

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

# Mix Onda

## PLACA DE INDUCCIÓN PORTÁTIL

MODELO: **MX-PIP2200**



**ANTES DE SU USO LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL**

### ¡ATENCIÓN!

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

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

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



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



### ¡MUY IMPORTANTE!

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

## INTRODUCCIÓN

La placa de inducción portátil **MX ONDA** modelo **MX-PIP2200** de diseño compacto con múltiples funciones, hacen de este producto el electrodoméstico idóneo.

Entre otras, incorpora las siguientes características:

- Cristal cerámico de alta resistencia.
- Controles tipo táctil.
- Control electrónico de potencia y temperatura con:  
10 niveles de potencia: 200 ~ 2000 W  
10 niveles de temperatura: 60 ~ 240 °C
- Función bloqueo de seguridad para niños
- Válido para recipientes cuyo fondo sea de 12 a 26 cm.
- Pantalla LED con indicación de la potencia, temperatura o tiempo del temporizador.
- Temporizador con apagado automático y aviso acústico (máximo 2 horas).
- Detector de recipientes pequeños o no aptos para inducción.
- Configuración del temporizador: 180 minutos
- Identificación automática de sartén o material inadecuado.
- Protección por sobrecalentamiento.
- Función de bloqueo de seguridad.

## **ANTES DE CONECTAR EL APARATO**

- Lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para un posterior uso.
- Compruebe que el voltaje de su toma de corriente es de 230V.
- El cable de alimentación es relativamente corto, para evitar accidentes producidos por tropiezos o enredos.
- Si precisa de la utilización de un prolongador, utilice solamente un prolongador que esté en buenas condiciones y que sea adecuado para la potencia del aparato.
- No deje el cable de red por debajo de la placa, que entre en contacto con superficies calientes pues corre el riesgo de dañar la funda aislante del cable de red.
- Para protegerse del riesgo de descargas eléctricas y de lesiones corporales personales, no introduzca el cable, la clavija o la placa en agua ni ningún otro líquido.
- Después de quitar el embalaje, verifique que el aparato no esté dañado. En caso de duda no lo utilice y póngase en contacto con el personal de asistencia técnica.
- No deje al alcance de los niños los materiales de embalaje (bolsas, piezas de poliestireno, etc.), ya que son una fuente potencial de peligro.
- Sitúe la placa al menos a 30 cm de las paredes de otros electrodomésticos, muebles o cualquier objeto que pudiera dañarse con el calor.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños derivados de un uso inadecuado, incorrecto o imprudente del aparato.

## **MEDIDAS DE SEGURIDAD**

- Los niños no deben jugar con este aparato.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por parte del usuario no puede ser realizado por niños, a no ser que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- El incumplimiento de estas advertencias de seguridad podría dar como resultado quemaduras o lesiones graves.

- Este aparato no puede ser usado por niños (de edad inferior a 8 años) o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones apropiadas sobre el uso del aparato y sean supervisadas por un adulto o persona responsable.
- Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico, no profesional. MX ONDA no aceptará ninguna responsabilidad y la garantía carecerá de validez en caso de uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones.
- No use este aparato cerca de materiales inflamables (cortinas, visillos, etc)
- Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas o lesiones corporales personales, **NO** obstruya ni introduzca objetos en las ranuras de ventilación.
- Esta placa está diseñada para su uso en interior no la utilice en el exterior. Evite la exposición a la lluvia, humedad u otros fenómenos atmosféricos.
- Este aparato funciona a altas temperaturas, por lo cual, durante su manipulación **NO** toque la superficie de cristal. Antes de limpiar o mover la placa espere a que se enfríe. Si fuese necesario utilice unos guantes o manoplas de cocina.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños, la superficie de la placa así como los recipientes, pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Desenchufe la placa cuando no la vaya a usar durante un largo periodo de tiempo, cuando se produzca un corte del suministro eléctrico, o “salte” un fusible o automático o durante el proceso de limpieza.
- Procure que la toma de corriente donde esté conectado el aparato sea fácilmente accesible. Para desconectar la placa de la red eléctrica tire suavemente de la clavija del enchufe. Nunca lo haga estirando del cable.
- No coloque la placa encima de cocinas, otras placas u hornos microondas.

- Nunca mueva la placa durante su uso, desenchufe la placa y deje que se enfríe antes de moverla.
- Mientras el aparato esté conectado y la placa siga caliente, no desatienda su vigilancia y manténgala fuera del alcance de los niños.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones corporales.
- Utilice únicamente recipientes aptos para inducción, cuyo fondo sea de 12 a 26 cm y que esté completamente plano. Los recipientes con el fondo ligeramente curvo o abombado no deben ser utilizados.
- Evite la acumulación de grasa o restos de comida en la superficie de la placa, ya que disminuye el rendimiento y puede provocar malos olores e incluso incendiarse los restos de grasa o comida.
- No intente cocinar sobre la superficie de la placa.
- No intente cortar los alimentos que están en el interior del recipiente mientras la placa esté en funcionamiento.
- No dejar recipientes con aceite o grasa sin vigilar, en caso de sobrecalentamiento se pueden inflamar. En caso de fuego, nunca intente apagar las llamas con agua. Cierre la tapa y sofoque las llamas con un paño húmedo.
- En caso de haber líquido entre la base del recipiente y la placa puede producirse presión de vapor, por lo que el recipiente podría saltar. Mantener siempre la superficie de la placa limpia y seca.
- No depositar objetos metálicos sobre la superficie de la placa, ya que estos se pueden calentar rápidamente.
- Las personas que tengan implantados marcapasos deben abstenerse de acercarse a manipular la placa de inducción. Aunque este producto cumple con todas las normativas de seguridad y compatibilidad electromagnética vigentes, cabe la posibilidad de que algún aparato no lo cumpla al 100% y produzca interferencias que afecten a estos dispositivos.

- En caso de avería, anomalías, si el cristal de la placa está con grietas, fisuras, etc., la clavija u otras partes presentan deterioro, o el cable está dañado, desenchufe el aparato y no intente repararlo por su cuenta. Póngase en contacto con el Servicio Técnico Oficial MX ONDA más cercano.

## **LA COCINA POR INDUCCIÓN**

### **Ventajas de la cocina por inducción**

La cocina por inducción supone un cambio radical en la forma tradicional de cocinar alimentos, el calor se genera directamente en el recipiente por lo que se elimina la pérdida de calor que hay entre los distintos elementos (recipiente, placas de cristal vitrocerámico, etc.) las ventajas son las siguientes:

- Disminución del tiempo para cocinar: el recipiente se calienta más rápido.
- Ahorro de energía: al disminuir el tiempo para cocinar y/o freír. Cuando se retira el recipiente de la zona de cocción, automáticamente deja de suministrar calor, si antes de 30 segundos se vuelve a colocar el recipiente volverá a suministrar calor y con el mismo nivel previamente fijado.
- Limpieza más sencilla; al no estar la superficie tan caliente los alimentos que se derraman no se queman con tanta rapidez.

### **Recipientes apropiados para inducción**

#### **Recipientes ferromagnéticos**

Los recipientes adecuados para la cocina por inducción, son aquellos que están fabricados con material ferromagnético. Pueden ser de acero esmaltado, hierro fundido o vajilla especial para inducción de acero inoxidable.

Para saber si un recipiente es apto para la cocina por inducción, comprobar que son atraídos por un imán.

#### **Recipientes especiales**

Existen otros tipos de recipientes cuya base no es ferromagnética en su totalidad. Antes de utilizarlos comprobar el diámetro de la base y que estos recipientes son detectados por la placa de inducción.

### **Recipientes no apropiados para inducción**

No utilizar nunca recipientes de acero fino normal, vidrio, barro, cobre, o aluminio.

### **Características de la base del recipiente**

La base de un recipiente puede influir en la distribución del calor y por consiguiente en el resultado de la cocción. La elección de un recipiente con una base de mayor calidad (por ejemplo de tipo sándwich) nos ahorrará tiempo de cocinado y energía.

Preste especial atención a la forma de la base, ya que ha de ser totalmente plana. Si presenta una pequeña curvatura o abombamiento, se producirán pérdidas de calor y por consiguiente mayor tiempo de cocinado y un aumento considerable del gasto de energía.

### **Recipientes vacíos o con una base muy fina**

Nunca colocar un recipiente vacío en la placa y encender la misma, ya que puede provocar un sobrecalentamiento del recipiente (por el exceso de calor) y dañar al cristal cerámico o a la propia placa. Si la base del recipiente es muy fina también puede calentarse en exceso, absténgase de utilizar este tipo de recipientes.

### **Detección del recipiente**

La placa tiene un límite mínimo de detección de la zona de cocción y que es de 10 cm. Por este motivo, debe abstenerse de utilizar recipientes cuya base sea inferior a 10 cm de diámetro.

Si enciende la placa sin ningún recipiente, con un recipiente cuya base sea inferior a 10cm o con un recipiente no apto para inducción, la placa no funcionará, en la pantalla aparecerá la indicación “ E1 ”, avisará acústicamente y transcurridos 60 segundos se apagará automáticamente.

### **Ventilador**

En la base de la placa hay un ventilador cuyo objetivo es mantener una temperatura estable en el interior de la placa de inducción.

Cada vez que se encienda la placa y se ajuste la potencia o la temperatura, el ventilador también se pondrá en funcionamiento. Cuando se apague la placa, el ventilador permanecerá en funcionamiento y se apagará automáticamente transcurrido 1 minuto.


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

#### **Nota:**

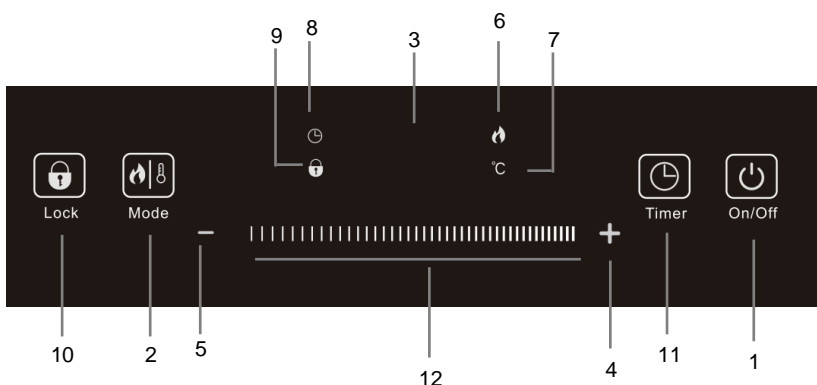
Recuerde que el ventilador permanecerá en funcionamiento durante 1 minuto después de apagar la placa. Esto es normal y no indica un mal funcionamiento.

## **INSTALACIÓN**

1. Coloque la placa sobre una superficie estable y nivelada, alejada de lugares calientes, con alta humedad o cerca de materiales inflamables (aceite, cortinas, trapos, etc.).

- Para asegurar una ventilación adecuada deje al menos 30 cm de separación a cada lado de la placa. **NO** obstruya las ranuras de ventilación situadas a ambos lados y en la parte posterior de la placa así como los orificios del ventilador (situados en la base de la placa).
- Desenrolle totalmente el cable de alimentación y enchufe la clavija del aparato a la red eléctrica. El avisador acústico emitirá un “bip” para avisarle que la placa ha sido enchufada a la toma de corriente de red. La pantalla y todas las luces indicadoras del panel de control se iluminarán brevemente. El indicador del botón 1 (  ) parpadeará.

## CONTROLES Y ELEMENTOS



- Botón de encendido/apagado
- Botón selector de funciones
- Pantalla de LED
- Botón de aumento
- Botón de disminución
- Indicador LED del modo prefijado de Potencia
- Indicador LED del modo Temperatura
- Indicador LED del modo Temporizador
- Indicador LED del modo Bloqueo
- Botón para el modo Bloqueo
- Botón para el modo Temporizador
- Área de ajuste deslizante para el modo potencia, temperatura o temporizador.




## 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.

## ENCENDIDO Y APAGADO

1. Coloque el recipiente en la zona de cocción, recuerde que este ha de ser apto para inducción y su base ha de estar comprendida entre 12 y 26 cm.
2. Para encender la placa toque con la yema del dedo el botón **1** (  ), el indicador del botón **1** (  ) permanecerá encendido y el avisador acústico emitirá un "bip".
3. Mediante el selector de funciones **2 (Modos)** seleccione el modo deseado, consulte la siguiente sección.
4. Para apagar la placa vuelva a tocar con la yema del dedo botón **1** (  ) la pantalla se apagará y el avisador acústico emitirá un "bip".
5. Una vez que la placa esté apagada pero aún esté enchufada, la luz indicadora de ENCENDIDO/APAGADO no se encenderá.

### Nota:

Si enciende la placa y no selecciona ninguna función, automáticamente se apagará transcurrido 1 minuto.

## SELECTOR DE FUNCIONES

Mediante el selector de funciones **2 (Modos)** usted podrá elegir el modo de trabajo en potencia (200W a 2000W) o temperatura (60°C a 240°C).

Para seleccionar el modo de funcionamiento en potencia o temperatura siga los siguientes pasos para ajustar el temporizador, consulte el siguiente apartado.

### Modo de funcionamiento en potencia

1. Con la placa encendida y un recipiente en la zona de cocción, presione el botón de selección de modo **2 (Modos)** hasta que la pantalla **3** muestre el nivel de potencia predeterminado en vatios (2000) y se encienda el indicador LED de potencia **6** del modo predeterminado.
2. Toque el botón **4 (+)** o **5 (-)** o el área de deslizamiento del dedo **12** (|||||) para aumentar o disminuir la potencia respectivamente. La pantalla **3** mostrará la potencia seleccionada.
3. En cualquier momento durante la cocción puedes aumentar o disminuir la potencia, cambiar al modo de temperatura o configurar el temporizador.

## Modo de funcionamiento en temperatura

1. Con la placa encendida y un recipiente en la zona de cocción, presione el botón de selección de modo **2 (Modos)** hasta que en el pantalla **3** se muestre el nivel de temperatura predeterminado en grados (200°) y se encienda el indicador LED para el modo de temperatura **7**.
2. Toque el botón **4 (+)** o **5 (-)** o el área de deslizamiento del dedo **12 (|||||)** para aumentar o disminuir la temperatura respectivamente. La pantalla **3** mostrará la temperatura seleccionada.
3. En cualquier momento durante la cocción puedes aumentar o disminuir la temperatura, cambiar al modo de potencia o configurar el temporizador.

## TEMPORIZADOR

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

Para el ajuste del temporizador siga los pasos siguientes:

1. Con la placa encendida y un recipiente en la zona de cocción, elige un modo de funcionamiento y un nivel de potencia o temperatura.
2. Presione el botón **11 (Temporizador)**, la pantalla mostrará la indicación "0" y se encenderá el indicador LED del modo temporizador **8**.
3. Toque el botón **4 (+)** o **5 (-)** o el área de deslizamiento del dedo **12 (|||||)** para aumentar o disminuir el tiempo en saltos de 1 minuto respectivamente. Mantén presionado el botón **4 (+)** o **5 (-)** durante 3 segundos para acceder al ajuste rápido, los saltos serán de 10 minutos. La pantalla **3** mostrará el tiempo en minutos.
4. Una vez seleccionado el tiempo, la pantalla **3** mostrará alternativamente la potencia o temperatura seleccionada y el tiempo restante para el apagado automático. El indicador LED del modo de temporizador **8** permanecerá encendido para informarle que el temporizador está activado.
5. Durante la cocción puedes aumentar o disminuir la potencia o la temperatura, utilizando el botón **4 (+)** o **5 (-)** o la zona deslizable con los dedos **12 (|||||)**.
6. Para cancelar el temporizador, presione el botón de selección de modo **2 (Modos)** para cambiar al modo de encendido o temperatura o presione y mantenga presionado el botón **11 (Temporizador)** durante 5 segundos, el indicador LED del modo de temporizador **8** se apagará.

**Nota:** Si al activar el temporizador, cuando la pantalla muestre parpadeando la indicación “ 0:00 ” si transcurren 5 segundos sin seleccionar el tiempo para el apagado, automáticamente se desactivará el modo temporizador.

## BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

1. La placa de inducción incorpora un dispositivo de bloqueo, que desactiva los botones altos excepto el botón **10 (Bloqueo)** y el botón **1 (⏻)**.
2. El bloqueo del panel de control evita que se apague por error la placa de inducción o se encienda por error (si la placa está apagada), o se cambie la potencia o temperatura elegida (si la placa está en funcionamiento).
3. Para bloquear el panel de control, presione el botón **10 (Bloqueo)** una vez. Cuando el panel de control esté bloqueado, la pantalla **3** mostrará la indicación "**Loc**" y se encenderá el indicador LED del modo temporizador **9**.
4. Para desbloquear el panel de control, presione el botón **10 (Bloqueo)** y manténgalo presionado durante 3 segundos, cuando el panel de control esté desbloqueado la indicación "**Loc**" desaparecerá de la pantalla y el indicador LED del modo temporizador **9** se apagará.

Apagar y volver a encender la placa de inducción **NO** cancelará la función de bloqueo para niños. Primero debe cancelar la función de bloqueo para niños antes de volver a encender la placa de inducción.

La función de bloqueo para niños se cancelará cuando se desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente de pared.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si hay alguna anomalía o un problema en el funcionamiento de la placa de inducción, la pantalla **3** mostrara el error detectado. Los mensajes de error aparecen en la pantalla con la letra “ **E** ” seguido de un número, consulte la siguiente tabla para poder identificar el error y la solución.

<b>Mensaje</b>	<b>Descripción</b>	<b>Solución</b>
<b>E0</b>	Error del circuito interno.	Contacta con nuestro Servicio de Atención al Cliente MX ONDA más cercano.
<b>E1</b>	Ningún recipiente o el recipiente no es apto para placa de inducción.	Coloque un recipiente en la zona de cocción o reemplace el recipiente que no sea válido.
<b>E2</b>	Sobrecalentamiento del sensor IGBT	Fallo en el sistema de ventilación, verifique que el ventilador no esté obstruido y funcione correctamente. Desenchufe la placa de inducción y déjela enfriar.
<b>E3</b>	Protección contra sobretensión.	Si el voltaje en la red de salida es mayor que el especificado, consulte a un electricista calificado.
<b>E4</b>	Protección contra bajo voltaje.	Si el voltaje en la red de salida es menor que el especificado, consulte a un electricista calificado..
<b>E5</b>	Sensor de placa superior abierto/cortocircuito.	Contacta con nuestro Servicio de Atención al Cliente MX ONDA más cercano.
<b>E6</b>	Circuito abierto/cortocircuito del sensor IGBT	Contacta con nuestro Servicio de Atención al Cliente MX ONDA más cercano.
<b>E7</b>	Sobrecalentamiento de la placa superior/Sensor de la placa superior no válido.	Desenchufe la placa de inducción y déjela enfriar.

## **MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA**

Antes de proceder a la limpieza desconecte la unidad de la red eléctrica. Y asegúrese que la placa está totalmente fría. No utilice alcohol ni productos abrasivos y no permita que el aparato entre en contacto con agentes volátiles como gasolina, disolventes, insecticidas, etc.

### **Limpieza de la placa de cocción**

- Después de cada uso deberá limpiar la placa, de este modo evitará que los restos adheridos se quemen.
- No limpie la placa hasta que no esté suficientemente fría.
- Utilice únicamente productos específicos para la limpieza de placas de inducción, de no hacerlo podría deteriorar la superficie de cocción.
- No utilice estropajos que puedan rayar la superficie, tampoco deberá utilizar productos abrasivos como los espráis quitamanchas para los hornos.

## Limpieza de la carcasa

- Limpie la superficie plástica con un paño húmedo y seguidamente con otro seco. Evite que entre agua por los orificios de ventilación.
- Si observa que en los orificios del ventilador hay acumulada mucha suciedad, elimínela con ayuda de una brocha.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de alimentación	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consumo máximo	2000 W
Superficie de cocción	Cristal cerámico de alta resistencia
Diámetro cocción	de 12 a 26 cm
Niveles de potencia	10 niveles
Niveles de temperatura	10 niveles
Margen de potencia	de 200 W a 2000 W
Margen de temperatura	de 60 °C a 240 °C
Temporizador	hasta 3 horas
Dimensiones	290 x 370 x 42 mm (l, a, alto)
Peso	2,00 Kg

Especificaciones técnicas sujetas a cambio sin previo aviso.

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

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

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

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



E-MAIL: [mxsat@mxonda.es](mailto:mxsat@mxonda.es) <http://www.mxonda.es>

# INSTRUCTION MANUAL

# Mix Onda

## PORTABLE INDUCTION COOKER

MODEL: **MX-PIP2200**



**PLEASE READ THIS INSTRUCTION MANUAL BEFORE USE**

### ATTENTION!

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

Once the useful life of this electrical product has expired, do not throw it away with household waste. Place it in the appropriate container at a local waste collection point for later recycling..



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



### VERY IMPORTANT!

This signal warns that the area where it is located may acquire high temperatures. After using the plate do not touch this surface and do not try to move it. Wait for it to cool down!

## INTRODUCTION

The **MX ONDA** portable induction hob model **MX-PIP2200** has a compact design with multiple functions, making this product the ideal appliance.

Among others, it incorporates the following features:

- High resistance ceramic glass.
- Touch type controls.
- Electronic power and temperature control with:
- 10 power levels: 200 ~ 2000 W
- 10 temperature levels: 60 ~ 240 °C
- Child safety lock function
- Valid for containers with a depth of 12 to 26 cm.
- LED display with indication of power, temperature or timer time
- Timer with automatic shut-off and acoustic warning (maximum 2 hours).
- Detector of small containers or containers not suitable for induction.
- Timer setting: 180 minutes
- Automatic identification of pan or inappropriate material.
- Overheat protection.
- Safety lock function.

## **BEFORE CONNECTING THE APPLIANCE**

- Read these instructions carefully and save them for later use.
- Check that the voltage of your power outlet is 230V.
- The power cable is relatively short, to avoid accidents caused by tripping or entanglement.
- If you need to use an extension cord, only use an extension cord that is in good condition and is suitable for the power of the appliance.
- Do not leave the network cable under the plate, so that it comes into contact with hot surfaces, as this runs the risk of damaging the insulating sheath of the network cable.
- To protect against the risk of electric shock and personal injury, do not immerse cord, plug or plate in water or any other liquid.
- After removing the packaging, check the appliance for damage. If in doubt, do not use it and contact technical support personnel.
- Do not leave packaging materials (bags, polystyrene pieces, etc.) within the reach of children, as they are a potential source of danger.
- Place the plate at least 30 cm from the walls of other appliances, furniture or any object that could be damaged by heat.
- The manufacturer declines any responsibility for damage resulting from improper, incorrect or reckless use of the appliance..

## **SECURITY MEASURES**

- Children should not play with this device.
- The cleaning and maintenance to be carried out by the user cannot be carried out by children, unless they are over 8 years old and supervised.
- Failure to follow these safety warnings could result in burns or serious injury.



- This appliance cannot be used by children (under 8 years of age) or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have received appropriate instructions on the use of the appliance and are supervised by a adult or responsible person.
- This appliance is intended for home use only, not professional use. MX ONDA will not accept any responsibility and the guarantee will be void in case of improper use or failure to follow instructions.
- Do not use this appliance near flammable materials (curtains, curtains, etc.)
- To reduce the risk of fire, electric shock, or personal injury, DO NOT block or insert objects into the ventilation slots.
- This plate is designed for indoor use, do not use it outdoors. Avoid exposure to rain, humidity or other atmospheric phenomena.
- This device works at high temperatures, so DO NOT touch the glass surface during handling. Before cleaning or moving the plate, wait for it to cool. If necessary, use gloves or kitchen mitts.
- Keep the appliance out of the reach of children, the surface of the plate as well as the containers can reach high temperatures.
- Unplug the hob when you are not going to use it for a long period of time, when there is a power outage, or a fuse or circuit breaker “trips”, or during the cleaning process.
- Make sure that the power outlet where the device is connected is easily accessible. To disconnect the board from the mains, gently pull the plug from the socket. Never do it by pulling on the cable.
- Do not place the hob on top of stoves, other hobs or microwave ovens.
- Never move the plate during use, unplug the plate and allow it to cool before moving it.

- While the appliance is connected and the plate is still hot, do not neglect your supervision and keep it out of the reach of children.
- The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or personal injury.
- Only use induction-safe containers with a bottom of 12 to 26 cm and completely flat. Containers with slightly curved or domed bottoms should not be used.
- Avoid the accumulation of grease or food debris on the surface of the plate, as it reduces performance and can cause bad odors and even grease or food debris may catch fire.
- Do not attempt to cook on the hob surface.
- Do not try to cut the food inside the container while the hob is in operation.
- Do not leave containers with oil or grease unattended; if overheated they may ignite. In case of fire, never try to put out the flames with water. Close the lid and smother the flames with a damp cloth.
- If there is liquid between the base of the container and the plate, vapor pressure may occur, so the container could jump. Always keep the surface of the plate clean and dry.
- Do not place metal objects on the surface of the plate, as these can heat up quickly.
- People who have pacemakers implanted should refrain from approaching and manipulating the induction hob. Although this product complies with all current safety and electromagnetic compatibility regulations, it is possible that some device does not comply 100% and may cause interference that affects these devices.
- In case of breakdown, anomalies, if the glass of the plate has cracks, fissures, etc., the plug or other parts are damaged, or the cable is damaged, unplug the appliance and do not attempt to repair it yourself. Contact the nearest MX ONDA Official Technical Service.

## **INDUCTION COOKING**

### **Advantages of induction cooking**

Induction cooking represents a radical change in the traditional way of cooking food, the heat is generated directly in the container, which eliminates the heat loss between the different elements (container, glass-ceramic plates, etc.) The advantages are the following:

- Decreased cooking time: the container heats up faster.
- Energy savings: by reducing the time for cooking and/or frying. When the container is removed from the cooking zone, it automatically stops supplying heat. If the container is placed again within 30 seconds, it will supply heat again and at the same level previously set.
- Easier cleaning; Since the surface is not so hot, spilled food does not burn as quickly.

### **Containers suitable for induction**

#### **Ferromagnetic containers**

The containers suitable 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 cookware.

To know if a container is suitable for induction cooking, check that they are attracted to 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 containers are detected by the induction hob.

### **Containers not suitable for induction**

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

### **Container Base Features**

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, sandwich type) will save cooking time and energy.

Pay special attention to the shape of the base, since it must be completely flat. If it has a small curvature or bulge, heat loss will occur and consequently a longer cooking time and a considerable increase in energy expenditure.

### **Empty containers or containers with a very thin base**

Never place an empty container on the plate and turn it on, as this can cause the container to overheat (due to excess heat) and damage the ceramic glass

or the plate itself. If the base of the container is very thin, it can also become excessively hot, refrain from using this type of container.

### **Container detection**

The plate has a minimum detection limit of the cooking zone and that is 10 cm. For this reason, you should refrain from using containers whose base is less than 10 cm in diameter.

If you turn on the hob without any container, with a container whose base is less than 10cm or with a container not suitable for induction, the hob will not work, the indication “E1” will appear on the display, it will give an acoustic warning and after 60 seconds it will automatically turn off.

### **Fan**

At the base of the plate there is a fan whose objective is to maintain a stable temperature inside the induction plate.


Every time the board is turned on and the power or temperature is adjusted, the fan will also start. When the board is turned off, the fan will remain running and will automatically turn off after 1 minute.

On the base of the hob you should NEVER place kitchen towels, cloths or other objects that could obstruct the fan holes, as this would prevent adequate ventilation and cause overheating of the circuits, causing the safety protections to operate.

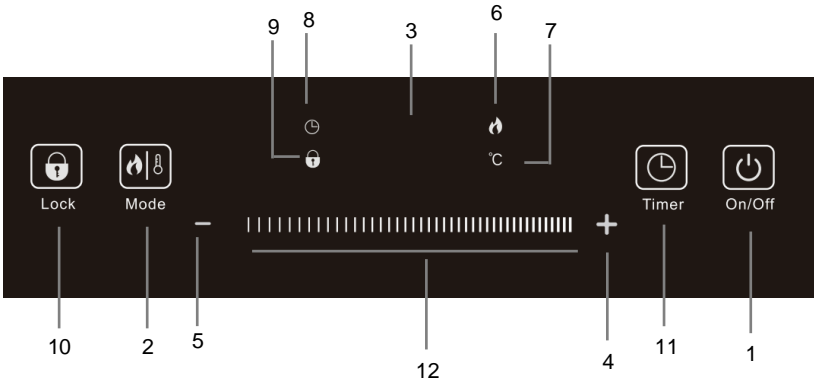
### **Note:**

Remember that the fan will remain running for 1 minute after turning off the board. This is normal and does not indicate a malfunction.

## **INSTALATTION**

1. Place the plate on a stable and level surface, away from hot places, high humidity or near flammable materials (oil, curtains, rags, etc.).
2. To ensure adequate ventilation, leave at least 30 cm of separation on each side of the plate. DO NOT block the ventilation slots on both sides and back of the board as well as the fan holes (located on the base of the board).
3. Completely unroll the power cable and plug the appliance plug into the mains. The buzzer will emit a “beep” to let you know that the hob has been plugged into the mains socket. The display and all indicator lights on the control panel will illuminate briefly. The button 1 indicator (  ) will flash.

## CONTROLS AND ELEMENTS





1. On/Off button
2. Function selector button
3. LED display
4. Boost button
5. Decrease button
6. Power Preset Mode LED Indicator
7. Temperature mode LED indicator
8. Timer mode LED indicator
9. Lock Mode LED Indicator
10. Button for Lock mode
11. Button for Timer mode
12. Sliding adjustment area for power, temperature or timer mode.

## USING TOUCH CONTROLS

- Controls respond to touch, so no pressure is necessary.
- Use the entire tip of your finger, not the tip.
- You will hear a beep each time a touch is detected.
- Make sure that the controls are always clean, dry, and that no object (for example, a utensil or cloth) is covering them. Even a thin layer of water can make the controls difficult to operate.

## ON AND OFF

1. Place the container on the cooking zone, remember that it must be suitable for induction and its base must be between 10 and 26 cm.
2. To turn on the hob, touch button 1 (  ) with your fingertip, the indicator on button 1 (  ) will remain on and the buzzer will emit a "beep".

3. Using the function selector **2 (Modes)** select the desired mode, see the next section.
4. To turn off the hob, touch button **1 (⏻)** again with the tip of your finger, the screen will turn off and the acoustic warning will emit a “beep”.
5. Once the board is turned off but still plugged in, the ON/OFF indicator light will not turn on.

**Note:**

If you turn on the hob and do not select any function, it will automatically turn off after 1 minute.

## FUNCTION SELECTOR

Using the function selector **2 (Modes)** you can choose the work mode in power (200W to 2000W) or temperature (60°C to 240°C).

To select the operating mode in power or temperature, follow the following steps to set the timer, see the next section.

### Power operating mode

1. With the hob on and a container on the cooking zone, press the mode selection button **2 (Modes)** until the display **3** shows the default power level in watts (2000) and the power LED lights up 6 from the default mode.
2. Tap the **4 (+)** or **5 (-)** button or the **12 (|||||)** finger swipe area to increase or decrease the power respectively. Screen **3** will show the selected power.
3. At any time during cooking you can increase or decrease the power, switch to temperature mode or set the timer.

### Operating mode in temperature

1. With the hob on and a container on the cooking zone, press the mode selection button **2 (Modes)** until the display **3** shows the default temperature level in degrees (200°) and the indicator lights up. LED for temperature mode **7**.
2. Tap the **4 (+)** or **5 (-)** button or the **12 (|||||)** finger swipe area to increase or decrease the temperature respectively. Screen **3** will show the selected temperature.
3. At any time during cooking you can increase or decrease the temperature, switch to power mode or set the timer.

## TIMER

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

operating mode (power or temperature) and a power or temperature level respectively.

