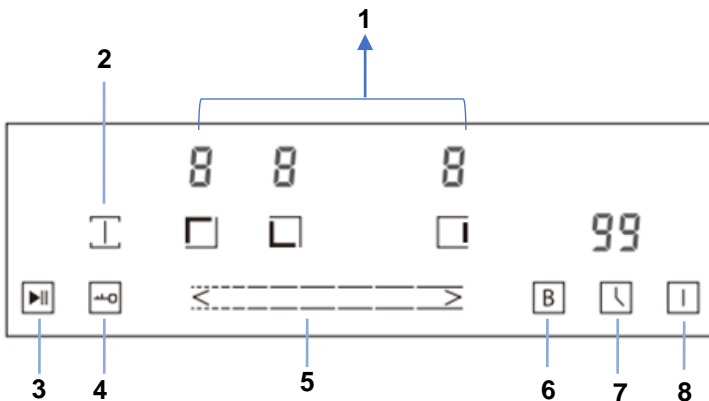


- 1. Kochzone oben links: Kochdurchmesser: 180 mm Ø
Potencia: 1300 W (1500 W modo turbo)
- 2. Kochzone unten links: Kochdurchmesser: 180 mm Ø
Potencia: 1900 W (2200 W modo turbo)
- 3. Flexible Kochzone: Maximale Kochfläche: 180 x 380 mm Ø
Potencia: 3000 W (3600 W modo Turbo)
- 4. Rechte Kochzone: Kochdurchmesser: 280 mm Ø

Potencia: 2300 W (3000 W modo turbo)

5. Glasplatte
6. Schalttafel

PANEL DE CONTROL

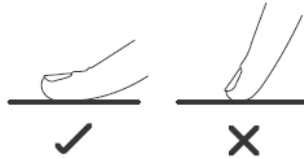


- Taste zur Auswahl der Kochzone
- Flex Zone-Funktionssteuertaste
- Stop & Continue Steuertaste
- Bedientaste für Kindersicherung
- Kochstufe/Timer-Schieberegler
- Turbo-Funktionstaste
- Timer-Auswahl taste
- Taste EIN/AUS

VERWENDEN VON TOUCH-STEUERELEMENTEN

- Die Steuerung reagiert auf Berührungen, sodass kein Druck ausgeübt werden muss.
- Verwenden Sie den gesamten Teil Ihrer Fingerspitze, nicht die Spitze.
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn eine Berührung erkannt wird.

- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht von Gegenständen (z. B. Utensilien oder Tüchern) bedeckt sind. Selbst eine dünne Wasserschicht kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.



VERWENDUNG EINES INDUKTIONSHERDS

Um mit dem Kochen zu beginnen

1. Nachdem Sie das Board an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet haben.

Halten Sie die ON/OFF-Steuertaste gedrückt für ca. 3 Sekunden, bis Sie einen "Piepton" hören, um die Platte auf. Jetzt geht die Platine in den Standby-Modus, die gesamte Wärme

Einstellanzeigen und Timer-Einstellanzeigen zeigen "-" an

2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne in die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

- Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der

Der Kochbereich ist sauber und trocken.

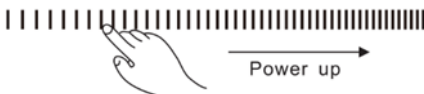
3. Stellen Sie die Heizstufe der Kochzone ein
Bevor Sie die Heizstufe einstellen, müssen Sie die berühren Heizzonenwahl-Steuertaste zum Auswählen und

Aktivieren Sie die Kochzone, die Sie verwenden möchten. Thermo-Einstellung

Die Anzeige für den ausgewählten Bereich blinkt, wenn sie aktiv ist, dann

Sie können Ihre Wärmestufe unten anpassen:

- Passen Sie die Heizeinstellungen an, indem Sie den Schieberegler verschieben.



Notizen:

1. Nach dem Anschließen an das Stromnetz klingelt beim Einschalten die Plattenglocke einmal, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und schalten sich dann aus.

2. Wenn sich das Kochfeld im Standby-Modus befindet, schaltet sich das elektrische Kochfeld automatisch aus und die Türklingel piept, wenn es nicht innerhalb von 1 Minute geübt wird.
3. Um die Platine einzuschalten, drücken Sie die EIN/AUS-Steuertaste und halten Sie sie etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Um es auszuschalten, müssen Sie nur die EIN/AUS-Taste erneut drücken.
4. Die Leistungsstufe kann von 0 bis 9 eingestellt werden, die Standardeinstellung ist Stufe 5.
5. Die Heizstufenanzeige für die ausgewählte Zone blinkt während der Einstellung. Nach der Einstellung blinkt die Zahl 5 Sekunden lang und hört dann auf zu blinken. Die Einstellungen werden dann bestätigt.

So schalten Sie die Platine aus

1. Sie können die Kochzone ausschalten, indem Sie die Kochstufe auf Ebene 0, deren Indikator "-" anzeigt.
2. Sie können auch das gesamte Board ausschalten, indem Sie auf die Steuertaste tippen

EIN/AUS.



