

MANUAL DE USUARIO E INSTALACIÓN

Mx Onda

PLACA DE INDUCCIÓN PARA ENCASTRAR CON TRES ZONAS DE COCCIÓN

MODELO: **MX-PI2624**



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 su nueva placa de inducción para encastrar con tres zonas de cocción **MX ONDA** modelo **MX-PI2624**

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
- Zona de cocción grande: Diámetro de cocción: 80 ~ 280 mm
Potencia: 2400 W (3000 en el modo turbo)
- Zona de cocción mediana: Diámetro de cocción: 80 ~ 180 mm
Potencia: 1800 W (2000 W en el modo turbo)
- Zona de cocción pequeña: Diámetro de cocción: 80 ~ 160 mm
Potencia: 1600 W (1800 W en el modo turbo)
- Controles electrónicos tipo táctil
- 9 niveles de potencia
- Temporizador hasta 99 minutos
- Detección de recipientes pequeños a no aptos para inducción
- Apagado automático de seguridad
- Bloqueo infantil
- Indicación de calor residual

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 están 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 este consejo 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.
- 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 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.

- 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 el 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:

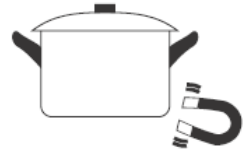
- Disminución del tiempo para cocinar: el recipiente se calienta más rápido.
- Ahorro de energía: al disminuir el tiempo para cocinar y/o freír. Cuando se retira el recipiente de la zona de cocción, automáticamente deja de suministrar calor.
- Limpieza más sencilla; al no estar la superficie tan caliente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

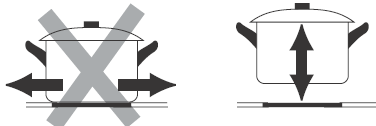


Asegúrese de que la base del recipiente sea lisa, se apoye plana contra el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Use recipientes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Al usar un recipiente, se utilizará una energía ligeramente más amplia con su máxima 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 “ ≥ μ ≤ ”.

Dimensiones del recipiente

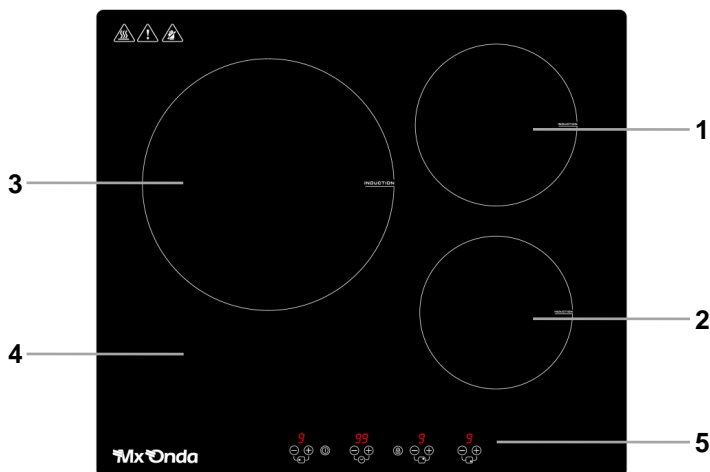
Las zonas de cocción tienen un diámetro mínimo y máximo de funcionamiento, y se adaptan automáticamente al diámetro del recipiente. Sin embargo, la parte inferior del recipiente debe tener un diámetro mínimo de acuerdo con la zona de cocción correspondiente. Para obtener la mejor eficiencia de su placa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

Diámetro de cocción de la zona de cocción grande: 180 ~ 280 mm Ø

Diámetro de cocción de la zona de cocción mediana: 120 ~ 180 mm Ø

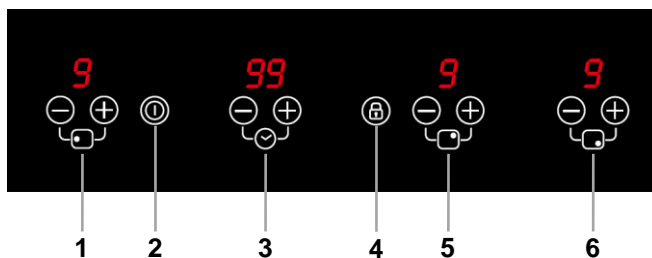
Diámetro de cocción de la zona de cocción pequeña: 100 ~ 160 mm Ø

CONTROLES Y ELEMENTOS



1. Zona de cocción mediana
Diámetro de cocción: 80 ~ 180 mm Ø
Potencia: 1800 W (2000 W modo turbo)
2. Zona de cocción pequeña
Diámetro de cocción: 80 ~ 160 mm Ø
Potencia: 1600 W (1800 W modo turbo)
3. Zona de cocción grande
Diámetro de cocción: 80 ~ 280 mm Ø
Potencia: 2400 W (3000 W modo Turbo)
4. Placa de cristal
5. Panel de control

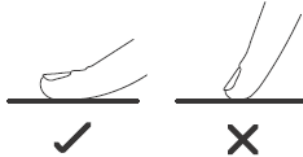
PANEL DE CONTROL



1. Control zona de cocción grande
2. Encendido y apagado
3. Temporizador
4. Bloqueo del panel de control
5. Control zona de cocción mediana
6. Control zona de cocción pequeña

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. Toque el botón de encendido/apagado **2**.

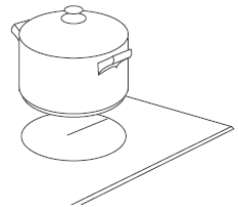
Al encenderse la placa sonará un aviso acústico y las pantallas mostrarán las indicaciones "0" y "- -", avisando que la placa está encendida y en el estado de espera o reposo.

- Si transcurridos 30 segundos no enciende una zona de cocción, la placa de inducción automáticamente se apagará.



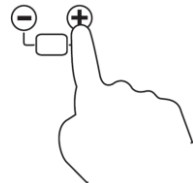
2. Coloque un recipiente adecuado a la zona de cocción elegida.

- Asegúrese de que la parte inferior del recipiente y la superficie de la zona de cocción están limpios y secos.



3. Toque los botones de disminución o aumento **1, 5 ó 6** (- ó +) correspondiente a la zona de cocción que desea encender y elija el nivel de potencia deseado.

- Al encender una zona de cocción el nivel predeterminado de potencia es **5**.



Si en la pantalla aparece parpadeando la indicación

Esto significa que...

- No ha colocado un recipiente en la zona de cocción correcta o,
- que el recipiente que está utilizando no es adecuado para la cocción por inducción o,
- que el recipiente tiene la base demasiado pequeña o no está centrada correctamente en la zona de cocción.

Por consiguiente...

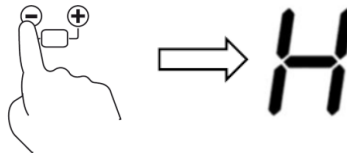
- No se realiza calentamiento a menos que haya un recipiente adecuado en la zona de cocción.
- La pantalla se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca un recipiente adecuado en ella.

Quando haya terminado de cocinar

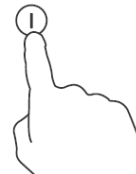
1. Deberá utilizar los botones de disminución o aumento **1, 5 ó 6** (- ó +) correspondientes a la zona de cocción que desea apagar.



2. Mediante el botón de disminución (-) de la zona de cocción elegida seleccione el nivel de potencia " **D** ". Si la pantalla muestra la indicación " **H** " significa que la zona de cocción está muy caliente.



3. Apague la placa tocando el botón de encendido/apagado **2**.



4. ¡Cuidado con las superficies calientes!

El símbolo " **H** " indica qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También puede usarse como una función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, use la zona de cocción que todavía está caliente



FUNCIÓN TURBO

La función Turbo sirve para aumentar temporalmente la potencia de la zona de cocción elegida, y así poder obtener una cocción más potente y más rápida en un corto periodo de tiempo. Le recomendamos que utilice la función Turbo con precaución y sólo de forma temporal ya que el exceso de potencia puede llegar a quemar o sobrecalentar los alimentos.

Uso de la función Turbo

El selector de potencia dispone de nueve niveles de potencia **1 a 9** y el modo turbo **b**.

Mediante el botón de aumento (**+**) de la zona de cocción elegida seleccione el nivel de potencia "**b**" que es el modo turbo (Boost).

Para cancelar la función turbo, toque el botón de disminución (**-**) correspondiente a la zona de cocción que tenga activado el modo turbo y seleccione el nivel de potencia deseado.


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.

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, excepto el botón de encendido/apagado **2** y el botón de bloqueo/desbloqueo del panel de control **4** permanecen desactivados.

Para bloquear el panel de control

Toque el botón de bloqueo del panel de control **4** () y el indicador del temporizador mostrará la indicación "Lo"

Para desbloquear el panel de control

1. Toque y mantenga el dedo sobre el botón de bloqueo **4** (), hasta que la indicación "Lo" desaparezca de la pantalla.
2. Ahora el panel de control está desbloqueado y se puede utilizar la placa.



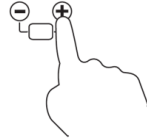
Cuando el panel de control de la placa de inducción está en el modo de bloqueo, todos los botones están desactivados excepto el botón de encendido /apagado **2**. Siempre podrá apagar la placa de inducción mediante el botón de encendido/apagado **2** en caso de emergencia, después deberá desbloquear el panel de control.

TEMPORIZADOR

El temporizador desactiva la zona de cocción seleccionada y avisa mediante “Bips” una vez transcurrido el tiempo previamente fijado. Se puede configurar el temporizador hasta un tiempo máximo de 99 minutos.

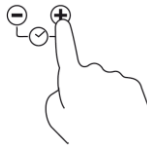
Uso del temporizador (La zona de cocción debe estar en funcionamiento)

1. Toque los botones de disminución o aumento **1, 5 ó 6** (- ó +) correspondientes a la zona de cocción que desea apagar, el dígito indicador del nivel de potencia comenzará a parpadear.



2. Mediante los botones de disminución o aumento **3** (- ó +) del temporizador elija el tiempo (en minutos) para el apagado automático.

Si el tiempo ajustado supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 00 minutos.



3. Para cancelar el temporizador toque los botones de disminución o aumento **1, 5 ó 6** (- ó +) correspondientes a la zona de cocción temporizada que desee cancelar, el dígito indicador del nivel de potencia correspondiente comenzará a parpadear, después mediante los botones de disminución o aumento **3** (- ó +) del temporizador elija el tiempo **00**.

4. Una vez establecido el tiempo para el apagado automático, junto al indicador digital de la potencia de la zona de cocción temporizada, se iluminará un indicador de aviso.



La zona de cocción que no esté configurada con el temporizador seguirá funcionando si está encendida previamente.