To set the timer follow the following steps:

1. With the hob on and a container on the cooking zone, choose an operating mode and a power or temperature level.
2. Press the **11 (Timer)** button, the display will show “**0**” and the timer mode LED indicator **8** will light.
3. Tap the **4 (+)** or **5 (-)** button or the **12 (|||||)** finger swipe area to increase or decrease the time in 1-minute steps respectively. Press and hold the **4 (+)** or **5 (-)** button for 3 seconds to access the quick setting, the intervals will be 10 minutes. Screen 3 will show the time in minutes.
4. Once the time is selected, display **3** will alternately show the selected power or temperature and the time remaining for automatic shutdown. The timer mode LED indicator **8** will stay on to let you know that the timer is activated.
5. During cooking you can increase or decrease the power or temperature, using the button **4 (+)** or **5 (-)** or the finger slider area **12 (|||||)**.
6. To cancel the timer, press the mode selection button **2 (Modes)** to switch to power or temperature mode or press and hold the button **11 (Timer)** for 5 seconds, the timer mode LED indicator **8** turns on. will turn off.

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

## CONTROL PANEL LOCK

1. The induction hob incorporates a locking device, which disables the high buttons except button **10 (Lock)** and button **1 (⏻)**.
2. The control panel lock prevents the induction hob from being turned off by mistake or turned on by mistake (if the hob is off), or from changing the chosen power or temperature (if the hob is in operation).
3. To lock the control panel, press the **10 (Lock)** button once. When the control panel is locked, the display **3** will show “**Loc**” and the timer mode LED indicator **9** will light.
4. To unlock the control panel, press the **10 (Lock)** button and hold it for 3 seconds, when the control panel is unlocked the “**Loc**” indication will disappear from the display and the timer mode LED indicator **9** will turn off.

Switching the induction cooking plate off and then on again will **NOT** cancel the Child Locking function. You must first cancel the Child Locking function before switching on the induction cooking plate again.

The Child Locking function will be cancelled when the power cord is disconnected from the wall outlet.

## TROUBLESHOOTING

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

Message	Descripción	Solution
<b>E0</b>	Internal circuit error.	Contact our nearest MX ONDA Customer Service.
<b>E1</b>	No container or container is not suitable for induction hobs.	Place a container on the cooking zone or replace the invalid container.
<b>E2</b>	IGBT sensor overheating	Failure in the ventilation system, check that the fan is not obstructed and is working correctly. Unplug the induction hob and let it cool.
<b>E3</b>	Overvoltage protection.	If the voltage at the output mains is higher than specified, consult a qualified electrician.
<b>E4</b>	Low voltage protection.	If the voltage on the output mains is less than specified, consult a qualified electrician.
<b>E5</b>	Top plate sensor open/short circuit.	Contact our nearest MX ONDA Customer Service.
<b>E6</b>	IGBT sensor open/short circuit	Contact our nearest MX ONDA Customer Service.
<b>E7</b>	Top Plate Overheating/Invalid Top Plate Sensor.	Unplug the induction hob and let it cool.



## **MAINTENANCE AND CLEANING**

Before cleaning, disconnect the unit from the mains. And make sure the plate is completely cold. Do not use alcohol or abrasive products and do not allow the appliance to come into contact with volatile agents such as gasoline, solvents, insecticides, etc.

### **Cleaning the hob**

- After each use you must clean the plate, in this way you will prevent any adhered remains from burning.
- Do not clean the plate until it is cool enough.
- Only use specific products for cleaning induction hobs, otherwise you could damage the cooking surface.
- Do not use scouring pads that could scratch the surface, nor should you use abrasive products such as oven stain remover sprays.

### **Housing cleaning**

- Clean the plastic surface with a damp cloth and then with a dry one. Prevent water from entering through the ventilation holes.
- If you notice that a lot of dirt has accumulated in the fan holes, remove it with the help of a brush.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Supply voltage	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Maximum consumption	2000 W
cooking surface	High resistance ceramic glass
Firing diameter	from 12 to 26 cm
Power levels	10 levels
Temperature levels	10 levels
Power range	from 200W to 2000W
Temperature range	from 60°C to 240°C
Timer	up to 3 hours
Dimensions	290 x 370 x 42 mm (L, W, H)
Weight	2,00 Kg

Technical specifications attached to change without notice.

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

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

Information and Technical Service Telephone: **902 551 501**

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

E-MAIL: [mxsat@mxonda.es](mailto:mxsat@mxonda.es)  
<http://www.mxonda.es>



# MANUAL DE INSTRUÇÕES

# Mix Onda

## PLACA DE INDUÇÃO PORTÁTIL

MODELO: **MX-PIP2200**



**ANTES DE USAR, LEIA ESTE MANUAL COM ATENÇÃO**

### ATENÇÃO!

ESTE APARELHO FUNCIONA COM TENSÃO DE 230 V, PARA EVITAR POSSÍVEL CHOQUE ELÉTRICO, NÃO TENDE ABRI-LO. Este dispositivo não possui nenhuma peça que possa ser reparada por você mesmo. Em caso de mau funcionamento, não o manipule, dirija-se a um Serviço Técnico Oficial MX ONDA.

Uma vez expirada a vida útil deste produto eléctrico, não o deite fora juntamente com o lixo doméstico.

Deposite-o no recipiente apropriado em um ponto de reciclagem local para reciclagem posterior.



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



### MUITO IMPORTANTE!

alerta que a área onde está localizado pode adquirir altas temperaturas. Após utilizar a placa não toque nesta superfície e não tente movê-la. Espere esfriar!

## INTRODUÇÃO

A placa de indução portátil MX ONDA modelo MX-PIP2200 possui um design compacto e múltiplas funções, tornando este produto o eletrodoméstico ideal.

Entre outras, incorpora as seguintes funcionalidades:

- Vidro cerâmico de alta resistência.
- Controles de tipo de toque.
- Controle eletrônico de potência e temperatura com:
  - 10 níveis de potência: 200 ~ 2.000 W
  - 10 níveis de temperatura: 60 ~ 240 °C
- Função de bloqueio de segurança para crianças
- Válido para recipientes com profundidade de 12 a 26 cm.
- Display LED com indicação de potência, temperatura ou tempo do timer.
- Temporizador com desligamento automático e aviso acústico (máximo 2 horas).
- Detector de recipientes pequenos ou não adequados para indução.
- Configuração do temporizador: 180 minutos
- Identificação automática de panela ou material inadequado.
- Proteção contra o superaquecimento.
- Função de bloqueio de segurança.

## **ANTES DE LIGAR O APARELHO**

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para uso posterior.
- Verifique se a voltagem da sua tomada é 230V.
- O cabo de alimentação é relativamente curto, para evitar acidentes causados por tropeços ou emaranhamento.
- Se necessitar de utilizar uma extensão, utilize apenas uma extensão que esteja em bom estado e seja adequada à potência do aparelho.
- Não deixe o cabo de rede sob a placa, de modo que entre em contato com superfícies quentes, pois corre o risco de danificar a bainha isolante do cabo de rede.
- Para se proteger contra o risco de choque eléctrico e ferimentos pessoais, não mergulhe o cabo, a ficha ou a placa em água ou qualquer outro líquido.
- Depois de retirar a embalagem, verifique se o aparelho está danificado. Em caso de dúvida, não utilize e entre em contato com o pessoal de suporte técnico.
- Não deixe os materiais da embalagem (sacos, pedaços de poliestireno, etc.) ao alcance das crianças, pois constituem uma potencial fonte de perigo.
- Coloque a placa a pelo menos 30 cm das paredes de outros eletrodomésticos, móveis ou qualquer objeto que possa ser danificado pelo calor.
- O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos resultantes de uma utilização inadequada, incorrecta ou imprudente do aparelho.

## **MEDIDAS DE SEGURANÇA**

- As crianças não devem brincar com este dispositivo.
- A limpeza e manutenção a realizar pelo utilizador não podem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e estejam supervisionadas.
- O não cumprimento destes avisos de segurança pode resultar em queimaduras ou ferimentos graves.

- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças (menores de 8 anos de idade) ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções adequadas sobre a utilização do aparelho e sejam supervisionadas por um adulto ou pessoa responsável.
- Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico e não ao uso profissional. MX ONDA não aceitará qualquer responsabilidade e a garantia será anulada em caso de uso indevido ou não cumprimento das instruções.
- Não utilize este aparelho perto de materiais inflamáveis (cortinas, cortinas, etc.)
- Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico ou ferimentos pessoais, NÃO bloqueie nem insira objetos nas aberturas de ventilação.
- Esta placa foi concebida para utilização no interior, não a utilize no exterior. Evite a exposição à chuva, humidade ou outros fenómenos atmosféricos.
- Este aparelho funciona em altas temperaturas, portanto NÃO toque na superfície do vidro durante o manuseio. Antes de limpar ou mover a placa, espere que esfrie. Se necessário, use luvas ou luvas de cozinha.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças, a superfície da placa e os recipientes podem atingir temperaturas elevadas.
- Desligue a placa quando não for utilizá-la por um longo período de tempo, quando houver uma queda de energia, ou um fusível ou disjuntor “disparar”, ou durante o processo de limpeza.
- Certifique-se de que a tomada elétrica onde o dispositivo está conectado seja facilmente acessível. Para desconectar a placa da rede elétrica, retire com cuidado o plugue da tomada. Nunca faça isso puxando o cabo.
- Não coloque a placa sobre fogões, outras placas ou fornos micro-ondas.

- Nunca mova a placa durante o uso, desconecte a placa e deixe-a esfriar antes de movê-la.
- Enquanto o aparelho estiver ligado e a placa ainda estiver quente, não negligencie a sua supervisão e mantenha-a fora do alcance das crianças.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos pessoais.
- Utilize apenas recipientes seguros para indução com fundo de 12 a 26 cm e totalmente planos. Não devem ser utilizados recipientes com fundo ligeiramente curvado ou abaulado.
- Evite o acúmulo de gordura ou restos de comida na superfície do prato, pois isso reduz o desempenho e pode causar maus odores e até mesmo gordura ou restos de comida podem pegar fogo.
- Não tente cozinhar na superfície da placa.
- Não tente cortar os alimentos contidos no recipiente enquanto a placa estiver em funcionamento.
- Não deixe recipientes com óleo ou graxa sem vigilância; se superaquecidos podem pegar fogo. Em caso de incêndio, nunca tente apagar as chamas com água. Feche a tampa e abafe as chamas com um pano úmido.
- Se houver líquido entre a base do recipiente e a placa, poderá ocorrer pressão de vapor e o recipiente poderá saltar. Mantenha sempre a superfície da placa limpa e seca.
- Não coloque objetos metálicos sobre a superfície da placa, pois podem aquecer rapidamente.
- As pessoas que tenham pacemakers implantados devem evitar aproximar-se e manipular a placa de indução. Embora este produto esteja em conformidade com todas as normas atuais de segurança e compatibilidade eletromagnética, é possível que algum dispositivo não esteja 100% em conformidade e possa causar interferências que afetem esses dispositivos.

- Em caso de avaria, anomalias, se o vidro da placa apresentar fissuras, fendas, etc., a ficha ou outras peças estiverem danificadas, ou o cabo estiver danificado, desligue o aparelho e não tente repará-lo você mesmo. Contate o Serviço Técnico Oficial MX ONDA mais próximo.

## **COZIMENTO POR INDUÇÃO**

### **Vantagens do cozimento por indução**

A cozedura por indução representa uma mudança radical na forma tradicional de cozinhar os alimentos, o calor é gerado diretamente no recipiente, o que elimina a perda de calor entre os diferentes elementos (recipiente, placas vitrocerâmicas, etc.) As vantagens são as seguintes:

- Diminuição do tempo de cozedura: o recipiente aquece mais rapidamente.
- Economia de energia: reduzindo o tempo de cozimento e/ou fritura. Quando o recipiente é retirado da zona de cozedura, deixa automaticamente de fornecer calor. Se o recipiente for colocado novamente no espaço de 30 segundos, fornecerá calor novamente e ao mesmo nível previamente definido.
- Limpeza mais fácil; Como a superfície não está tão quente, os alimentos derramados não queimam tão rapidamente.

### **Recipientes adequados para indução**

Recipientes ferromagnéticos

Os recipientes adequados para cozimento por indução são aqueles feitos de material ferromagnético. Podem ser feitas de aço esmaltado, ferro fundido ou painéis especiais de indução em aço inoxidável.

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

Recipientes especiais

Existem outros tipos de recipientes cuja base não é totalmente ferromagnética. Antes de utilizá-los, verifique o diâmetro da base e se estes 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.

### **Recursos básicos do contêiner**



A base de um recipiente pode influenciar a distribuição do calor e, portanto, o resultado do cozimento. Escolher um recipiente com base de maior qualidade (por exemplo, tipo sanduíche) economizará tempo e energia de cozimento. Preste atenção especial ao formato da base, pois ela deve ser totalmente plana. Caso apresente pequena curvatura ou bojo, ocorrerá perda de calor e conseqüentemente maior tempo de cozimento e aumento considerável no gasto energético.

### **Recipientes vazios ou recipientes com base muito fina**

Nunca coloque um recipiente vazio sobre o prato e ligue-o, pois isso pode causar superaquecimento do recipiente (devido ao excesso de calor) e danificar o vidro cerâmico ou o próprio prato. Se a base do recipiente for muito fina, também pode ficar excessivamente quente, evite usar este tipo de recipiente.

### **Detecção de contêiner**

A placa tem um limite mínimo de detecção da zona de cozedura que é de 12 cm. Por este motivo, deve-se evitar utilizar recipientes cuja base tenha menos de 12 cm de diâmetro.

Se ligar a placa sem qualquer recipiente, com um recipiente cuja base seja inferior a 12cm ou com um recipiente não adequado para indução, a placa não funcionará, aparecerá a indicação “E1” no display, dará um sinal acústico aviso e após 60 segundos ele desligará automaticamente.

### **Fã**

Na base da placa existe um ventilador cujo objetivo é manter uma temperatura estável no interior da placa de indução.

Cada vez que a placa for ligada e a potência ou temperatura ajustada, o ventilador também será acionado. Quando a placa for desligada, o ventilador permanecerá funcionando e desligará automaticamente após 1 minuto.

Na base da placa NUNCA deve colocar panos de cozinha, panos ou outros objetos que possam obstruir os orifícios do ventilador, pois isso impediria a ventilação adequada e provocaria o sobreaquecimento dos circuitos, provocando o funcionamento das proteções de segurança.

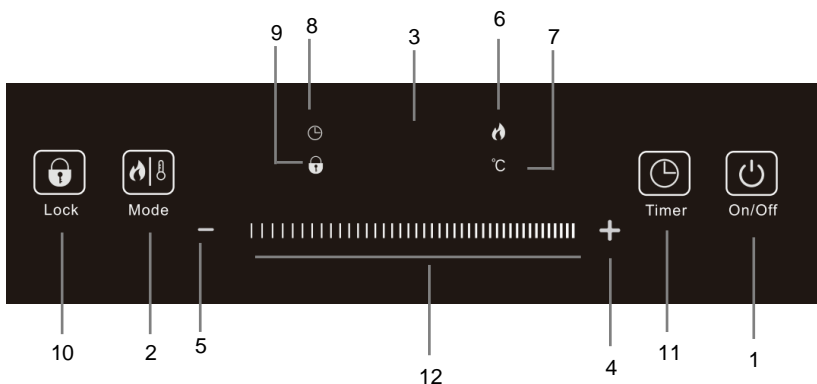
### **Observação:**

Lembre-se que o ventilador permanecerá funcionando por 1 minuto após desligar a placa. Isto é normal e não indica mau funcionamento.

## INSTALAÇÃO

1. Coloque a placa sobre uma superfície estável e nivelada, longe de locais quentes, com muita umidade ou perto de materiais inflamáveis (óleo, cortinas, tapos, etc.).
2. Para garantir uma ventilação adequada, deixe pelo menos 30 cm de separação em cada lado da placa. **NÃO** bloqueie as aberturas de ventilação em ambos os lados e na parte traseira da placa, bem como os orifícios de ventilação (localizados na base da placa).
3. Desenrole completamente o cabo de alimentação e ligue a ficha do aparelho à rede elétrica. A campainha emitirá um “bip” para avisar que a placa foi ligada à tomada elétrica. O display e todas as luzes indicadoras no painel de controle acenderão brevemente. O indicador do botão 1 (🔌) piscará.