Hinweis: Wenn während des Kochens der Strom ausfällt, werden alle Einstellungen abgebrochen.

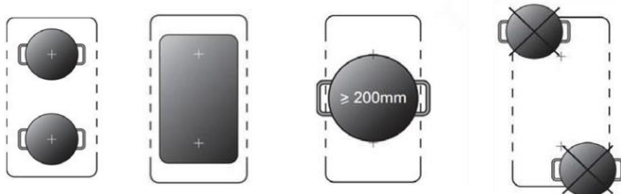
Hinweis: Das Induktionskochfeld-Kühlgebläse bleibt nach dem Ausschalten des Kochfelds etwa 1 Minute lang eingeschaltet.

FLEXIBLE KOCHZONE

Einige Modelle verfügen möglicherweise über eine oder mehrere flexible Kochzonen. Diese flexiblen Kochzonen können jeweils als einzelne Zone oder als zwei separate Zonen verwendet werden, je nachdem, welche Kochanforderungen zu einem bestimmten Zeitpunkt erfüllt sind.

Jeder der flexiblen Bereiche besteht aus zwei unabhängigen Induktivitäten, die separat angesteuert werden können. Bei der Arbeit als einzelne Zone wird ein Kochgeschirr innerhalb des flexiblen Bereichs von einer Zone in eine andere bewegt, während die gleiche Leistungsstufe der Zone beibehalten wird, in der das Utensil ursprünglich platziert wurde, und der Teil, der nicht vom Utensil abgedeckt wird, schaltet sich automatisch ab.

Wichtig: Stellen Sie das Kochgeschirr unbedingt mittig in die einzelne Kochzone. Stellen Sie bei großen, ovalen, rechteckigen und länglichen Töpfen die Töpfe mittig in den Kochbereich und decken Sie beide Kreuze ab.



Aktivieren Sie den flexiblen Induktionsbereich.

Um einen Flexbereich als einzelne große Zone zu aktivieren, drücken Sie zuerst einen der beiden Heizstufenregler für diesen Flexbereich und dann die Flexbereichssteuerungstaste. Wenn der Flexbereich funktioniert, die Anzeige über dem Bedienknopf des entsprechenden Flexbereichs aufleuchtet und die Leistungsstufenanzeige blinkt, können Sie den Leistungspegel des Flexbereichs durch Schieben des Schiebereglers einstellen.

Deaktiviert den flexiblen Induktionsbereich

Um den Flexbereich während des Betriebs auszuschalten, drücken Sie einen der beiden Heizstufenregler auf diesem Flexbereich. Wenn die Leistungsstufenanzeige blinkt, drücken Sie die Flex-Steuertaste erneut. Die Anzeige erlischt nach dem Ausschalten.

TURBO-FUNKTION

Einige Modelle von Induktionskochfeldern verfügen möglicherweise über eine oder mehrere Kochzonen mit Turbo-Funktion. Mit der Funktion "Turbo" können Sie die Leistung der jeweiligen Kochzone für 5 Minuten auf maximale Leistung erhöhen. Diese Funktion könnte die Garzeit verkürzen, was zum Kochen praktisch ist, wenn Sie es eilig haben!

Verwenden der Turbo-Funktion

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche Heizzonenauswahlsteuerung, um die Kochzone auszuwählen, in der Sie die Turbo-Funktion verwenden möchten.
2. Tippen Sie auf die Steuertaste der Turbo-Funktion, die Heizzone
Die Anzeige zeigt "b" an und blinkt 5 Sekunden lang und hört dann auf zu blinken, dann wird die Turbo-Funktion aktiviert.



Hinweis: Die Turbo-Funktion erhöht die Leistung erheblich, daher empfehlen wir Ihnen, sie mit Vorsicht zu verwenden, da die Garzeiten variieren können und übermäßige Temperaturen die Speisen verbrennen können.

Hinweis: Sobald die Röhrenfunktion abgeschlossen ist, kehrt die Kochzone zu ihrer ursprünglichen Einstellung zurück.

Brechen Sie die Turbo-Funktion ab

- Befolgen Sie die obige Praxis der Turbo-Funktion, indem Sie sie wieder einschalten, wenn die Turbo-Funktion funktioniert, Sie können die Turbo-Funktion abbrechen.
- Sie können die Turbo-Funktion auch deaktivieren, indem Sie die Einstellungen für die Leistungsstufe anpassen.

VERRIEGELUNG DES BEDIENFELDS

Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich Kochzonen einschalten).

Wenn das Bedienfeld gesperrt ist, sind alle Tasten gesperrt, mit Ausnahme der Ein-/Aus-Taste und der Kindersicherungstaste, alle anderen Touch-Control-Tasten sind deaktiviert.

So sperren Sie das Bedienfeld

Tippen Sie etwa drei Sekunden lang auf die Steuertaste für die Kindersicherung. Die Timer-Anzeige zeigt "Lo" an und die Kindersicherung ist aktiv.

So entsperren Sie das Bedienfeld

1. Stellen Sie sicher, dass das elektrische Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren und halten Sie die Steuertaste für die Kindersicherung etwa 3 Sekunden lang, die Türklingel klingelt einmal und "Lo" verschwindet auf der Timer-Anzeige, die Kindersicherung ist inaktiv.
3. Sie können jetzt Ihr Elektroherd verwenden.