Notas:

- Si desea cambiar el tiempo para la desconexión automática después de configurar el temporizador, debe comenzar desde el paso 1.
- Se pueden temporizar las tres zonas de cocción, para ello siga los pasos anteriormente indicados para cada zona de cocción.
- El temporizador únicamente se puede activar, modificar o desactivar cuando la zona de cocción esté seleccionada, es decir, cuando el dígito indicador del nivel de potencia esté parpadeando.

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 transcurridos 120 minutos si usted se olvida de apagarla y no toca ningún botón.

Cuando se retira el recipiente, la placa de inducción deja de calentar inmediatamente.



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

CONSEJOS UTILES DE USO



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si está usando la función Turbo. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encienden espontáneamente y esto presenta un grave riesgo de incendio.

Ahorro de energía

- Cuando la comida llegue a hervir, reduzca la potencia.
- Usar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar en un nivel alto de potencia y después reduzca el nivel de potencia cuando los alimentos se hayan calentado.

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"> 1. Desconecte la alimentación de la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado para ello. 2. Utilice un limpiador para placas de inducción mientras la superficie esté templada (¡pero no caliente!) 3. Enjuague y seque la placa con un paño limpio o una toalla de papel. 4. 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 inducción. No utilice productos de limpieza fuertes, corrosivos o abrasivos que puedan dañar la placa. Lea siempre la etiqueta para verificar si su limpiador o estropajo es adecuado. Nunca deje residuos en la superficie, el cristal puede mancharse.
<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"> 1. Desconecte la alimentación de la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado para ello 2. Sostenga la espátula o raspador en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia un área fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o una toalla 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"> 1. Desconecte la alimentación de la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado para ello 2. Limpie el área del panel de control con una esponja o paño húmedo y limpio. 3. Seque completamente la zona del panel de control 4. 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</p> <p>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	El panel de control está bloqueado	Desbloquear el panel de control, consulte la sección correspondiente.
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.
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 U -	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

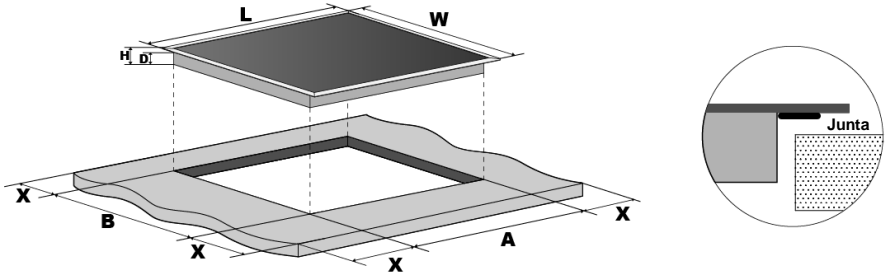
Si surge una anomalía, la placa de inducción entrará en el estado de protección automáticamente y mostrará los códigos de error correspondientes:

Mensaje	Descripción	Solución
<i>E1/E2</i>	Protección contra baja tensión (<85 V) o sobretensión (> 285 V)	Si la tensión en la toma de corriente de red es inferior o superior a la especificada, consulte con un electricista cualificado.
<i>E3</i>	Fallo en el sensor de temperatura de la bobina de inducción.	Póngase en contacto con el Servicio Técnico Oficial MX ONDA más cercano.
<i>E4</i>	Fallo en el sensor de temperatura IGBT	Póngase en contacto con el Servicio Técnico Oficial MX ONDA más cercano.
<i>E5</i>	Alta temperatura (> 280 °C) del sensor de temperatura de la bobina de inducción.	Apague la placa de inducción y espere a que se enfríe.
<i>E6</i>	Alta temperatura en el sensor IGBT	Compruebe que la ventilación es correcta y los ventiladores no están obstruidos.
<i>ER</i>	Fallo interno de los circuitos de control.	Póngase en contacto con el Servicio Técnico Oficial MX ONDA más cercano.
<i>R</i>	Hay exceso de líquido en los botones del panel de control	Limpie y seque el panel de control

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.

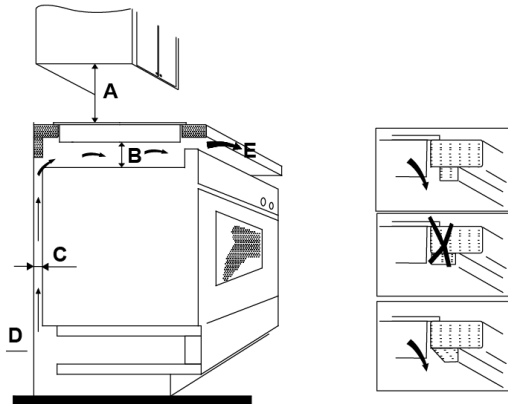


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 min.

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 10 mm

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...

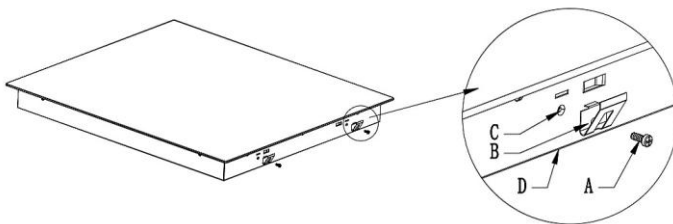
- El cable de alimentación no es accesible a través de puertas de cajones o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del gabinete hasta la base de la encimera.
- Si la placa de inducción está instalada sobre un cajón o espacio de armario, se instala una barrera de protección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

Antes de colocar los soportes de fijación.

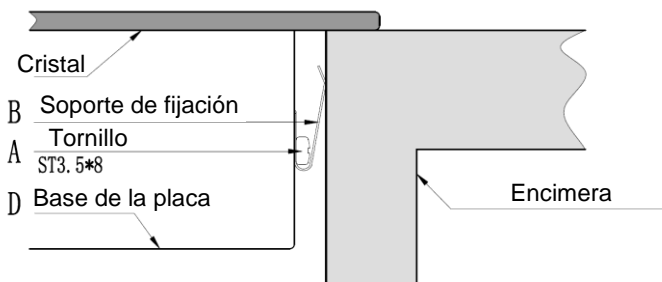
La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

Colocación de los soportes de fijación

Para fijar la placa de inducción en la encimera deberá colocar previamente los soportes de fijación, utilice los tornillos suministrados (no utilice otros tornillos ya que podría dañar la parte interior de la placa de inducción).



A	B	C	D
Tornillo	Soporte	Orificio del tornillo	Base



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:

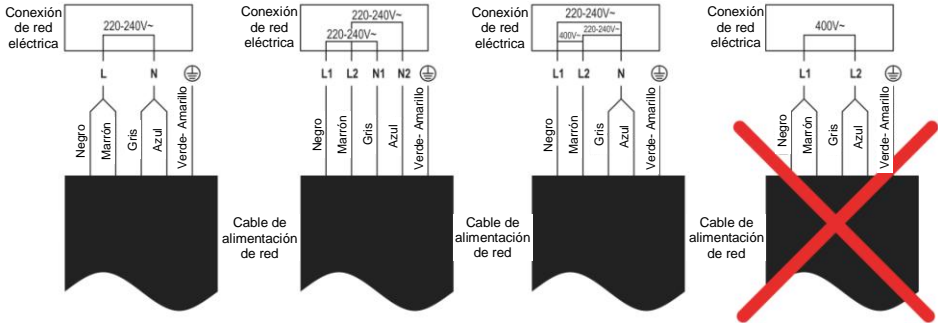
1. La instalación eléctrica donde vaya a conectar la placa de inducción debe ser adecuada para la potencia consumida por la placa de inducción.
2. El voltaje debe corresponder al valor nominal especificado en las características descritas en este manual.
3. La sección de los cables de alimentación deben 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	6800 W
Superficie de cocción	Cristal cerámico de alta resistencia
Zona de cocción grande	
Potencia máxima	2400 W (3000 W modo turbo)
Diámetro de cocción	80 ~ 280 mm Ø
Zona de cocción mediana	
Potencia máxima	1800 W (2000 W modo turbo)
Diámetro de cocción	80 ~ 180 mm Ø
Zona de cocción pequeña	
Potencia máxima	1600 W (1800 W modo turbo)
Diámetro de cocción	80 ~ 160 mm Ø
Controles	Tipo táctil
Niveles de potencia	9 niveles
Temporizador	Hasta 99 minutos
Dimensiones	590 x 520 x 58 mm (l, a, alto)
Dimensiones hueco para encastrar	560 x 490 mm (l, a)
Peso	8 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.
Isla de Java, 37
28034 – MADRID

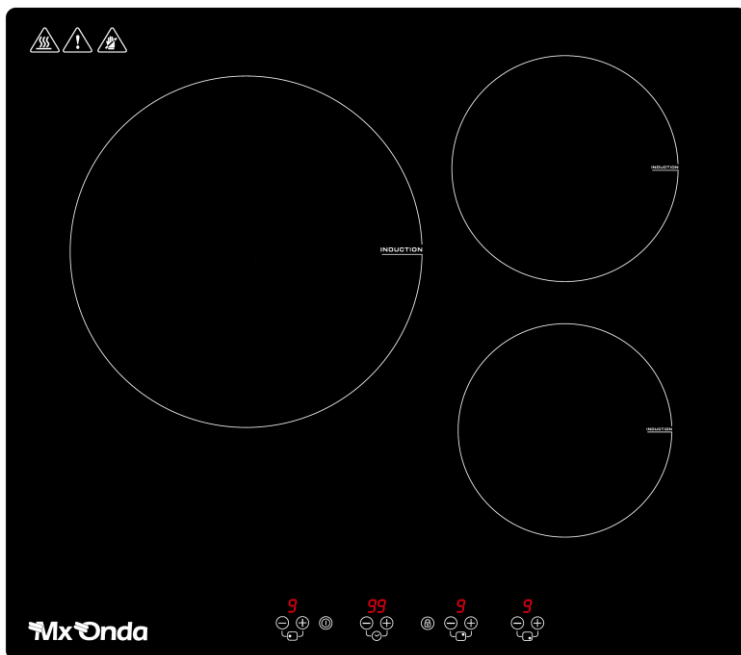
E-MAIL: mxsat@mxonda.es
<http://www.mxonda.es>

MANUAL DE USUÁRIO E INSTALAÇÃO

Mx Onda

PLACA DE INDUÇÃO PARA A ENCASTRAMENTO COM TRÊS ZONAS DE COZEDURA

MODELO: **MX-PI2624**



ANTES DE SEU USO LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL

ATENÇÃO!

ESTE APARELHO FUNCIONA COM UMA VOLTAGEM DE 230 V, PARA EVITAR POSSÍVEL CHOQUE ELÉCTRICO, NÃO TENDE ABRIR. Este aparelho não tem qualquer peça que possa ser reparada por si próprio, em caso de avaria não o faça, dirija-se ao Serviço Oficial Oficial MX ONDA.

Tendo esgotado a vida útil deste produto eléctrico, não o trate como lixo doméstico.

Coloque-o num recipiente apropriado da sua área para posterior reciclagem.