## CONTROLES E ELEMENTOS



1. Botão liga/desliga
2. Botão seletor de função
3. Visor LED
4. Botão de impulso
5. Botão diminuir
6. Indicador LED do modo predefinido de energia
7. Indicador LED do modo de temperatura
8. Indicador LED do modo temporizador
9. Indicador LED do modo de bloqueio
10. Botão para modo de bloqueio
11. Botão para modo Timer
12. Área de ajuste deslizante para modo de potência, temperatura ou temporizador.

## USANDO CONTROLES DE TOQUE

- Os controles respondem ao toque, portanto não é necessária pressão.
- Use toda a ponta do dedo, não a ponta.
- Você ouvirá um bipe cada vez que um toque for detectado.
- Certifique-se de que os controles estejam sempre limpos, secos e que nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou pano) os cubra. Mesmo uma fina camada de água pode dificultar a operação dos controles.

## LIGADO E DESLIGADO

1. Coloque o recipiente sobre a zona de cozedura, lembre-se que deve ser adequado para indução e a sua base deve ter entre 12 e 26 cm.
2. Para ligar a placa, toque no botão **1** (⏻) com a ponta do dedo, o indicador do botão **1** (⏻) permanecerá aceso e o sinal sonoro emitirá um “bip”.
3. Usando o seletor de função **2 (Modos)** selecione o modo desejado, consulte a próxima seção.
4. Para desligar a placa, toque novamente no botão **1** (⏻) com a ponta do dedo, o ecrã apaga-se e o aviso acústico emite um “bip”.
5. Depois que a placa estiver desligada, mas ainda conectada, a luz indicadora ON/OFF não acenderá.

### Observação:

Se ligar a placa e não selecionar nenhuma função, esta desliga-se automaticamente após 1 minuto.

## SELETOR DE FUNÇÃO

Utilizando o seletor de funções **2 (Modos)** você pode escolher o modo de trabalho em potência (200W a 2000W) ou temperatura (60°C a 240°C).

Para selecionar o modo de operação em potência ou temperatura, siga os seguintes passos para configurar o temporizador, consulte a próxima seção.

### Modo de operação de energia

1. Com a placa ligada e um recipiente na zona de cozinhar, pressione o botão de seleção de modo **2 (Modos)** até que o display **3** mostre o nível de potência padrão em watts (2000) e o LED de energia **6** acenda no modo padrão.
2. Toque no botão **4 (+)** ou **5 (-)** ou na área de deslizamento de **12** dedos (||||||) para aumentar ou diminuir a potência, respectivamente. A tela **3** mostrará a potência selecionada.
3. A qualquer momento durante a cozedura pode aumentar ou diminuir a potência, mudar para o modo de temperatura ou definir o temporizador.

## Modo de operação em temperatura

1. Com a placa ligada e um recipiente na zona de cozinhar, pressione o botão de seleção de modo **2 (Modos)** até que o display **3** mostre o nível de temperatura padrão em graus (200°) e o LED indicador do modo de temperatura **7**.
2. Toque no botão **4 (+)** ou **5 (-)** ou na área de deslizamento de **12** dedos (|||||) para aumentar ou diminuir a temperatura, respectivamente. A tela **3** mostrará a temperatura selecionada.
3. A qualquer momento durante a cozedura pode aumentar ou diminuir a temperatura, mudar para o modo de potência ou definir o temporizador.

## CRONÔMETRO

O temporizador permitirá definir um horário para desligamento automático, esse tempo pode variar entre 1 minuto e 3 horas. Para definir o temporizador, você deve primeiro selecionar um modo de operação (potência ou temperatura) e um nível de potência ou temperatura, respectivamente.

Para definir o temporizador siga os seguintes passos:

1. Com a placa ligada e um recipiente na zona de cozedura, escolha um modo de funcionamento e um nível de potência ou temperatura.
2. Pressione o botão **11 (Temporizador)**, o display mostrará "**0**" e o indicador LED **8** do modo temporizador acenderá.
3. Toque no botão **4 (+)** ou **5 (-)** ou na área de deslizamento de **12** dedos (|||||) para aumentar ou diminuir o tempo em passos de 1 minuto, respectivamente. Pressione e segure o botão **4 (+)** ou **5 (-)** por 3 segundos para acessar a configuração rápida, os intervalos serão de 10 minutos. A tela **3** mostrará o tempo em minutos.
4. Uma vez selecionado o tempo, o display **3** mostrará alternadamente a potência ou temperatura selecionada e o tempo restante para desligamento automático. O indicador LED do modo temporizador **8** permanecerá aceso para informar que o temporizador está ativado.
5. Durante a cozedura pode aumentar ou diminuir a potência ou a temperatura, utilizando o botão **4 (+)** ou **5 (-)** ou a área deslizante **12 (|||||)**.
6. Para cancelar o temporizador, pressione o botão de seleção de modo **2 (Modos)** para alternar para o modo de energia ou temperatura ou pressione e segure o botão **11 (Temporizador)** por 5 segundos, o indicador LED do modo de temporizador **8** acenderá.

**Observação:** Se ao acionar o timer, quando o display mostrar a indicação “0:00” piscando, se passarem 5 segundos sem selecionar o tempo para desligamento, o modo timer será desativado automaticamente.

## **BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLE**

1. A placa de indução incorpora um dispositivo de bloqueio que desativa os botões altos, exceto o botão **10 (Bloquear)** e o botão **1** (🔌).
2. O bloqueio do painel de controle evita que a placa de indução seja desligada ou ligada por engano (se a placa estiver desligada), ou que altere a potência ou temperatura escolhida (se a placa estiver em funcionamento).
3. Para bloquear o painel de controle, pressione o botão **10 (Bloquear)** uma vez. Quando o painel de controle estiver bloqueado, o display **3** mostrará “**Loc**” e o indicador LED do modo temporizador **9** acenderá.
4. Para desbloquear o painel de controle, pressione o botão **10 (Lock)** e segure-o por 3 segundos, quando o painel de controle for desbloqueado a indicação “**Loc**” desaparecerá do display e o indicador LED **9** do modo timer apagará.

Desligar e ligar o fogão de indução **NÃO** cancelará a função de bloqueio para crianças. Você deve primeiro cancelar a função de bloqueio para crianças antes de ligar novamente a placa de indução.

A função de bloqueio para crianças será cancelada quando o cabo de alimentação for desconectado da tomada.

## **SOLUÇÃO DE PROBLEMAS**

Caso exista alguma anomalia ou problema no funcionamento da placa de indução, o ecrã 3 mostrará o erro detectado. As mensagens de erro aparecem na tela com a letra “**E**” seguida de um número, consulte a tabela a seguir para identificar o erro e a solução.

<b>Mensagem</b>	<b>Descrição</b>	<b>Solução</b>
<b>E0</b>	Erro no circuito interno.	Entre em contato com o Atendimento ao Cliente MX ONDA mais próximo.
<b>E1</b>	Nenhum recipiente ou recipiente não é adequado para placas de indução.	Coloque um recipiente na zona de cozinhar ou substitua o recipiente inválido.
<b>E2</b>	Superaquecimento do sensor IGBT	Falha no sistema de ventilação, verifique se o ventilador não está obstruído e funcionando corretamente. Desligue a placa de indução e deixe esfriar.
<b>E3</b>	Proteção contra sobretensão.	Se a tensão na rede de saída for superior à especificada, consulte um electricista qualificado.
<b>E4</b>	Proteção de baixa tensão.	Se a tensão na rede de saída for inferior à especificada, consulte um electricista qualificado.
<b>E5</b>	Sensor da placa superior aberto/curto-circuito.	Entre em contato com o Atendimento ao Cliente MX ONDA mais próximo.
<b>E6</b>	Sensor IGBT aberto/curto-circuito	Entre em contato com o Atendimento ao Cliente MX ONDA mais próximo.
<b>E7</b>	Superaquecimento da placa superior/Sensor da placa superior inválido.	Desligue a placa de indução e deixe esfriar.

## **MANUTENÇÃO E LIMPEZA**

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

### **Limpendo o fogão**

- Após cada utilização deverá limpar a placa, desta forma evitará a queima de quaisquer restos aderidos.
- Não limpe a placa até que esteja suficientemente fria.
- Utilize apenas produtos específicos para a limpeza de placas de indução, caso contrário poderá danificar a superfície de cozedura.
- Não utilize esfregões que possam riscar a superfície, nem utilize produtos abrasivos, como sprays tira-nódoas para forno.

## Limpeza de habitação

- Limpe a superfície plástica com um pano úmido e depois com um pano seco. Evite que a água entre pelos orifícios de ventilação.
- Se notar que há muita sujeira acumulada nos orifícios do ventilador, remova-a com o auxílio de uma escova.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consumo máximo	2000 W
superfície de cozimento	Vidro cerâmico de alta resistência
Diâmetro de queima	de 12 a 26 cm
Níveis de potência	10 níveis
Níveis de temperatura	10 níveis
Faixa de potência	de 200 W a 2000 W
Faixa de temperatura	de 60 °C a 240 °C
Cronômetro	até 3 horas
Dimensiones	290 x 370 x 42 mm (C, L, A)
Peso	2,00 Kg

Especificações técnicas anexadas para alteração sem aviso prévio.

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

“MX, MX ONDA” e seus logotipos são marcas registradas da MX ONDA, S.A.

Telefone de Informação e Assistência Técnica: 902 551 501

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



E-MAIL: [mxsat@mxonda.es](mailto:mxsat@mxonda.es)  
<http://www.mxonda.es>

# MANUEL D'INSTRUCTIONS

# Mix Onda

## TABLE DE CUISSON À INDUCTION PORTATIVE

### MODÈLE: **MX-PIP2200**



**AVANT UTILISATION, LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL**



### ATTENTION!

CET APPAREIL FONCTIONNE AVEC UNE TENSION DE 230 V, POUR ÉVITER D'ÉVENTUELS CHOC ÉLECTRIQUE, N'ESSAYEZ PAS DE L'OUVRIR. Cet appareil ne comporte aucune pièce réparable par vous-même. En cas de dysfonctionnement, ne le manipulez pas, rendez-vous dans un Service Technique Officiel MX ONDA.

Une fois la durée de vie utile de ce produit électrique expirée, ne le jetez pas avec les ordures ménagères.

Placez-le dans le conteneur approprié dans un point de collecte des déchets local pour un recyclage ultérieur.



Ce produit est conforme à la directive européenne RoHS (2011/65/UE),

relative à la restriction de l'utilisation de certaines substances



### TRÈS IMPORTANT!

Ce signal avertit que la zone où il se trouve peut acquérir des températures élevées. Après avoir utilisé la plaque, ne touchez pas cette surface et n'essayez pas de la déplacer. Attendez qu'il refroidisse !

## INTRODUCTION

La table de cuisson à induction portable **MX ONDA** modèle **MX-PIP2200** présente un design compact avec de multiples fonctions, faisant de ce produit l'appareil idéal.

Entre autres, il intègre les fonctionnalités suivantes :

- Verre céramique haute résistance.
- Commandes de type tactile.
- Contrôle électronique de la puissance et de la température avec :
- 10 niveaux de puissance : 200 ~ 2000 W
- 10 niveaux de température : 60 ~ 240 °C
- Fonction de verrouillage de sécurité pour enfants
- Valable pour les conteneurs d'une profondeur de 12 à 26 cm.
- Affichage LED avec indication de la puissance, de la température ou de la durée de la minuterie.
- Minuterie avec arrêt automatique et avertissement sonore (maximum 2 heures).
- Détecteur de petits récipients ou de récipients non adaptés à l'induction.
- Réglage de la minuterie : 180 minutes
- Identification automatique de casserole ou de matériau inapproprié.

- Protection contre la surchauffe.
- Fonction de verrouillage de sécurité.

## **AVANT DE CONNECTER L'APPAREIL**

- Veuillez lire attentivement ces instructions et les conserver pour une utilisation ultérieure.
- Vérifiez que la tension de votre prise de courant est de 230 V.
- Le câble d'alimentation est relativement court, pour éviter les accidents causés par trébuchement ou enchevêtrement.
- Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge en bon état et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Ne laissez pas le câble réseau sous la plaque, afin qu'il entre en contact avec des surfaces chaudes, car cela risquerait d'endommager la gaine isolante du câble réseau.
- Pour vous protéger contre le risque de choc électrique et de blessures corporelles, ne plongez pas le cordon, la fiche ou la plaque dans l'eau ou tout autre liquide.
- Après avoir retiré l'emballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez le personnel d'assistance technique.
- Ne laissez pas les matériaux d'emballage (sacs, morceaux de polystyrène, etc.) à la portée des enfants car ils constituent une source potentielle de danger.
- Placez la plaque à au moins 30 cm des parois d'autres appareils électroménagers, de meubles ou de tout objet qui pourrait être endommagé par la chaleur.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, incorrecte ou imprudente de l'appareil.

## **MESURE DE SÉCURITÉ**

- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Le nettoyage et l'entretien à effectuer par l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.

- Le non-respect de ces avertissements de sécurité pourrait entraîner des brûlures ou des blessures graves.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants (de moins de 8 ans) ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils n'aient reçu des instructions appropriées sur l'utilisation de l'appareil et soient supervisés par un adulte ou personne responsable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non à un usage professionnel. MX ONDA n'acceptera aucune responsabilité et la garantie sera annulée en cas de mauvaise utilisation ou de non-respect des instructions.
- N'utilisez pas cet appareil à proximité de matériaux inflammables (rideaux, rideaux, etc.)
- Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures corporelles, NE bloquez PAS et n'insérez PAS d'objets dans les fentes de ventilation.
- Cette plaque est conçue pour un usage intérieur, ne l'utilisez pas à l'extérieur. Évitez l'exposition à la pluie, à l'humidité ou à d'autres phénomènes atmosphériques.
- Cet appareil fonctionne à des températures élevées, NE touchez donc **PAS** la surface en verre pendant la manipulation. Avant de nettoyer ou de déplacer la plaque, attendez qu'elle refroidisse. Si nécessaire, utilisez des gants ou des gants de cuisine.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants, la surface de la plaque ainsi que les récipients peuvent atteindre des températures élevées.
- Débranchez la table de cuisson lorsque vous ne l'utilisez pas pendant une longue période, en cas de panne de courant, de fusible ou de disjoncteur « déclenché », ou pendant le processus de nettoyage.
- Assurez-vous que la prise de courant à laquelle l'appareil est connecté est facilement accessible. Pour débrancher la carte

du secteur, retirez délicatement la fiche de la prise. Ne le faites jamais en tirant sur le câble.

- Ne placez pas la table de cuisson sur des cuisinières, d'autres plaques de cuisson ou des fours à micro-ondes.
- Ne déplacez jamais la plaque pendant l'utilisation, débranchez la plaque et laissez-la refroidir avant de la déplacer.
- Pendant que l'appareil est branché et que la plaque est encore chaude, ne négligez pas votre surveillance et gardez-le hors de portée des enfants.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Utilisez uniquement des récipients adaptés à l'induction avec un fond de 12 à 26 cm et complètement plats. Les récipients dont le fond est légèrement courbé ou bombé ne doivent pas être utilisés.
- Évitez l'accumulation de graisse ou de débris alimentaires sur la surface de la plaque, car cela réduit les performances et peut provoquer de mauvaises odeurs et même la graisse ou les débris alimentaires peuvent prendre feu.
- N'essayez pas de cuisiner sur la surface de la table de cuisson.
- N'essayez pas de couper les aliments à l'intérieur du récipient lorsque la table de cuisson est en fonctionnement.
- Ne laissez pas les récipients contenant de l'huile ou de la graisse sans surveillance ; s'ils sont surchauffés, ils pourraient s'enflammer. En cas d'incendie, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermez le couvercle et étouffez les flammes avec un chiffon humide.
- S'il y a du liquide entre la base du récipient et l'assiette, une pression de vapeur peut se produire et le récipient pourrait sauter. Gardez toujours la surface de la plaque propre et sèche.
- Ne placez pas d'objets métalliques sur la surface de la plaque, car ils peuvent chauffer rapidement.

- Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent s'abstenir de s'approcher et de manipuler la table de cuisson à induction. Bien que ce produit soit conforme à toutes les réglementations en vigueur en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique, il est possible que certains appareils ne soient pas conformes à 100 % et provoquent des interférences affectant ces appareils.
- En cas de panne, d'anomalies, si le verre de la plaque présente des fissures, des fissures, etc., si la fiche ou d'autres pièces sont endommagées, ou si le câble est endommagé, débranchez l'appareil et n'essayez pas de le réparer vous-même. Contactez le service technique officiel MX ONDA le plus proche.

## **CUISSON PAR INDUCTION**

### **Avantages de la cuisson à induction**

La cuisson par induction représente un changement radical par rapport à la manière traditionnelle de cuire les aliments, la chaleur est générée directement dans le récipient, ce qui élimine les pertes de chaleur entre les différents éléments (récipient, plaques vitrocéramiques, etc.). Les avantages sont les suivants :

- Temps de cuisson diminué : le récipient chauffe plus vite.
- Economies d'énergie : en réduisant le temps de cuisson et/ou de friture. Lorsque le récipient est retiré de la zone de cuisson, il cesse automatiquement de fournir de la chaleur. Si le récipient est remis en place dans les 30 secondes, il fournira à nouveau de la chaleur et au même niveau précédemment réglé
- Nettoyage plus facile ; Comme la surface n'est pas très chaude, les aliments renversés ne brûlent pas aussi rapidement.

### **Récipients adaptés à l'induction**

#### **Conteneurs ferromagnétiques**

Les récipients adaptés à la cuisson par induction sont ceux en matériau ferromagnétique. Ils peuvent être en acier émaillé, en fonte ou en batterie de cuisine spéciale induction en acier inoxydable.

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

#### **Conteneurs spéciaux**

Il existe d'autres types de conteneurs dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique. Avant de les utiliser, vérifiez le diamètre du fond et que ces récipients soient détectés par la plaque à induction.

### **Récipients non adaptés à l'induction**

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

### **Caractéristiques de la base de conteneur**

Le fond d'un récipient peut influencer la répartition de la chaleur et donc le résultat de la cuisson. Choisir un récipient avec un fond de meilleure qualité (par exemple de type sandwich) permettra d'économiser du temps et de l'énergie de cuisson.

Portez une attention particulière à la forme de la base, car elle doit être complètement plate. S'il présente une petite courbure ou un petit renflement, une perte de chaleur se produira et par conséquent un temps de cuisson plus long et une augmentation considérable de la dépense énergétique.

### **Contenants vides ou à fond très fin**

Ne placez jamais un récipient vide sur la plaque et allumez-la, car cela pourrait provoquer une surchauffe du récipient (en raison d'une chaleur excessive) et endommager la vitrocéramique ou la plaque elle-même. Si le fond du récipient est très fin, il peut également devenir excessivement chaud, évitez d'utiliser ce type de récipient.

### **Détection de conteneurs**

La plaque a une limite minimale de détection de la zone de cuisson qui est de 10 cm. Pour cette raison, évitez d'utiliser des récipients dont le fond mesure moins de 10 cm de diamètre.

Si vous allumez la table de cuisson sans récipient, avec un récipient dont le fond est inférieur à 10 cm ou avec un récipient non adapté à l'induction, la table de cuisson ne fonctionnera pas, l'indication « **E1** » apparaîtra sur l'écran, elle émettra un signal sonore. avertissement et après 60 secondes, il s'éteindra automatiquement.

### **Ventilateur**

A la base de la plaque se trouve un ventilateur dont l'objectif est de maintenir une température stable à l'intérieur de la plaque à induction.

Chaque fois que la carte est allumée et que la puissance ou la température est ajustée, le ventilateur démarre également. Lorsque la carte est éteinte, le ventilateur restera en marche et s'éteindra automatiquement après 1 minute.

Sur la base de la table de cuisson, vous ne devez JAMAIS placer de torchons, de torchons ou d'autres objets qui pourraient obstruer les trous du ventilateur, car cela empêcherait une ventilation adéquate et provoquerait une surchauffe des circuits, provoquant le fonctionnement des protections de sécurité.

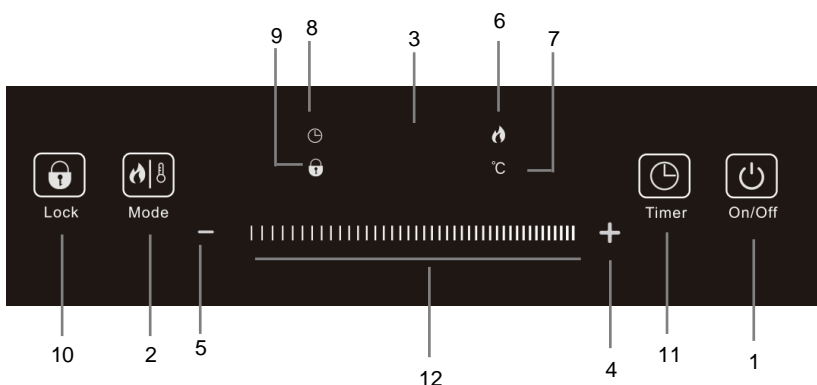
### Note:

N'oubliez pas que le ventilateur restera en marche pendant 1 minute après avoir éteint la carte. Ceci est normal et n'indique pas un dysfonctionnement.

## FACILITÉ

1. Placez la plaque sur une surface stable et plane, loin des endroits chauds, de forte humidité ou à proximité de matériaux inflammables (huile, rideaux, chiffons, etc.).
2. Pour assurer une ventilation adéquate, laissez au moins 30 cm de séparation de chaque côté de la plaque. **NE bloquez PAS** les fentes d'aération des deux côtés et à l'arrière de la carte ainsi que les trous du ventilateur (situés à la base de la carte)
3. Déroulez complètement le câble d'alimentation et branchez la fiche de l'appareil au secteur. Le buzzer émettra un « bip » pour vous indiquer que la table de cuisson est branchée sur la prise secteur. L'écran et tous les voyants du panneau de commande s'allumeront brièvement. Le voyant du **bouton 1** (🔌) clignote.

## COMMANDES ET ÉLÉMENTS



1. Bouton marche/arrêt
2. Bouton de sélection de fonction
3. Affichage LED
4. Bouton Boost
5. Bouton Diminuer

6. Indicateur LED du mode de pré-réglage de l'alimentation
7. Indicateur LED du mode température
8. Indicateur LED du mode minuterie
9. Indicateur LED du mode de verrouillage
10. Bouton pour le mode verrouillage
11. Bouton pour le mode Minuterie
12. Zone de réglage coulissante pour le mode puissance, température ou minuterie.

## UTILISER LES COMMANDES TACTILES

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

## ALLUMÉ ET ÉTEINT

1. Placez le récipient sur la zone de cuisson, n'oubliez pas qu'il doit être adapté à l'induction et que son fond doit être compris entre 12 et 26 cm.
2. Pour allumer la table de cuisson, appuyez du bout du doigt sur le bouton **1** (⏻), le voyant du bouton **1** (⏻) restera allumé et le buzzer émettra un "bip".
3. A l'aide du sélecteur de fonction **2 (Modes)**, sélectionnez le mode souhaité, voir la section suivante.
4. Pour éteindre la table de cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton **1** (⏻) du bout du doigt, l'écran s'éteindra et l'avertissement sonore émettra un « bip ».
5. Une fois la carte éteinte mais toujours branchée, le voyant ON/OFF ne s'allumera pas.

### Note:

Si vous allumez la table de cuisson et ne sélectionnez aucune fonction, elle s'éteindra automatiquement après 1 minute.

## SÉLECTEUR DE FONCTION

A l'aide du sélecteur de fonctions **2 (Modes)**, vous pouvez choisir le mode de travail en puissance (200W à 2000W) ou en température (60°C à 240°C). Pour sélectionner le mode de fonctionnement en puissance ou en température, suivez les étapes suivantes pour régler la minuterie, voir la section suivante.



### Mode de fonctionnement électrique

1. Avec la table de cuisson allumée et un récipient sur la zone de cuisson, appuyez sur le bouton de sélection de mode **2 (Modes)** jusqu'à ce que l'écran 3 affiche le niveau de puissance par défaut en watts (2000) et que la LED d'alimentation s'allume **6** à partir du mode par défaut.
2. Appuyez sur le bouton **4 (+)** ou **5 (-)** ou sur la zone de balayage à **12** doigts (|||||) pour augmenter ou diminuer la puissance respectivement. L'écran **3** affichera la puissance sélectionnée.
3. A tout moment pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la puissance, passer en mode température ou régler la minuterie.

### Mode de fonctionnement en température

1. Avec la table de cuisson allumée et un récipient sur la zone de cuisson, appuyez sur le bouton de sélection de mode **2 (Modes)** jusqu'à ce que l'écran 3 affiche le niveau de température par défaut en degrés (200°) et que le voyant LED du mode de température 7 s'allume.
2. Appuyez sur le bouton **4 (+)** ou **5 (-)** ou sur la zone de balayage à **12** doigts (|||||) pour augmenter ou diminuer la température respectivement. L'écran **3** affichera la température sélectionnée.
3. À tout moment pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la température, passer en mode puissance ou régler la minuterie.

### MINUTEUR

La minuterie vous permettra de régler une heure d'arrêt automatique, cette durée peut varier entre 1 minute et 3 heures. Pour régler la minuterie, vous devez d'abord sélectionner respectivement un mode de fonctionnement (puissance ou température) et un niveau de puissance ou de température.

Pour régler la minuterie, suivez les étapes suivantes :

1. Table de cuisson allumée et récipient posé sur la zone de cuisson, choisissez un mode de fonctionnement et un niveau de puissance ou de température.
2. Appuyez sur le bouton **11 (Minuterie)**, l'écran affichera « **0** » et le voyant LED du mode minuterie **8** s'allumera.
3. Appuyez sur le bouton **4 (+)** ou **5 (-)** ou sur la zone de balayage à **12** doigts (|||||) pour augmenter ou diminuer le temps par pas d'une minute respectivement. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton **4 (+)** ou **5 (-)**

pendant 3 secondes pour accéder au réglage rapide, les intervalles seront de 10 minutes. L'écran **3** affichera l'heure en minutes.

4. Une fois l'heure sélectionnée, l'écran **3** affichera alternativement la puissance ou la température sélectionnée et le temps restant pour l'arrêt automatique. Le voyant LED **8** du mode minuterie restera allumé pour vous indiquer que la minuterie est activée.
5. Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la puissance ou la température, à l'aide du bouton **4 (+)** ou **5 (-)** ou de la zone du curseur **12 (|||||)**.
6. Pour annuler la minuterie, appuyez sur le bouton de sélection de mode **2 (Modes)** pour passer en mode alimentation ou température ou appuyez et maintenez enfoncé le bouton **11 (Minuterie)** pendant 5 secondes, le voyant LED du mode minuterie **8** s'allumera.

**Note:** Si lors de l'activation de la minuterie, lorsque l'écran affiche l'indication « **0:00** » clignotante, si 5 secondes s'écoulent sans sélectionner l'heure d'arrêt, le mode minuterie sera automatiquement désactivé..

## VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

1. La table à induction intègre un dispositif de verrouillage qui désactive les boutons hauts à l'exception du bouton **10 (Verrouillage)** et du bouton **1 (🔌)**.
2. Le verrouillage du panneau de commande empêche que la table à induction ne soit éteinte ou allumée par erreur (si la table est éteinte), ou que la puissance ou la température choisie ne soit modifiée (si la table est en fonctionnement).
3. Pour verrouiller le panneau de commande, appuyez une fois sur le bouton **10 (Verrouillage)**. Lorsque le panneau de commande est verrouillé, l'écran **3** affichera « **Loc** » et le voyant LED du mode minuterie **9** s'allumera.
4. Pour déverrouiller le panneau de commande, appuyez sur le bouton **10 (Lock)** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, lorsque le panneau de commande est déverrouillé, l'indication « **Loc** » disparaîtra de l'écran et l'indicateur LED du mode minuterie **9** s'éteindra.

Éteindre et rallumer la table de cuisson à induction n'annulera **PAS** la fonction de sécurité enfants. Vous devez d'abord annuler la fonction de sécurité enfants avant de rallumer la plaque à induction.

La fonction de sécurité enfants sera annulée lorsque le cordon d'alimentation est débranché de la prise murale.

## **SOLUTION DE PROBLÈMES**

En cas d'anomalie ou de problème dans le fonctionnement de la table à induction, l'écran 3 affichera l'erreur détectée. Des messages d'erreur apparaissent à l'écran avec la lettre « **E** » suivie d'un chiffre, consultez le tableau suivant pour identifier l'erreur et la solution.

Message	Description	Solution
<b>E0</b>	Erreur de circuit interne.	Contactez notre service client MX ONDA le plus proche.
<b>E1</b>	Aucun récipient ou récipient n'est adapté aux plaques à induction.	Placez un récipient sur la zone de cuisson ou remplacez le récipient invalide.
<b>E2</b>	Surchauffe du capteur IGBT	Panne du système de ventilation, vérifiez que le ventilateur n'est pas obstrué et fonctionne correctement. Débranchez la plaque à induction et laissez-la refroidir.
<b>E3</b>	Protection de survolage.	Si la tension au niveau du secteur de sortie est supérieure à celle spécifiée, consultez un électricien qualifié.
<b>E4</b>	Protection basse tension.	Si la tension sur le secteur de sortie est inférieure à celle spécifiée, consultez un électricien qualifié.
<b>E5</b>	Capteur de plaque supérieure ouvert/court-circuit.	Contactez notre service client MX ONDA le plus proche.
<b>E6</b>	Capteur IGBT ouvert/court-circuit	Contactez notre service client MX ONDA le plus proche.
<b>E7</b>	Surchauffe de la plaque supérieure/capteur de plaque supérieure invalide.	Débranchez la plaque à induction et laissez-la refroidir.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant le nettoyage, débranchez l'appareil du secteur. Et assurez-vous que l'assiette est complètement froide. N'utilisez pas d'alcool ni de produits abrasifs et ne laissez pas l'appareil entrer en contact avec des agents volatils tels que l'essence, les solvants, les insecticides, etc.

### Nettoyer la table de cuisson

- Après chaque utilisation, vous devez nettoyer la plaque, de cette façon vous éviterez que les restes adhérents ne brûlent.
- Ne nettoyez pas la plaque avant qu'elle soit suffisamment froide.
- Utilisez uniquement des produits spécifiques pour nettoyer les plaques à induction, sinon vous pourriez endommager la surface de cuisson.
- N'utilisez pas de tampons à récurer qui pourraient rayer la surface, ni de produits abrasifs tels que des sprays détachants pour four.

## Nettoyage du logement

- Nettoyez la surface en plastique avec un chiffon humide puis avec un chiffon sec. Empêchez l'eau de pénétrer par les trous de ventilation.
- Si vous remarquez que beaucoup de saleté s'est accumulée dans les trous du ventilateur, retirez-la à l'aide d'une brosse.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consommation maximale	2000 W
Surface de cuisson	Verre céramique haute résistance
Diamètre de tir	de 12 à 26 cm
Niveaux de puissance	10 niveaux
Niveaux de température	10 niveaux
Plage de puissance	de 200W à 2000W
Écart de température	de 60°C à 240°C
Minuteur	jusqu'à 3 heures
Dimensions	290 x 370 x 42 mm (L, L, H)
Poids	2,00 Kg

Spécifications techniques jointes susceptibles d'être modifiées sans préavis.

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

« MX, MX ONDA » et ses logos sont des marques déposées de MX ONDA, S.A.