Im Kindersicherungsmodus sind alle Steuertasten außer der EIN/AUS-Taste und der Kindersicherungstaste deaktiviert.

Sie können die Platine im Notfall jederzeit mit der EIN/AUS-Steuerung ausschalten, müssen die Platine jedoch beim nächsten Vorgang zuerst entsperren.

Hinweis: Wenn Sie in der Kindersicherungsfunktion die Platine ausschalten, ohne die Kindersicherungsfunktion zu deaktivieren. Wenn Sie die Platine später einschalten, ist die Kindersicherungsfunktion weiterhin gültig.

STOP-AND-GO-FUNKTION

• Machen Sie das Kochen einfach! Während des Kochens klingelt es an der Tür, das Telefon klingelt oder das Kind schreit aus einer anderen Tür. Müssen Sie aus der Küche? Das bedeutet, dass das Abendessen ausbrennen oder länger dauern kann, bis es fertig ist, wenn Sie alles ausschalten.

- Die Stop & Go-Funktion kann alle Zonen ausschalten. Wenn Sie zurückgehen, startet das Kochfeld mit einem weiteren Knopfdruck wieder dort, wo es war, um mit dem Garen fortzufahren.

1. Activar la función Stop and Go.

Um die Stop & Go-Funktion zu aktivieren, können Sie die Stop & Go-Funktionstaste einmal drücken. Dann werden alle Programmierereinstellungen beibehalten und die Platine hört auf zu heizen, alle Heizstellenanzeigen zeigen "P" an.

2. Deaktivieren Sie die Stop-and-Go-Funktion

Um die Stop & Go-Funktion abzubrechen, können Sie die Stop & Go-Funktion nach der Rückkehr erneut drücken. Dann werden alle Programmierereinstellungen wieder so eingestellt, wie sie waren, die Stop & Go-Anzeige "P" verschwindet aus allen Anzeigen.



Wenn die Stop & Go-Funktion aktiv ist, sind alle Steuertasten außer den Tasten ON/OFF und Stop & Go deaktiviert.

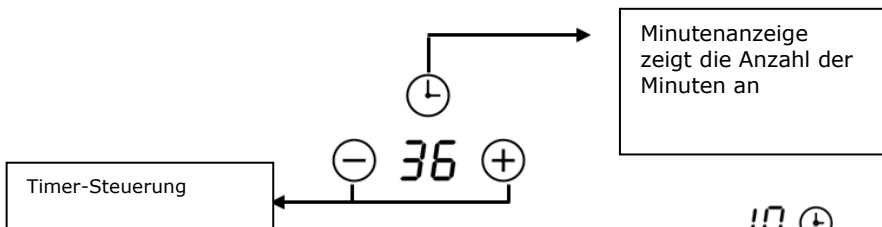
Hinweis: Die Platte schaltet sich automatisch aus, wenn die Stop & Go-Funktion länger als 10 Minuten dauert.

ZEITSCHALTUHR

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können Sie den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können es als Minutenanzeige verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeit keine Kochzonen aus.
- Sie können es so einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen ausgeschaltet werden.
- Sie können den Minutenzeiger/Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Timer-Übersicht



Verwenden Sie die Stoppuhr als Minutenerinnerung

Wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben

1. Tippen Sie auf die Timer-Steuertaste, die Nummer auf dem Timer blinkt.

- Tippen Sie einmal auf die Timer-Steuertaste, die Anzahl der Eine einzelne Ziffer auf der Timer-Anzeige blinkt, dann stellen Sie eine einzelne Ziffer der Minutenzeigereinstellung ein, indem Sie den Schieberegler verschieben.
- Drücken Sie die Timer-Steuertaste erneut, die Anzahl der Zehner Ziffern auf der Timer-Anzeige blinken, und passen Sie dann die Einstellziffern für die Zehn-Minuten-Warnung an, indem Sie den Schieberegler verschieben.

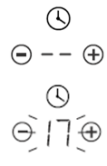


Hinweis: Durch kontinuierliches Tippen auf die Timer-Steuertaste wird die Der Schieberegler funktioniert mit folgender Konsequenz: "Einstellig-Zehnstellig-Einstellungen bestätigen-Einstellig-..."

3. Wenn die Minute eingestellt ist, beginnt der Countdown.

Sofort zeigt der Bildschirm die verbleibende Zeit an.

4. Die Türklingel klingelt 30 Sekunden lang und die Timer-Anzeige wird angezeigt. "--" wenn die Abbindezeit abgelaufen ist. Jede effiziente Berührung der Steuertasten während des Countdowns würde am Ende an der Tür klingeln.



Stellen Sie den Timer ein, um die Kochzone auszuschalten

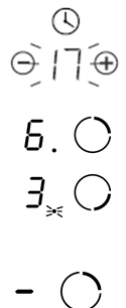
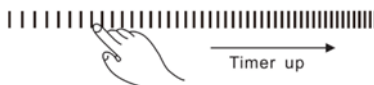
1. Tippen Sie auf die Taste zur Auswahl der Heizzone, um die Heizzone auszuwählen, für die Sie den Timer einstellen möchten.
2. Tippen Sie auf die Timer-Steuertaste, die Nummer auf dem Timer blinkt.