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



INTRODUÇÃO

Parabéns pela aquisição da sua nova placa de indução para ser equipada com três zonas de cozedura **MX ONDA** modelo **MX-PI2624**.

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

Leia todas as instruções de segurança cuidadosamente antes de usar e salve este manual do usuário e instalação para referência futura.

Entre outros, incorpora as seguintes características:

- Vidro cerâmico de alta resistência.
- Potência máxima: 6800 W
- Zona de cozedura 1: Diâmetro de cozimento: 80 ~ 280 mm
Potência: 2400 W (3000 W no modo turbo)
- Zona de cozedura 2: Diâmetro de cozedura: 80 ~ 180 mm
Potência: 1800 W (2000 W no modo turbo)
- Zona de cozedura 3: Diâmetro de cozedura: 80 ~ 160 mm
Potência: 1600 W (1800 W no modo turbo)
- Controles eletrônicos tipo toque
- 9 níveis de potência
- Temporizador até 99 minutos
- Detecção de pequenos recipientes não adequados para indução
- Desligamento automático de segurança
- Bloqueio para crianças
- Indicação de calor residual

ANTES DE CONECTAR O APARELHO

Sua segurança é importante para nós. Por favor, leia esta informação antes de usar a placa de indução.

Instalação (perigo de choque elétrico)

- Desligue o aparelho da tomada antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção.
- A conexão a um bom sistema de aterramento é essencial e obrigatória.
- Modificações no sistema de cabeamento doméstico devem ser realizadas somente por um electricista qualificado.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

Risco de corte

- Tenha cuidado: as bordas do painel são afiadas.
- Não usar cautela pode causar ferimentos ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Leia estas instruções cuidadosamente antes de instalar ou usar este dispositivo.
- Nenhum produto ou produto combustível deve ser colocado neste aparelho a qualquer momento.
- Disponibilize essas informações para a pessoa responsável pela instalação do dispositivo, pois isso pode reduzir os custos de instalação.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções para instalação.
- Este aparelho deve ser instalado e aterrado somente por uma pessoa adequadamente qualificada.
- Este dispositivo deve ser conectado a um circuito que incorpore uma chave de isolamento que forneça uma desconexão total da fonte de alimentação.
- Se o dispositivo não estiver instalado corretamente, as reclamações de garantia ou responsabilidade podem ser invalidadas.

Operação e manutenção

- Não cozinhe em um prato quebrado ou rachado. Se a superfície da superfície de cozimento quebrar ou quebrar, desconecte a placa da tomada elétrica (automática) e entre em contato com um técnico qualificado.
- Desligue a placa e espere até que esteja completamente fria antes de limpar, para manutenção você deve desconectar a placa da rede elétrica.
- O não cumprimento deste aviso 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, pessoas com marca-passos ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar seu médico ou o fabricante do implante antes de usar este dispositivo para garantir que seus implantes não sejam afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em morte ou sérios danos à sua saúde.

Perigo de superfície quente

- Durante o uso, as partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não permita que seu corpo, roupas ou qualquer coisa que não seja o utensílio de cozinha adequado entre em contato com o vidro de indução até que a superfície fique fria.
- Objetos de metal como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da bancada, pois podem ficar quentes.
- As alças das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se as alças das panelas não se projetam de outras zonas de cozimento que estão acesas. Mantenha as alças fora do alcance das crianças.

- Mantenha as crianças longe.
- O não cumprimento deste aviso pode causar queimaduras e escaldões.

Risco de corte

- A lâmina afiada de um raspador para placas de vidro é exposta quando a tampa de segurança é retraída. Use com muito cuidado e guarde sempre com segurança e fora do alcance das crianças.
- Não ter a precaução necessária pode causar ferimentos ou cortes.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em uso. Quando o óleo é aquecido em excesso, pode causar fumaça e derramamentos que podem se inflamar.
- Nunca use seu dispositivo 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, MP3 players) próximos ao dispositivo, pois eles podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca use o aparelho para aquecer ou aquecer o ambiente.
- Após a utilização, sempre desligar as zonas de aquecimento e a placa tal como descrito no presente manual (ou seja, utilizando os controlos de toque). Não confie na função de detecção de utensílios não adequados para indução para desligar as zonas de cozimento ao remover as panelas. Não permita que crianças brinquem com o aparelho ou se sente, fique em pé ou suba no quadro.
- Não coloque brinquedos ou produtos no prato que atraiam a atenção das crianças, as crianças podem entrar no prato e ficar gravemente feridas.

- Não deixe crianças sozinhas ou sozinhas na área onde o aparelho é usado.
- Crianças ou pessoas com deficiência que limitem sua capacidade de usar o dispositivo devem ter uma pessoa responsável e competente para instruí-las sobre seu uso. O instrutor deve estar convencido de que ele pode usar o dispositivo sem perigo para eles ou para o ambiente deles.
- Não repare ou substitua qualquer peça do aparelho, a menos que seja especificamente recomendado no manual. Todos os outros serviços devem ser executados por um técnico qualificado.
- Não use um limpador a vapor para limpar a placa.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados no prato.
- Não se apóie 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 use esfregões ou qualquer outro produto de limpeza abrasivo para limpar a superfície da placa, pois eles podem riscar o vidro de indução.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pessoal qualificado para evitar riscos.
- Este dispositivo foi concebido apenas para uso doméstico e não profissional. O MX ONDA não aceitará qualquer responsabilidade e a garantia será inválida em caso de uso impróprio ou falha em cumprir as instruções.
- AVISO: O aparelho e suas partes acessíveis ficam quentes durante o uso.
- Deve ter cuidado para evitar tocar nas zonas de cozinhar.
- Crianças menores de 8 anos devem ficar longe, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
- As crianças não devem brincar com o dispositivo. Limpeza e manutenção do usuário não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

- Este dispositivo pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do dispositivo com segurança e entenderem os perigos envolvidos
- **AVISO:** A cozedura desacompanhada de um prato com gordura ou óleo pode ser perigosa e provocar um incêndio. **NUNCA** tente extinguir um fogo com água, desligue o aparelho! e depois cobrir a chama, por exemplo, com uma cobertura ou manta de fogo.
- **AVISO:** Perigo de incêndio: Não coloque ou armazene produtos em superfícies de cozimento.
- **ATENÇÃO:** 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 use um limpador a vapor.
- O dispositivo não foi projetado para ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controle remoto separado.
- **CUIDADO:** O processo de cozimento deve ser supervisionado. O processo de cozimento a curto prazo deve ser monitorado continuamente.
- **ADVERTÊNCIA:** Para evitar que a placa se mova, as buchas de segurança devem ser instaladas. Veja as instruções de instalação.
- **ATENÇÃO:** Utilize apenas protetores de cozinha projetados pelo fabricante do aparelho ou indicados pelo fabricante do aparelho nas instruções de operação apropriadas ou protetores de cozinha incorporados no aparelho. O uso de protetores inadequados pode causar acidentes.
- Este dispositivo incorpora uma conexão de aterramento apenas para fins funcionais.
- Remova qualquer película protetora que possa estar na placa de indução.

A COZINHA POR INDUÇÃO

Vantagens da cozinha por indução

O cozimento por indução é uma mudança radical na maneira tradicional de cozinhar alimentos, o calor é gerado diretamente no recipiente, de modo que a perda de calor entre os diferentes elementos (recipiente, placas vitrocerâmicas, etc.) é eliminada. As vantagens são as seguintes:

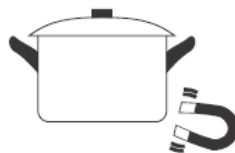
- Diminuição do tempo de cozimento: o recipiente esquenta mais rápido.
- Economia de energia: diminuindo o tempo para cozinhar e / ou fritar. Quando o recipiente é removido da zona de cozimento, ele pára automaticamente de fornecer calor.
- Limpeza mais simples; Como a superfície não está tão quente, a comida derramada não queima tão rapidamente.

Recipientes adequados para indução

Recipientes ferromagnéticos

Os recipientes adequados para a cozinha por indução, são aqueles que são fabricados com material ferromagnético. Podem ser de aço esmaltado, ferro fundido ou pratos especiais para indução de aço inoxidável.

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



Recipientes especiais

Existem outros tipos de recipientes cuja base não é ferromagnética em sua totalidade. Antes de usá-los, verifique o diâmetro da base e que esses recipientes são detectados 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 do contêiner

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

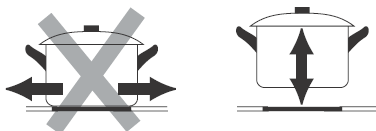


Certifique-se de que a base do recipiente é lisa, inclinada sobre o vidro e do mesmo tamanho da zona de cozadura. Use contêineres cujo diâmetro seja tão grande quanto o gráfico da área selecionada. Ao usar um contêiner, uma energia ligeiramente mais ampla será usada com sua máxima eficiência. Se você usar um pote menor, a eficiência pode ser menor do que a esperada. Sempre centralize a panela na área de cozimento.

A base de um recipiente pode influenciar a distribuição de calor e, portanto, o resultado do cozimento. A escolha de um recipiente com uma base de qualidade superior (por exemplo, tipo sanduíche) nos poupará tempo de cozimento e energia.

Proteger a superfície de vidro

Sempre levante os recipientes da placa de indução, não a deslize, pois eles podem arranhar o vidro.



Recipientes vazios ou com base muito fina

Nunca coloque um recipiente vazio no prato e acenda-o, pois isso pode causar o superaquecimento do recipiente (devido ao calor excessivo) e danificar o vidro cerâmico ou a própria placa. Se a base do recipiente for muito fina, também pode ficar muito quente, por isso não use este tipo de recipiente.

Detecção de contêiner

A placa tem um limite mínimo de detecção da zona de cozimento que varia em cada zona de cocção. Por esse motivo, você deve evitar usar contêineres cuja base seja menor que o diâmetro especificado.

Se você ligar a placa sem qualquer recipiente, com um recipiente cuja base é menor que a especificada ou com um recipiente não adequado para indução, a placa não funcionará, a indicação " E3 " aparecerá na tela.

Dimensões do contêiner

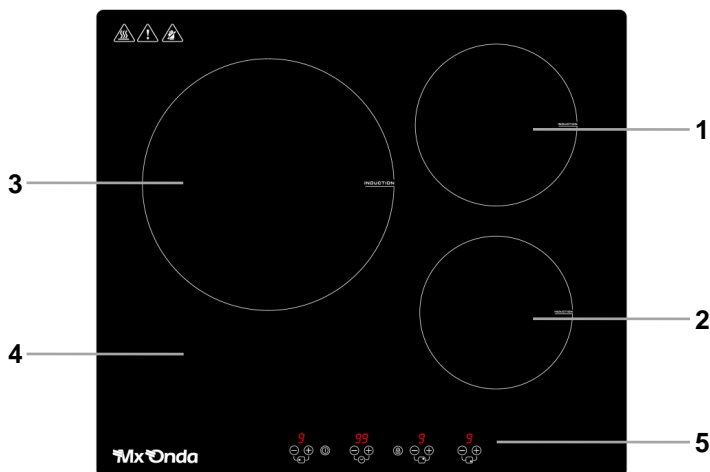
As zonas de cozadura têm um diâmetro operacional mínimo e máximo e adaptam-se automaticamente ao diâmetro do recipiente. No entanto, a parte inferior do recipiente deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de cozadura correspondente. Para obter a melhor eficiência de sua placa de indução, coloque a base da panela no centro da área de cozimento.

