

MANUAL DE USUARIO E INSTALACIÓN

Mx Onda

PLACA VITROCERÁMICA PARA ENCASTRAR CON TRES ZONAS DE COCCIÓN

MODELO: **MX-VC2640**



ANTES DE SU USO LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL

¡ATENCIÓN!

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

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

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



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



INTRODUCCIÓN

Enhorabuena por la compra de su nueva placa vitrocerámica para encastrar con tres zonas de cocción **MX ONDA** modelo **MX-VC2640**.

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

Lea todas las instrucciones de seguridad cuidadosamente antes de usar y guarde este manual de usuario e instalación para futuras consultas.

Entre otras, incorpora las siguientes características:

- Cristal cerámico de alta resistencia.
- Potencia máxima: 5400 W
- Zona de cocción 1: Diámetro de cocción: 165 mm
Potencia: 1200 W
- Zona de cocción 2: Diámetro de cocción: 200 mm
Potencia: 1800 W
- Zona de cocción 3: Diámetro de cocción: 215 / 300 mm
Potencia: 1500 / 2400 W
- Controles electrónicos tipo táctil
- 9 niveles de potencia
- Temporizador hasta 99 minutos
- Apagado automático de seguridad
- Bloqueo infantil
- Indicación de calor residual

ANTES DE CONECTAR EL APARATO

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

Instalación (Peligro de descarga eléctrica)

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

Peligro de corte

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

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones cuidadosamente antes de instalar o usar este aparato.
- No se debe colocar ningún producto o producto combustible en este aparato en ningún momento.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el dispositivo, ya que podría reducir sus costos de instalación.
- Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones para su instalación.
- Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra únicamente por una persona debidamente cualificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- Si no se instala correctamente el dispositivo, se podrían invalidar las reclamaciones de garantía o responsabilidad.

Operación y mantenimiento

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

Peligro para la salud

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

Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier otro elemento que no sea el utensilio de cocina adecuado entren en contacto con el cristal cerámico hasta que la superficie esté fría.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la encimera, ya que pueden calentarse.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Verifique que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que están encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.

- Mantenga a los niños alejados.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar quemaduras y escaldaduras.

Peligro de corte

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. Cuando el aceite se calienta en exceso puede causar humo y derrames que pueden encenderse.
- Nunca use su aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos electrónicos (por ejemplo, computadoras, reproductores de MP3) cerca del dispositivo, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca use su aparato para calentar o calentar la habitación.
- Después del uso, siempre apague las zonas de cocción y la placa como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles).
- No permita que los niños jueguen con el aparato o se sienten, se paren o se suban en la placa.
- No coloque sobre la placa juguetes o productos que llamen la atención a los niños, los niños podrían subirse a la placa y podrían lesionarse gravemente.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se usa el aparato.

- Los niños o personas con una discapacidad que limitan su capacidad para usar el aparato deben tener una persona responsable y competente para instruirlos sobre su uso. El instructor debe estar convencido de que puede usar el aparato sin peligro para ellos o para su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser realizados por un técnico calificado.
- No use un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No se apoye sobre la placa.
- No utilice ollas, sartenes o cacerolas con bordes irregulares ni los arrastre a través de la superficie de cristal ya que esto puede rayar la superficie de cristal.
- No utilice estropajos ni ningún otro producto de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de la placa, ya que pueden rayar la superficie de cristal.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o personal cualificado para evitar un peligro.
- Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico, no profesional. MX ONDA no aceptará ninguna responsabilidad y la garantía carecerá de validez en caso de uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
Se debe tener cuidado para evitar tocar las zonas de cocción. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin la correspondiente supervisión.
- Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o

mentales reducidas o por falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo de manera segura y entienden los peligros involucrados.

- **ADVERTENCIA:** cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. **NUNCA** intente apagar un incendio con agua, ¡apague el aparato! y luego cubra la llama por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no coloque o almacene productos sobre las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:** si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica y no la toque para evitar cortes del cristal cerámico.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. El proceso de cocción a corto plazo debe supervisarse continuamente.
- **ADVERTENCIA:** Para evitar que se mueva la placa, se deben instalar los anclajes de seguridad. Consulte las instrucciones de instalación.
- **ADVERTENCIA:** Utilice solo protectores de cocina diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso adecuadas o protectores de cocina incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.
- Este aparato incorpora una conexión a tierra solo para fines funcionales.
- Retire cualquier película protectora que pueda estar en la superficie de cristal.

CARACTERÍSTICAS DE LOS RECIPIENTES

Características de la base del recipiente

Preste especial atención a la forma de la base, ya que ha de ser totalmente plana. No utilice recipientes con bordes irregulares o con la base curvada.

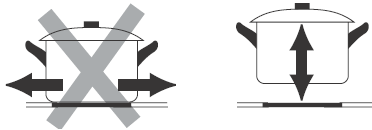


Asegúrese de que la base del recipiente sea lisa, se apoye plana contra el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Use recipientes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Centrar siempre el recipiente en la zona de cocción.

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

Proteja la superficie de cristal

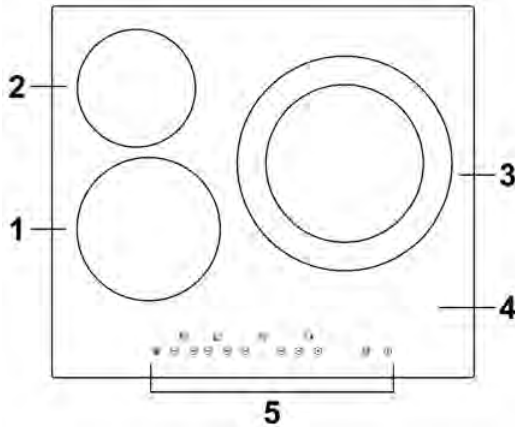
Levante siempre los recipientes de la superficie de cristal, no la deslice, ya que podría rayar el cristal.



Recipientes vacíos o con una base muy fina

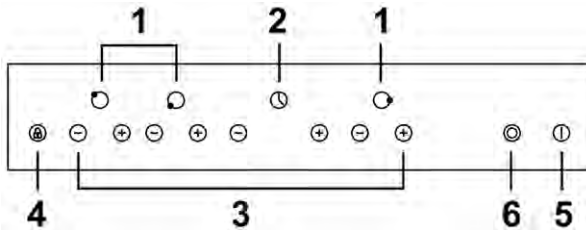
Nunca colocar un recipiente vacío en la placa y encender la misma, ya que puede provocar un sobrecalentamiento del recipiente (por el exceso de calor) y dañar al cristal cerámico o a la propia placa. Si la base del recipiente es muy fina también puede calentarse en exceso, absténgase de utilizar este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

CONTROLES Y ELEMENTOS



1. Zona de cocción mediana
Diámetro de cocción: 200 mm Ø
Potencia: 1800 W
2. Zona de cocción pequeña
Diámetro de cocción: 165 mm Ø
Potencia: 1200 W
3. Zona de cocción grande
Diámetro de cocción: 215 / 300 mm Ø
Potencia: 1500 / 2400 W
4. Placa de cristal
5. Panel de control

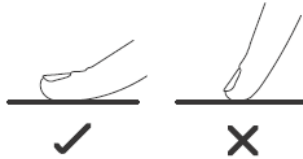
PANEL DE CONTROL



1. Indicación de la zona de cocción
2. Temporizador
3. Botones de disminución (-) y aumento (+)
4. Bloqueo del panel de control
5. Encendido y apagado
6. Control zona de cocción doble

USO DE LOS CONTROLES TÁCTILES

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



USO DE LA PLACA VITROCERÁMICA

Para empezar a cocinar

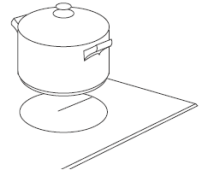
1. Toque el botón de encendido/apagado **5**.

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



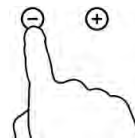
2. Coloque un recipiente adecuado a la zona de cocción elegida.

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



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

- El nivel de potencia se puede variar en cualquier momento durante el cocinado.
- Si transcurridos 60 segundos no elige un nivel de potencia, la placa vitrocerámica automáticamente se apagará y tendrá que empezar de nuevo desde el paso 1.



Nota: Si hay una zona de cocción caliente (con la indicación "H"), la placa no se apagará automáticamente hasta que la zona de cocción esté fría y desaparezca la indicación "H".

Zona de cocción doble

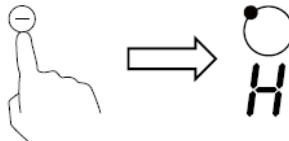
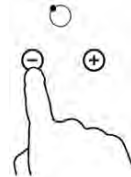
La zona de cocción grande dispone de una segunda zona de cocción para aumentar el diámetro de cocción. Al encender la zona de cocción grande sólo se encenderá el tamaño pequeño (215 mm de diámetro), si desea aumentar la zona de cocción hasta los 300 mm de diámetro, deberá encender la zona de cocción doble tal y como se describe a continuación:

1. Encienda la zona de cocción grande mediante los botones de disminución y aumento **3** (- ó +) y elija el nivel de potencia deseado.
2. Cuando el nivel de potencia seleccionado esté parpadeando toque el botón de control de la zona de cocción doble **6**, el indicador de funcionamiento de la zona de cocción doble se iluminará y la zona de cocción doble comenzará a funcionar.
3. Si desea apagar la segunda zona de cocción, toque los botones de disminución y aumento **3** (- ó +) y cuando el nivel de potencia seleccionado esté parpadeando toque el botón de control de la zona de cocción doble **6**, el indicador así como la zona de cocción doble se apagarán.



Cuando haya terminado de cocinar

1. Deberá utilizar los botones de disminución y aumento **3** (- ó +) correspondientes a la zona de cocción que desea apagar.
2. Mediante el botón de disminución **3** (-) de la zona de cocción elegida seleccione el nivel de potencia "0". Si la pantalla muestra la indicación "H" significa que la zona de cocción está muy caliente.



3. Apague la placa tocando el botón de encendido/apagado **5**.



4. ¡Cuidado con las superficies calientes!
El símbolo "H" indica qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura.



BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

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

Cuando el panel de control está bloqueado, todos los botones, excepto el botón de encendido/apagado **5** permanecen desactivados.

Para bloquear el panel de control

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

Para desbloquear el panel de control

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



Cuando el panel de control de la placa vitrocerámica está en el modo de bloqueo, todos los botones están desactivados excepto el botón de encendido /apagado **5**. Siempre podrá apagar la placa vitrocerámica mediante el botón de encendido/apagado **5** en caso de emergencia, después deberá desbloquear el panel de control.

PROTECCIÓN POR SOBRECALENTAMIENTO

En el interior de la placa vitrocerámica, está ubicado un sensor de temperatura, el cual está supervisando constantemente la temperatura de funcionamiento, cuando esta es excesiva la placa dejará de funcionar automáticamente.

Apagado automático de seguridad

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

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

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de apagado automático (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

TEMPORIZADOR

El temporizador se puede utilizar de dos maneras diferentes:

- Como un recordatorio (contador de cuenta atrás), en este caso el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo establecido.
- Como temporizador de desconexión automática, en este caso finalizado el tiempo establecido apagará la zona de cocción.
- Puede configurar el temporizador hasta 99 minutos.

Uso del temporizador como recordatorio (contador de cuenta atrás)

Nota: Asegúrese de no estar seleccionando ninguna zona de cocción.

1. Compruebe que la placa esté encendida.

Nota: puede usar la función de recordatorio incluso si no selecciona ninguna zona de cocción.

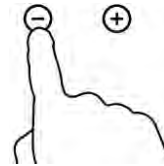
2. Toque los botones de disminución y aumento **3** (- ó +) correspondientes al temporizador, la pantalla mostrará parpadeando el tiempo de desconexión prefijado de fábrica "30".



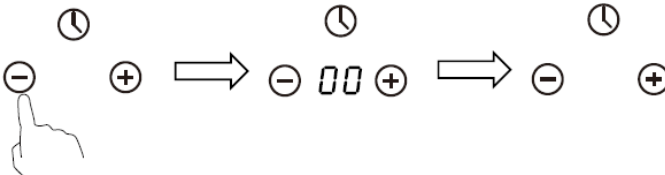
3. Ajuste el tiempo para el recordatorio mediante los botones de disminución y aumento **3** (- ó +) correspondientes al temporizador.

Sugerencias:

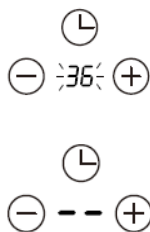
- Toque momentáneamente los botones de disminución y aumento **3** (- ó +) para disminuir o aumentar en saltos de 1 minuto
- Toque y mantenga presionado los botones de disminución o aumento **3** (- ó +) para disminuir o aumentar en saltos de 10 minutos.
- Si el tiempo ajustado supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 00 minutos.



4. Para cancelar el temporizador, con los botones de disminución y aumento **3** (- ó +) elija el tiempo "00", a los pocos segundos la pantalla mostrará la indicación "--" avisando de que el temporizador queda desactivado.



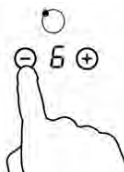
- Una vez establecido el tiempo para el recordatorio, la pantalla mostrará parpadeando el tiempo elegido e iniciará la cuenta atrás, la pantalla mostrará el tiempo restante para el recordatorio.
- Finalizado el tiempo sonará un avisador acústico durante 30 segundos y la pantalla mostrará la indicación "--".



Uso del temporizador para apagar una zona de cocción

Nota: La zona de cocción deseada debe estar en funcionamiento.

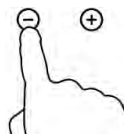
- Toque los botones de disminución y aumento **3** (- ó +) correspondiente a la zona de cocción que desea configurar el temporizador, el nivel de potencia permanecerá parpadeando.