3. Passen Sie dann die Timer-Einstellungen an.

- Tippen Sie einmal auf die Timer-Steuertaste, die Anzahl der Eine einzelne Ziffer auf der Timer-Anzeige blinkt und stellt dann eine einzelne Ziffer ein.

Ziffern des Minutenzeigers durch Schieben des Schiebereglers.

- Drücken Sie die Timer-Steuertaste erneut, die Anzahl der Zehner Ziffern auf der Timer-Anzeige blinken, und passen Sie dann die Einstellziffern für die Zehn-Minuten-Warnung an, indem Sie den Schieberegler verschieben.



Hinweis: Durch kontinuierliches Tippen auf die Timer-Steuertaste funktioniert der Schieberegler mit folgender Konsequenz: "Einstellig - Zehnstellig - Einstellungen bestätigen - Einstellig-..."

4. Wenn der Timer eingestellt ist, beginnt der Countdown.

Sofort zeigt der Bildschirm die verbleibende Zeit an.

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige

Die Beleuchtung für diese Bereiche wird mit einem Timer eingestellt. Sie können überprüfen

Einstellen des Timers verschiedener Kochzonen, die mit dem Timer eingestellt sind, Aktivieren dieser Kochzone.

Anmerkungen: Wenn mehr als eine Heizzone Timer-Einstellungen hat, zeigt die Timer-Anzeige die niedrigste Zeit an. Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige blinkt.

5. Wenn der Gartimer abläuft, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.

Hinweis: Die Standardeinstellung für die Minutenerinnerung und den Timer beträgt 30 Minuten.

Hinweis: Nach der Einstellung blinkt die Einstellung der Timer-Anzeige 5 Sekunden lang und hört dann auf zu blinken, dann wird die Einstellung bestätigt.

Hinweis: Die Minutenerinnerung und der Timer können gleichzeitig verwendet werden; die Timer-Anzeige zeigt die niedrigste Zeiteinstellung an. Wenn die niedrigste Einstellung die Minutenerinnerung ist, blinkt der rote Punkt neben der Timer-Anzeige. Wenn die niedrigste Einstellung die Timer-Einstellung ist, blinkt der rote Punkt auf der Leistungsstufenanzeige für die entsprechende Kochzone.

Hinweis: Wenn die Anzeige die Timer-Einstellung für die Kochzone anzeigt. Um die Einstellungen für die Minutenerinnerung zu überprüfen, drücken Sie die Timer-Steuertaste, die Anzeige zeigt die Einstellungen für die Minutenerinnerung an.

ERKENNUNG VON PFANNEN UND KLEINTEILEN

Bei Induktionskochfeldern, wenn der Bildschirm abwechselnd mit der Kochstufe.

- Sie haben eine Pfanne nicht in der richtigen Kochzone platziert oder
- Die von Ihnen verwendete Pfanne ist nicht zum Induktionskochen geeignet oder
- Der Topf ist zu klein oder nicht richtig zentriert im **Kochbereich**.

Notizen:

1. Es heizt sich nicht auf, es sei denn, es befindet sich ein geeigneter Topf im Kochbereich.

2. Der Bildschirm schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus, wenn keine geeignete Pfanne darauf platziert wird.

3. Wenn eine falsch dimensionierte oder nicht magnetische Bratpfanne (z. B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel,

Schraubenschlüssel) auf dem Kochfeld zurückgelassen wurde, schaltet sich die entsprechende Kochzone innerhalb von 1 Minute automatisch aus.

ABWÄRME-WARNUNG



Vorsicht vor heißen Oberflächen

Wenn das Board einige Zeit läuft,

Ein Teil der Restwärme bleibt erhalten. Der Buchstabe "H" erscheint auf der Einstellungsanzeige, um Sie zu warnen, sich davon fernzuhalten.

Es kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden:

Wenn Sie mehr Töpfe erhitzen möchten, verwenden Sie die noch heiße Kochzone.

ÜBERLAUFSCHUTZ

Zu Ihrer Sicherheit schaltet der Controller den Strom automatisch aus, wenn die Flüssigkeit kocht oder wenn Sie ein Tuch auf dem Touch-Bedienfeld befeuchten. Alle Bedientasten sind nicht mehr gültig, mit Ausnahme der Ein-/Aus-Taste und der Kindersicherung, es sei denn, Sie trocknen den Touch-Bedienbereich aus.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Im Inneren des Induktionskochfelds befindet sich ein Temperatursensor, der die Betriebstemperatur ständig überwacht, wenn sie zu hoch ist und die eingebauten Lüfter die Temperatur nicht senken können, hört das Kochfeld automatisch auf zu arbeiten.

AUTOMATISCHE SICHERHEITSABSCHALTUNG

Es handelt sich um ein Schutzsystem, das das Induktionskochfeld enthält, das sich automatisch ausschaltet, wenn Sie vergessen, es auszuschalten.