Téléphone d'information et de service technique : 902 551 501

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

E-MAIL: [mxsat@mxonda.es](mailto:mxsat@mxonda.es)  
<http://www.mxonda.es>



MANUALE

# Mix Onda

PIANO COTTURA A INDUZIONE PORTATILE

MODELLO: **MX-PIP2200**



**PRIMA DELL'USO LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO**

### ATTENZIONE!

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

Una volta scaduta la vita utile di questo prodotto elettrico, non gettarlo insieme ai rifiuti domestici.

Depositarlo nell'apposito contenitore presso un punto di riciclaggio locale per il successivo riciclaggio.



Questo prodotto è conforme alla Direttiva europea RoHS (2011/65/UE),

sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle



### MOLTO IMPORTANTE!

Questo segnale avverte che la zona in cui è posizionato potrebbe acquisire temperature elevate. Dopo aver utilizzato la piastra non toccare questa superficie e non cercare di spostarla. Aspetta che si raffreddi!

## INTRODUZIONE

Il piano cottura a induzione portatile **MX ONDA** modello **MX-PIP2200** ha un design compatto con molteplici funzioni, rendendo questo prodotto l'elettrodomestico ideale.

Tra gli altri, incorpora le seguenti funzionalità:

- Vetro ceramico ad alta resistenza.
- Controlli del tipo touch.
- Controllo elettronico della potenza e della temperatura con:
- 10 livelli di potenza: 200 ~ 2000 W
- 10 livelli di temperatura: 60 ~ 240 °C
- Funzione di sicurezza per bambini
- Valido per contenitori con profondità da 12 a 26 cm.
- Display LED con indicazione di potenza, temperatura o tempo del timer.
- Temporizzatore con spegnimento automatico e avviso acustico (massimo 2 ore).
- Rilevatore di piccoli contenitori o contenitori non adatti all'induzione.
- Impostazione del timer: 180 minuti
- Identificazione automatica della pentola o del materiale inappropriato.
- Protezione dal surriscaldamento.

- Funzione di blocco di sicurezza.

## **PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO**

- Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per un uso successivo.
- Controllate che la tensione della vostra presa di corrente sia 230V.
- Il cavo di alimentazione è relativamente corto per evitare incidenti causati da inciampi o impigliamenti.
- Se è necessario utilizzare una prolunga, utilizzare solo una prolunga in buone condizioni e adatta alla potenza dell'apparecchio.
- Non lasciare il cavo di rete sotto la piastra, in modo che venga a contatto con superfici calde, poiché si corre il rischio di danneggiare la guaina isolante del cavo di rete.
- Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche e lesioni personali, non immergere il cavo, la spina o la piastra in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, controllare che l'apparecchio non sia danneggiato. In caso di dubbio, non utilizzarlo e contattare il personale di supporto tecnico.
- Non lasciare gli elementi dell'imballaggio (sacchetti, polistirolo, ecc.) alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Posizionare la piastra ad almeno 30 cm dalle pareti di altri elettrodomestici, mobili o qualsiasi oggetto che potrebbe essere danneggiato dal calore.
- Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da un uso improprio, errato o imprudente dell'apparecchio.

## **MISURE DI SICUREZZA**

- bambini non devono giocare con questo dispositivo.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione a cura dell'utente non possono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.



- La mancata osservanza di queste avvertenze di sicurezza potrebbe provocare ustioni o lesioni gravi.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato da bambini (di età inferiore a 8 anni) o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto adeguate istruzioni sull'uso dell'apparecchio e siano supervisionati da un adulto o persona responsabile.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non professionale. MX ONDA non si assume alcuna responsabilità e la garanzia decade in caso di uso improprio o mancata osservanza delle istruzioni.
- Non utilizzare questo apparecchio vicino a materiali infiammabili (tende, tendaggi, ecc.)
- Per ridurre il rischio di incendio, scosse elettriche o lesioni personali, **NON** bloccare o inserire oggetti nelle fessure di ventilazione.
- Questa piastra è progettata per uso interno, non utilizzarla all'aperto. Evitare l'esposizione a pioggia, umidità o altri fenomeni atmosferici.
- Questo dispositivo funziona ad alte temperature, quindi **NON** toccare la superficie del vetro durante la manipolazione. Prima di pulire o spostare la piastra, attendere che si raffreddi. Se necessario, utilizzare guanti o guanti da cucina.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini, la superficie della piastra così come i contenitori possono raggiungere temperature elevate.
- Scollegare il piano di cottura quando non lo si utilizzerà per un lungo periodo di tempo, in caso di interruzione di corrente o di "scatto" di un fusibile o di un interruttore automatico o durante il processo di pulizia.
- Assicurarsi che la presa di corrente a cui è collegato il dispositivo sia facilmente accessibile. Per scollegare la scheda dalla rete elettrica, staccare delicatamente la spina dalla presa. Non farlo mai tirando il cavo.

- Non posizionare il piano cottura sopra fornelli, altri piani cottura o forni a microonde.
- Non spostare mai la piastra durante l'uso, scollegare la piastra e lasciarla raffreddare prima di spostarla.
- Mentre l'apparecchio è collegato e la piastra è ancora calda, non trascurare la vostra sorveglianza e tenerla fuori dalla portata dei bambini.
- L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può causare incendi, scosse elettriche o lesioni personali.
- Utilizzare solo contenitori per induzione con fondo compreso tra 12 e 26 cm e completamente piatti. Non utilizzare contenitori con fondo leggermente curvo o bombato.
- Evitare l'accumulo di grasso o residui di cibo sulla superficie della piastra, poiché riduce le prestazioni e può causare cattivi odori e anche il grasso o i residui di cibo potrebbero incendiarsi.
- Non tentare di cucinare sulla superficie del piano cottura.
- Non tentare di tagliare il cibo all'interno del contenitore mentre il piano è in funzione.
- Non lasciare incustoditi i contenitori con olio o grasso; se surriscaldati potrebbero incendiarsi. In caso di incendio non tentare mai di spegnere le fiamme con acqua. Chiudete il coperchio e soffocate le fiamme con un panno umido.
- Se è presente del liquido tra la base del contenitore e la piastra, potrebbe formarsi una pressione di vapore, per cui il contenitore potrebbe saltare. Mantenere sempre la superficie della piastra pulita e asciutta.
- Non appoggiare oggetti metallici sulla superficie della piastra, poiché potrebbero riscaldarsi rapidamente.
- I portatori di pacemaker devono astenersi dall'avvicinarsi e manipolare il piano di cottura a induzione. Sebbene questo prodotto sia conforme a tutte le normative vigenti in materia di sicurezza e compatibilità elettromagnetica, è possibile che

alcuni dispositivi non siano conformi al 100% e possano causare interferenze che influiscono su tali dispositivi.

- In caso di guasto, anomalie, se il vetro della piastra presenta crepe, fessure, ecc., la spina o altre parti sono danneggiate, oppure il cavo è danneggiato, scollegare l'apparecchio e non tentare di ripararlo da soli. Contattare il Servizio Tecnico Ufficiale MX ONDA più vicino.

## **COTTURA A INDUZIONE**

### **Vantaggi della cottura a induzione**

La cottura ad induzione rappresenta un cambiamento radicale nel modo tradizionale di cucinare i cibi, il calore viene generato direttamente nel contenitore, eliminando così la dispersione di calore tra i diversi elementi (recipiente, piastre in vetroceramica, ecc.). I vantaggi sono i seguenti:

- Tempo di cottura ridotto: il contenitore si riscalda più velocemente.
- Risparmio energetico: riducendo i tempi di cottura e/o frittura. Quando il contenitore viene rimosso dalla zona di cottura, smette automaticamente di fornire calore. Se il contenitore viene riposizionato entro 30 secondi, fornirà nuovamente calore e allo stesso livello precedentemente impostato.
- Pulizia più semplice; Poiché la superficie non è molto calda, il cibo versato non brucia così rapidamente.

### **Contenitori adatti all'induzione**

Contenitori ferromagnetici

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

Per sapere se un contenitore è adatto alla cottura a induzione, controlla che sia attratto da una calamita.

Contenitori speciali

Esistono altri tipi di contenitori la cui base non è del tutto ferromagnetica. Prima di utilizzarli verificare il diametro del fondo e che questi contenitori vengano rilevati dal piano ad induzione.

### **Contenitori non adatti all'induzione**

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

### **Caratteristiche della base del contenitore**

Il fondo di un recipiente può influenzare la distribuzione del calore e quindi il risultato della cottura. Scegliere un contenitore con un fondo di qualità superiore (ad esempio, del tipo sandwich) farà risparmiare tempo ed energia di cottura.

Presta particolare attenzione alla forma della base, poiché deve essere completamente piatta. Se presenta una piccola curvatura o rigonfiamento si avrà una perdita di calore e di conseguenza un tempo di cottura più lungo ed un notevole aumento del dispendio energetico.

### **Contenitori vuoti o contenitori con fondo molto sottile**

Non appoggiare mai un contenitore vuoto sulla piastra e accenderla, poiché ciò potrebbe causare il surriscaldamento del contenitore (a causa del calore eccessivo) e danneggiare il vetro ceramico o la piastra stessa. Se il fondo del contenitore è molto sottile può diventare anche eccessivamente caldo, astenersi dall'utilizzare questo tipo di contenitore.

### **Rilevamento contenitori**

La piastra ha un limite minimo di rilevamento della zona di cottura e cioè 10 cm. Per questo motivo è bene evitare di utilizzare contenitori la cui base abbia un diametro inferiore a 10 cm.

Se si accende il piano cottura senza alcun recipiente, con un recipiente la cui base è inferiore a 10 cm o con un recipiente non adatto all'induzione, il piano non funzionerà, sul display apparirà l'indicazione "E1", verrà emesso un segnale acustico avviso e dopo 60 secondi si spegnerà automaticamente.

### **Fan**

Alla base della piastra è presente una ventola il cui obiettivo è mantenere stabile la temperatura all'interno della piastra ad induzione.

Ogni volta che si accende la scheda e si regola la potenza o la temperatura si avvia anche la ventola. Quando la scheda viene spenta, la ventola rimarrà in funzione e si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto.

Sulla base del piano cottura non posizionare MAI strofinacci, panni o altri oggetti che possano ostruire i fori delle ventole, poiché ciò impedirebbe un'adeguata ventilazione e causerebbe il surriscaldamento dei circuiti, facendo intervenire le protezioni di sicurezza.

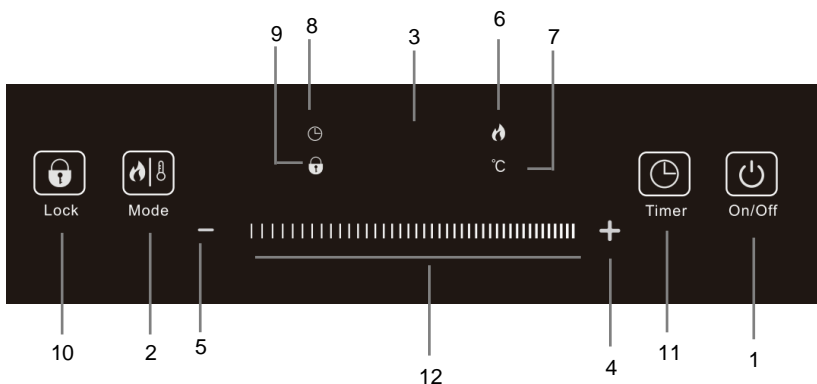
#### **Nota:**

Si ricorda che il ventilatore rimarrà in funzione per 1 minuto dopo lo spegnimento della scheda. Ciò è normale e non indica un malfunzionamento.

## **FACILITÀ**

1. Posizionare la piastra su una superficie stabile e piana, lontano da luoghi caldi, elevata umidità o vicino a materiali infiammabili (olio, tende, stracci, ecc.).
2. Per garantire un'adeguata ventilazione, lasciare almeno 30 cm di separazione su ciascun lato della piastra. **NON** bloccare le fessure di ventilazione su entrambi i lati e sul retro della scheda, nonché i fori delle ventole (situati sulla base della scheda).
3. Srotolare completamente il cavo di alimentazione e inserire la spina dell'apparecchio nella presa di corrente. Il cicalino emetterà un “beep” per avvisarvi che il piano cottura è stato collegato alla presa di corrente. Il display e tutti gli indicatori luminosi sul pannello di controllo si illumineranno brevemente. L'indicatore del pulsante 1 (🔌) lampeggerà.

## COMANDI ED ELEMENTI



1. Pulsante di accensione/spegnimento
2. Tasto di selezione delle funzioni
3. Display a LED
4. Pulsante potenza
5. Pulsante Diminuisci
6. Indicatore LED della modalità di preimpostazione dell'alimentazione
7. Indicatore LED della modalità temperatura
8. Indicatore LED della modalità timer
9. Indicatore LED della modalità di blocco
10. Pulsante per la modalità Blocco
11. Pulsante per la modalità timer
12. Area di regolazione scorrevole per potenza, temperatura o modalità timer.

## UTILIZZO DEI CONTROLLI TOUCH

- I controlli rispondono al tocco, quindi non è necessaria alcuna pressione.

- Utilizzare l'intera punta del dito, non la punta.
- Si sentirà un segnale acustico ogni volta che viene rilevato un tocco.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che nessun oggetto (ad esempio un utensile o un panno) li copra. Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile il funzionamento dei comandi.

## ACCESO E SPENTO

1. Posiziona il contenitore sulla zona di cottura, ricorda che deve essere adatto all'induzione e la sua base deve essere compresa tra 12 e 26 cm.
2. Per accendere il piano cottura toccare il pulsante **1** (🔌) con la punta del dito, la spia sul pulsante **1** (🔌) rimarrà accesa e il cicalino emetterà un "beep".
3. Utilizzando il selettore di funzioni **2 (Modalità)** selezionare la modalità desiderata, vedere la sezione successiva.
4. Per spegnere il piano cottura, toccare nuovamente il pulsante **1** (🔌) con la punta del dito, lo schermo si spegnerà e il cicalino emetterà un "beep".
5. Una volta che la scheda è spenta ma ancora collegata, la spia ON/OFF non si accende.

### Nota:

Se si accende il piano cottura e non si seleziona alcuna funzione, si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto.

## SELETTORE DI FUNZIONI

Utilizzando il selettore di funzioni **2 (Modalità)** è possibile scegliere la modalità di lavoro in termini di potenza (da 200 W a 2000 W) o temperatura (da 60°C a 240°C).

Per selezionare la modalità operativa in potenza o temperatura, seguire i seguenti passaggi per impostare il timer, vedere la sezione successiva.

### Modalità operativa di potenza

1. Con il piano cottura acceso e un recipiente sulla zona di cottura, premere il pulsante di selezione modalità **2 (Modalità)** finché il display **3** non visualizza il livello di potenza predefinito in watt (2000) e l'indicatore LED di potenza **6** sul piano cottura si accende.
2. Toccare il pulsante **4 (+)** o **5 (-)** o l'area di scorrimento con **12** dita (|||||) per aumentare o diminuire rispettivamente la potenza. La schermata **3** mostrerà la potenza selezionata.
3. In qualsiasi momento durante la cottura è possibile aumentare o diminuire la potenza, passare alla modalità temperatura o impostare il timer.

## Modalità operativa in temperatura

1. Con il piano di cottura acceso e un recipiente sulla zona di cottura, premere il pulsante di selezione della modalità **2 (Modes)** finché il display **3** non mostra il livello di temperatura predefinito in gradi (200°) e l'indicatore LED per la modalità di temperatura **7** si accende.
2. Toccare il pulsante **4 (+)** o **5 (-)** o l'area di scorrimento con **12** dita (|||||) per aumentare o diminuire rispettivamente la temperatura. La schermata **3** mostrerà la temperatura selezionata.
3. In qualsiasi momento durante la cottura è possibile aumentare o diminuire la temperatura, passare alla modalità potenza o impostare il timer.

## TIMER

Il timer ti consentirà di impostare un orario per lo spegnimento automatico, questo tempo può variare tra 1 minuto e 3 ore. Per impostare il timer è necessario prima selezionare rispettivamente una modalità operativa (potenza o temperatura) e un livello di potenza o temperatura.