- Cuando el nivel de potencia de la zona de cocción que se desea configurar el temporizador esté parpadeando, toque los botones de disminución y aumento **3** (- ó +) correspondientes al temporizador y la pantalla mostrará parpadeando el tiempo de desconexión prefijado de fábrica "**30**".

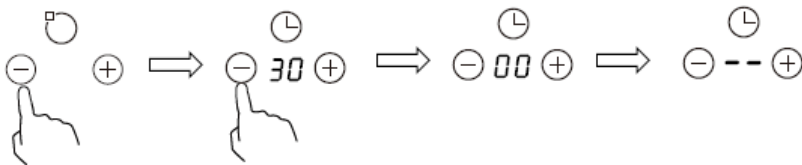


- Ajuste el tiempo para el apagado automático mediante los botones de disminución y aumento **3** (- ó +) correspondientes al temporizador.

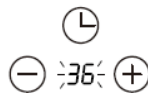


Sugerencias:

- Toque momentáneamente los botones de disminución y aumento **3** (- ó +) para disminuir o aumentar en saltos de 1 minuto
 - Toque y mantenga presionado los botones de disminución o aumento **3** (- ó +) para disminuir o aumentar en saltos de 10 minutos.
 - Si el tiempo ajustado supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 00 minutos.
- Para cancelar el temporizador, con los botones de disminución y aumento **3** (- ó +) elija el tiempo "00", a los pocos segundos la pantalla mostrará la indicación "--" avisando de que el temporizador queda desactivado.



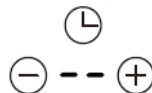
5. Una vez establecido el tiempo para el apagado automático, la pantalla mostrará parpadeando el tiempo elegido e iniciará la cuenta atrás, la pantalla mostrará el tiempo restante para el apagado automático.



Nota: En el indicador de potencia de la zona de cocción donde está configurado el temporizador, aparecerá un punto iluminado parpadeando indicando que esta zona de cocción está temporizada.



6. Transcurrido el tiempo para la desconexión automática, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y mostrará la indicación "H".



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


Configuración del temporizador para apagar más de una zona de cocción


El temporizador se puede programar para las zonas de cocción que estén en funcionamiento.


1. Si hay más de una zona de cocción en funcionamiento y con la función del temporizador activado, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más corto.
(Por ejemplo, si el tiempo de configuración del temporizador de la zona 1 es de 3 minutos, y el tiempo de configuración del temporizador de la zona 2 es de 6 minutos, el indicador del temporizador muestra el tiempo más corto, en el ejemplo será el "3".)

Nota: En el indicador de potencia de la zona de cocción donde está configurado el temporizador, aparecerá un punto iluminado parpadeando indicando que esta zona de cocción está temporizada.

Si desea verificar el tiempo de desconexión en una zona de cocción, toque el botón de selección de la zona de cocción **2** deseada. El temporizador indicará su tiempo establecido.


- 3 + (Temporizador fijado a 3 minutos)


- 6 + (Temporizador fijado a 6 minutos)


- 03 +


- H +

2. Transcurrido el tiempo para la desconexión automática, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y mostrará la indicación "H".

Nota: Si desea cambiar el tiempo para la desconexión automática después de configurar el temporizador, debe comenzar desde el paso 1.

CONSEJOS UTILES DE USO

Ahorro de energía

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

LIMPIEZA DE LA PLACA VITROCERÁMICA

Tipo suciedad	Como limpiar	Importante
<p>Suciedad diaria en la superficie de cristal (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por la comida o derrames no azucarados)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación de la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado para ello 2. Utilice un limpiador para placas vitrocerámicas mientras la superficie esté templada (¡pero no caliente!) 3. Enjuague y seque la placa con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a conectar la placa a la alimentación 	<ul style="list-style-type: none"> • Al desconectar la alimentación de la placa, no habrá ninguna indicación de superficie caliente, ¡pero la zona de cocción aún puede estar caliente! • Utilice estropajos especiales para placas vitrocerámicas. No utilice productos de limpieza fuertes, corrosivos o abrasivos que puedan dañar la placa. Lea siempre la etiqueta para verificar si su limpiador o estropajo es adecuado. Nunca deje residuos en la superficie, el cristal puede mancharse.
<p>Derrames producidos por alimentos azucarados</p>	<p>Elimínelos inmediatamente utilizando para ello una espátula o un raspador adecuado para placas vitrocerámicas, tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación de la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado para ello 2. Sostenga la espátula o raspador en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia un área fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 	<p>Elimine las manchas dejadas por el derretimiento y los alimentos azucarados o los derrames tan pronto como sea posible. Si se deja enfriar sobre el cristal, puede ser difícil la limpieza o incluso dañar de forma permanente la superficie de la placa.</p> <p>Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retrae, la cuchilla en un raspador queda afilada. Úselo con mucho cuidado y siempre guarde de forma segura y fuera del alcance de los niños.</p>
<p>Suciedad y manchas de derrames en el panel de control</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación de la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado para ello 2. Limpie el área del panel de control con una esponja o paño húmedo y limpio. 3. Seque completamente la zona del panel de control 4. Vuelva a conectar la placa a la alimentación. 	<p>Los derrames de líquido en la zona del panel de control puede provocar un mal funcionamiento de la placa vitrocerámica, los botones táctiles pueden no funcionar correctamente</p> <p>Asegúrese de limpiar y secar totalmente la zona del panel de control antes de volver a conectar la placa a la alimentación.</p>

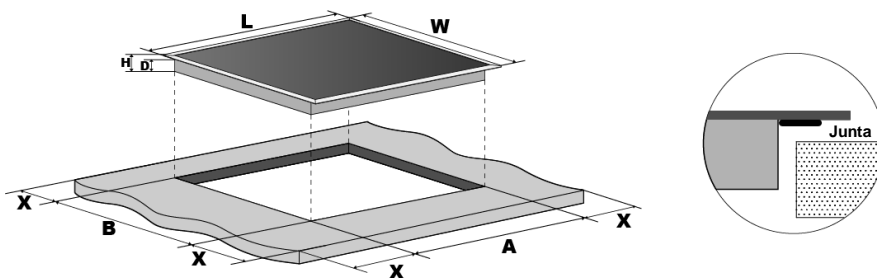
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	¿Que hacer?
La placa vitrocerámica no se enciende	No hay alimentación de red	Asegúrese de que la placa esté conectada a la toma de corriente de red y que el interruptor o automático está en la posición de encendido. Compruebe si tiene luz en el resto de su casa. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico.
Los botones táctiles no funcionan	El panel de control está bloqueado	Desbloquear el panel de control, consulte la sección correspondiente.
Los botones táctiles no funcionan de forma correcta	Puede haber una pequeña película de agua o líquido sobre los botones o puede estar utilizando la punta de su dedo al tocar los botones.	Asegúrese de que el área del panel de control esté limpia y seca. Use la yema del dedo cuando toque los controles.
La superficie de la placa está rayada	Los recipientes de cocina pueden tener bordes o aristas que deterioran la placa.	Utilice recipientes de cocina con la base plana y lisa. Los utensilios o los productos de limpieza utilizados no son los adecuados.

INSTALACIÓN

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

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

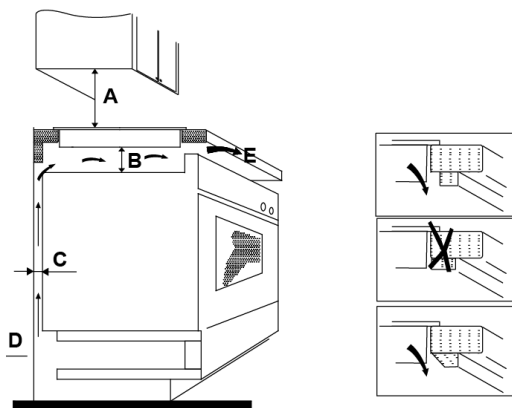


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	52	48	560	490	50 min.

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



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



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

Antes de instalar la placa vitrocerámica, asegúrese de que

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

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

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

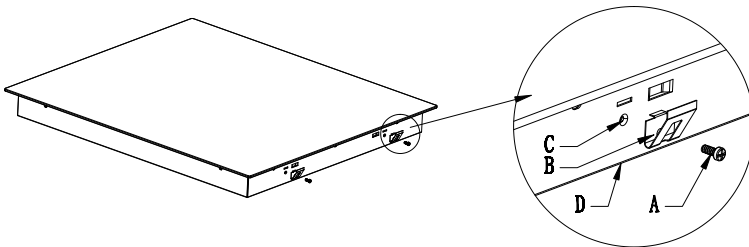
- El cable de alimentación no es accesible a través de puertas de cajones o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del gabinete hasta la base de la encimera.
- Si la placa vitrocerámica está instalada sobre un cajón o espacio de armario, se instala una barrera de protección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

Antes de colocar los soportes de fijación.

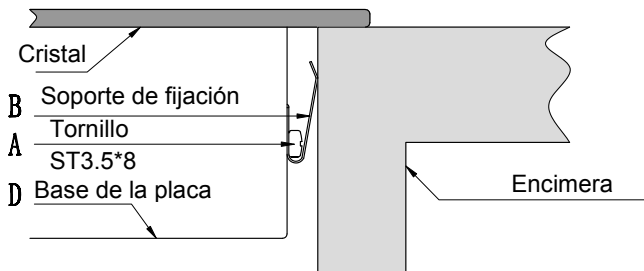
La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

Colocación de los soportes de fijación

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



A	B	C	D
Tornillo	Soporte	Orificio del tornillo	Base



Precauciones

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

CONEXIÓN DE LA PLACA VITROCERÁMICA A LA RED ELÉCTRICA.



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

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

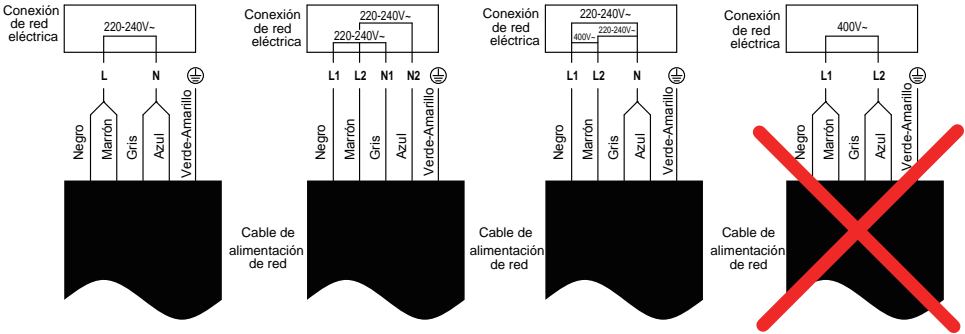
1. La instalación eléctrica donde vaya a conectar la placa vitrocerámica debe ser adecuada para la potencia consumida por la placa vitrocerámica.
2. El voltaje debe corresponder al valor nominal especificado en las características descritas en este manual.
3. La sección de los cables de alimentación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

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

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

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

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



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de alimentación	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Consumo	4941 - 5880 W
Superficie de cocción	Cristal cerámico de alta resistencia
Zona de cocción grande	
Potencia máxima	1500 / 2400 W
Diámetro de cocción	215 / 300 mm Ø
Zona de cocción mediana	
Potencia máxima	1800 W
Diámetro de cocción	200 mm Ø
Zona de cocción pequeña	
Potencia máxima	1200 W
Diámetro de cocción	165 mm Ø
Controles	Tipo táctil
Niveles de potencia	9 niveles
Temporizador	Hasta 99 minutos
Dimensiones	590 x 520 x 52 mm (l, a, alto)
Dimensiones hueco para encastrar	560 x 490 mm (l, a)
Peso	9,8 Kg

Especificaciones técnicas sujetas a cambio sin previo aviso.

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

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

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

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



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



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

MANUAL DE USUÁRIO E INSTALAÇÃO

Mix Onda

PLACA VITROCERÂMICA PARA A ENCASTRAÇÃO COM TRÊS ZONAS DE COZEDURA

MODELO: **MX-VC2640**



ANTES DE SEU USO LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL

ATENÇÃO!

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

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

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



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



INTRODUÇÃO

Parabéns pela aquisição da sua nova placa vitrocerâmica para ser equipada com três zonas de cozedura **MX ONDA** modelo **MX-VC2640**.