Die automatische Abschaltzeit variiert je nach gewählter Leistung, siehe folgende Tabelle:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Arbeitstimer (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren.

TEMPERATURREGELUNG

Die folgenden Einstellungen dienen nur zur Orientierung. Die genaue Einrichtung hängt von Faktoren wie Kochgeschirr und der Menge ab, die Sie kochen.

Experimentieren Sie mit dem Board, um die Konfiguration zu finden, die Ihren Anforderungen am besten entspricht. Die folgende Tabelle zeigt einige Konfigurationen:

Temperaturregelung	Eignung
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Schonende Erwärmung für kleine Mengen an Lebensmitteln • Schmelzen Sie Schokolade, Butter und Lebensmittel, die schnell anbrennen • Zum Köcheln bringen • Langsames Aufheizen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • erhitzen • Langsames Garen • Reis kochen
5 - 6	• Pfannkuchen
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Anbraten • Nudeln kochen
9	<ul style="list-style-type: none"> • Sautiert • verbrennend • Die Suppe zum Kochen bringen • Kochendes Wasser

REINIGUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDS

Art des Schmutzes	Wie man reinigt	Wichtig
Täglicher Schmutz auf der Glasoberfläche (Fingerabdrücke, Flecken, Flecken von Lebensmitteln oder zuckerhaltige Verschüttungen)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie die Stromversorgung der Platine mit dem dafür aktivierten Schalter oder Differential. 2. Verwenden Sie einen Induktionskochfeldreiniger, während die Oberfläche warm (aber nicht heiß!) 3. Spülen und trocknen Sie den Teller mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch. 4. Schließen Sie die Platine wieder an die Stromversorgung an. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, gibt es keinen Hinweis auf eine heiße Oberfläche, aber der Kochbereich kann immer noch heiß sein! • Verwenden Sie spezielle Scheuerschwämme für Glasplatten. Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, die die Platine beschädigen können. Lesen Sie das Etikett, um zu überprüfen, ob der Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet ist. Lassen Sie keine Rückstände auf der Oberfläche, das Glas kann abfärben.

<p>Verschüttete Lebensmittel azucarados</p>	<p>Beseitigen Sie sie sofort mit einem Spatel oder Schaber, der für Induktionskochfelder geeignet ist, aber achten Sie darauf, keinen Spatel oder Schaber zu verwenden. Vorsicht bei heißen Oberflächen im Kochbereich:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie die Stromversorgung der Platine mit dem dafür aktivierten Schalter oder Differential 2. Halten Sie den Spatel oder Schaber in einem Winkel von 30° und kratzen Sie den Schmutz oder die Verschüttung an eine kühle Stelle des Tellers, wischen Sie dann den Schmutz oder die Verschüttung mit einem Tuch oder einer Papierserviette weg. 	<p>Entfernen Sie Flecken durch schmelzende und zuckerhaltige Lebensmittel oder Verschüttungen so schnell wie möglich. Wenn Sie Wenn man das Glas abkühlen lässt, kann es schwierig sein, die Oberfläche der Platte zu reinigen oder sogar dauerhaft zu beschädigen.</p> <p>Schnittgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung eingefahren wird, wird die Klinge eines Schabers scharf. Sehr vorsichtig verwenden und immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.</p>
<p>Schmutz und Verschüttungsflecken auf dem Bedienfeld</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie die Stromversorgung der Platine mit dem dafür aktivierten Schalter oder Differential 2. Reinigen Sie den Bereich des Bedienfelds mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch. 3. Trocknen Sie den Bereich des Bedienfelds vollständig 4. Schließen Sie die Platine wieder an die Stromversorgung an. 	<p>Verschüttete Flüssigkeit im Bereich des Bedienfelds kann zu Fehlfunktionen des Induktionskochfelds führen, die Touch-Tasten funktionieren möglicherweise nicht richtig. Achten Sie darauf, den Bereich des Bedienfelds gründlich zu reinigen und zu trocknen, bevor Sie die Platine wieder an die Stromversorgung anschließen.</p>

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun?
<p>Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten</p>	<p>Kein Netzstrom</p>	<p>Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld an die Steckdose angeschlossen ist und sich der Leistungsschalter in der Ein-Position befindet. Überprüfen Sie, ob Sie im Rest Ihres Hauses Strom haben. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen Techniker an.</p>