Per impostare il timer attenersi alla seguente procedura:

1. Con il piano cottura acceso e un recipiente sulla zona di cottura, scegliere una modalità di funzionamento e un livello di potenza o temperatura.
2. Premere il pulsante **11 (Timer)**, il display mostrerà "**0**" e l'indicatore LED della modalità timer **8** si accenderà.
3. Toccare il pulsante **4 (+)** o **5 (-)** o l'area di scorrimento con **12** dita (|||||) per aumentare o diminuire il tempo rispettivamente in incrementi di 1 minuto. Tenere premuto il pulsante **4 (+)** o **5 (-)** per 3 secondi per accedere all'impostazione rapida, gli intervalli saranno di 10 minuti. La schermata **3** mostrerà l'ora in minuti.
4. Una volta selezionata l'ora, il display **3** visualizzerà alternativamente la potenza o la temperatura selezionata e il tempo rimanente per lo spegnimento automatico. L'indicatore LED della modalità timer **8** resterà acceso per informarti che il timer è attivato.
5. Durante la cottura è possibile aumentare o diminuire la potenza o la temperatura, utilizzando il pulsante **4 (+)** o **5 (-)** o l'area slider dito **12** (|||||).
6. Per annullare il timer, premere il pulsante di selezione della modalità **2 (Modalità)** per passare alla modalità di alimentazione o temperatura oppure tenere premuto il pulsante **11 (Timer)** per 5 secondi, l'indicatore LED della modalità timer **8** si spegnerà.

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

## BLOCCO PANNELLO DI CONTROLLO

1. Il piano di cottura a induzione incorpora un dispositivo di blocco, che disabilita i pulsanti alti ad eccezione del pulsante **10 (Blocca)** e del pulsante **1** (🔌).
2. Il blocco del pannello comandi impedisce che il piano a induzione venga spento o acceso per errore (se il piano è spento), o che venga modificata la potenza o la temperatura scelta (se il piano è in funzione).
3. Per bloccare il pannello di controllo, premere una volta il pulsante **10 (Blocca)**. Quando il pannello di controllo è bloccato, il display **3** mostrerà "Loc" e l'indicatore LED della modalità timer **9** si accenderà.
4. Per sbloccare il pannello di controllo, premere il pulsante **10 (Blocca)** e tenerlo premuto per 3 secondi, quando il pannello di controllo è sbloccato l'indicazione "Loc" scomparirà dal display e l'indicatore LED della modalità timer **9** si spegnerà.

Spegnere e accendere il piano cottura a induzione **NON** annullerà la funzione di blocco bambini. È necessario annullare la funzione di sicurezza bambini prima di riaccendere il piano cottura a induzione.

La funzione di blocco bambini verrà annullata quando il cavo di alimentazione viene scollegato dalla presa a muro.



## **RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**

Se si riscontra qualche anomalia o problema nel funzionamento del piano a induzione, la schermata 3 mostrerà l'errore rilevato. I messaggi di errore compaiono sullo schermo con la lettera "E" seguita da un numero, consultare la tabella seguente per identificare l'errore e la soluzione.

<b>Messaggio</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Soluzione</b>
<b>E0</b>	Errore del circuito interno.	Contatta il nostro servizio clienti MX ONDA più vicino.
<b>E1</b>	Nessun contenitore o contenitore non è adatto ai piani cottura a induzione.	Posizionare un contenitore sulla zona di cottura o sostituire il contenitore non valido.
<b>E2</b>	Surriscaldamento del sensore IGBT	Guasto al sistema di ventilazione, verificare che la ventola non sia ostruita e funzioni correttamente. Scollegare il piano cottura a induzione e lasciarlo raffreddare.
<b>E3</b>	Protezione da sovratensione.	Se la tensione sulla rete di uscita è superiore a quella specificata, consultare un elettricista qualificato.
<b>E4</b>	Protezione da bassa tensione.	Se la tensione sulla rete di uscita è inferiore a quella specificata, consultare un elettricista qualificato.
<b>E5</b>	Sensore della piastra superiore aperto/in cortocircuito.	Contatta il nostro servizio clienti MX ONDA più vicino.
<b>E6</b>	Sensore IGBT aperto/in cortocircuito	Contatta il nostro servizio clienti MX ONDA più vicino.
<b>E7</b>	Surriscaldamento della piastra superiore/Sensore della piastra superiore non valido.	Scollegare il piano cottura a induzione e lasciarlo raffreddare.

## **MANUTENZIONE E PULIZIA**

Prima della pulizia, scollegare l'unità dalla rete elettrica. E assicurati che il piatto sia completamente freddo. Non utilizzare alcool o prodotti abrasivi e non permettere che l'apparecchio venga a contatto con agenti volatili come benzina, solventi, insetticidi, ecc.

### **Pulizia del piano cottura**

- Dopo ogni utilizzo è necessario pulire la piastra, in questo modo si eviterà che eventuali resti attaccati si brucino.
- Non pulire la piastra finché non si è raffreddata abbastanza.
- Utilizzare solo prodotti specifici per la pulizia dei piani a induzione, altrimenti si potrebbe danneggiare la superficie di cottura.
- Non utilizzare spugnette abrasive che potrebbero graffiare la superficie, né prodotti abrasivi come spray smacchiatori da forno.

## **Pulizia dell'abitazione**

- Pulire la superficie in plastica con un panno umido e poi con uno asciutto. Evitare che l'acqua entri attraverso i fori di ventilazione.
- Se notate che nei fori della ventola si è accumulata molta sporcizia, rimuovetela con l'aiuto di una spazzola.

## **CARATTERISTICHE TECNICHE**

Tensione di alimentazione	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consumo massimo	2000 W
Superficie di cottura	Vetro ceramico ad alta resistenza
Diametro di fuoco	de 12 a 26 cm
Livelli di potenza	10 livelli
Livelli di temperatura	10 livelli
Scala di potenza	da 200W a 2000W
Intervallo di temperatura	da 60°C a 240°C
Timer	fino a 3 ore
Dimensioni	290 x 370 x 42 mm (L, L, A)
Peso	2,00 Kg

Le specifiche tecniche allegate possono subire modifiche senza preavviso.

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

“MX, MX ONDA” e i suoi loghi sono marchi registrati di MX ONDA, S.A.

Telefono informazioni e servizio tecnico: 902 551 501

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

E-MAIL: [mxsat@mxonda.es](mailto:mxsat@mxonda.es)  
<http://www.mxonda.es>



HANDBUCH

# Mix Onda

TRAGBARES INDUKTIONSKOCHFELD

MODELL: **MX-PIP2200**



**LESEN SIE DIESES HANDBUCH VOR DER VERWENDUNG**

### AUFMERKSAMKEIT!

DIESES GERÄT FUNKTIONIERT MIT EINER SPANNUNG VON 230 V. UM EINEN MÖGLICHEN STROMSCHLAG ZU VERMEIDEN, VERSUCHEN SIE NICHT, ES ZU ÖFFNEN. Dieses Gerät enthält keine Teile, die Sie selbst reparieren können. Nehmen Sie im Falle einer Fehlfunktion keine Manipulationen vor, sondern wenden Sie sich an einen offiziellen technischen Kundendienst von MX ONDA.

Wenn die Nutzungsdauer dieses Elektroprodukts abgelaufen ist, werfen Sie es nicht in den Hausmüll.  
Geben Sie es zur späteren Wiederverwertung in den entsprechenden Behälter bei einer örtlichen Recyclingstelle.



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



### SEHR WICHTIG!

Dieses Signal warnt davor, dass der Bereich, in dem es sich befindet, hohe Temperaturen annehmen kann. Berühren Sie nach der Verwendung der Platte diese Oberfläche nicht und versuchen Sie nicht, sie zu bewegen. Warten Sie, bis es abgekühlt ist!

## EINFÜHRUNG

Das tragbare Induktionskochfeld **MX ONDA**, Modell **MX-PIP2200**, verfügt über ein kompaktes Design mit mehreren Funktionen, was dieses Produkt zum idealen Gerät macht.

Es umfasst unter anderem folgende Funktionen:

- Hochbeständiges Keramikglas.
- Touch-Steuerung.
- Elektronische Leistungs- und Temperaturregelung mit:
  - 10 Leistungsstufen: 200 ~ 2000 W
  - 10 Temperaturstufen: 60 ~ 240 °C
- Kindersicherungsfunktion
- Gültig für Behälter mit einer Tiefe von 12 bis 26 cm.
- LED-Display mit Anzeige von Leistung, Temperatur oder Timerzeit.
- Timer mit automatischer Abschaltung und akustischer Warnung (maximal 2 Stunden).
- Detektor für kleine oder nicht induktionsgeeignete Behälter.
- Timer-Einstellung: 180 Minuten
- Automatische Erkennung von Pfannen oder ungeeignetem Material.
- Überhitzungsschutz.
- Sicherheitsverriegelungsfunktion.

## **BEVOR SIE DAS GERÄT ANSCHLIESSEN**

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für den späteren Gebrauch auf.
- Überprüfen Sie, ob die Spannung Ihrer Steckdose 230 V beträgt.
- Das Netzkabel ist relativ kurz, um Unfälle durch Stolpern oder Verheddern zu vermeiden.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden müssen, verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, das in gutem Zustand ist und für die Leistung des Geräts geeignet ist.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht unter der Platte liegen, so dass es mit heißen Oberflächen in Berührung kommt, da sonst die Gefahr besteht, dass der Isoliermantel des Netzkabels beschädigt wird.
- Um die Gefahr von Stromschlägen und Verletzungen zu vermeiden, tauchen Sie Kabel, Stecker oder Platte nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Überprüfen Sie das Gerät nach dem Entfernen der Verpackung auf Beschädigungen. Verwenden Sie es im Zweifelsfall nicht und wenden Sie sich an den technischen Support.
- Lassen Sie Verpackungsmaterialien (Beutel, Styroporteile usw.) nicht in der Reichweite von Kindern liegen, da diese eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen.
- Platzieren Sie die Platte mindestens 30 cm von den Wänden anderer Geräte, Möbel oder anderen Gegenständen entfernt, die durch Hitze beschädigt werden könnten.
- Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch unsachgemäßen, fehlerhaften oder rücksichtslosen Gebrauch des Geräts entstehen.

## **SICHERHEITSMASSNAHMEN**

- Kinder sollten nicht mit diesem Gerät spielen.

- Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitswarnungen kann zu Verbrennungen oder schweren Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern (unter 8 Jahren) oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie haben eine entsprechende Einweisung in die Verwendung des Geräts erhalten und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt oder verantwortliche Person.
- Dieses Gerät ist nur für den Heimgebrauch und nicht für den professionellen Gebrauch bestimmt. MX ONDA übernimmt keine Verantwortung und die Garantie erlischt bei unsachgemäßer Verwendung oder Nichtbeachtung der Anweisungen.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien (Vorhängen, Gardinen usw.).
- Um das Risiko von Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen zu verringern, blockieren Sie die Lüftungsschlitze NICHT und stecken Sie KEINE Gegenstände hinein.
- Diese Platte ist für die Verwendung in Innenräumen konzipiert. Verwenden Sie sie nicht im Freien. Vermeiden Sie die Einwirkung von Regen, Feuchtigkeit oder anderen atmosphärischen Phänomenen.
- Dieses Gerät arbeitet bei hohen Temperaturen. Berühren Sie daher bei der Handhabung NICHT die Glasoberfläche. Warten Sie, bis die Platte abgekühlt ist, bevor Sie sie reinigen oder bewegen. Benutzen Sie ggf. Handschuhe oder Küchenhandschuhe.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da die Oberfläche der Platte sowie der Behälter hohe Temperaturen erreichen können.

- Trennen Sie das Kochfeld vom Netz, wenn Sie es längere Zeit nicht benutzen, wenn der Strom ausfällt, eine Sicherung oder ein Schutzscharter „auslöst“ oder während des Reinigungsvorgangs.
- Stellen Sie sicher, dass die Steckdose, an der das Gerät angeschlossen ist, leicht zugänglich ist. Um die Platine vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie vorsichtig den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie dabei niemals am Kabel.
- Stellen Sie das Kochfeld nicht auf Herde, andere Kochfelder oder Mikrowellenherde.
- Bewegen Sie die Platte niemals während des Gebrauchs. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie bewegen.
- Solange das Gerät angeschlossen und die Platte noch heiß ist, vernachlässigen Sie nicht Ihre Aufsicht und bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Verwenden Sie nur induktionsgeeignete Behälter mit einem Boden von 12 bis 26 cm und völlig ebenem Boden. Behälter mit leicht gewölbtem oder gewölbtem Boden sollten nicht verwendet werden.
- Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Speiseresten auf der Oberfläche der Platte, da dies die Leistung beeinträchtigt und schlechte Gerüche verursachen kann und sogar Fett oder Speisereste Feuer fangen können.
- Versuchen Sie nicht, auf der Kochfeldoberfläche zu kochen.
- Versuchen Sie nicht, die Lebensmittel im Behälter zu zerschneiden, während das Kochfeld in Betrieb ist.
- Lassen Sie Behälter mit Öl oder Fett nicht unbeaufsichtigt; bei Überhitzung besteht die Gefahr, dass sie sich entzünden. Versuchen Sie im Brandfall niemals, die Flammen mit Wasser zu löschen. Schließen Sie den Deckel und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.



- Befindet sich Flüssigkeit zwischen Behälterboden und Platte, kann Dampfdruck entstehen, sodass der Behälter springen kann. Halten Sie die Oberfläche der Platte stets sauber und trocken.
- Legen Sie keine Metallgegenstände auf die Oberfläche der Platte, da diese sich schnell erhitzen können.
- Personen mit implantierten Herzschrittmachern sollten es unterlassen, sich dem Induktionskochfeld zu nähern und es zu manipulieren. Obwohl dieses Produkt allen aktuellen Sicherheits- und elektromagnetischen Verträglichkeitsvorschriften entspricht, ist es möglich, dass einige Geräte diese nicht zu 100 % erfüllen und Störungen verursachen, die diese Geräte beeinträchtigen.
- Im Falle einer Panne, einer Anomalie, wenn das Glas der Platte Risse, Risse usw. aufweist, der Stecker oder andere Teile beschädigt sind oder das Kabel beschädigt ist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an den nächstgelegenen offiziellen technischen Kundendienst von MX ONDA.

## **INDUKTIONSKOCHEN**

### **Vorteile des Induktionskochens**

Das Induktionskochen stellt eine radikale Veränderung der traditionellen Art des Garens von Speisen dar. Die Wärme wird direkt im Behälter erzeugt, wodurch der Wärmeverlust zwischen den verschiedenen Elementen (Behälter, Glaskeramikplatten usw.) vermieden wird. Die Vorteile sind folgende:

- Verkürzte Garzeit: Der Behälter erwärmt sich schneller.
- Energieeinsparungen: durch Verkürzung der Koch- und/oder Bratzeit. Wenn der Behälter von der Kochzone entfernt wird, stoppt er automatisch die Wärmezufuhr. Wird der Behälter innerhalb von 30 Sekunden wieder aufgestellt, liefert er wieder Wärme in der zuvor eingestellten Höhe.
- Einfachere Reinigung; Da die Oberfläche nicht so heiß ist, verbrennen verschüttete Lebensmittel nicht so schnell.

### **Für die Induktion geeignete Behälter**

Ferromagnetische Behälter

Für das Induktionskochen eignen sich Behälter aus ferromagnetischem Material. Sie können aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder speziellem Induktionskochgeschirr aus Edelstahl bestehen.

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

### Spezialbehälter

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

### **Behälter nicht für Induktion geeignet**

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

### **Merkmale der Containerbasis**

Der Boden eines Gefäßes kann die Wärmeverteilung und damit das Garergebnis beeinflussen. Die Wahl eines Behälters mit einem hochwertigeren Boden (z. B. Sandwich-Typ) spart Kochzeit und Energie.