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

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

Entre outros, incorpora as seguintes características:

- Vidro cerâmico de alta resistência.
- Potência máxima: 5400 W
- Zona de cozedura 1: Diâmetro de cozimento: 165 mm
Potência: 1200 W
- Zona de cozedura 2: Diâmetro de cozedura: 200 mm
Potência: 1800 W
- Zona de cozedura 3: Diâmetro de cozedura: 215 / 300 mm
Potência: 1500 / 2400 W
- Controles eletrônicos tipo toque
- 9 níveis de potência
- Temporizador até 99 minutos
- Desligamento automático de segurança
- Bloqueio para crianças
- Indicação de calor residual

ANTES DE CONECTAR O APARELHO

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

Instalação (perigo de choque elétrico)

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

Risco de corte

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

Instruções de segurança importantes

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

Operação e manutenção

- Não cozinhe em um prato quebrado ou rachado. Se a superfície da superfície de cozimento quebrar ou quebrar, desconecte a placa da tomada elétrica (automática) e entre em contato com um técnico qualificado.
- Desligue a placa e espere até que esteja completamente fria antes de limpar, para manutenção você deve desconectar a placa da rede elétrica.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo para a saúde

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

Perigo de superfície quente

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

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

Risco de corte

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

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DOS CONTENTORES

Características da base do contêiner

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

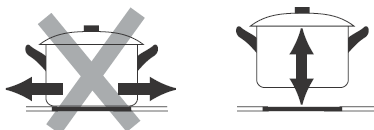


Certifique-se de que a base do recipiente é lisa, inclinada sobre o vidro e do mesmo tamanho da zona de cozedura. Use contêineres cujo diâmetro seja tão grande quanto o gráfico da área selecionada. Ao usar um contêiner, uma energia ligeiramente mais ampla será usada com sua máxima eficiência. Se você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

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

Proteger a superfície de vidro

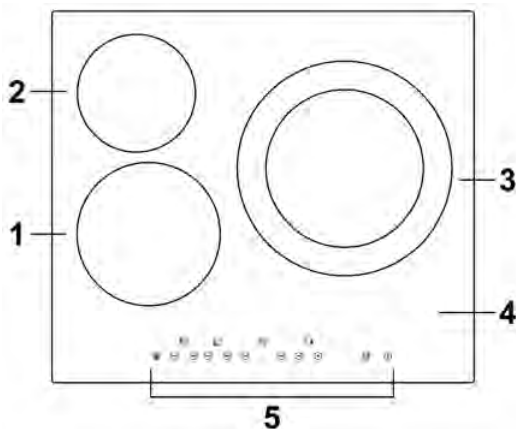
Sempre levante os recipientes da placa de vitrocerâmica, não a deslize, pois eles podem arranhar o vidro.



Recipientes vazios ou com base muito fina

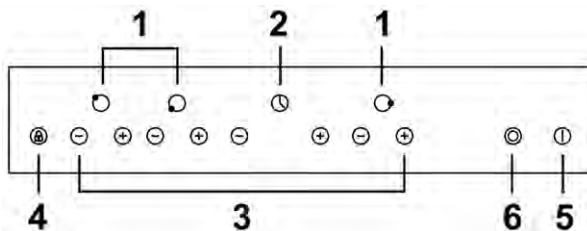
Nunca coloque um recipiente vazio no prato e acenda-o, pois isso pode causar o superaquecimento do recipiente (devido ao calor excessivo) e danificar o vidro cerâmico ou a própria placa. Se a base do recipiente for muito fina, também pode ficar muito quente, por isso não use este tipo de recipiente.

CONTROLES E ELEMENTOS



1. Zona de cozedura média
Diâmetro de cozimento: 200 mm Ø
Potência: 1800 W
2. Pequena área de cozinha
Diâmetro de cozimento: 165 mm Ø
Potência: 1200 W
3. Grande área de cozinha
Diâmetro de cozimento: 215 / 300 mm Ø
Potência: 1500 / 2400 W
4. Prato de vidro
5. Painel de controle

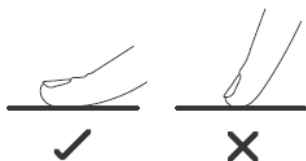
PANEL DE CONTROL



1. Indicação da zona de cocção
2. Temporizador
3. Diminuir (-) e aumentar (+) botões
4. Bloqueando o painel de controle
5. Ligado e desligado
6. Controle duplo da zona de cozimento.

USO DE CONTROLES TÁCTICOS

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

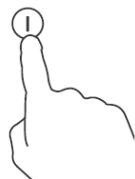


USO DA COZINHA INDUTIVA

Para começar a cozinhar

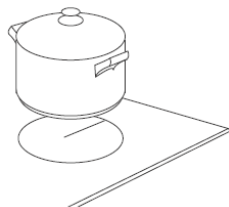
1. Toque no botão ligar / desligar 5.

Quando a placa estiver acesa, uma advertência acústica soará e os mostradores exibirão as indicações "-" ou "- -", avisando que a placa está ligada e no estado de espera ou espera.



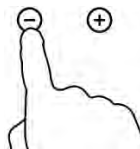
2. Coloque um recipiente adequado na zona de cocção escolhida.

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



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

- O nível de potência pode ser variado a qualquer momento durante o cozimento.
- Se após 60 segundos você não escolher um nível de potência, a placa vitrocerâmica desligará automaticamente e você terá que recomençar a partir do passo 1.



Nota: Se houver uma zona de cozimento quente (com a indicação "H"), o prato não será desligado automaticamente até que a zona de cozimento esteja fria e a indicação "H" desapareça.

Zona de cozedura dupla

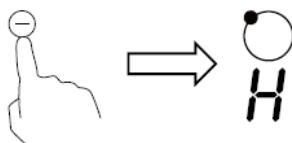
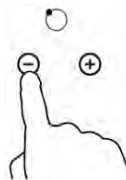
A grande zona de cozimento possui uma segunda zona de cozimento para aumentar o diâmetro do cozimento. Ao ligar a grande zona de cozimento, somente o tamanho pequeno (215 mm de diâmetro) será ativado. Se desejar aumentar a área de cozimento para 300 mm de diâmetro, você deve ativar a zona de cozimento dupla conforme descrito abaixo:

1. Ligue a grande zona de cozimento usando os botões de diminuição e aumento de **3** (- ou +) e escolha o nível de potência desejado.
2. Quando o nível de potência selecionado estiver piscando, toque no botão de controle da zona de cozinhar dupla **6**, o indicador de operação da zona de cozinhar dupla acenderá e a zona de cozinhar dupla começará a funcionar.
3. Se pretender desligar a segunda zona de cozinhar, toque nos botões de diminuir e aumentar **3** (- ou +) e, quando o nível de potência selecionado estiver a piscar, toque no botão de controle da zona de cozinhar dupla **6**, o indicador e a zona de cozedura dupla é desligada.



Quando terminar de cozinhar

1. Você deve usar os botões de diminuição e aumento **3** (- ou +) correspondentes à área de cozimento que deseja desligar.
2. Use o botão de diminuição **3** (-) da zona de cozimento selecionada para selecionar o nível de potência "0". Se o display mostrar "H", significa que a área de cozimento está muito quente.



3. Desligue a placa tocando no botão de ligar / desligar **5**.



4. Cuidado com superfícies quentes!
O símbolo "H" indica qual zona de cozedura está quente ao toque. Ele desaparecerá quando a superfície tiver esfriado para uma temperatura segura.



BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLO

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

Quando o painel de controle está bloqueado, todos os botões, exceto o botão liga / desliga **5** permanecem desativados.

Para bloquear o painel de controle

Toque no botão de bloqueio no painel de controlo **4** e o indicador do temporizador mostrará a indicação "**LO**".

Para desbloquear o painel de controle

1. Toque no botão de ligar / desligar **5**.
2. Toque e mantenha o dedo no botão de bloqueio **4**, até que a indicação "**LO**" desapareça do ecrã.
3. Agora o painel de controle está destravado e a placa pode ser usada



Quando o painel de controlo da placa vitrocerâmica está no modo de bloqueio, todos os botões estão desactivados, excepto o botão de ligar / desligar **5**. Pode sempre desligar a placa vitrocerâmica utilizando o botão de ligar / desligar **5** em caso de emergência, então você deve desbloquear o painel de controle.

PROTEÇÃO POR SOBREAQUECIMENTO

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

Desligamento automático de segurança

É um sistema de proteção que incorpora a placa de vitrocerâmica, que desliga automaticamente se você esquecer de desligá-la.

O tempo de desligamento automático varia dependendo da potência selecionada, consulte a tabela a seguir:

Nível de poder	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo de desligamento automático (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

TEMPORIZADOR

O temporizador pode ser usado de duas maneiras diferentes:

- Como lembrete (contador de contagem regressiva), neste caso, o temporizador não desligará qualquer zona de cozinhar quando o tempo definido expirar.
- Como temporizador de desligamento automático, neste caso, o tempo ajustado desativará a área de cozimento.
- Você pode definir o temporizador até 99 minutos.

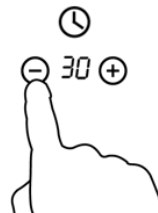
Usando o timer como lembrete (contador de contagem regressiva)

Nota: Certifique-se de não estar selecionando nenhuma zona de cocção.

1. Verifique se a placa está ligada.

Nota: Você pode usar a função de lembrete mesmo se você não selecionar nenhuma zona de cozinhar.

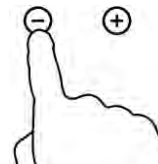
2. Toque nos botões decrementar e aumentar **3** (- ou +) correspondentes ao temporizador, o visor irá piscar o tempo de desligamento " **30** " padrão de fábrica.



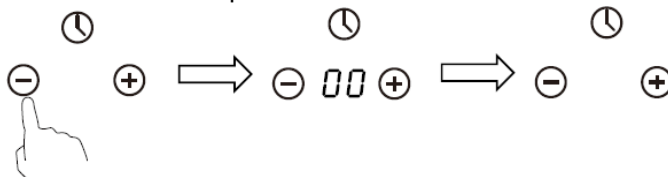
3. Defina a hora para o lembrete usando o decremento e aumente botões **3** (- ou +) correspondentes ao temporizador.

Sugestões:

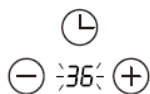
- Momentaneamente, toque na diminuição e aumente os botões **3** (- ou +) para diminuir ou aumentar em saltos de 1 minuto
- Toque e segure a diminuição ou aumente **3** botões (- ou +) para diminuir ou aumentar em saltos de 10 minutos.
- Se o tempo definido exceder 99 minutos, o temporizador retornará automaticamente para 00 minutos.



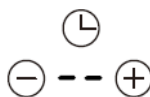
4. Para cancelar o cronômetro, com os botões de diminuir e aumentar **3** (- ou +), escolha o tempo " **00** "; após alguns segundos, o visor exibirá a indicação " - - " indicando que o cronômetro está desativado.



5. Uma vez que o tempo para o lembrete foi definido, a tela irá piscar o tempo selecionado e iniciar a contagem regressiva, a tela mostrará o tempo restante para o lembrete.



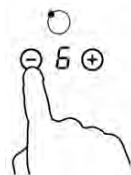
6. No final do tempo, um aviso sonoro soará por 30 segundos e o display mostrará a indicação "- -".



Usando o temporizador para desligar uma zona de cozinhar

Nota: A zona de cozedura desejada deve estar em funcionamento.

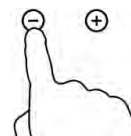
1. Toque nos botões de diminuir e aumentar **3** (- ou +) correspondentes à zona de cozedura que pretende definir o temporizador, o nível de potência permanecerá a piscar.



2. Quando o nível de potência da zona de cozedura que pretende definir estiver a piscar, toque nos botões de diminuição e aumento **3** (- ou +) correspondentes ao temporizador e o visor irá piscar o tempo de desconexão predefinido de fábrica " **30** ".



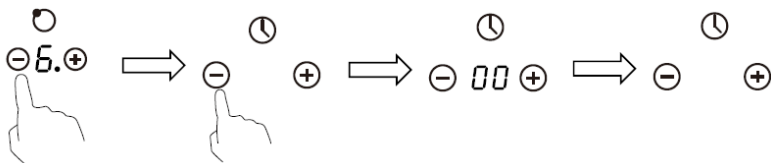
3. Defina a hora para o lembrete usando o decremento e aumente botões **3** (- ou +) correspondentes ao temporizador.



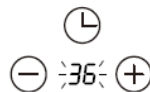
Sugestões:

- Momentaneamente, toque na diminuição e aumente os botões **3** (- ou +) para diminuir ou aumentar em saltos de 1 minuto
- Toque e segure a diminuição ou aumente botões **3** (- ou +) para diminuir ou aumentar em saltos de 10 minutos.
- Se o tempo definido exceder 99 minutos, o temporizador retornará automaticamente para 00 minutos.

4. Para cancelar o cronômetro, com os botões de diminuir e aumentar **3** (- ou +), escolha o tempo " 00 "; após alguns segundos, o visor exibirá a indicação "- -" indicando que o cronômetro está desativado.



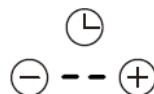
5. Uma vez que o tempo para o desligamento automático foi definido, a tela irá piscar o tempo selecionado e iniciar a contagem regressiva, a tela mostrará o tempo restante para o desligamento automático.



Nota: No indicador de potência da zona de cozedura onde o temporizador está definido, aparece um ponto aceso indicando que esta zona de cozinhar está programada.



6. Uma vez decorrido o tempo para o desligamento automático, a área de cozimento correspondente desligará automaticamente e exibirá a indicação "H".



A zona de cozimento que não está configurada com o temporizador continuará funcionando se estiver ativada anteriormente.

Configuração do temporizador para desligar mais de uma zona de cozimento

O temporizador pode ser programado para as zonas de cozinhar em funcionamento.

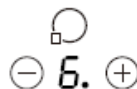
- Se existir mais do que uma zona de cozinhar em funcionamento e com a função do temporizador ativada, o indicador do temporizador mostrará o menor tempo.
(Por exemplo, se o tempo de configuração do temporizador na zona 1 for 3 minutos e o tempo de configuração do temporizador na zona 2 for 6 minutos, o indicador do temporizador mostrará o menor tempo, no exemplo será o "3".)

Nota: No indicador de energia da zona de cozinhar em que o timer está definido, um ponto iluminado aparecerá piscando indicando que esta zona de cozinhar está programada.

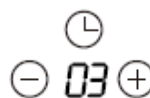
Se quiser verificar o tempo de desligamento em uma zona de cozinhar, toque no botão de seleção da zona de cozinhar desejada 2. O temporizador indicará o tempo definido.



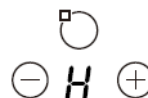
(Temporizador definido para 3 minutos)



(Temporizador definido para 6 minutos)



2. Após o tempo para o desligamento automático, a zona de cozinhar correspondente será desligada automaticamente e exibirá a indicação "H".