Touch-Tasten funktionieren nicht richtig	Möglicherweise befindet sich ein kleiner Wasser- oder Flüssigkeitsfilm über den Tasten oder Sie verwenden Ihre Fingerspitze, wenn Sie die Tasten berühren.	Stellen Sie sicher, dass der Bereich des Bedienfelds sauber und trocken ist. Verwenden Sie Ihre Fingerspitze, wenn Sie die Bedienelemente berühren.
Touch-Tasten funktionieren nicht	Bedienfeld ist gesperrt	Informationen zum Entsperren des Bedienfelds finden Sie im entsprechenden Abschnitt.
Die Oberfläche der Platte ist zerkratzt	Küchenbehälter können Kanten oder Kanten haben, die den Teller verschlechtern. Die verwendeten Utensilien oder Reinigungsmittel sind nicht ausreichend.	Verwenden Sie Küchenbehälter mit einem flachen, glatten Boden. Siehe Abschnitt "Der Induktionsherd" und den Abschnitt zur Reinigung des Induktionskochfelds.
Einige Behälter machen Geräusche oder Klickgeräusche	Einige Behälter haben einen Sandwichboden	Dies ist normal und liegt an der Art der Basis des Schiffes, dies ist normal und weist nicht auf eine Anomalie oder einen Ausfall hin.
Das Kochfeld erzeugt ein Brummen, wenn es mit hoher Leistung betrieben wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.	Dies ist normal, das Geräusch sollte reduziert werden oder ganz verschwinden, wenn die Leistung nachlässt.
Lüftergeräusche, die vom Induktionskochfeld kommen.	Der Lüfter, der das Induktionskochfeld kühlt, wurde eingeschaltet. Es verhindert eine Überhitzung des Kochfelds, der Lüfter kann nach dem Ausschalten des Induktionskochfelds weiterlaufen.	Dies ist normal und keine Fehlfunktion. Schalten Sie das Induktionskochfeld nicht aus, während der Lüfter läuft.
Die Behälter sind nicht beheizt und die Anzeige erscheint auf dem Display LJ -	Die Schüssel ist nicht für Induktion geeignet, der Boden der Schüssel ist zu klein oder sie ist nicht mittig im Kochbereich.	Verwenden Sie induktionsfreundliche Behälter, deren Boden groß genug ist, um erkannt zu werden, und konzentrieren Sie sich auf die Kochzone
Die Platine wurde unerwartet heruntergefahren, ein Ton ertönt und ein Fehlercode wird auf dem Bildschirm angezeigt.	Technisches Versagen	Notieren Sie sich den Fehlercode und trennen Sie die Stromversorgung der Platine mit dem dafür vorgesehenen Leistungsschalter oder Differenzialschalter. Wenden Sie sich an den nächstgelegenen offiziellen technischen Service von MX ONDA.

FEHLERMELDUNGEN

Tritt eine Anomalie auf, wechselt das Induktionskochfeld automatisch in den Schutzzustand und zeigt die entsprechenden Fehlercodes an:

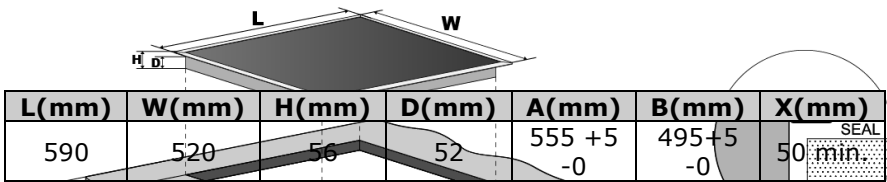
Nachricht	Beschreibung	Lösung
E1/E2	Abnormale Versorgungsspannung	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, nachdem die Stromversorgung normal ist.
E3	Hochtemperatur-Bratpfannensensor	Überprüfen Sie, ob sich keine Flüssigkeit in der Pfanne befindet, füllen Sie sie mit Flüssigkeit und setzen Sie sie dann zurück.
E5	Hochtemperatur-IGBT-Temperatursensor	Bitte starten Sie neu, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.

INSTALLATION

Bohren Sie ein Loch in die Arbeitsplatte basierend auf den folgenden Vorschlägen:

- Sie sollten mindestens 5 cm um das Loch herum frei von Hindernissen (Möbel, Geräte usw.) lassen.
- Die Dicke der Arbeitsplatte beträgt mindestens 30 mm.
- Wählen Sie hitzebeständiges Arbeitsplattenmaterial, um Verformungen durch Wärmestrahlung des Induktionskochfelds zu vermeiden.

Treffe

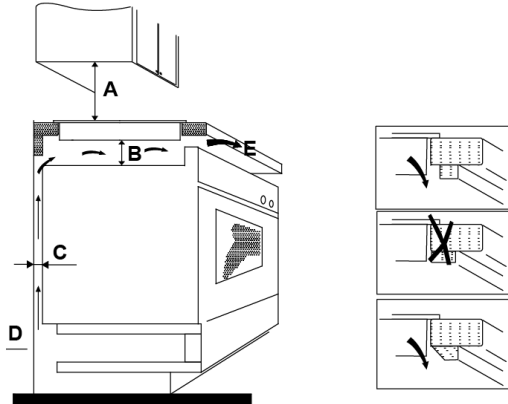


Stellen Sie unter keinen Umständen sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass der Lufteinlass und -auslass nicht blockiert ist.

Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld in gutem Zustand ist. Wie unten gezeigt



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Induktionskochfeld und dem Herdschrank oder der Dunstabzugshaube über dem Induktionskochfeld muss mindestens 760 mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mm	20 mm	Luftansaugung	Luftauslass 5mm

Stellen Sie vor dem Einbau des Induktionskochfelds sicher, dass

- Die Oberfläche der Arbeitsplatte ist glatt und eben, und kein Strukturelement stört den Platzbedarf
- Die Arbeitsplatte besteht aus einem hitzebeständigen Material.
- Wenn das Induktionskochfeld auf einem Backofen installiert ist, sollte der Backofen über ein eingebautes Kühlgebläse verfügen.
- Die Anlage wird alle Genehmigungsanforderungen und geltenden Regeln und Vorschriften erfüllen.
- Die Elektroinstallation entspricht den örtlichen Sicherheitsvorschriften und -vorschriften und verfügt über einen geeigneten Leistungsschalter oder eine automatische Trennung, die eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht.
- Der Leistungsschalter oder die automatische Isolierung muss ausreichend sein und einen Luftspaltkontaktabstand von 3 mm an allen Polen (oder an allen aktiven [Phasen-]Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Variation der Anforderungen zulassen) bieten.
- Der Leistungsschalter oder automatische Trennschalter ist für den Benutzer leicht zugänglich.

- Erkundigen Sie sich bei einem zugelassenen Elektriker oder den örtlichen Behörden nach der Installation und den Satzungen, wenn Sie Fragen zur Installation haben.
- Verwenden Sie hitzebeständige, leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für Wandoberflächen, die die Arbeitsplatte umgeben.

Stellen Sie nach Abschluss der Installation des Induktionskochfelds sicher, dass...

- Das Netzkabel ist nicht durch Schublade oder Schubladentüren zugänglich.
- Es gibt einen ausreichenden Frischluftstrom von der Außenseite des Schrank zum Boden der Arbeitsplatte.
- Wenn das Induktionskochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist, wird eine Wärmeschutzbarriere unter dem Boden des Kochfelds installiert.
- Der Leistungsschalter oder der automatische Trennschalter ist für den Benutzer leicht zugänglich.

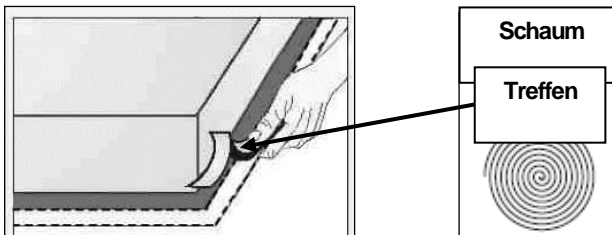
Einbau der Schaumstoffdichtung

Vor dem Einsetzen des Kochfelds in die Öffnung der Küchenarbeitsplatte muss die mitgelieferte Schaumstoffdichtung (in einer Plastiktüte) auf die Unterseite des Cerankochfelds gelegt werden.

Installieren Sie die Platine nicht ohne die Schaumstoffdichtung!

Die Dichtung sollte wie folgt an der Arbeitsplatte befestigt werden:

- Entfernen Sie die Schutzfolie von der Dichtung.
- Legen Sie dann die Dichtung auf den Boden des Glases, neben den Rand.
- Die Dichtung sollte entlang der gesamten Glaskante angebracht werden und sich an den Ecken nicht überlappen.
- Achten Sie bei der Installation der Dichtung darauf, dass das Glas nicht mit scharfen Gegenständen in Berührung kommt.



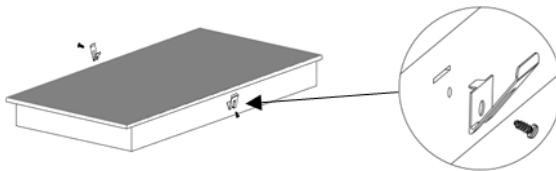
Vor dem Anbringen der Befestigungswinkel.

Das Gerät sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche aufgestellt werden (Verpackung verwenden). Üben Sie keine Kraft auf Bedienelemente aus, die aus der Platte herausragen.

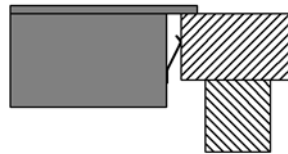
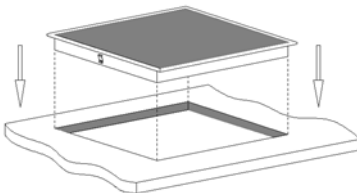
Einfach einzustellende Kits

Für jede Platine gibt es ein einfach zu installierendes Kit-Paket, einschließlich Clips und Stellschrauben. Suchen Sie zuerst nach dem einfach zu montierenden Kit-Paket.

Befestigen Sie die Clips an der Arbeitsplatte: Stecken Sie die Befestigungsclips in die reservierten Befestigungslöcher an 2 Seiten des Gehäuses, befestigen Sie den Clip mit einer Schraube am Gehäuse und setzen Sie dann die Arbeitsplatte in den Schrank/die Arbeitsfläche ein.



Platte am Schrank befestigen: Setzen Sie die Platte wie unten in den Schrank/die Arbeitsfläche ein, die seitlich angebrachten Clips können Ihre Platte robust sichern.