Achten Sie besonders auf die Form des Sockels, da dieser völlig eben sein muss. Bei einer kleinen Wölbung oder Wölbung kommt es zu Wärmeverlusten und damit zu einer längeren Garzeit und einem erheblich höheren Energieaufwand.

### **Leere Behälter oder Behälter mit sehr dünnem Boden**

Stellen Sie niemals einen leeren Behälter auf die Platte und schalten Sie ihn ein, da dies zu einer Überhitzung des Behälters (aufgrund übermäßiger Hitze) und zu Schäden an der Glaskeramik oder der Platte selbst führen kann. Wenn der Behälterboden sehr dünn ist, kann es außerdem zu einer übermäßigen Erwärmung kommen, daher sollten Sie von der Verwendung dieses Behältertyps absehen.

### **Containererkennung**

Die Platte hat eine minimale Erkennungsgrenze der Kochzone und diese beträgt 10 cm. Aus diesem Grund sollten Sie auf die Verwendung von Behältern verzichten, deren Boden einen Durchmesser von weniger als 10 cm hat.

Wenn Sie das Kochfeld ohne Behälter, mit einem Behälter mit einer Bodentiefe von weniger als 10 cm oder mit einem Behälter, der nicht für Induktion geeignet ist, einschalten, funktioniert das Kochfeld nicht, auf dem Display erscheint die Anzeige „E1“ und es ertönt ein akustisches Signal Warnung und nach 60 Sekunden wird es automatisch ausgeschaltet.

### **Lüfter**

Am Boden der Platte befindet sich ein Ventilator, dessen Aufgabe es ist, eine stabile Temperatur im Inneren der Induktionsplatte aufrechtzuerhalten.

Jedes Mal, wenn die Platine eingeschaltet und die Leistung oder Temperatur angepasst wird, startet auch der Lüfter. Wenn die Platine ausgeschaltet ist, läuft der Lüfter weiter und schaltet sich nach 1 Minute automatisch ab.

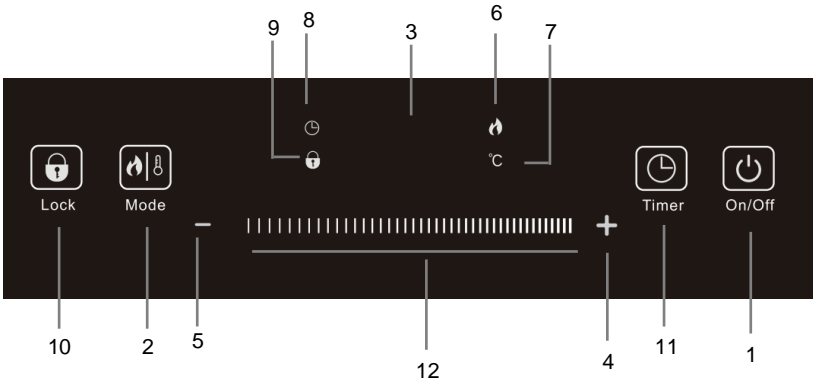
Auf den Boden des Kochfelds sollten Sie NIEMALS Küchentücher, Tücher oder andere Gegenstände legen, die die Lüfteröffnungen verstopfen könnten, da dies eine ausreichende Belüftung verhindern und zu einer Überhitzung der Schaltkreise und damit zum Auslösen der Sicherheitsvorrichtungen führen würde.

**Notiz:** Denken Sie daran, dass der Lüfter nach dem Ausschalten der Platine noch 1 Minute lang weiterläuft. Dies ist normal und weist nicht auf eine Fehlfunktion hin.

## **EINRICHTUNG**

1. Stellen Sie die Platte auf eine stabile und ebene Fläche, fern von heißen Orten, hoher Luftfeuchtigkeit oder in der Nähe von brennbaren Materialien (Öl, Vorhänge, Lappen usw.).
2. Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, lassen Sie auf jeder Seite der Platte einen Abstand von mindestens 30 cm. Blockieren Sie NICHT die Lüftungsschlitze auf beiden Seiten und auf der Rückseite der Platine sowie die Lüfterlöcher (an der Unterseite der Platine).
3. Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Gerätestecker in die Steckdose. Der Summer gibt einen „Piepton“ ab, um Sie darüber zu informieren, dass das Kochfeld an die Steckdose angeschlossen wurde. Das Display und alle Kontrollleuchten am Bedienfeld leuchten kurz auf. Die Anzeige der **Taste 1** (🔌) blinkt.

## BEDIENELEMENTE UND ELEMENTE






1. Ein/Aus-Taste
2. Funktionsauswahl-taste
3. LED-Anzeige
4. Boost-Taste
5. Schaltfläche „Verringern“.
6. LED-Anzeige für den Energievoreinstellungsmodus
7. LED-Anzeige für den Temperaturmodus
8. LED-Anzeige für den Timer-Modus
9. LED-Anzeige für Sperrmodus
10. Taste für den Sperrmodus
11. Taste für Timer-Modus
12. Schiebe-Einstellbereich für Leistung, Temperatur oder Timer-Modus.

## VERWENDUNG DER TOUCH-STEUERUNG

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass kein Druck erforderlich ist.
- Benutzen Sie die gesamte Fingerspitze, nicht die Spitze.
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn eine Berührung erkannt wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass kein Gegenstand (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) sie verdeckt. Selbst eine dünne Wasserschicht kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren..

## AN UND AUS

1. Stellen Sie den Behälter auf die Kochzone. Denken Sie daran, dass er für die Induktion geeignet sein und eine Bodenhöhe zwischen 12 und 26 cm haben muss.

2. Um das Kochfeld einzuschalten, berühren Sie die **Taste 1** (  ) mit Ihrer Fingerspitze. Die Anzeige auf der **Taste 1** (  ) bleibt eingeschaltet und der Summer gibt einen „Piepton“ ab.
3. Wählen Sie mit dem Funktionswähler **2 (Modi)** den gewünschten Modus aus, siehe nächster Abschnitt.
4. Um das Kochfeld auszuschalten, berühren Sie die **Taste 1** (  ) erneut mit der Fingerspitze. Der Bildschirm schaltet sich aus und der Summer ertönt.
5. Sobald die Platine ausgeschaltet, aber noch eingesteckt ist, leuchtet die EIN/AUS-Anzeigeleuchte nicht auf.

#### **Notiz:**

Wenn Sie das Kochfeld einschalten und keine Funktion auswählen, schaltet es sich nach 1 Minute automatisch aus.

### **FUNKTIONSAUSWAHL**

Mit dem Funktionswähler **2 (Modi)** können Sie den Arbeitsmodus in Leistung (200 W bis 2000 W) oder Temperatur (60 °C bis 240 °C) wählen.

Um den Betriebsmodus in Leistung oder Temperatur auszuwählen, befolgen Sie die folgenden Schritte zum Einstellen des Timers, siehe nächster Abschnitt.

#### **Power-Betriebsart**

1. Drücken Sie bei eingeschaltetem Kochfeld und einem Behälter auf der Kochzone die Modusauswahltaste **2 (Modi)**, bis das Display **3** die Standardleistungsstufe in Watt (2000) anzeigt und die Power-LED 6 aus dem Standardmodus aufleuchtet.
2. Tippen Sie auf die Schaltfläche **4 (+)** oder **5 (-)** oder den Wischbereich mit **12** Fingern (|||||), um die Leistung zu erhöhen bzw. zu verringern. Bildschirm **3** zeigt die ausgewählte Leistung an.
3. Während des Kochens können Sie jederzeit die Leistung erhöhen oder verringern, in den Temperaturmodus wechseln oder den Timer einstellen.

#### **Betriebsart in Temperatur**

1. Drücken Sie bei eingeschaltetem Kochfeld und einem Behälter auf der Kochzone die Modusauswahltaste **2 (Modi)**, bis das Display **3** die Standardtemperaturstufe in Grad (200°) anzeigt und die Anzeige-LED für Temperaturmodus **7** aufleuchtet.
2. Tippen Sie auf die Schaltfläche **4 (+)** oder **5 (-)** oder den Wischbereich mit **12** Fingern (|||||), um die Temperatur zu erhöhen bzw. zu verringern. Bildschirm **3** zeigt die ausgewählte Temperatur an.
3. Während des Kochens können Sie jederzeit die Temperatur erhöhen oder verringern, in den Power-Modus wechseln oder den Timer einstellen.

## TIMER


Mit dem Timer können Sie eine Zeit für die automatische Abschaltung einstellen. Diese Zeit kann zwischen 1 Minute und 3 Stunden variieren. Um den Timer einzustellen, müssen Sie zunächst einen Betriebsmodus (Leistung oder Temperatur) und eine Leistungs- bzw. Temperaturstufe auswählen.

Um den Timer einzustellen, befolgen Sie die folgenden Schritte:

1. Wählen Sie bei eingeschaltetem Kochfeld und einem Behälter auf der Kochzone eine Betriebsart und eine Leistungs- oder Temperaturstufe.
2. Drücken Sie die Taste **11 (Timer)**. Das Display zeigt „0“ an und die Timer-Modus-LED-Anzeige 8 leuchtet auf.
3. Tippen Sie auf die Schaltfläche **4 (+)** oder **5 (-)** oder den Wischbereich mit **12** Fingern (|||||), um die Zeit in Schritten von 1 Minute zu erhöhen oder zu verringern. Halten Sie die Taste **4 (+)** oder **5 (-)** 3 Sekunden lang gedrückt, um auf die Schnelleinstellung zuzugreifen. Die Intervalle betragen **10** Minuten. Bildschirm **3** zeigt die Zeit in Minuten an.
4. Sobald die Zeit ausgewählt ist, zeigt Display **3** abwechselnd die ausgewählte Leistung oder Temperatur und die verbleibende Zeit für die automatische Abschaltung an. Die Timer-Modus-LED-Anzeige 8 bleibt eingeschaltet, um Sie darüber zu informieren, dass der Timer aktiviert ist.
5. Während des Kochens können Sie die Leistung oder Temperatur mit der Taste **4 (+)** oder **5 (-)** oder dem Fingerschieberbereich **12** (|||||) erhöhen oder verringern.
6. Um den Timer abzubrechen, drücken Sie die Modusauswahltaste **2 (Modi)**, um in den Energie- oder Temperaturmodus zu wechseln, oder halten Sie die Taste **11 (Timer)** 5 Sekunden lang gedrückt. Die Timer-Modus-LED-Anzeige **8** schaltet sich aus.

**Notiz:** Wenn beim Aktivieren des Timers, wenn auf dem Display die Anzeige „0:00“ blinkt, 5 Sekunden vergehen, ohne dass die Zeit zum Ausschalten ausgewählt wird, wird der Timer-Modus automatisch deaktiviert.

## BEDIENFELDSCHLOSS

1. Das Induktionskochfeld verfügt über eine Sperrvorrichtung, die die oberen Tasten außer **Taste 10 (Sperrern)** und **Taste 1 (  )** deaktiviert.

2. Die Bedienfeldsperre verhindert, dass das Induktionskochfeld versehentlich ausgeschaltet oder eingeschaltet wird (wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist) oder dass die gewählte Leistung oder Temperatur geändert wird (wenn das Kochfeld in Betrieb ist).
3. Um das Bedienfeld zu sperren, drücken Sie einmal die **Taste 10 (Sperren)**. Wenn das Bedienfeld gesperrt ist, zeigt das Display **3 „Loc“** an und die Timer-Modus-LED-Anzeige 9 leuchtet.
4. Um das Bedienfeld zu entsperren, drücken Sie die **Taste 10 (Sperren)** und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Wenn das Bedienfeld entsperrt ist, verschwindet die Anzeige **„Loc“** vom Display und die Timer-Modus-LED-Anzeige 9 erlischt.

Durch Aus- und Einschalten des Induktionskochfelds wird die Kindersicherung NICHT aufgehoben. Sie müssen zunächst die Kindersicherung deaktivieren, bevor Sie das Induktionskochfeld wieder einschalten.

Die Kindersicherungsfunktion wird aufgehoben, wenn das Netzkabel aus der Steckdose gezogen wird.

## **FEHLERBEHEBUNG**

Wenn beim Betrieb des Induktionskochfelds eine Anomalie oder ein Problem auftritt, wird auf Bildschirm 3 der erkannte Fehler angezeigt. Fehlermeldungen werden auf dem Bildschirm mit dem Buchstaben **„E“** gefolgt von einer Zahl angezeigt. Sehen Sie sich die folgende Tabelle an, um den Fehler und die Lösung zu identifizieren.

<b>Nachricht</b>	<b>Beschreibung</b>	<b>Lösung</b>
<b>E0</b>	Interner Schaltkreisfehler.	Kontaktieren Sie den nächstgelegenen MX ONDA-Kundendienst.
<b>E1</b>	Kein Behälter bzw. Behälter ist nicht für Induktionsherde geeignet.	Stellen Sie einen Behälter auf die Kochzone oder ersetzen Sie den ungültigen Behälter.
<b>E2</b>	Überhitzung des IGBT-Sensors	Störung im Lüftungssystem. Überprüfen Sie, ob der Lüfter nicht verstopft ist und ordnungsgemäß funktioniert. Trennen Sie das Induktionskochfeld vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
<b>E3</b>	Überspannungsschutz.	Wenn die Spannung am Ausgangsnetz höher als angegeben ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
<b>E4</b>	Unterspannungsschutz.	Wenn die Spannung am Ausgangsnetz niedriger als angegeben ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
<b>E5</b>	Unterbrechung/Kurzschluss des oberen Plattensensors.	Kontaktieren Sie den nächstgelegenen MX ONDA-Kundendienst.
<b>E6</b>	Unterbrechung/Kurzschluss des IGBT-Sensors	Kontaktieren Sie den nächstgelegenen MX ONDA-Kundendienst.
<b>E7</b>	Überhitzung der oberen Platte/Ungültiger Sensor der oberen Platte.	Trennen Sie das Induktionskochfeld vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.

## **WARTUNG UND REINIGUNG**

Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz. Und stellen Sie sicher, dass der Teller vollständig kalt ist. Verwenden Sie keinen Alkohol oder Scheuermittel und lassen Sie das Gerät nicht mit flüchtigen Stoffen wie Benzin, Lösungsmitteln, Insektiziden usw. in Kontakt kommen.

### **Kochfeld reinigen**

- Nach jedem Gebrauch müssen Sie die Platte reinigen, um zu verhindern, dass anhaftende Rückstände verbrennen.
- Reinigen Sie die Platte erst, wenn sie ausreichend abgekühlt ist.
- Verwenden Sie zum Reinigen von Induktionskochfeldern nur spezielle Produkte, da sonst die Kochfläche beschädigt werden könnte.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, die die Oberfläche zerkratzen könnten, und verwenden Sie auch keine scheuernden Produkte wie Backofen-Fleckenentferner-Sprays.



## Gehäusereinigung

- Reinigen Sie die Kunststoffoberfläche mit einem feuchten Tuch und anschließend mit einem trockenen. Verhindern Sie, dass Wasser durch die Belüftungsöffnungen eindringt.
- Wenn Sie feststellen, dass sich in den Lüfterlöchern viel Schmutz angesammelt hat, entfernen Sie diesen mit Hilfe einer Bürste.

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Versorgungsspannung	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Maximaler Verbrauch	2000 W
Kochfläche	Hochbeständiges Keramikglas
Brenndurchmesser	von 12 bis 26 cm
Leistungsstufen	10 Level
Temperaturniveaus	10 Level
Leistungsbereich	von 200W bis 2000W
Temperaturbereich	von 60°C bis 240°C
Timer	bis zu 3 Stunden
Maße	290 x 370 x 42 mm (L, B, H).)
Gewicht	2,00 Kg

Die beigefügten technischen Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

Dieses Produkt entspricht den europäischen Richtlinien 2014/30/EG (EMV) zur elektromagnetischen Verträglichkeit und 2014/35/EG (LVD) zur Niederspannungssicherheit.

„MX, MX ONDA“ und seine Logos sind eingetragene Marken von MX ONDA, S.A.

Telefon für Informationen und technischen Service: 902 551 501

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



E-MAIL: [mxsat@mxonda.es](mailto:mxsat@mxonda.es) <http://www.mxonda.es>