Nota: Se você quiser alterar o tempo para o desligamento automático após definir o timer, inicie na etapa 1.

DICAS DE USO ÚTEIS

Economia de energia

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

LIMPEZA DA PLACA DE VITROCERÂMICA

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

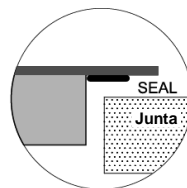
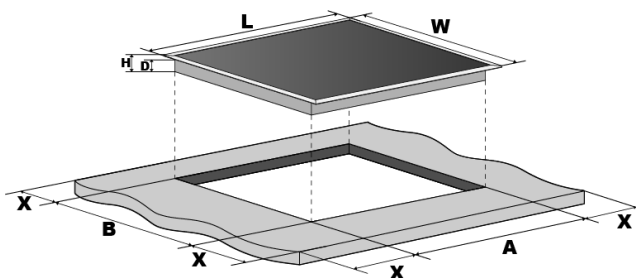
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causas possíveis	O que fazer?
A placa vitrocerâmica não liga	Nenhum poder de rede	Certifique-se de que a placa vitrocerâmica está ligada à tomada de corrente e que o interruptor ou o interruptor automático está na posição de ligado. Verifique se você tem luz no resto da sua casa. Se você verificou tudo e o problema persistir, chame um técnico.
Os botões de toque não funcionam	O painel de controle está bloqueado	Desbloquear el panel de control, consulte la sección correspondiente.
Os botões de toque não funcionam corretamente	Pode haver uma pequena película de água ou líquido nos botões ou você pode estar usando a ponta do dedo quando tocar nos botões.	Certifique-se de que a área do painel de controle esteja limpa e seca. Use a ponta do dedo quando tocar nos controles.
A superfície da placa está riscada	Utensílios de cozinha podem ter bordas ou bordas que deterioram a placa.	Use recipientes de cozinha com uma base plana e lisa. Os utensílios ou produtos de limpeza utilizados não são adequados.

INSTALAÇÃO

Faça um furo no balcão com base nas seguintes sugestões:

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

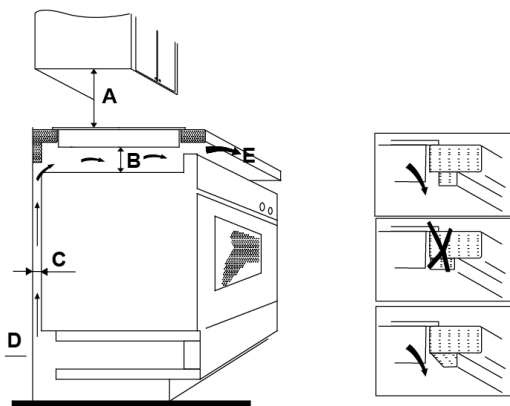


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	52	48	560	490	50 min.

Em todas as circunstâncias, certifique-se de que a placa vitrocerâmica está bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa vitrocerâmica está em boas condições de funcionamento. Como mostrado abaixo:



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



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

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

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

- Consulte um electricista autorizado ou as autoridades locais sobre a instalação e os estatutos, se tiver dúvidas sobre a instalação.
- Use acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como ladrilhos de cerâmica) para as superfícies das paredes que cercam a bancada.

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

...

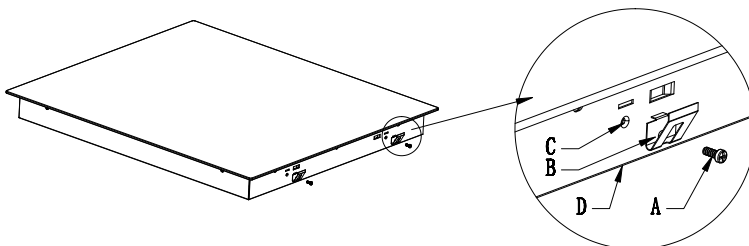
- O cabo de alimentação não é acessível através de portas de gavetas ou gavetas.
- Há um fluxo adequado de ar fresco do lado de fora do gabinete até a base do balcão.
- Se a placa vitrocerâmica estiver instalada em uma gaveta ou espaço de gabinete, uma barreira de proteção térmica é instalada abaixo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

Antes de colocar os suportes de fixação.

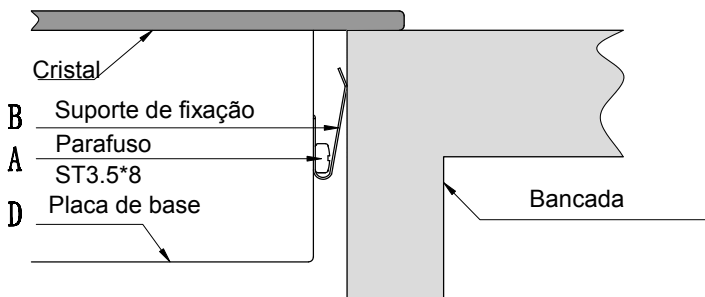
A unidade deve ser colocada em uma superfície estável e lisa (use a embalagem). Não aplique força nos controles que sobressaem da placa.

Colocação de suportes de fixação

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



A	B	C	D
Parafuso	Suporte	Buraco do parafuso	Base



Precauções

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

CONEXÃO DA PLACA VITROCERÂMICA À REDE ELÉTRICA.



A placa vitrocerâmica deve ser instalada por um eletricitista licenciado ou por um técnico qualificado.

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

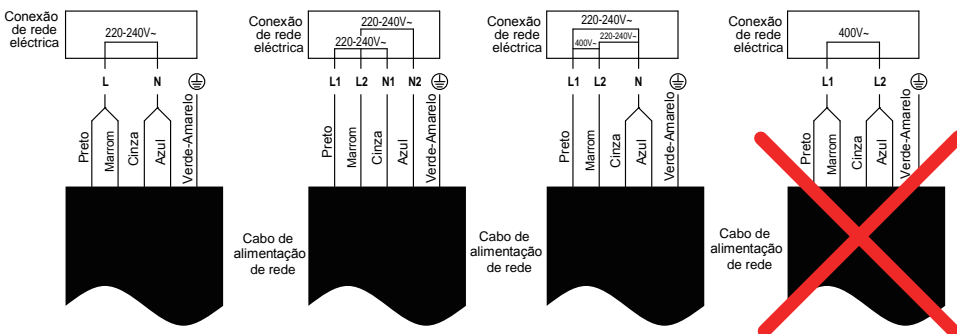
1. A instalação elétrica onde você conectará a placa vitrocerâmica deve ser adequada para a energia consumida pela placa de vitrocerâmica.
2. A tensão deve corresponder ao valor nominal especificado nas características descritas neste manual.
3. A seção dos cabos de energia deve suportar a corrente especificada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

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

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

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

A conexão elétrica da placa vitrocerâmica deve ser realizada de acordo com os regulamentos atuais e protegida por um interruptor automático magnetotérmico ou polo único. A conexão é mostrada abaixo:



- Se o cabo estiver danificado, para ser substituído ou substituído, a operação deve ser realizada por um Serviço Técnico Oficial Mx Onda.
- Se a placa vitrocerâmica estiver conectada diretamente à rede, um interruptor unipolar com uma abertura mínima de 3 mm deve ser instalado entre os contatos.
- O instalador autorizado deve garantir que a conexão elétrica correta tenha sido feita e que esteja em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve estar dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.
- O fio amarelo / verde do cabo de alimentação deve ser conectado ao terra do soquete da rede elétrica.
- O fabricante não se responsabiliza por nenhum acidente resultante do uso de um aparelho que não esteja conectado à terra ou de uma continuidade de conexão de aterramento defeituosa.
- Se o dispositivo tiver uma tomada elétrica, ele deve ser instalado de modo que a tomada elétrica possa ser acessada.

CARACTERISTICAS TECNICAS

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Consumo	4941 - 5880 W
Superfície de cozimento	vidro cerâmico de alta resistência de
Grande área de cozinha	
Potência máxima	1500 / 2400 W
Diâmetro de cozimento	215 / 300 mm Ø
Zona de cozedura média	
Potência máxima	1800 W
Diâmetro de cozimento	200 mm Ø
Pequena área de cozinha	
Potência máxima	1200 W
Diâmetro de cozimento	165 mm Ø
Controles	Tipo de Toque
Níveis de potência	9 níveis
Temporizador	Até 99 minutos
Dimensões	590 x 520 x 52 mm (l, a, altura)
Dimensões oco para caber	560 x 490 mm (l, a)
Peso	9,8 kg

As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

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

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

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

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

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

MANUALE D'USO E D'INSTALLAZIONE

Mix Onda

PIASTRA AD VETROCERAMICA PER ENCASTRAZIONE CON TRE ZONE DI COTTURA

MODELLO: **MX-VC2640**



PRIMA DI UTILIZZARE IL MANUALE DI LEGGERE ATTENTAMENTE

ATTENZIONE

Questo apparecchio funziona con una tensione di 230 V, per evitare possibili scosse elettriche non tentare di aprirla. Questo dispositivo non ha alcuna parte che può essere riparato da voi. Inoltre, in caso di malfunzionamento non gestisce, contattare un servizio di assistenza autorizzato MX ONDA.

Dopo aver esaurito la vita di questo prodotto elettrico, non gettare rifiuti domestici. Metterla in un contenitore pulito punto della loro località adatta, per il riciclaggio.



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



INTRODUZIONE

Complimenti per l'acquisto del tuo nuovo piano cottura a vetroceramica da montare con tre zone di cottura MX ONDA modello **MX-VC2640**.

Si consiglia di dedicare un po 'di tempo a leggere questo Manuale utente e di installazione per comprendere appieno come installarlo correttamente e come usarlo. Per l'installazione, leggere la sezione di installazione.

Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima di utilizzare e salvare questo manuale utente e l'installazione per riferimento futuro.

Tra gli altri ha le seguenti caratteristiche:

- Vetro ceramico ad alta resistenza.
- Potenza massima: 5400 W
- Zona di cottura 1: Diametro di cottura: 165 mm
 Potenza: 1200 W
- Zona di cottura 2: Diametro di cottura: 200 mm
 Potenza: 1800 W
- Zona di cottura 3: Diametro di cottura: 215 / 300 mm
 Potenza: 1500 / 2400 W
- Comandi elettronici di tipo touch
- 9 livelli di potenza
- Timer fino a 99 minuti
- Arresto automatico di sicurezza
- Serratura per bambini
- Indicazione del calore residuo

PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO

La tua sicurezza è importante per noi. Si prega di leggere queste informazioni prima di utilizzare la piastra ad vetroceramica.

Installazione (pericolo di scosse elettriche)

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di eseguire qualsiasi lavoro o manutenzione.
- La connessione a un buon sistema di messa a terra è essenziale e obbligatoria.
- Le modifiche al sistema di cablaggio domestico devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di questo consiglio può provocare scosse elettriche o morte.

Pericolo di taglio

- Fai attenzione: i bordi del pannello sono nitidi.
- Non usare cautela può causare ferite o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo dispositivo.
- Nessun prodotto o prodotto combustibile dovrebbe essere inserito in questo apparecchio in qualsiasi momento.
- Rendi disponibili queste informazioni alla persona responsabile dell'installazione del dispositivo, poiché potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare rischi, questo apparecchio deve essere installato in conformità con queste istruzioni per l'installazione.
- Questo apparecchio deve essere installato e messo a terra solo da una persona adeguatamente qualificata.
- Questo dispositivo deve essere collegato a un circuito che incorpora un interruttore di isolamento che fornisce una disconnessione totale dell'alimentazione.
- Se il dispositivo non è installato correttamente, le richieste di garanzia o responsabilità potrebbero essere invalidate.

Funzionamento e manutenzione

- Non cucinare su una piastra rotta o rotta. Se la superficie della superficie di cottura si rompe o si rompe, scollegare la piastra dalla presa di corrente (automatica) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere la piastra e attendere fino a quando non è completamente fredda prima della pulizia, per la manutenzione è necessario scollegare la piastra dalla rete elettrica.
- La mancata osservanza di questo consiglio può provocare scosse elettriche o morte.

Pericolo per la salute

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

Pericolo di superficie calda

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio diventeranno calde abbastanza da causare ustioni.
- Non permettere che il tuo corpo, indumenti o qualsiasi cosa diversa dall'utensile di cottura appropriato venga a contatto con il vetro a vetroceramica fino a quando la superficie non si raffredda.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano di lavoro, poiché potrebbero diventare caldi.
- La mancata osservanza di questo consiglio può causare ustioni e scottature.

- Le maniglie delle padelle possono essere calde al tatto. Controllare che le maniglie delle pentole non sporgano dalle altre zone di cottura accese. Tenere le maniglie fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere lontano i bambini

Pericolo di taglio

- La lama affilata di un raschietto per lastre di vetro viene esposta quando il coperchio di sicurezza viene ritratto. Usare con molta attenzione e conservare sempre al sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
- Non avere la necessaria precauzione può causare ferite o tagli.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in uso. Quando l'olio viene riscaldato in eccesso può causare fumo e sversamenti che possono incendiarsi.
- Non utilizzare mai il dispositivo come piano di lavoro o spazio di archiviazione.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non posizionare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad esempio, carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad esempio, computer, lettori MP3) vicino al dispositivo, poiché potrebbero essere interessati dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare o riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e la piastra come descritto in questo manuale (ad esempio utilizzando i comandi a sfioramento). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento di utensili non adatti all'vetroceramica per disattivare le zone di cottura quando si rimuovono le pentole. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio o sedersi, stare in piedi o arrampicarsi sulla tavola.