Diâmetro de cozimento da grande área de cozimento: 80 ~ 280 mm Ø

Diâmetro de cozimento da zona de cozimento média: 80 ~ 180 mm Ø

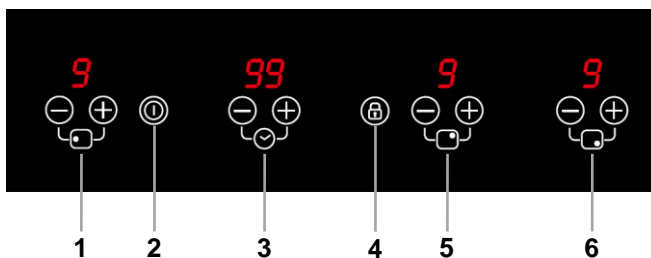
Diâmetro de cozadura da pequena zona de cozadura: 80 ~ 160 mm Ø

CONTROLES E ELEMENTOS



1. Zona de cozedura média
Diâmetro de cozimento: 80 ~ 180 mm Ø
Potência: 1800 W (modo turbo de 3000 W)
2. Pequena área de cozinha
Diâmetro de cozimento: 80 ~ 160 mm Ø
Potência: 1600 W (modo turbo de 1800 W)
3. Grande área de cozinha
Diâmetro de cozimento: 80 ~ 280 mm Ø
Potência: 2400 W (modo turbo de 3000 W)
4. Prato de vidro
5. Painel de controle

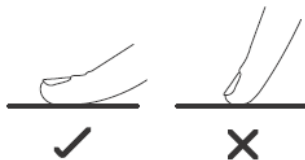
PANEL DE CONTROL



1. Controle de grande zona de cozinhar
2. Ligado e desligado
3. Cronômetro
4. Bloqueio do painel de controle
5. Controle de zona de cozimento médio
6. Controle de pequena zona de cozinhar

USO DE CONTROLES TÁCTICOS

- Os controles respondem ao toque, portanto, não é necessário aplicar nenhuma pressão.
- Use a parte inteira da ponta do dedo, não a ponta.
- Você ouvirá um bipe toda vez que um toque for detectado.
- Certifique-se de que os controles estejam sempre limpos, secos e que não haja nenhum objeto (como um utensílio ou pano) cobrindo-os. Até mesmo uma camada fina de água pode dificultar a operação dos controles.



USO DA COZINHA INDUTIVA

Para começar a cozinhar

1. Toque no botão ligar / desligar **2**.

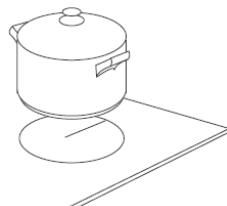
Quando a placa é ligada, soa um aviso acústico e os visores mostram as indicações " **0** " e " - - ", avisando que a placa está ligada e em modo de espera ou espera.

- Se após 30 segundos não ligar uma zona de cozinhar, a placa de indução desliga-se automaticamente.



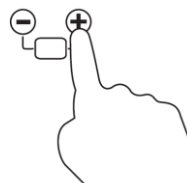
2. Coloque um recipiente adequado na zona de cocção escolhida.

- Certifique-se de que a parte inferior da tigela e a superfície da área de cozimento estejam limpas e secas.



3. Toque nos botões de diminuição e aumento **1**, **5** ou **6** (- ou +) correspondentes à zona de cozedura que deseja ligar e escolha o nível de potência desejado.

- Ao ligar uma zona de cozinhar, o nível de potência padrão é **5**.



Se o visor piscar a indicação

Isso significa que ...

- Você não colocou um recipiente na zona de cocção correta ou
- que o recipiente que você está usando não é adequado para cozinhar por indução ou,
- que o recipiente tem a base muito pequena ou não está centrada corretamente na zona de cocção.

Por consequência...

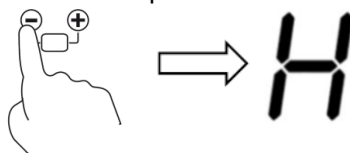
- O aquecimento não é realizado a menos que haja um recipiente adequado na área de cozimento.
- A tela será desligada automaticamente após 2 minutos se um contêiner apropriado não for colocado nela.

Quando terminar de cozinhar

1. Você deve usar os botões de diminuição e aumento **1, 5 ou 6** (- ou +) correspondentes à área de cozimento que deseja desligar.



2. Use o botão de diminuição (-) da zona de cozimento selecionada para selecionar o nível de potência "0". Se o display mostrar "H", significa que a área de cozimento está muito quente.



3. Desligue a placa tocando no botão de ligar / desligar **2**.



4. Cuidado com superfícies quentes!

O símbolo "H" indica qual zona de cozedura está quente ao toque. Ele desaparecerá quando a superfície tiver esfriado para uma temperatura segura. Também pode ser usado como uma função de economia de energia, se você quiser aquecer mais panelas, use a área de cozimento ainda quente.



FUNÇÃO TURBO

A função Turbo permite aumentar temporariamente a potência da zona de cozedura escolhida e assim obter uma cozedura mais potente e rápida num curto espaço de tempo. Recomendamos que você use a função Turbo com cuidado e apenas temporariamente, pois o excesso de energia pode queimar ou superaquecer os alimentos.

Usando a função Turbo

O seletor de potência tem nove níveis de potência **1** a **9** e modo turbo **b**.

Com o botão de aumento (+) da zona de cozinhar escolhida, selecione o nível de potência " **b** " que é o modo turbo (Boost).

Para cancelar a função turbo, toque no botão diminuir (-) correspondente à zona de cozinhar que tem o modo turbo ativado e selecione o nível de potência desejado.


Nota: A função **Turbo** aumenta consideravelmente a potência, por isso recomendamos que a utilize com cuidado, pois os tempos de cozedura podem variar e o excesso de temperatura pode queimar os alimentos.

BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLO


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

Quando o painel de controle está bloqueado, todos os botões, exceto o botão liga / desliga **2** e o botão de bloqueio / desbloqueio do painel de controle **4** permanecem desativados.

Para bloquear o painel de controle

Toque no botão de bloqueio no painel de controlo **4** () e o indicador do temporizador mostrará a indicação " **L0** "

Para desbloquear o painel de controle

1. Toque e mantenha o dedo no botão de bloqueio **4** (), até que a indicação " **L0** " desapareça do ecrã.
2. Agora o painel de controle está destravado e a placa pode ser usada



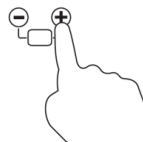
Quando o painel de controlo da placa de indução está no modo de bloqueio, todos os botões estão desactivados, excepto o botão de ligar / desligar **2**. Pode sempre desligar a placa de indução utilizando o botão de ligar / desligar **2** em caso de emergência , então você deve desbloquear o painel de controle.

TEMPORIZADOR

O temporizador desactiva a zona de cozinhar seleccionada e avisa com “Bips” depois de decorrido o tempo previamente definido. O cronômetro pode ser configurado para um tempo máximo de 99 minutos.

Usando o temporizador (a zona de cozinhar deve estar funcionando)

1. Toque nos botões de diminuir ou aumentar **1, 5** ou **6** (- ou +) correspondentes à zona de cozinhar que pretende desligar, o dígito do indicador do nível de potência começa a piscar.
2. Com os botões de diminuir ou aumentar **3** (- ou +) do temporizador escolha o tempo (em minutos) para o desligamento automático.
Se o tempo definido exceder 99 minutos, o cronômetro retornará automaticamente para 00 minutos.
3. Para cancelar o temporizador, toque nos botões de diminuir ou aumentar **1, 5** ou **6** (- ou +) correspondentes à zona de cozimento temporizada que deseja cancelar, o dígito indicador do nível de potência correspondente começará a piscar, usando os botões de diminuir ou Aumente **3** (- ou +) do temporizador escolha o tempo **00**.
4. Uma vez definida a hora de desligamento automático, ao lado do indicador digital de potência da zona de cozimento temporizada, acende-se um indicador de aviso.



A zona de cozinhar não programada com o temporizador continuará a funcionar se tiver sido ligada anteriormente.

Notas:

- Se quiser alterar o tempo para o desligamento automático após definir o cronômetro, você deve começar a partir do passo 1.
- As três zonas de cozinhar podem ser temporizadas, para isso siga os passos indicados acima para cada zona de cozinhar.
- O temporizador só pode ser activado, modificado ou desactivado quando estiver seleccionada a zona de cozinhar, ou seja, quando o dígito do indicador do nível de potência piscar.

PROTEÇÃO POR SOBREAQUECIMENTO

Dentro da placa de indução, um sensor de temperatura está localizado, que está constantemente monitorando a temperatura de operação, quando isso é excessivo e os ventiladores embutidos não são capazes de baixar a temperatura, a placa irá parar de funcionar automaticamente.

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO DE SEGURANÇA

É um sistema de proteção que incorpora a placa de indução, que desliga automaticamente após 120 minutos caso se esqueça de a desligar e não toque em nenhum botão.

Quando a panela é removida, a placa de indução para de aquecer imediatamente.



As pessoas com uma etapa de branding devem consultar seu médico antes de usar esta unidade.

DICAS DE USO ÚTEIS



Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se você estiver usando a função Turbo. Em temperaturas extremamente altas, o óleo e a graxa se inflamam espontaneamente e isso apresenta um sério risco de incêndio.


Economia de energia

- Quando a comida começar a ferver, reduza a potência.
- Usando uma tampa irá reduzir os tempos de cozimento e economizar energia, mantendo o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozimento.
- Comece a cozinhar em um nível de potência alto e reduza o nível de energia quando a comida estiver aquecida.