Vorsichtsmaßnahmen

1. Das Induktionskochfeld muss von zugelassenen Elektrikern oder qualifizierten Technikern installiert werden. Bitte machen Sie den Handel niemals alleine.
2. Das Induktionskochfeld kann nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, Waschmaschine oder Trockner installiert werden, da Feuchtigkeit die elektronischen Komponenten des Induktionskochfelds beschädigen kann.
3. Das Induktionskochfeld muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet werden kann, um seine Zuverlässigkeit zu verbessern.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone auf der Tischoberfläche müssen der Hitze standhalten.
5. Um Schäden zu vermeiden, muss die Arbeitsplatte hitzebeständig sein.

ANSCHLUSS DES INDUKTIONSKOCHFELDS AN DAS STROMNETZ.



Das Induktionskochfeld muss von einem zugelassenen Elektriker oder einem entsprechend qualifizierten Techniker installiert werden.

Bevor Sie das Induktionskochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie Folgendes:

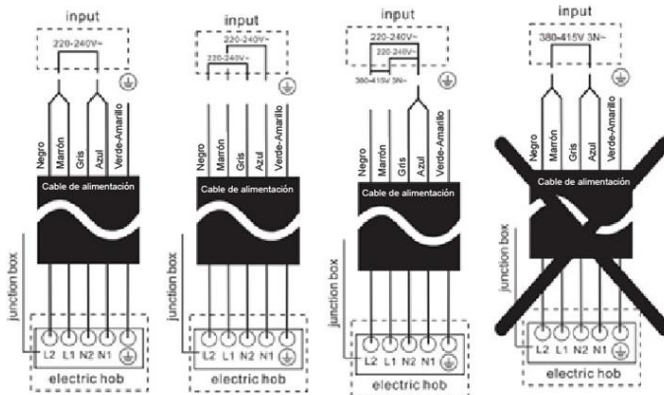
1. Die elektrische Anlage, an die das Induktionskochfeld angeschlossen werden soll, muss für die vom Induktionskochfeld verbrauchte Leistung geeignet sein.
2. Die Spannung muss dem Nennwert entsprechen, der in den in diesem Handbuch beschriebenen Merkmalen angegeben ist.
3. Der Querschnitt der Netzkabel muss den auf dem Typenschild angegebenen Strom unterstützen.

Um das Induktionskochfeld an die Steckdose anzuschließen, sollten Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Gabeln verwenden, da sich diese Geräte erhitzen und einen Brand verursachen können.

Das Netzkabel des Induktionskochfelds darf keine Teile oder Bereiche berühren, in denen es hohe Temperaturen erhält, und muss so positioniert werden, dass die Temperatur zu keinem Zeitpunkt 75 °C überschreitet.

Erkundigen Sie sich bei einem zugelassenen und qualifizierten Elektriker, ob die Elektroinstallation ausreichend ist. Änderungen an der Elektroinstallation dürfen nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden.

Der elektrische Anschluss des Induktionskochfelds muss gemäß den geltenden Vorschriften erfolgen und durch einen einpoligen Schutzschalter oder einen automatischen Schalter geschützt sein. Die Verbindung ist unten dargestellt:



- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss der Vorgang von einem offiziellen technischen Service von Mx Onda durchgeführt werden, um ersetzt oder ersetzt zu werden.
- Wenn das Induktionskochfeld direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein einpoliger Schalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der autorisierte Installateur muss sicherstellen, dass der richtige elektrische Anschluss hergestellt wurde und dass er den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel sollte nicht gebogen oder gestaucht werden.
- Das Kabel sollte regelmäßig überprüft und nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.
- Das gelbe/grüne Kabel des Netzkabels muss an der Steckdose geerdet werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Unfälle, die durch die Verwendung eines nicht geerdeten Geräts oder durch einen fehlerhaften Erdungsdurchgang entstehen.
- Wenn das Gerät über eine Steckdose verfügt, muss diese so installiert werden, dass auf die Steckdose zugegriffen werden kann.

LEISTUNGSBESCHREIBUNG

Versorgungsspannung

220 - 240 V ~ 50/60 Hz

Maximale Leistungsaufnahme

6600 W

Kochfläche

Hochfestes Keramikglas

Zone 1 (oben links)

Maximale Leistung

1300 W (1500 W Turbo-Modus)

Kochdurchmesser

180 mm Ø

Zone 2 (unten links)

Maximale Leistung Kochdurchmesser	1900 W (2200 W Turbo-Modus) 180 mm Ø
Zone 3 (rechte Zone) Maximale Leistung Kochdurchmesser	2300 W (3000 W Turbo-Modus) 280 mm Ø
Betrieb im FLEX-Modus Maximale Leistung Kochfläche	3000 W (3600 Turbo-Modus) 180 x 380 mm
Touch-Steuerung Leistungsstufen: Timer	9 Stufen Bis zu 99 Minuten
Abmessungen Nischenmaße	590 x 520 x 56 mm (L, H, H) 555 x 495 mm (L, H)
Gewicht	10 kg

Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Dieses Produkt entspricht den europäischen Richtlinien 2014/30/EG (EMV) zur elektromagnetischen Verträglichkeit und 2014/35/EG (LVD) zur Niederspannungssicherheit.

"MX, MX ONDA" und seine Logos sind eingetragene Marken von 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>