- Non posizionare giocattoli o prodotti sul piatto che attirino l'attenzione dei bambini, i bambini possono salire sul piatto e possono essere seriamente feriti.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nell'area in cui viene utilizzato l'apparecchio.
- I bambini o le persone con disabilità che limitano la loro capacità di usare il dispositivo devono avere una persona responsabile e competente per istruirli sul suo utilizzo. L'istruttore deve essere convinto di poter utilizzare il dispositivo senza pericolo per loro o per il loro ambiente.
- Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri servizi devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Non usare un pulitore a vapore per pulire la piastra.
- Non posizionare o lasciare cadere oggetti pesanti sulla piastra.
- Non appoggiarsi sulla piastra.
- Non utilizzare pentole, padelle o padelle con bordi irregolari o trascinarle sulla superficie del piano a vetroceramica perché potrebbe graffiare il vetro.
- Non utilizzare spugne o altri prodotti detergenti abrasivi per pulire la superficie della piastra, poiché potrebbero graffiare il vetro a vetroceramica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da personale qualificato.
- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico e non professionale. MX ONDA non accetterà alcuna responsabilità e la garanzia non sarà valida in caso di uso improprio o mancata osservanza delle istruzioni.
- **AVVERTENZA:** l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso.
- Prestare attenzione per evitare di toccare le zone di cottura.
- I bambini sotto gli 8 dovrebbero stare lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, se hanno ricevuto la supervisione o istruzioni sull'uso del dispositivo in modo sicuro e comprendono la pericoli coinvolti
- **ATTENZIONE:** Cucinare senza supervisione su una piastra con grasso o olio può essere pericoloso e provocare un incendio. **NON** cercare **MAI** di spegnere un incendio con acqua, spegnere l'apparecchio! e quindi coprire la fiamma, ad esempio, con una coperta o una coperta antincendio.
- **AVVERTENZA:** pericolo di incendio: non posizionare o conservare i prodotti su superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche e non toccarlo per evitare tagli del vetro ceramico.
- L'apparecchio non è progettato per funzionare mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- **ATTENZIONE:** il processo di cottura deve essere supervisionato. Il processo di cottura a breve termine deve essere monitorato continuamente.
- **AVVERTENZA:** per evitare il movimento della piastra, è necessario installare gli ancoranti di sicurezza. Vedi le istruzioni di installazione.
- **AVVERTENZA:** utilizzare solo protezioni da cucina progettate dal produttore dell'apparecchio di cottura o indicate dal produttore dell'apparecchio nelle apposite istruzioni operative o protezioni da cucina incorporate nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- Questo dispositivo incorpora una connessione di terra solo per scopi funzionali.
- Rimuovere eventuali pellicole protettive che si possono trovare sulla piastra ad vetroceramica.

CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI

Caratteristiche della base del contenitore

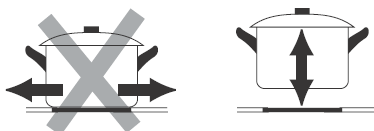
Prestare particolare attenzione alla forma della base, in quanto deve essere completamente piana. Non utilizzare contenitori con bordi irregolari o basi curve.



Assicurarsi che la base del contenitore sia liscia, appoggiata contro il vetro e ha le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare contenitori il cui diametro sia grande quanto il grafico dell'area selezionata. Quando si utilizza un contenitore, verrà utilizzata un'energia leggermente più ampia con la sua massima efficienza. Se si utilizza un piatto più piccolo, l'efficienza potrebbe essere inferiore al previsto. Centrare sempre la padella nella zona di cottura. La base di un contenitore può influenzare la distribuzione del calore e quindi il risultato della cottura. La scelta di un contenitore con una base di qualità superiore (ad esempio il tipo a sandwich) ci farà risparmiare tempo di cottura e di energia.

Proteggi la superficie del vetro

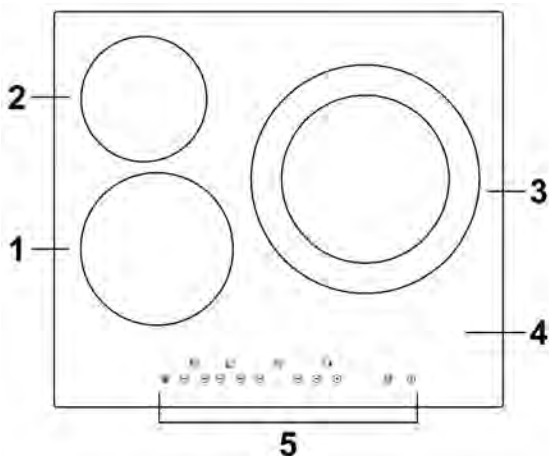
Sollevare sempre i contenitori dal piano di cottura a vetroceramica, non farlo scorrere, in quanto potrebbero graffiare il vetro.



Contenitori vuoti o con una base molto sottile

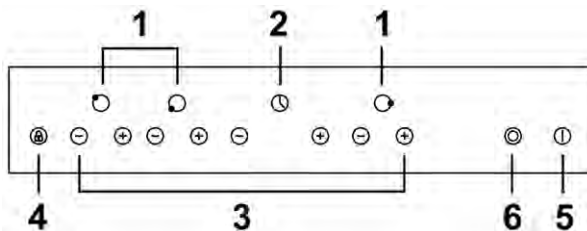
Non posizionare mai un contenitore vuoto sul piatto e accenderlo, poiché ciò potrebbe causare il surriscaldamento del contenitore (a causa del calore eccessivo) e danneggiare il vetro ceramico o la piastra stessa. Se la base del contenitore è molto sottile, può anche diventare molto calda, quindi non utilizzare questo tipo di contenitore.

CONTROLLI ED ELEMENTI



1. Zona di cottura media
Diametro di cottura: 200 mm Ø
Potenza: 1800 W
2. Piccola cucina
Diametro di cottura: 165 mm Ø
Potenza: 1200 W
3. Grande angolo cottura
Diametro di cottura: 215 / 300 mm Ø
Potenza: 1500 / 2400 W
4. Lastra di vetro
5. Pannello di controllo

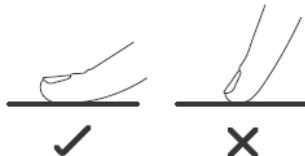
PANNELLO DI CONTROLLO



1. Indicazione della zona di cottura
2. Temporizzatore
3. Diminuisci (-) e aumenta i pulsanti (+).
4. Blocco del pannello di controllo
5. Accensione / spegnimento
6. Doppio controllo della zona di cottura.

UTILIZZO DEI CONTROLLI TATTILI

- I controlli rispondono al tocco, quindi non è necessario applicare alcuna pressione.
- Usa la parte intera del polpastrello, non il suo tip.
- Si sentirà un segnale acustico ogni volta che viene rilevato un tocco.
- Assicurati che i controlli siano sempre puliti, asciutti e che non vi siano oggetti (come un utensile o un panno) che li coprono. Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile il controllo dei comandi.



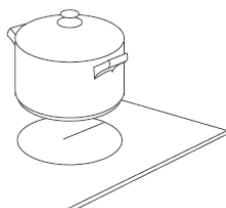
USO DELLA CUCINA A VETROCERAMICA

Per iniziare a cucinare

1. Tocca il pulsante di accensione / spegnimento **5**.
Quando la piastra è accesa, viene emesso un segnale acustico e il display mostra le indicazioni "-" o "- -", avvertendo che la scheda è accesa e in modalità e nello stato di attesa o di attesa.

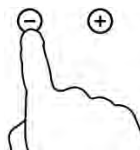


2. Mettere un contenitore adatto alla zona di cottura scelta.
 - Assicurarsi che il fondo della ciotola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



3. Tocca la diminuzione e aumenta i pulsanti **3 (- o +)** per scegliere il livello di potenza desiderato.

- Il livello di potenza può essere variato in qualsiasi momento durante la cottura.
- Se dopo 60 secondi non si seleziona un livello di potenza, il piano di cottura a vetroceramica si spegnerà automaticamente e sarà necessario ricominciare dal punto 1.



Nota: se è presente una zona di cottura calda (con l'indicazione " H "), la piastra non si spegne automaticamente finché la zona di cottura non è fredda e l'indicazione " H " scompare.

Doppia zona di cottura

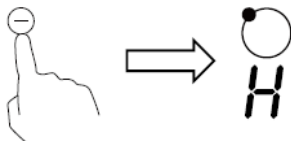
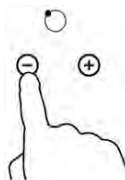
L'ampia zona di cottura ha una seconda zona di cottura per aumentare il diametro di cottura. Quando si accende la grande zona di cottura, si accendono solo le dimensioni ridotte (215 mm di diametro). Se si desidera aumentare la zona di cottura a 300 mm di diametro, è necessario attivare la doppia zona di cottura come descritto di seguito:

1. Attiva la grande zona di cottura usando i pulsanti **3** (- o +) per diminuire e aumentare e scegliere il livello di potenza desiderato.
2. Quando il livello di potenza selezionato lampeggia, toccare il pulsante di controllo **6** della doppia zona di cottura, l'indicatore di funzionamento della doppia zona di cottura si illuminerà e la doppia zona di cottura inizierà a funzionare.
3. Se si desidera disattivare la seconda zona di cottura, toccare i pulsanti di diminuzione e aumento **3** (- o +) e quando il livello di potenza selezionato lampeggia, toccare il pulsante di controllo della doppia zona di cottura **6**, l'indicatore e la doppia zona di cottura si spegne.



Quando hai finito di cucinare

1. È necessario utilizzare i pulsanti di riduzione e aumento **3** (- o +) corrispondenti alla zona di cottura che si desidera disattivare.
2. Utilizzare il pulsante di diminuzione **3** (-) della zona di cottura selezionata per selezionare il livello di potenza "0". Se il display indica "H" significa che la zona di cottura è molto calda.



3. Spegnerla piastra toccando il pulsante di accensione / spegnimento **5**.



4. Attenzione alle superfici calde!
Il simbolo "H" indica quale zona di cottura è calda al tatto. Scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata ad una temperatura sicura.



BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

È possibile bloccare il pannello di controllo per impedire l'uso involontario (ad esempio, i bambini accendono accidentalmente le zone di cottura).

Quando il pannello di controllo è bloccato, tutti i pulsanti tranne il pulsante di accensione / spegnimento **5** rimangono disattivati.

Per bloccare il pannello di controllo

Tocca il pulsante di blocco sul pannello di controllo **4** e l'indicatore del timer mostrerà l'indicazione " **LD** "

Per sbloccare il pannello di controllo

1. Tocca il pulsante di accensione / spegnimento **5**.
2. Tocca e tieni premuto il dito sul pulsante di blocco **4**, finché l'indicazione " **LD** " scompare dallo schermo.
3. Ora il pannello di controllo è sbloccato e la piastra può essere utilizzata.



Quando il pannello di controllo della piastra ad vetroceramica è in modalità di blocco, tutti i pulsanti sono disabilitati tranne il pulsante di accensione / spegnimento **5**. È sempre possibile disattivare la piastra ad vetroceramica utilizzando il pulsante di accensione / spegnimento **5** in caso di emergenza, quindi è necessario sbloccare il pannello di controllo.

PROTEZIONE DA SURRISCALDAMENTO

All'interno della piastra ad vetroceramica si trova un sensore di temperatura che monitora costantemente la temperatura di funzionamento, quando questo è eccessivo e le ventole integrate non sono in grado di abbassare la temperatura, la piastra smetterà automaticamente di funzionare.

Arresto automatico di sicurezza

È un sistema di protezione che incorpora la piastra ad vetroceramica, che si spegne automaticamente se si dimentica di spegnerlo.

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

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo di spegnimento automatico (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

TEMPORIZZATORE

Il temporizzatore mer può essere utilizzato in due modi diversi:

- Come promemoria (contatore per il conto alla rovescia), in questo caso il temporizzatore non spegnerà nessuna zona di cottura quando scade il tempo impostato.
- Come temporizzatore di spegnimento automatico, in questo caso, il tempo impostato disattiva la zona di cottura.
- È possibile impostare il temporizzatore fino a 99 minuti.

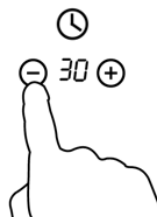
Uso del temporizzatore come promemoria (contatore del conto alla rovescia)

Nota: assicurarsi di non selezionare alcuna zona di cottura.

1. Controlla che la scacchiera sia accesa.

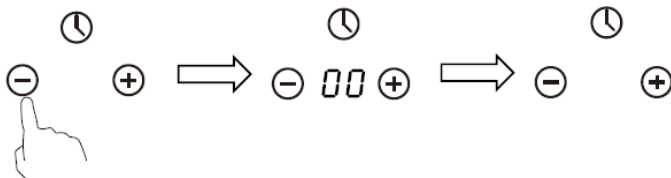
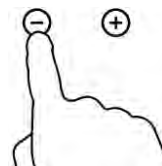
Nota: è possibile utilizzare la funzione di promemoria anche se non si seleziona alcuna zona di cottura.

2. Toccare il decremento e aumentare i pulsanti **3** (- o +) corrispondenti al temporizzatore, il display lampeggerà il tempo di spegnimento predefinito " 30 ".
3. Impostare il tempo per il promemoria utilizzando i pulsanti di diminuzione e aumento **3** (- o +) corrispondente al temporizzatore.

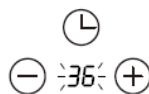


Suggerimenti:

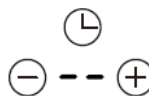
- Tocca momentaneamente la diminuzione e aumenta i pulsanti **3** (- o +) per diminuire o aumentare di 1 minuto
 - Tocca e tieni premuto per diminuire o aumentare i pulsanti **3** (- o n) per diminuire o aumentare i salti di 10 minuti.
 - Se il tempo impostato supera 99 minuti, il timer tornerà automaticamente a 00 minuti.
4. Per annullare il temporizzatore, con i pulsanti di diminuzione e aumento **3** (- o +) selezionare l'ora " 00 ", dopo alcuni secondi il display mostrerà l'indicazione " - - " avvertendo che il timer è disattivato.