LIMPEZA DA PLACA DE INDUÇÃO

Tipo de sujeira	Como limpar	Importante
<p>Sujeira diária na superfície do vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas pela comida ou derramamentos sem açúcar)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte a energia da placa usando o interruptor ou o diferencial habilitado para isso 2. Use um limpador de placa de indução enquanto a superfície estiver quente (mas não quente!) 3. Lave e seque a placa com um pano limpo ou toalha de papel. 4. Reconecte a placa ao poder. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando a placa é desligada, não haverá indicação de superfície quente, mas a zona de cozimento ainda pode estar quente! • Use esfregões especiais para placas de indução. Não use produtos de limpeza fortes, corrosivos ou abrasivos que possam danificar a placa. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu limpador ou purificador é adequado. Nunca deixe resíduos na superfície, o vidro pode manchar.
<p>Derramamentos produzidos por alimentos açucarados</p>	<p>Elimine-os imediatamente utilizando uma espátula ou raspador adequado para placas de indução, mas tenha cuidado com superfícies quentes na zona de cozedura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte a energia da placa usando o interruptor ou o diferencial habilitado para isso 2. Segure a espátula ou raspador em um ângulo de 30 ° e raspe a sujeira ou derrame para uma área fria da placa. 3. Limpe a sujeira ou derrame com um pano de prato ou toalha de papel. 	<p>Elimine as manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou derrames o mais rapidamente possível. Se deixado esfriar no vidro, pode ser difícil de limpar ou mesmo danificar permanentemente a superfície da placa.</p> <p>Risco de corte: quando a tampa de segurança é recolhida, a lâmina de um raspador fica afiada. Use-o com muito cuidado e mantenha-o sempre em segurança e fora do alcance das crianças.</p>
<p>Sujeira e pontos de derramamento no painel de controle</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte a energia da placa usando o interruptor ou o diferencial habilitado para isso 2. Limpe a área do painel de controle com um pano ou uma esponja limpa e úmida. 3. Seque bem a área do painel de controle 4. Volte a ligar a placa à fonte de alimentação. 	<p>Derramamentos de líquido na área do painel de controle podem causar mau funcionamento da placa de indução, os botões de toque podem não funcionar corretamente</p> <p>Certifique-se de limpar e secar completamente a área do painel de controle antes de reconectar a placa à fonte de alimentação.</p>

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causas possíveis	O que fazer?
A placa de indução não liga	Nenhum poder de rede	Certifique-se de que a placa de indução está ligada à tomada de corrente e que o interruptor ou o interruptor automático está na posição de ligado. Verifique se você tem luz no resto da sua casa. Se você verificou tudo e o problema persistir, chame um técnico.
Os botões de toque não funcionam	O painel de controle está bloqueado	Desbloquear el panel de control, consulte la sección correspondiente.
Os botões de toque não funcionam corretamente	Pode haver uma pequena película de água ou líquido nos botões ou você pode estar usando a ponta do dedo quando tocar nos botões.	Certifique-se de que a área do painel de controle esteja limpa e seca. Use a ponta do dedo quando tocar nos controles.
A superfície da placa está riscada	Utensílios de cozinha podem ter bordas ou bordas que deterioram a placa. Os utensílios ou produtos de limpeza utilizados não são adequados.	Use recipientes de cozinha com uma base plana e lisa. Consulte a seção "Cozedura por indução" e a seção de limpeza da placa de indução.
Alguns contêineres fazem ruídos ou cliques	Alguns contêineres têm o sanduíche tipo base	Isso é normal e é devido ao tipo de base do contêiner, isso é normal e não indica uma anomalia ou falha.
A placa produz um zumbido quando usada em um alto nível de potência.	Isso é causado pela tecnologia de cozimento por indução.	Isso é normal, o ruído deve ser reduzido ou desaparecer completamente ao diminuir a potência.
Ruído do ventilador vindo da placa de indução.	O ventilador que resfria a placa de indução foi ligado. Isso evita que a placa superaqueça, o ventilador pode continuar trabalhando depois de desligar a placa de indução.	Isso é normal e não é um defeito. Não desconecte a energia da placa de indução enquanto o ventilador estiver funcionando.
Os recipientes não aquecem e o visor mostra a indicação  -	O recipiente não é adequado para indução, a sua base é muito pequena ou não está centrada na zona de cozedura.	Use recipientes adequados para indução, com a base grande o suficiente para ser detectada e centralize-a na zona de cocção

A placa foi desligada inesperadamente, um tom soa e um código de erro é exibido na tela.	Falha técnica	Anoto o código de erro e desconecte a fonte de alimentação da placa usando o interruptor ou diferencial habilitado para ela. Entre em contato com o Serviço Técnico Oficial do MX ONDA mais próximo.
--	---------------	---

MENSAGENS DE ERRO

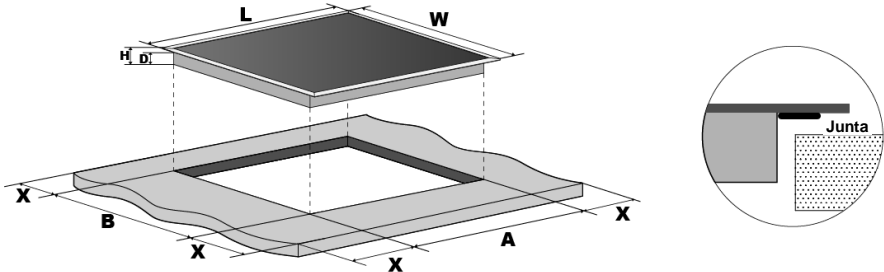
Se ocorrer uma anomalia, a placa de indução entrará automaticamente no status de proteção e exibirá os códigos de erro correspondentes:

mensagem	Descrição	Solução
<i>E1/E2</i>	Proteção contra subtensão (<85 V) ou sobretensão (> 285 V)	Se a voltagem na tomada elétrica for menor ou maior do que a especificada, consulte um eletricista qualificado.
<i>E3</i>	Falha do sensor de temperatura da bobina de indução.	Contate o Serviço Técnico Oficial MX ONDA mais próximo.
<i>E4</i>	Falha do sensor de temperatura IGBT	Contate o Serviço Técnico Oficial MX ONDA mais próximo.
<i>E5</i>	Alta temperatura (> 280 °C) do sensor de temperatura da bobina de indução.	Desligue a placa de indução e espere que arrefeça.
<i>E6</i>	Alta temperatura no sensor IGBT	Verifique se a ventilação está correta e os ventiladores não estão obstruídos.
<i>ER</i>	Falha interna dos circuitos de controle.	Contate o Serviço Técnico Oficial MX ONDA mais próximo.
<i>R</i>	Há excesso de líquido nos botões do painel de controle	Limpe e seque o painel de controle

INSTALAÇÃO

Faça um furo no balcão com base nas seguintes sugestões:

- Você deve deixar pelo menos um mínimo de 5 cm ao redor do buraco, livre de obstáculos (móveis, eletrodomésticos, etc.)
- A espessura da bancada é de pelo menos 30 mm.
- Escolha o material da bancada resistente ao calor para evitar a deformação causada pela radiação de calor da placa de indução.



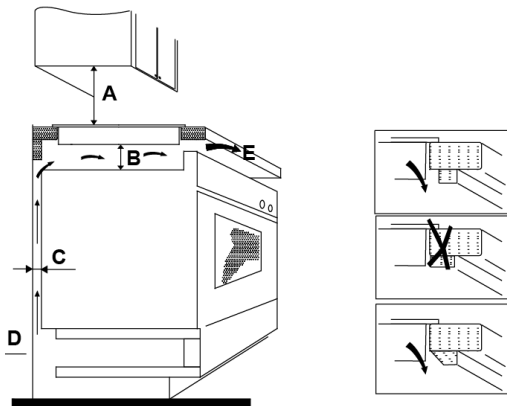
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 min.

Em todas as circunstâncias, certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e a 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 acima da placa de indução deve ser pelo menos de 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mm	20 mm	Entrada de aire	Salida de aire 10 mm

Antes de instalar a placa de indução, certifique-se de que

- A superfície da bancada é lisa e nivelada, e nenhum elemento estrutural interfere nos requisitos de espaço
- A bancada é feita de um material resistente ao calor.
- Se a placa de indução estiver instalada no topo de um forno, o forno possui uma ventoinha de refrigeração incorporada.
- A instalação cumprirá todos os requisitos de autorização e as regras e regulamentos aplicáveis.
- A instalação elétrica está em conformidade com as regras e regulamentos de segurança locais e incorpora um interruptor de isolamento adequado ou automático que fornece uma desconexão total da rede elétrica.
- O interruptor ou o circuito de isolamento deve ser adequada e proporcionar um intervalo de ar de separação de contacto de 3 mm em todos os pólos (ou todos os drivers [fase] activo se as regras de fiação locais permitir esta requisitos de variação)
- O interruptor de isolamento automático é facilmente acessível ao usuário.
- Consulte um electricista autorizado ou as autoridades locais sobre a instalação e os estatutos, se tiver dúvidas sobre a instalação.
- Use acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como ladrilhos de cerâmica) para as superfícies das paredes que cercam a bancada.

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

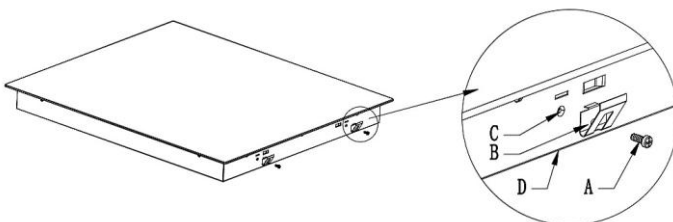
- O cabo de alimentação não é acessível através de portas de gavetas ou gavetas.
- Há um fluxo adequado de ar fresco do lado de fora do gabinete até a base do balcão.
- Se a placa de indução estiver instalada em uma gaveta ou espaço de gabinete, uma barreira de proteção térmica é instalada abaixo da base da placa.
- O interruptor ou isolamento automático é facilmente acessível pelo usuário.

Antes de colocar os suportes de fixação.

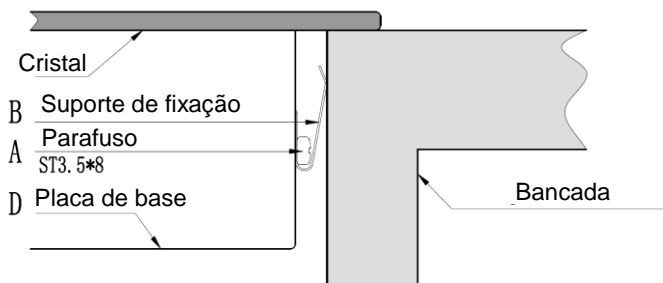
A unidade deve ser colocada em uma superfície estável e lisa (use a embalagem). Não aplique força nos controles que sobressaem da placa.

Colocação de suportes de fixação

Para fixar a placa de indução no fogão, você deve primeiro fixar os suportes de fixação, use os parafusos fornecidos (não use outros parafusos, pois isso pode danificar o interior da placa de indução).



A	B	C	D
Parafuso	Suporte	Buraco do parafuso	Base



Precauções

1. A placa de indução deve ser instalada por eletricistas autorizados ou técnicos qualificados. Por favor, nunca realize a operação sozinho.
2. A placa de indução não pode ser instalada diretamente em uma máquina de lavar louça, geladeira, freezer, lavadora ou secadora, pois a umidade pode danificar os componentes eletrônicos da placa de indução.
3. A placa de indução será instalada de modo que uma melhor radiação de calor possa ser garantida para melhorar sua confiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzida na superfície da mesa devem suportar o calor.
5. Para evitar qualquer dano, a bancada deve ser resistente ao calor.