5. Una volta impostato il tempo per il promemoria, lo schermo lampeggerà il tempo selezionato e inizierà il conto alla rovescia, lo schermo mostrerà il tempo rimanente per il promemoria.



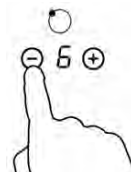
6. Alla fine del tempo verrà emesso un segnale acustico per 30 secondi e il display mostrerà l'indicazione "- -".



Usare il temporizzatore per spegnere una zona di cottura

Nota: la zona di cottura desiderata deve essere in funzione.

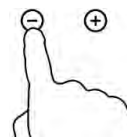
1. Tocca la diminuzione e aumenta i pulsanti **3** (- o +) corrispondenti alla zona di cottura che vuoi impostare, il livello di potenza rimarrà lampeggiante.



2. Quando il livello di potenza della zona di cottura che si desidera impostare il temporizzatore lampeggia, toccare il pulsante di diminuzione e aumentare **3** (- o +) corrispondente al temporizzatore il display lampeggerà il tempo di disconnessione predefinito di fabbrica " **30**".



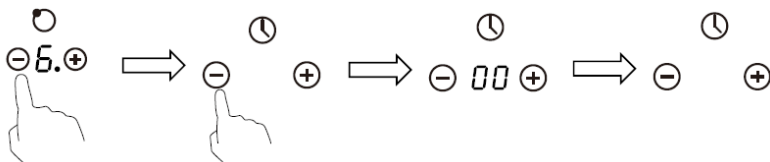
3. Impostare il tempo per lo spegnimento automatico usando il decremento e aumentare i pulsanti **3** (- o +) corrispondenti al temporizzatore.



Suggerimenti:

- Tocca momentaneamente la diminuzione e aumenta i pulsanti **3** (- o +) per diminuire o aumentare di 1 minuto
- Tocca e tieni premuto per diminuire o aumentare i pulsanti **3** (- o n) per diminuire o aumentare i salti di 10 minuti.
- Se il tempo impostato supera 99 minuti, il timer tornerà automaticamente a 00 minuti.

4. Per annullare il temporizzatore, con i pulsanti di diminuzione e aumento **3** (- o +) selezionare l'ora " **00** ", dopo alcuni secondi il display mostrerà l'indicazione "- -" avvertendo che il timer è disattivato.



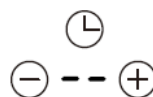
5. Una volta impostato il tempo per lo spegnimento automatico, lo schermo lampeggerà per il tempo selezionato e inizierà il conto alla rovescia, lo schermo mostrerà il tempo rimanente per lo spegnimento automatico.



Nota: nell'indicatore di alimentazione della zona di cottura in cui è impostato il timer, verrà visualizzato un punto illuminato che indica che questa zona di cottura è scaduta.



6. Trascorso il tempo per lo spegnimento automatico, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente e visualizza l'indicazione "H".



La zona di cottura che non è configurata con il timer continuerà a funzionare se è stata precedentemente accesa.

Impostazione del timer per spegnere più di una zona di cottura

Il timer può essere programmato per le zone di cottura in esecuzione.

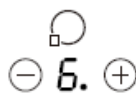
- Se è in funzione più di una zona di cottura e con la funzione timer attivata, l'indicatore del timer mostrerà il tempo più breve.
(Ad esempio, se il tempo di impostazione del timer nella zona 1 è di 3 minuti e il tempo di impostazione del timer nella zona 2 è di 6 minuti, l'indicatore del timer mostra il tempo più breve, nell'esempio sarà il "3".)

Nota: nell'indicatore di potenza della zona di cottura in cui è impostato il timer, un punto illuminato apparirà lampeggiante indicando che questa zona di cottura è temporizzata.

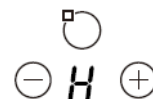
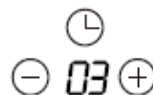
Se si desidera controllare l'orario di spegnimento in una zona di cottura, toccare il pulsante di selezione della zona di cottura 2 desiderata. Il timer indicherà il suo tempo impostato.



(Timer impostato su 3 minuti)



(Timer impostato su 6 minuti)



2. Trascorso il tempo di spegnimento automatico, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente e visualizza l'indicazione " H ".

Nota: se si desidera modificare il tempo di spegnimento automatico dopo aver impostato il timer, è necessario iniziare dal passaggio 1.

CONSIGLI UTILI UTILI

Risparmio energetico

- Quando il cibo bolle, ridurre la potenza.
- L'uso di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura ad un livello di potenza elevato e quindi ridurre il livello di potenza quando il cibo si è riscaldato.

PULIZIA DELLA PIASTRA AD VETROCERAMICA

Tipo di sporco	Come pulire	Importante
<p>Sporcizia quotidiana sulla superficie del vetro (impronte digitali, segni, macchie lasciate dal cibo o fuoriuscite non zuccherate)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare l'alimentazione dalla scheda utilizzando l'interruttore o il differenziale abilitato per questo 2. Utilizzare un detergente per piastre a vetroceramica mentre la superficie è calda (ma non calda!) 3. Risciacquare e asciugare la piastra con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Ricollegare la scheda all'alimentazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando la piastra è spenta, non vi sarà alcuna indicazione di una superficie calda, ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! • Utilizzare spugne speciali per piastre a vetroceramica. Non usare prodotti detergenti forti, corrosivi o abrasivi che potrebbero danneggiare la piastra. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il pulitore o l'impianto di pulizia sono adatti. Non lasciare mai residui sulla superficie, il vetro potrebbe macchiarsi.
<p>Fuoriuscite prodotte da cibi zuccherati</p>	<p>Rimuoverli immediatamente con una spatola o un raschietto adatto per piastre ad vetroceramica, ma attenzione alle superfici calde della zona di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare l'alimentazione dalla scheda utilizzando l'interruttore o il differenziale abilitato per questo 2. Tenere la spatola o il raschietto con un angolo di 30 ° e raschiare lo sporco o la fuoriuscita verso un'area fredda della piastra. 3. Rimuovere lo sporco o la fuoriuscita con un canovaccio o un tovagliolo di carta. 	<p>Elimina le macchie lasciate dagli alimenti e dagli spargimenti di fusione e zuccherati il prima possibile. Se lasciato raffreddare sul vetro, può essere difficile pulire o persino danneggiare in modo permanente la superficie della piastra.</p> <p>Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza viene ritirato, la lama su un raschietto diventa affilata. Usalo con molta attenzione e tienilo sempre al sicuro e fuori dalla portata dei bambini.</p>
<p>Sporcizia e macchie sul pannello di controllo</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare l'alimentazione dalla scheda utilizzando l'interruttore o il differenziale abilitato per questo 2. Pulire l'area del pannello di controllo con un panno o una spugna umidi e puliti. 3. Asciugare completamente l'area del pannello di controllo 4. Ricollegare la scheda all'alimentazione. 	<p>Fuoriuscite di liquidi nell'area del pannello di controllo possono causare il malfunzionamento della piastra ad vetroceramica, i pulsanti a sfioramento potrebbero non funzionare correttamente</p> <p>Assicurarsi di pulire e asciugare completamente l'area del pannello di controllo prima di ricollegare la scheda all'alimentazione.</p>

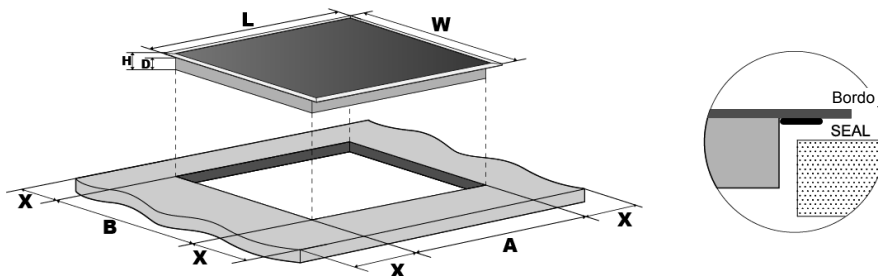
SOLUZIONE DI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Cosa fare?
La piastra ad vetroceramica non si accende	Nessuna alimentazione di rete	Assicurarsi che il piano di cottura a vetroceramica sia collegato alla presa di corrente e che l'interruttore o l'interruttore automatico sia in posizione acceso. Controlla se hai luce nel resto della casa. Se hai controllato tutto e il problema persiste, chiama un tecnico.
I pulsanti a sfioramento non funzionano	Il pannello di controllo è bloccato	Sbloccare il pannello di controllo, vedere la sezione corrispondente.
I pulsanti a sfioramento non funzionano correttamente	Potrebbe esserci un piccolo film di acqua o liquido sui pulsanti o potresti usare la punta delle dita quando tocchi i pulsanti.	Assicurarsi che l'area del pannello di controllo sia pulita e asciutta. Usa la punta del dito quando tocchi i comandi.
La superficie della piastra è graffiata	Le stoviglie possono avere bordi o bordi che deteriorano la piastra. Gli utensili o i prodotti per la pulizia utilizzati non sono adeguati.	Utilizzare contenitori da cucina con una base piatta e liscia. Vedere la sezione "Cottura ad vetroceramica" e la sezione di pulizia del piano di cottura a vetroceramica.

INSTALLAZIONE

Praticare un foro nel controsoffitto basato sui seguenti suggerimenti:

- È necessario lasciare almeno 5 cm intorno al foro, libero da ostacoli (elettrodomestici, mobili, ecc.).
- Lo spessore del piano di lavoro è di almeno 30 mm.
- Scegliere il materiale del piano di lavoro resistente al calore per evitare la deformazione causata dalla radiazione di calore del piano di cottura a vetroceramica.



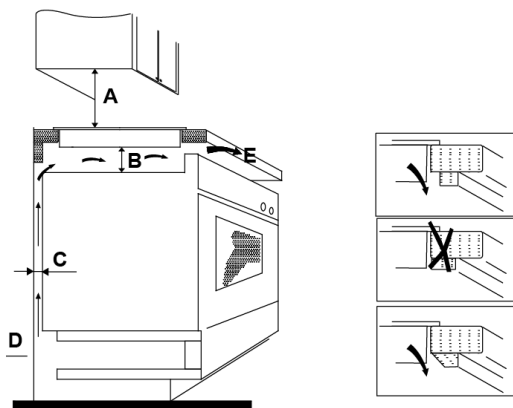
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	52	48	560	490	50 min.

In tutte le circostanze, assicurarsi che la piastra ad vetroceramica sia ben ventilata e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti.

Assicurarsi che la piastra a vetroceramica sia in buone condizioni. Come mostrato di seguito.



Nota: la distanza di sicurezza tra piano di cottura a vetroceramica e armadio o cappa aspirante sopra il piano di cottura a vetroceramica deve essere di almeno 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mm	20 mm	Preso d'aria	Uscire per l'aria 10 mm

Prima di installare la piastra ad vetroceramica, assicurarsi che

- La superficie del controsoffitto è liscia e piana e nessun elemento strutturale interferisce con i requisiti di spazio
- Il piano di lavoro è realizzato in materiale resistente al calore.
- Se il piano di cottura a vetroceramica è installato sopra un forno, il forno è dotato di una ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione rispetterà tutti i requisiti di autorizzazione e le norme e i regolamenti applicabili.
- L'impianto elettrico è conforme alle norme e ai regolamenti locali sulla sicurezza e incorpora un interruttore adatto o un isolamento automatico che fornisce una disconnessione totale della rete elettrica.
- L'interruttore di isolamento o automatico deve essere adeguato e fornire una distanza tra i contatti del traferro di 3 mm a tutti i poli (o tutti i conduttori di fase [attivi] se le regole di cablaggio locali consentono questa variazione dei requisiti).
- L'interruttore di isolamento automatico è facilmente accessibile all'utente.

- Consultare un elettricista autorizzato o le autorità locali in merito all'installazione e al regolamento, se avete domande sull'installazione.
- Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle di ceramica) per le superfici delle pareti che circondano il piano di lavoro.

Al termine dell'installazione della piastra ad vetroceramica, assicurarsi che ...

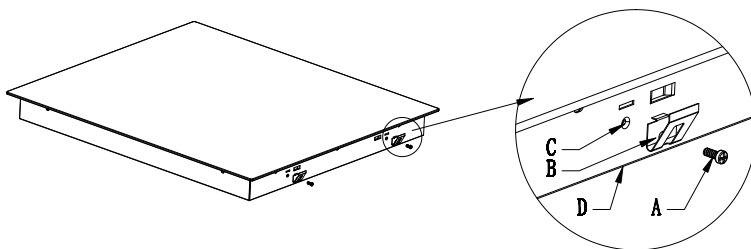
- Il cavo di alimentazione non è accessibile attraverso il cassetto o le ante dei cassettei.
- Esiste un flusso adeguato di aria fresca dall'esterno dell'armadio alla base del piano di lavoro.
- Se il piano di cottura a vetroceramica è installato su un cassetto o in un vano, una barriera di protezione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

Prima di posizionare le staffe di fissaggio.

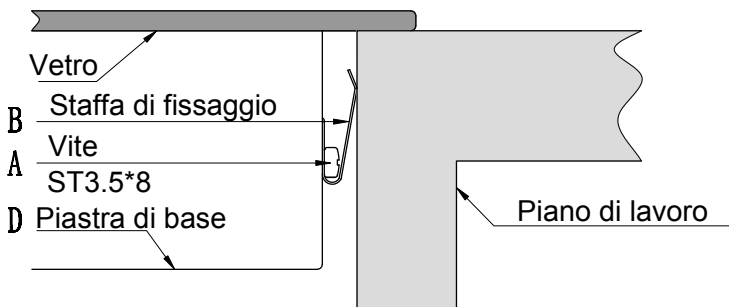
L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non applicare forza ai comandi che sporgono dalla piastra.

Posizionamento delle staffe di fissaggio

Per fissare il piano di cottura a vetroceramica sul piano di cottura è necessario innestare le staffe di fissaggio, utilizzare le viti fornite (non utilizzare altre viti in quanto ciò potrebbe danneggiare l'interno del piano di cottura a vetroceramica).



A	B	C	D
Vite	Supporto	Foro per vite	Base



Precauzioni

1. La piastra ad vetroceramica deve essere installata da elettricisti autorizzati o tecnici qualificati. Per favore, non eseguire mai l'operazione da solo.
2. Il piano cottura a vetroceramica non può essere installato direttamente su lavastoviglie, frigorifero, congelatore, lavatrice o asciugatrice, poiché l'umidità può danneggiare i componenti elettronici del piano di cottura a vetroceramica.
3. La piastra ad vetroceramica verrà installata in modo da garantire una migliore radiazione termica per migliorare la sua affidabilità.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotte sulla superficie del tavolo devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, il controsoffitto deve essere resistente al calore.

COLLEGAMENTO DELLA PIASTRA AD VETROCERAMICA ALLA RETE ELETTRICA.



La piastra ad vetroceramica deve essere installata da un elettricista autorizzato o da un tecnico qualificato.

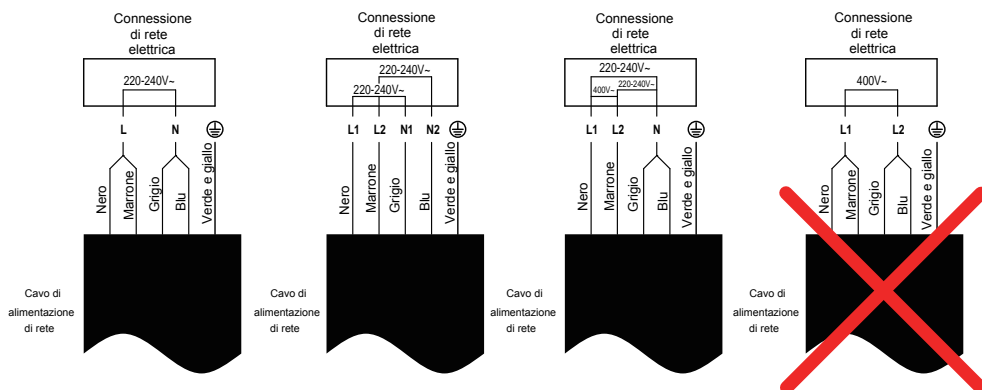
Prima di collegare la piastra ad vetroceramica alla rete elettrica, verificare che:

1. L'installazione elettrica in cui verrà collegata la piastra ad vetroceramica deve essere adeguata alla potenza assorbita dalla piastra ad vetroceramica.
2. La tensione deve corrispondere al valore nominale specificato nelle caratteristiche descritte in questo manuale.
3. La sezione dei cavi di alimentazione deve resistere alla corrente specificata sulla targhetta dei dati.

Per collegare la piastra a vetroceramica alla presa di corrente, non è necessario utilizzare adattatori, riduttori o forchette poiché questi dispositivi possono surriscaldarsi e provocare un incendio.

Il cavo di alimentazione della piastra ad vetroceramica non deve toccare alcuna parte o zona dove acquisisce alte temperature e deve essere posizionato in modo che la temperatura non superi i 75 ° C in qualsiasi punto. Verificare con un elettricista autorizzato e qualificato se l'installazione elettrica è adeguata. Qualsiasi modifica dell'installazione elettrica deve essere eseguita esclusivamente da un elettricista autorizzato.

Il collegamento elettrico della piastra ad vetroceramica deve essere eseguito in conformità alle normative vigenti e protetto da un interruttore automatico o magnetotermico unipolare. La connessione è mostrata di seguito:



- Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito o sostituito, l'operazione deve essere eseguita da un servizio tecnico ufficiale Mx Onda.
- Se la piastra ad vetroceramica è collegata direttamente alla rete, tra i contatti deve essere installato un interruttore unipolare con un'apertura minima di 3 mm.
- L'installatore autorizzato deve assicurarsi che sia stato effettuato il collegamento elettrico corretto e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo dovrebbe essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati.
- Il cavo giallo / verde del cavo di alimentazione deve essere collegato alla presa di terra.
- Il produttore non è responsabile per qualsiasi incidente risultante dall'uso di un apparecchio che non è collegato a terra o una continuità di collegamento a terra difettosa.
- Se il dispositivo ha una presa di corrente, deve essere installato in modo che sia possibile accedere alla presa di corrente.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di alimentazione	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Consumo	4941 - 5880 W
Superficie di cottura	Vetro ceramico ad alta resistenza
Grande angolo cottura	
Potenza massima	1500 / 2400 W
Diametro di cottura	215 / 300 mm Ø
Zona di cottura media	
Potenza massima	1800 W
Diametro di cottura	200 mm Ø
Piccola cucina	
Potenza massima	1200 W
Diametro di cottura	165 mm Ø
Controlli	Touch type
Livelli di potenza	9 livelli
Timer Fino	a 99 minuti
Dimensioni	590 x 520 x 52 mm (l, a, altezza)
Dimensioni cave per adattarsi a	560 x 490 mm (l, a)
Peso	9,8 Kg

Le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

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

"MX, MX ONDA" e loghi sono marchi registrati di MX ONDA, S.A. registrati

MX ONDA, S.A.

Isla de Java, 37

28034 – MADRID (SPAGNA)

Telefono di informazione e di servizio: **+34 902 551 501**

E-MAIL: mxsat@mxonda.es

<http://www.mxonda.es>

MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION

Mx Onda

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE À ENCASTRER AVEC TROIS ZONES DE CUISSON

MODÈLE: **MX-VC2640**



AVANT D'UTILISER CE MANUEL DE LIRE ATTENTIVEMENT

ATTENTION

Cet appareil fonctionne avec une tension de 230 V, afin d'éviter tout risque d'électrocution ne tentez pas de l'ouvrir. Cet appareil n'a pas de partie qui peut être réparé par vous. En outre, en cas d'un défaut de fonctionnement gère pas, contactez un service autorisé MX ONDA.

Ayant épuisé la vie de ce produit électrique, ne jetez pas les ordures ménagères.
Placez-le dans un endroit approprié récipient propre de leur localité, pour le recyclage.



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



INTRODUCTION

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle table à vitrocéramique équipée de trois zones de cuisson **MX ONDA** modèle **MX-VC2640**. Nous vous recommandons de prendre un peu de temps pour lire ce Manuel d'utilisation et d'installation afin de bien comprendre comment l'installer correctement et comment l'utiliser. Pour l'installation, lisez la section installation.

Lisez attentivement toutes les instructions de sécurité avant d'utiliser et conservez ce manuel d'utilisation et l'installation pour référence ultérieure.

Il présente les caractéristiques suivantes:

- Verre en céramique à haute résistance.
- Puissance maximale: 5400 W
- Zone de cuisson 1: Diamètre de cuisson: 165 mm
Puissance: 1200 W
- Zone de cuisson 2: Diamètre de cuisson: 200 mm
Puissance: 1800 W
- Zone de cuisson 3: Diamètre de cuisson: 215/300 mm
Puissance: 1500 / 2400 W
- Commandes électroniques de type tactile
- 9 niveaux de puissance
- Minuterie jusqu'à 99 minutes
- Arrêt de sécurité automatique
- Verrouillage enfant
- Indication de chaleur résiduelle

AVANT DE CONNECTER L'APPAREIL

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser la plaque à vitrocéramique.

Installation (danger d'électrocution)

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

Risque de coupure

- Attention, les bords du panneau sont tranchants.
- Ne pas faire preuve de prudence peut causer des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser ce périphérique.
- Aucun produit ou produit combustible ne doit être placé dans cet appareil à aucun moment.
- Mettez ces informations à la disposition de la personne responsable de l'installation du périphérique, car cela pourrait réduire vos coûts d'installation.
- Pour éviter les risques, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être installé et mis à la terre uniquement par une personne dûment qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit comportant un commutateur d'isolation permettant une déconnexion totale de l'alimentation.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, les demandes de garantie ou de responsabilité peuvent être invalidées.

Fonctionnement et maintenance

- Ne cuisinez pas sur une assiette cassée ou fissurée. Si la surface de la surface de cuisson se casse ou se fissure, débranchez la plaque de la prise de courant (automatique) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la plaque et attendez qu'elle soit complètement froide avant de la nettoyer. Pour l'entretien, vous devez débrancher la plaque du réseau électrique.
- Ne pas suivre ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Danger pour la santé

- Cet appareil est conforme aux réglementations de sécurité électriques et électromagnétiques.
- Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un autre implant électrique (comme une pompe à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne sont pas affectés par le champ électromagnétique.
- Ne pas suivre ces conseils peut entraîner la mort ou des dommages graves à votre santé.

Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil chaufferont suffisamment pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet que l'ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec le verre à vitrocéramique tant que la surface n'est pas froide.
- Les objets en métal tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés à la surface du comptoir, car ils pourraient chauffer.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de la portée des enfants.

- Éloignez les enfants.
- Ne pas suivre ces conseils peut causer des brûlures et des brûlures.

Risque de coupure

- La lame tranchante d'un racleur pour plaques de verre est exposée lorsque le capot de protection est rétracté. Utilisez très soigneusement et rangez toujours en toute sécurité et hors de la portée des enfants.
- Ne pas avoir les précautions nécessaires peut causer des blessures ou des coupures.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Lorsque l'huile est chauffée à l'excès, cela peut provoquer de la fumée et des déversements qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou comme espace de stockage.
- Ne laissez jamais d'objets ni d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez et ne laissez pas d'objets magnétisables (cartes de crédit, cartes mémoire, par exemple) ou d'appareils électroniques (ordinateurs, lecteurs MP3, par exemple) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par votre champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque comme décrit dans ce manuel (c.-à-d. En utilisant les commandes tactiles). Ne vous fiez pas à la fonction de détection des ustensiles non adaptés à l'vitrocéramique pour éteindre les zones de cuisson lors du retrait des casseroles. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir debout ou grimper sur le tableau.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la plaque.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la plaque.

- Ne vous appuyez pas sur la plaque.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone d'utilisation de l'appareil.
- Ne placez pas de jouets ou de produits sur l'assiette qui attirerait l'attention des enfants. Les enfants pourraient se mettre dans l'assiette et être gravement blessés.
- Les enfants ou les personnes handicapées qui limitent leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne responsable et compétente pour les informer de son utilisation. L'instructeur doit être convaincu qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui ou son environnement.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tous les autres services doivent être effectués par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de casseroles ou de poêles aux bords irréguliers et ne les faites pas glisser sur la surface du verre à vitrocéramique car cela pourrait rayer le verre.
- N'utilisez pas d'éponge ou tout autre produit de nettoyage abrasif pour nettoyer la surface de la plaque, car ils pourraient rayer le verre à vitrocéramique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un personnel qualifié pour éviter tout risque.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et non professionnel. MX ONDA n'acceptera aucune responsabilité et la garantie sera annulée en cas d'utilisation non conforme ou de non-respect des instructions.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent brûlants pendant l'utilisation.
Il faut veiller à ne pas toucher les zones de cuisson.
Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: ne placez pas et ne stockez pas de produits sur des surfaces de cuisson.

- Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ce dispositif peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont reçu une supervision ou des instructions pour utiliser le dispositif en toute sécurité et comprendre les dangers impliqués
- **AVERTISSEMENT:** Cuire sur une assiette avec de la graisse ou de l'huile sans surveillance peut être dangereux et provoquer un incendie. **NE JAMAIS** tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, éteignez l'appareil! puis couvrez la flamme, par exemple, avec une couverture ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT:** si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution et ne le touchez pas pour éviter les coupures de la vitrocéramique.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- **ATTENTION:** le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- **AVERTISSEMENT:** pour empêcher le plateau de bouger, les ancrages de sécurité doivent être installés. Voir les instructions d'installation.
- **AVERTISSEMENT:** Utilisez uniquement des protecteurs de cuisine conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation appropriées ou par les protecteurs de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de protecteurs inadéquats peut provoquer des accidents.
- Cet appareil intègre une connexion à la terre uniquement à des fins fonctionnelles.
- Retirez tout film protecteur pouvant se trouver sur la plaque.

CARACTERISTIQUES DES CONTENEURS

Caractéristiques de la base du conteneur

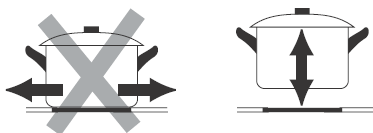
Portez une attention particulière à la forme de la base, car elle doit être complètement plate. N'utilisez pas de récipients aux bords irréguliers ou aux bases courbes.



Assurez-vous que la base du récipient est lisse, qu'elle repose à plat sur le verre et qu'elle a la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des conteneurs dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Lors de l'utilisation d'un conteneur, une énergie légèrement plus large sera utilisée avec son efficacité maximale. Si vous utilisez un pot plus petit, l'efficacité peut être inférieure aux attentes. Toujours centrer la casserole dans la zone de cuisson. La base d'un récipient peut influencer la répartition de la chaleur et donc le résultat de la cuisson. Le choix d'un récipient avec une base de qualité supérieure (type sandwich par exemple) nous permettra d'économiser du temps de cuisson et d'énergie.