CONEXÃO DA PLACA DE INDUÇÃO À REDE ELÉTRICA.



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

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

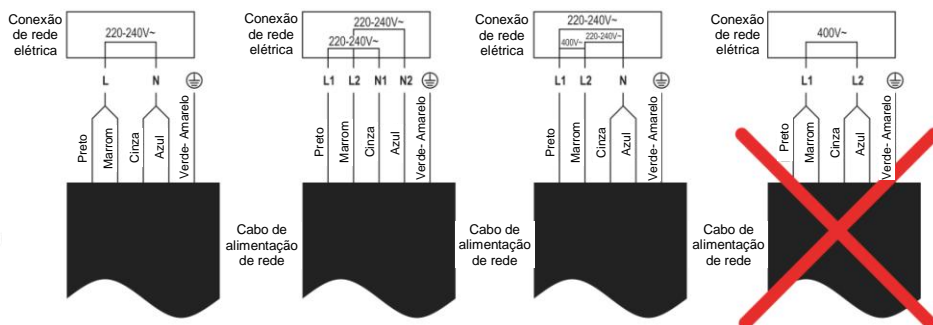
1. A instalação elétrica onde você conectará a placa de indução deve ser adequada para a energia consumida pela placa de indução.
2. A tensão deve corresponder ao valor nominal especificado nas características descritas neste manual.
3. A seção dos cabos de energia deve suportar a corrente especificada na placa de identificação.

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

O cabo de alimentação da placa de indução não deve tocar em nenhuma parte ou zona onde adquira altas temperaturas e deve ser colocada de forma que a temperatura não exceda 75 ° C em nenhum ponto.

Verifique com um eletricista qualificado e autorizado se a instalação elétrica é adequada. Qualquer modificação da instalação elétrica deve ser realizada somente por um eletricista autorizado.

A conexão elétrica da placa de indução deve ser realizada de acordo com os regulamentos atuais e protegida por um interruptor automático magnetotérmico ou polo único. 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 conectada diretamente à rede, um interruptor unipolar com uma abertura mínima de 3 mm deve ser instalado entre os contatos.
- O instalador autorizado deve garantir que a conexão elétrica correta tenha sido feita e que esteja em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve estar 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 conectado ao terra do soquete da rede elétrica.
- O fabricante não se responsabiliza por nenhum acidente resultante do uso de um aparelho que não esteja conectado à terra ou de uma continuidade de conexão de aterramento defeituosa.
- Se o dispositivo tiver uma tomada elétrica, ele deve ser instalado de modo que a tomada elétrica possa ser acessada.

CARACTERISTICAS TECNICAS

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consumo	6800 W
Superfície de cozimento	vidro cerâmico de alta resistência de
Grande área de cozinha	
Potência máxima	2400 W (modo turbo de 3000 W)
Diâmetro de cozimento	80 ~ 280 mm Ø
Zona de cozedura média	
Potência máxima	1800 W (modo turbo de 2000 W)
Diâmetro de cozimento	80 ~ 180 mm Ø
Pequena área de cozinha	
Potência máxima	1600 W (modo turbo de 1800 W)
Diâmetro de cozimento	80 ~ 160 mm Ø
Controles	Tipo de Toque
Níveis de potência	9 níveis
Temporizador	Até 99 minutos
Dimensões	590 x 520 x 58 mm (l, a, altura)
Dimensões oco para caber	560 x 490 mm (l, a)
Peso	8 kg

As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

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

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

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

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

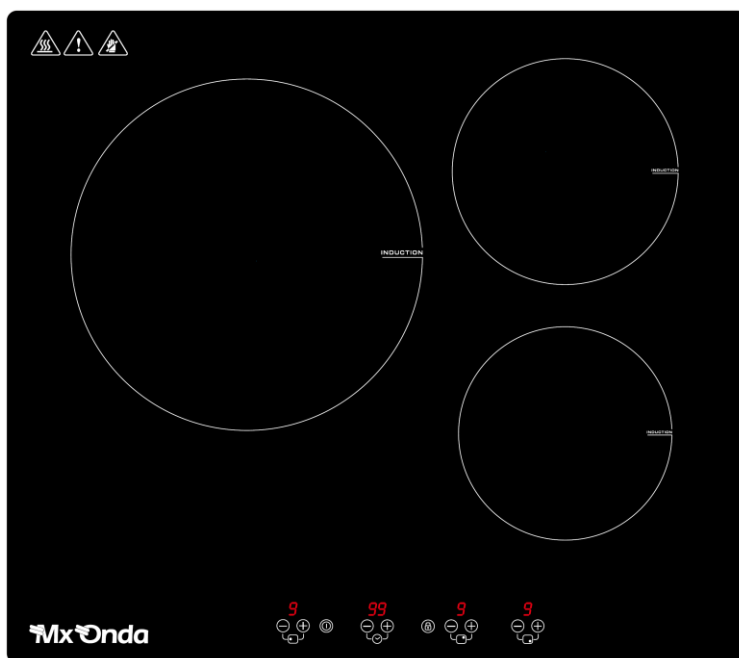
E-MAIL: mxsat@mxonda.es
<http://www.mxonda.es>

USER AND INSTALLATION MANUAL

Mx Onda

INDUCTION HOB

MODEL: MX-PI2624



BEFORE USE, READ THIS MANUAL CAREFULLY

ATTENTION!

THIS DEVICE WORKS WITH A VOLTAGE OF 230 V, TO PREVENT A POSSIBLE ELECTRICAL SHOCK DO NOT TRY TO OPEN IT. This team has no part that can be repaired by yourself, in case of a malfunction not handle, contact an authorized service MX ONDA.

Having exhausted the life of this electrical product, do not throw household waste. Place it in a clean container suitable point in your town, for recycling.



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



INTRODUCTION

Congratulations on the purchase of your new **MX ONDA** built-in induction hob model **MX-PI2624**.

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

Read all safety instructions carefully before use and keep this user and installation manual for future reference.

Among others, it incorporates the following features:

- High resistance ceramic glass.
- Maximum power: 6800 W
- Cooking zone 1: Cooking diameter: 80 ~ 280mm
 Power: 2400 W (3000 W in turbo mode)
- Cooking zone 2: Cooking diameter: 80 ~ 180mm
 Power: 1800 W (2000 W in turbo mode)
- Cooking zone 3: Cooking diameter: 80 ~ 160mm
 Power: 1600 W (1800 W in turbo mode)
- Touch-type electronic controls
- 9 power levels
- Timer up to 99 minutes
- Detection of small to unsuitable containers for induction
- Automatic safety shutdown
- Child lock
- Indication of residual heat

BEFORE CONNECTING THE APPLIANCE

Your security is important for us. Please read this information before using the induction hob.

Installation (Electric Shock Hazard)

- Disconnect the appliance from the mains before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good ground 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 can result in electric shock or death.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No product or combustible 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 must be connected to a circuit incorporating an isolation switch that provides complete disconnection from the power source.
- Failure to properly install the device could invalidate warranty or liability claims.

Use and maintenance

- Do not cook on a broken or cracked hob. If the surface of the cooking surface breaks or cracks, disconnect the hob from the mains (automatic) outlet and contact a qualified technician.
- Failure to follow this advice can result in electric shock or death.

- Turn off the hob and wait until it is completely cool before cleaning, for maintenance you must disconnect the hob from the electrical network.

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 physician 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 can 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 worktop as they can become hot.
- Failure to follow this advice can cause burns and scalds
- The handles of the saucepan may be hot to the touch. Make sure the pot handles do not stick out from other cooking zones that are on. Keep the handles out of the reach of children.
- Keep children away.

Cut hazard

- The sharp blade of a glass plate scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with great care and always store safely and out of the reach of children.
- Failure to take the necessary precautions can cause cuts.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the appliance unattended when in use. When oil overheats it can cause smoke and spills that can ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave magnetizable objects (eg credit cards, memory cards) or electronic devices (eg 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.
- After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual (ie using the touch controls). Do not rely on the non-induction cookware detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand or climb on the hob.
- Do not place toys or products that attract the attention of children on the hob, children could climb on the hob and could seriously injure themselves.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is used.
- Children or people with a disability who limit their ability to use the appliance must have a responsible and competent person to instruct them on its use. The instructor must be convinced that they can use the device without danger to themselves or to their surroundings.
- Do not use a steam cleaner to clean the hob.
- Do not place or drop heavy objects on the hob.
- Do not lean on the plate.
- 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 pots, pans or saucepans with ragged edges or drag them across the surface of the induction glass as this may scratch the glass.

- Do not use scourers or other abrasive cleaners to clean the surface of the hob, as they can scratch the induction glass.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or qualified personnel to avoid a hazard.
- This appliance is designed for household, non-professional use only. MX ONDA will not accept any responsibility and the guarantee will not be valid in case of improper use or non-compliance with the instructions.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts get hot during use.
- Care must be taken to avoid touching the cooking zones.
- Children under the age of 8 should be kept away unless continuously supervised.
- Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be performed by children without supervision.
- This device can be used by children from 8 years of age and by people with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instructions on using the device safely and they understand the dangers involved
- **WARNING:** Unattended cooking on a greasy or oily plate can be dangerous and cause a fire.
- **NEVER** try 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.
- A steam cleaner should not be used.
- **WARNING:** If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid the possibility of electric shock and do not touch it to avoid cutting the ceramic glass.
- The appliance is not designed to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

- **CAUTION:** The cooking process must be supervised. The short-term cooking process must be continuously monitored.
- **WARNING:** To prevent the plate from moving, the safety anchors must be installed. See installation instructions.
- **WARNING:** Use only kitchen protectors designed by the cooking appliance manufacturer or indicated by the appliance manufacturer in the appropriate instructions for use or kitchen protectors incorporated into the appliance. The use of unsuitable protectors can cause accidents.
- This appliance incorporates a ground connection for functional purposes only.
- Remove any protective film that may be on the induction hob.

THE INDUCTION COOKER

Advantages of induction cooking

Induction cooking is a radical change in the traditional way of cooking food, the heat is generated directly in the container, thus eliminating the loss of heat between the different elements (container, glass ceramic plates, etc.) the advantages are as follows:

- Reduced cooking time: the pan heats up faster.
- Energy saving: by reducing the time to cook and / or fry. When the pan is removed from the cooking zone, it automatically stops supplying heat.
- Simpler cleaning; Since the surface is not so hot, food that spills does not burn as quickly.

Cookware suitable for induction

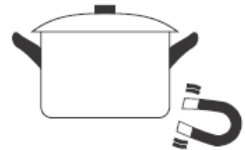
Ferromagnetic vessels

The suitable containers for induction cooking are those that are made of ferromagnetic material. They can be made of enameled steel, cast iron or special stainless steel induction dishes.

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

Special containers

There are other types of containers whose base is not entirely ferromagnetic. Before using them, check the diameter of the base and that these pans are detected by the induction hob.



Cookware not suitable for induction

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

Container base features

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

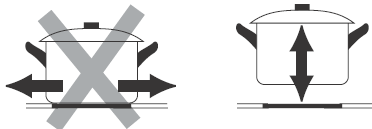


Make sure the base of the pan is smooth, lies flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use containers whose diameter is as large as the graphic for the selected zone. When using a canister, slightly more energy will be used at its maximum efficiency. If you use a smaller pot, the efficiency may be lower than expected. Always center the pan on the cooking zone.

The base of a container can influence the distribution of heat and therefore the cooking result. Choosing a container with a higher quality base (for example, a sandwich type) will save us cooking time and energy.

Protect the glass surface

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



Containers empty or with a very thin base

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

Container detection

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

If you turn on the hob without any cookware, with a cookware with a lower base than specified or with a cooktop not suitable for induction, the cooktop will not work, the display will show “ $\geq \underline{\quad} \leq$ ”.

Container dimensions

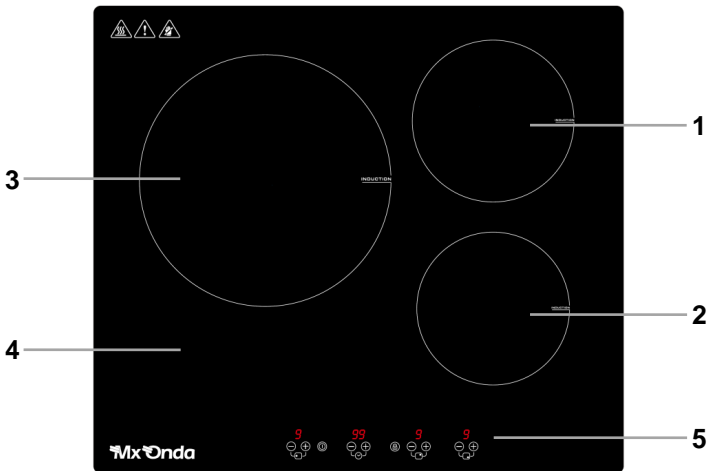
The cooking zones have a minimum and maximum operating diameter, and are automatically adapted to the diameter of the pan. However, the bottom of the pan must have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone. To get the best efficiency from your induction hob, place the base of the pan in the center of the cooking zone.

Cooking diameter of the large cooking zone: 80 ~ 280 mm Ø

Cooking diameter of the medium cooking zone: 80 ~ 180 mm Ø

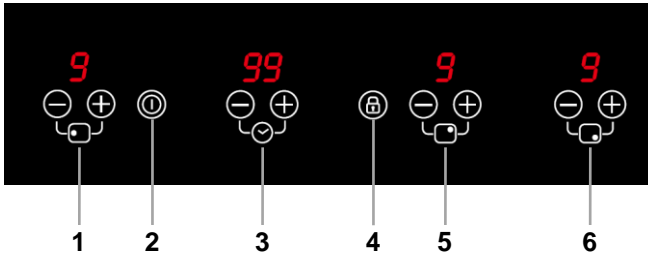
Cooking diameter of the small cooking zone: 80 ~ 160 mm Ø

CONTROLS AND ELEMENTS



1. Medium cooking zone
Cooking diameter: 80 ~ 180 mm Ø
Power: 1800W (2000W turbo mode)
2. Small cooking zone
Cooking diameter: 80 ~ 160 mm Ø
Power: 1600W (1800W turbo mode)
3. Large cooking zone
Cooking diameter: 80 ~ 280 mm Ø
Power: 2400W (3000W Turbo mode)
4. Glass plate
5. Control panel

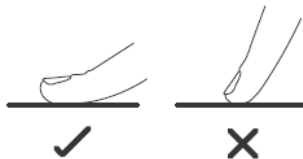
CONTROL PANEL



1. Large cooking zone control
2. Power on and off
3. Timer
4. Control panel lock
5. Control medium cooking zone
6. Small cooking zone control

USING THE TOUCH CONTROLS

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



USING THE INDUCTION COOKER

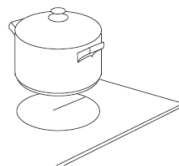
To start cooking

1. Touch the on / off button 2.
When the hob is turned on, an acoustic warning will sound and the displays will show the indications " 0 " and " - - ", warning that the hob is on and in the standby or standby state.
 - If you do not turn on a cooking zone after 30 seconds, the induction hob will automatically turn off.



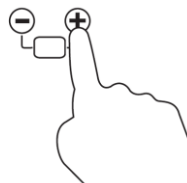
2. Place a suitable container for the chosen cooking zone.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touch the decrease or increase buttons **1**, **5** or **6** (- or +) corresponding to the cooking zone you want to turn on and choose the desired power level.

- When turning on a cooking zone, the default power level is **5**.



If the display flashes the indication $\cdot \geq \cup \leq$

This means that...

- You have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- that the cookware you are using is not suitable for induction cooking or,
- that the pan has a too small base or is not centered correctly on the cooking zone.

Therefore...

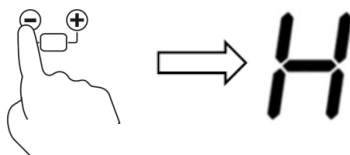
- Heating is not carried out unless there is a suitable container in the cooking zone.
- The screen will turn off automatically after 2 minutes if a suitable container is not placed on it.

When you have finished cooking

1. You must use the decrease or increase buttons **1**, **5** or **6** (- or +) corresponding to the cooking zone you want to turn off.



2. Using the decrease button (-) of the selected cooking zone, select the power level “**0**”. If the display shows “**H**” it means that the cooking zone is very hot.



3. Turn off the hob by touching the on / off button **2**.



4. Beware of hot surfaces!

The “**H**” symbol indicates which cooking zone is hot to the touch. It will disappear when the surface has cooled to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat more pans, use the cooking zone that is still hot



TURBO FUNCTION

The **Turbo** function is used to temporarily increase the power of the chosen cooking zone, and thus to be able to obtain a more powerful and faster cooking in a short period of time. We recommend that you use the Turbo function with caution and only temporarily as excess power can burn or overheat food.

Using the Turbo function

The power selector has nine power levels **1** to **9** and turbo mode **b**.

Using the increase button (**+**) of the selected cooking zone, select the power level “**b**” which is the turbo mode (Boost).

To cancel the turbo function, touch the decrease button (**-**) corresponding to the cooking zone that has the turbo mode activated and select the desired power level.

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

CONTROL PANEL LOCK


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

When the control panel is locked, all buttons except the on / off button **2** and the control panel lock / unlock button **4** remain disabled.

To lock the control panel

Touch the control panel lock button **4** () and the timer indicator will show the indication “**Lo**”.

To unlock the control panel

1. Touch and hold your finger on the lock button **4** (), until the indication “Lo” disappears from the screen.
2. Now the control panel is unlocked and the board can be used.



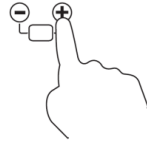
When the induction hob control panel is in lock mode, all buttons are disabled except the on / off button **2**. You can always turn off the induction hob using the on / off button **2** in an emergency, then you need to unlock the control panel.

TIMER

The timer deactivates the selected cooking zone and warns by “Beeps” after the previously set time has elapsed. The timer can be set up to a maximum time of 99 minutes.

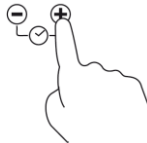
Using the timer (The cooking zone must be working)

1. Touch the decrease or increase buttons **1**, **5** or **6** (- or +) corresponding to the cooking zone you want to turn off, the power level indicator digit will begin to flash.



2. Using the decrease or increase buttons **3** (- or +) of the timer choose the time (in minutes) for the automatic switch-off.

If the set time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 00 minutes.



3. To cancel the timer, touch the decrease or increase buttons **1**, **5** or **6** (- or +) corresponding to the timed cooking zone that you want to cancel, the corresponding power level indicator digit will begin to flash, then using the buttons decrease or increase **3** (- or +) of the timer choose time **00**.
4. Once the time for automatic shut-off has been set, next to the digital indicator of the power of the timed cooking zone, a warning indicator will illuminate.



The cooking zone that is not set with the timer will continue to operate if it is turned on previously.

Notes:

- If you want to change the time for automatic power off after setting the timer, you must start from step 1.

- The three cooking zones can be timed, to do this follow the steps indicated above for each cooking zone.
- The timer can only be activated, modified or deactivated when the cooking zone is selected, that is, when the power level indicator digit is flashing.

OVERHEATING PROTECTION

Inside the induction hob, a temperature sensor is located, which is constantly monitoring the operating temperature, when it is excessive and the built-in fans are not capable of reducing the temperature, the hob will stop working automatically.

Automatic safety shutdown

It is a protection system that incorporates the induction hob, which automatically turns off after 120 minutes if you forget to turn it off and do not touch any button.

When the pan is removed, the induction hob stops heating immediately.



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

USEFUL TIPS FOR USE



Be careful when frying, as oil and fat heat up very quickly, especially if you are using the Turbo function. At extremely high temperatures, oil and grease ignite spontaneously and this presents a serious fire hazard.

Energy saving

- When the food comes to a boil, reduce the power.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high power level and then reduce the power level when the food has heated up.

Simmer

- Simmering occurs below the boiling point, around 85 ° C, when bubbles occasionally rise to the surface of the cooking liquid. It's the key to delicious tender soups and stews because flavors develop without overheating the food. You should also cook thickened egg and flour based sauces below the boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than lower to ensure that food cooks properly in the recommended time.

CLEANING THE INDUCTION HOB

Dirt type	How to clean	Important
<p>Daily soiling on the glass surface (fingerprints, marks, food stains or unsweetened spills)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the power from the board using the switch or differential enabled for this. 2. Use an induction hob cleaner while the surface is warm (but not hot!) 3. Rinse and dry the plate with a clean cloth or paper towel. 4. Reconnect the board to power 	<ul style="list-style-type: none"> • When turning off the power to the hob, there will be no indication of a hot surface, but the cooking zone still be hot! • Use special scouring pads for induction hobs. Do not use harsh, corrosive or abrasive cleaners that can damage the plate. Always read the label to see if your cleanser or scourer is suitable. Never leave residue on the surface, the glass can stain.
<p>Spills from sugary foods</p>	<p>Remove them immediately using a scraper suitable for induction hobs, but be careful with hot surfaces in the cooking zone:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the power from the board using the switch or differential enabled for this. 2. Hold the scraper at a 30 ° angle and scrape dirt to a cool area of the plate. 3. Wipe up dirt or spills with a kitchen towel or paper towel. 	<p>Remove stains from melting and sugary foods or spills as soon as possible. If allowed to cool on the glass, it can be difficult to clean or even permanently damage the surface of the hob.</p> <p>Cut Hazard - When the safety cover is retracted, the blade on a scraper becomes sharp. Use it with great care 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"> 1. Disconnect the power from the board using the switch or differential enabled for this. 2. Clean the control panel area with a clean, damp sponge or cloth. 3. Completely dry the control panel area 4. Reconnect the board to power. 	<p>Liquid spillage in the area of the control panel 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>

PROBLEM SOLVING

Problem	Possible causes	What to do?
The induction hob does not turn on	No mains power	Make sure that the induction hob is connected to the mains socket and that the switch or circuit breaker is in the on position. Check if you have light in the rest of your house. If you have checked everything and the problem persists, call a technician.
Touch buttons do not work	The control panel is locked	Unlock the control panel, see the corresponding section.
Touch buttons are not working properly	There may be a small film of water or liquid on the buttons or you may be using the tip of your finger when touching the buttons.	Make sure the control panel area is clean and dry. Use the pad of your finger when touching the controls.
The surface of the plate is scratched	Cookware can have edges or edges that will deteriorate the hob. The utensils or cleaning products used are not suitable.	Use cookware with a flat, smooth bottom. See the section "The induction cooker" and the section cleaning the induction hob.
Some containers make noises or clicks	Some containers have a sandwich base	This is normal and is due to the type of base of the container, this is normal and does not indicate an anomaly or failure.
The hob produces a humming noise 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 is decreased.
Fans noise coming from the induction hob.	The fans that cools the induction hob has turned on. Prevent the hob from overheating, the fans can continue to work after turning off the induction hob.	This is normal and is not a malfunction. Do not turn off the power to the induction hob while the fan is running.
The containers do not heat up and the display shows U -	The cookware is not suitable for induction, the base of the cooker is too small or it is not centered on the cooking zone.	Use cookware suitable for induction, with a base large enough to be detected and center it in the cooking zone

ERROR MESSAGES

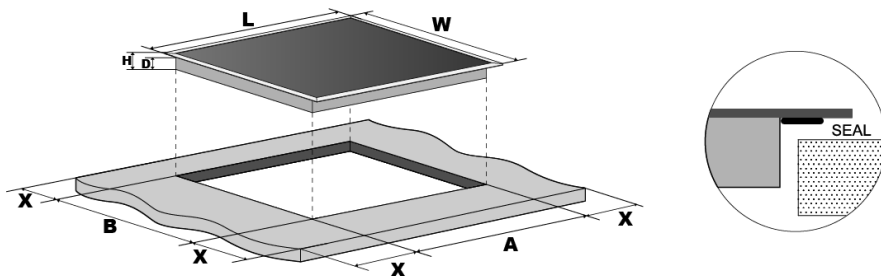
If an abnormality arises, the induction hob will enter the protection state automatically and display the corresponding error codes:

Message	Description	Solution
<i>E1/E2</i>	Protection against under voltage (<85 V) or over voltage (> 285 V)	If the voltage at the mains outlet is lower or higher than specified, consult a qualified electrician.
<i>E3</i>	Induction coil temperature sensor fault.	Contact the closest MX ONDA Official Technical Service.
<i>E4</i>	IGBT temperature sensor failure	Contact the closest MX ONDA Official Technical Service.
<i>E5</i>	High temperature (> 280 °C) of the induction coil temperature sensor.	Turn off the induction hob and wait for it to cool down.
<i>E6</i>	High temperature at IGBT sensor	Check that the ventilation is correct and the fans are not obstructed.
<i>ER</i>	Internal fault of the control circuits.	Contact the closest MX ONDA Official Technical Service.
<i>R</i>	There is excess liquid on the buttons on the control panel	Clean and dry the control panel

INSTALLATION

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

- It must 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 the material of the worktop that is heat resistant to avoid deformation caused by heat radiation from the induction hob.



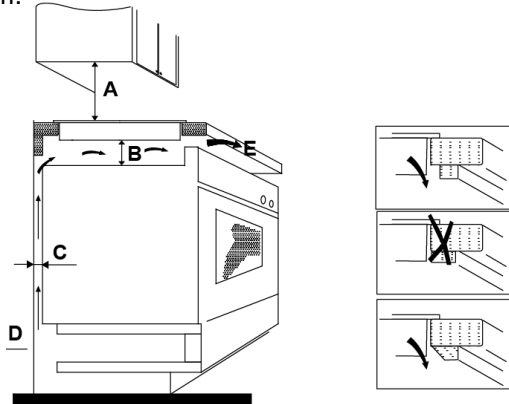
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 min.

Under all 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 cabinet or extractor 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 10 mm

Before installing the induction hob, make sure that

- The countertop surface is smooth and level, and no structural elements interfere with space requirements
- The hob is made of a heat-resistant material.
- If the induction hob is installed above an oven, that the oven has a built-in cooling fan.
- The facility will comply with all authorization requirements and applicable standards and regulations.
- The electrical installation complies with local safety rules and regulations and incorporates a suitable isolation switch or circuit breaker that provides a total disconnection from the electrical network.
- The isolating switch or circuit breaker must be adequate and provide a 3mm air gap contact separation on all poles (or on all active [phase] conductors if local wiring rules allow for this variation of requirements)
- The isolating switch or circuit breaker is easily accessible to the user.
- Consult with a licensed electrician or local authorities regarding installation and statutes, if in doubt about installation.
- se easy-to-clean, heat-resistant finishes (such as ceramic tile) for the wall surfaces surrounding the countertop.

At the end of the installation of the induction hob, make sure that ...

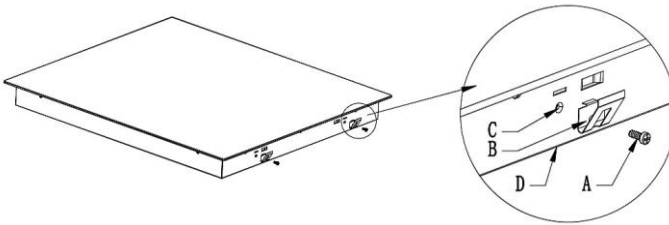
- The power cord is not accessible through drawer or drawer doors.
- There is adequate flow of fresh air from the outside of the cabinet to the base of the counter.
- If the induction hob is installed over a drawer or closet space, a thermal protection barrier is installed under the base of the hob.
- The isolating switch or circuit breaker is easily accessible by the user.

Before attaching the fixing brackets.

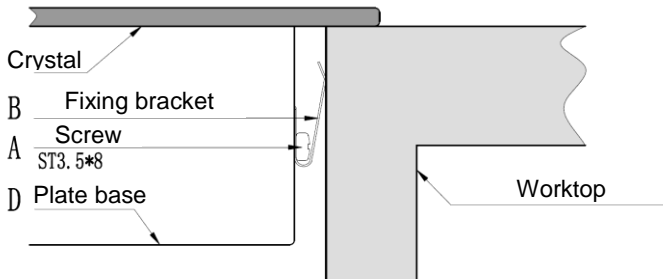
The unit must be placed on a stable and smooth surface (use the packaging). Do not apply force to controls that protrude from the plate.

Attaching the fixing brackets

To fix the induction hob on the hob, you must first place the fixing brackets, use the supplied screws (do not use other screws as they could damage the inside of the induction hob).



A	B	C	D
Screw	Support	Screw hole	Base



Precautions

1. The induction hob must be installed by licensed electricians or qualified technicians. Please never do the operation on your own.
2. The induction hob cannot be installed directly over a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or dryer, as moisture can damage the electronic components of the induction hob.
3. The induction hob will be installed so that better heat radiation can be guaranteed to improve its reliability.
4. The wall and the induced heating zone on the table top must withstand the heat.
5. To avoid any damage, the hob must be heat resistant.

CONNECTION OF THE INDUCTION HOB TO THE ELECTRICITY SOCKET.



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

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

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

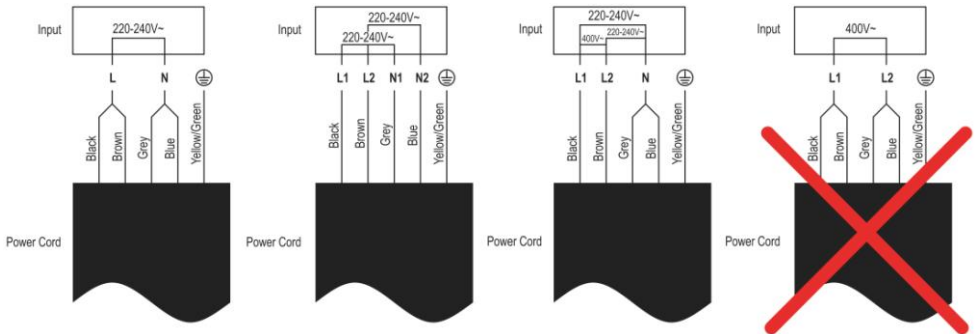
1. The electrical installation where the induction hob is to be connected must be suitable for the power consumed by the induction hob.
2. The voltage must correspond to the nominal value specified in the characteristics described in this manual.
3. The section of the power cables must withstand the current specified on the nameplate.

To connect the induction hob to the mains socket, you must not use adapters, reducers or branches, as these devices can become hot and cause a fire.

The power cable 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 for proper electrical installation. Any modification to the electrical installation must only be carried out by a licensed electrician.

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



- If the cable is damaged, to be substituted 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 must be installed with a minimum opening of 3 mm between the contacts.
- The authorized installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must 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 connected to the earth of the mains socket.
- The manufacturer is not responsible for any accident resulting from the use of an appliance that is not grounded or from faulty grounding continuity.
- If the device has an electrical outlet, it must be installed so that the electrical outlet is accessible.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consumption	6800 W
Cooking surface	High resistance ceramic glass
Large cooking zone	
Maximum power	2400 W (3000 W turbo mode)
Cooking diameter	80 ~ 280 mm Ø
Medium cooking zone	
Maximum power	1800 W (2000 W turbo mode)
Cooking diameter	80 ~ 180 mm Ø
Small cooking zone	
Maximum power	1600 W (1800 W turbo mode)
Cooking diameter	80 ~ 160 mm Ø
Controls	Touch type
Power levels	9 levels
Timer	Up to 99 minutes
Dimensions	590 x 520 x 58 mm (l, w, h)
Recessed hole dimensions	560 x 490 mm (l, w)
Weight	8 Kg

Specifications subject to change without notice.

This product complies with the European Directives 2014/30/EC (EMC – Electromagnetic Compatibility) and the 2014/35/EC (LVD – Low Voltage Directive) relative to Low Tension Security.

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

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

MX ONDA, S.A.

Isla de Java, 37

28034 – MADRID (SPAIN)



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



E-MAIL: mxsat@mxonda.es

<http://www.mxonda.es>