Protéger la surface en verre

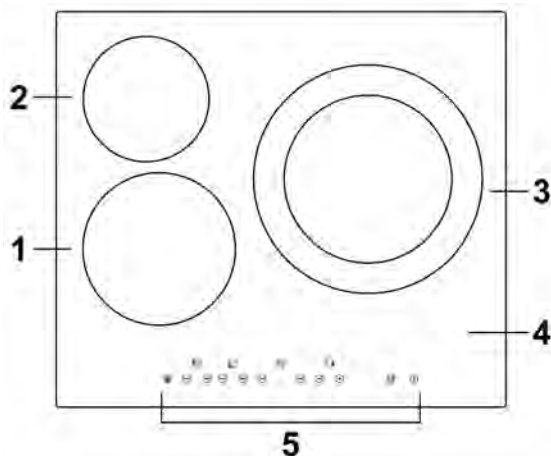
Soulevez toujours les récipients de la plaque à vitrocéramique, ne le faites pas glisser, ils pourraient rayer le verre.



Contenants vides ou avec une base très fine

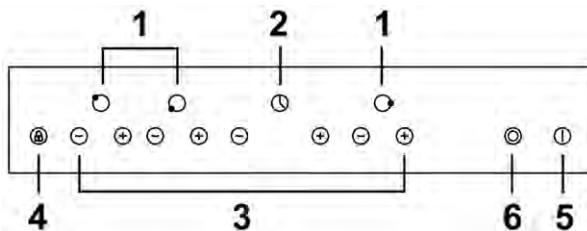
Ne placez jamais un récipient vide sur la plaque et allumez-le car cela pourrait provoquer une surchauffe du récipient (en raison d'une chaleur excessive) et endommager le verre en céramique ou la plaque elle-même. Si la base du conteneur est très fine, elle peut également devenir très chaude. N'utilisez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

COMMANDES ET ELEMENTS



1. Zone de cuisson moyenne
Diamètre de cuisson: 120 ~ 180 mm Ø
Puissance: 2000 W
2. Petit coin cuisine
Diamètre de cuisson: 100 ~ 160 mm Ø
Puissance: 1500 W
3. Grand espace de cuisson
Diamètre de cuisson: 180 ~ 280 mm Ø
Puissance: 2300 W (mode 3000 W Turbo)
4. Plaque de verre
5. Panneau de commande

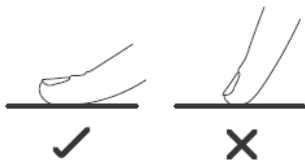
PANNEAU DE COMMANDE



1. Indication de la zone de cuisson
2. Minuterie
3. Boutons diminuer (-) et augmenter (+)
4. Verrouillage du panneau de commande
5. Allumer et éteindre
6. Double zone de cuisson

UTILISATION DES COMMANDES TACTILES

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



UTILISATION DE LA CUISINE À VITROCÉRAMIQUE

Pour commencer à cuisiner

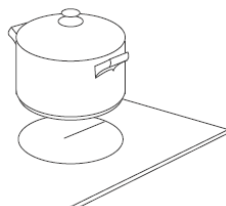
1. Touchez le bouton marche / arrêt 5.

Lorsque la plaque est allumée, un avertissement sonore retentit et les écrans "-" ou "- -" s'affichent, indiquant que la carte est allumée et en état de veille ou d'attente.



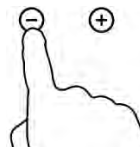
2. Placez un récipient approprié dans la zone de cuisson choisie.

- Assurez-vous que le fond du bol et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



3. Appuyez sur les boutons de diminution et d'augmentation 3 (- ou +) pour choisir le niveau de puissance souhaité.

- Le niveau de puissance peut être modifié à tout moment pendant la cuisson.
- Si, après 60 secondes, vous ne choisissez pas de niveau de puissance, la table de cuisson à vitrocéramique s'éteindra automatiquement et vous devrez recommencer à partir de l'étape 1.



Remarque: S'il y a une zone de cuisson chaude (avec l'indication " H "), la plaque ne s'éteindra pas automatiquement tant que la zone de cuisson n'est pas froide et que l'indication " H " disparaît.

Double zone de cuisson

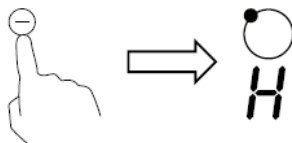
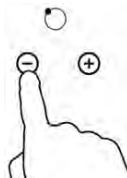
La grande zone de cuisson comporte une seconde zone de cuisson pour augmenter le diamètre de cuisson. Lorsque vous allumez la grande zone de cuisson, seules les petites dimensions (215 mm de diamètre) s'allument. Si vous souhaitez augmenter la surface de cuisson à 300 mm de diamètre, vous devez activer la double zone de cuisson comme décrit ci-dessous:

1. Allumez la grande zone de cuisson à l'aide des touches de diminution et d'augmentation **3** (- ou +) et choisissez le niveau de puissance souhaité.
2. Lorsque le niveau de puissance sélectionné clignote, appuyez sur le bouton de contrôle 6 de la zone de cuisson double. Le voyant de fonctionnement de la zone de cuisson double s'allume et la zone de cuisson double commence à fonctionner.
3. Si vous souhaitez désactiver la deuxième zone de cuisson, appuyez sur les touches d'augmentation et de diminution **3** (- ou +) et lorsque le niveau de puissance sélectionné clignote, touchez la touche de commande de la zone de cuisson double 6, les voyants. La double zone de cuisson s'éteindra.



Quand tu as fini de cuisiner

1. Vous devez utiliser les boutons de diminution et d'augmentation **3** (- ou +) correspondant à la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.
2. Utilisez la touche de diminution **3** (-) de la zone de cuisson sélectionnée pour sélectionner le niveau de puissance "0". Si l'écran affiche "H", cela signifie que la zone de cuisson est très chaude.



3. Eteignez le tableau en appuyant sur le bouton marche / arrêt **5**.



4. Attention aux surfaces chaudes!

Le symbole "H" indique quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sécuritaire.



VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

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

Lorsque le panneau de commande est verrouillé, tous les boutons sauf le bouton marche / arrêt **5** restent désactivés.

Pour verrouiller le panneau de commande

Appuyez sur le bouton de verrouillage du panneau de commande **4** et l'indicateur de minuterie indiquera "**LO**".

Pour déverrouiller le panneau de commande

1. Touchez le bouton marche / arrêt **5**.
2. Touchez et maintenez votre doigt sur le bouton de verrouillage **4** jusqu'à ce que l'indication "**LO**" disparaisse de l'écran.
3. Maintenant, le panneau de commande est déverrouillé et la plaque peut être utilisée



Lorsque le panneau de commande de la plaque à vitrocéramique est en mode verrouillé, tous les boutons sont désactivés, à l'exception du bouton marche / arrêt **1**. Vous pouvez toujours éteindre la plaque à vitrocéramique en utilisant le bouton marche / arrêt **1** en cas d'urgence, vous devez alors déverrouiller le panneau de commande.

PROTECTION EN SURCHAUFFE

À l'intérieur de la plaque à vitrocéramique se trouve un capteur de température qui surveille en permanence la température de fonctionnement. Lorsque cela est excessif et que les ventilateurs intégrés ne peuvent pas baisser la température, la plaque cesse de fonctionner automatiquement.

Arrêt de sécurité automatique

C'est un système de protection qui intègre la plaque à vitrocéramique, qui s'éteint automatiquement si vous oubliez de l'éteindre.

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

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps d'arrêt automatique (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

TEMPORISATEUR

La minuterie peut être utilisée de deux manières différentes:

- Pour rappel (compte à rebours), dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucune zone de cuisson lorsque le temps imparti est écoulé.
- En tant que minuterie d'extinction automatique, dans ce cas, l'heure réglée désactivera la zone de cuisson.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

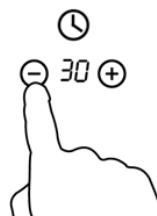
Utilisation de la minuterie comme rappel (compte à rebours)

Remarque: Assurez-vous de ne sélectionner aucune zone de cuisson.

1. Vérifiez que le tableau est allumé.

Remarque: vous pouvez utiliser la fonction de rappel même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

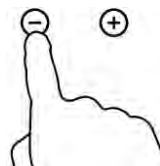
2. Effleurez les touches de décrémentation et d'augmentation **3** (- ou +) correspondant à la minuterie, l'afficheur clignotera le temps d'arrêt "**30**" réglé par défaut.



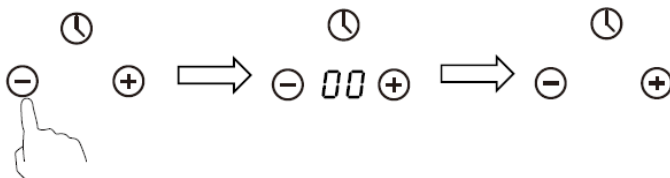
3. Réglez l'heure du rappel à l'aide des touches d'augmentation et de diminution **3** (- ou +) correspondant à la minuterie.

Suggestions:

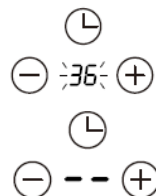
- Appuyez momentanément sur les boutons de diminution et d'augmentation **3** (- ou +) pour les diminuer ou les augmenter en sauts d'une minute.
- Appuyez sur les boutons d'augmentation ou de diminution **3** (- ou +) et maintenez-les enfoncés pour augmenter ou réduire les sauts de 10 minutes.
- Si la durée définie dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 00 minutes.



4. Pour annuler le temporisateur, avec les boutons de diminution et d'augmentation **3** (- ou +) choisissez l'heure "**00**", après quelques secondes, l'écran affichera l'indication " - - " indiquant que la minuterie est désactivée.



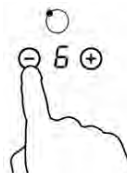
- Une fois que le temps de rappel a été défini, l'écran clignotera et le compte à rebours commencera, l'écran affichera le temps restant pour le rappel.
- À la fin du temps, un avertissement sonore retentit pendant 30 secondes et l'écran affiche "- -".



Utilisation de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

Remarque: La zone de cuisson souhaitée doit être en fonctionnement.

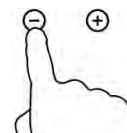
- Appuyez sur les touches de diminution et d'augmentation **3** (- ou +) correspondant à la zone de cuisson sur laquelle vous souhaitez régler la minuterie. Le niveau de puissance continuera de clignoter.



- Lorsque le niveau de puissance de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie clignote, appuyez sur les touches d'augmentation et de diminution **3** (- ou +) correspondant à la minuterie. L'écran clignotera le temps de déconnexion par défaut en usine " **30** ".

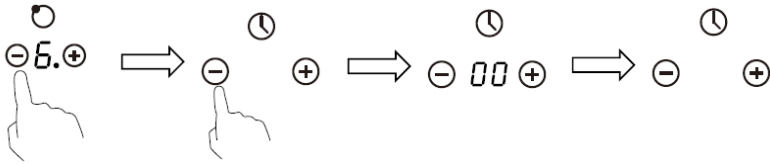


- Réglez l'heure du rappel à l'aide des touches d'augmentation et de diminution **3** (- ou +) correspondant à la minuterie.

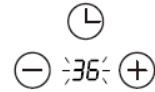


Suggestions:

- Appuyez momentanément sur les boutons **3** (- ou +) pour les diminuer ou les augmenter en sauts d'une minute.
 - Appuyez sur les boutons **3** (- ou +) et maintenez-les enfoncés pour augmenter ou réduire les sauts de 10 minutes.
 - Si la durée définie dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 00 minutes.
- Pour annuler le temporisateur, avec les boutons de diminution et d'augmentation **3** (- ou +) choisissez l'heure " **00** ", après quelques secondes, l'écran affichera l'indication " - - " indiquant que la minuterie est désactivée.



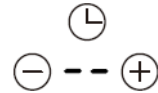
5. Une fois que l'heure d'arrêt automatique a été réglée, l'écran clignotera l'heure sélectionnée et le compte à rebours commencera, l'écran affichera le temps restant pour l'arrêt automatique.



Remarque: dans le témoin d'alimentation de la zone de cuisson où la minuterie est réglée, un point allumé apparaît pour indiquer que cette zone de cuisson est programmée.



6. Une fois le délai d'extinction automatique écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche l'indication "H".



La zone de cuisson qui n'est pas configurée avec la minuterie continuera à fonctionner si elle était allumée précédemment.

Réglage de minuterie pour éteindre plusieurs zones de cuisson

La minuterie peut être programmée pour les zones de cuisson en fonctionnement.

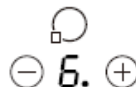
1. S'il y a plus d'une zone de cuisson en fonctionnement et que la fonction de minuterie est activée, l'indicateur de minuterie indique le temps le plus court.
(Par exemple, si le temps de réglage de la minuterie dans la zone 1 est de 3 minutes et que le temps de réglage de la minuterie dans la zone 2 est de 6 minutes, le voyant de la minuterie indique le temps le plus court. Dans l'exemple, il sera le "3".)

Remarque: dans l'indicateur d'alimentation de la zone de cuisson où la minuterie est réglée, un point lumineux clignotera pour indiquer que cette zone de cuisson est programmée.

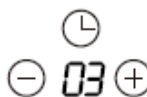
Si vous souhaitez vérifier l'heure d'arrêt dans une zone de cuisson, appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson 2 souhaitée. La minuterie indiquera l'heure qu'il a réglée.



(Minuterie réglée à 3 minutes)



(Minuterie réglée à 6 minutes)



2. Après le délai d'extinction automatique, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche l'indication "H".

Remarque: Si vous souhaitez modifier l'heure de l'arrêt automatique après le réglage de la minuterie, vous devez commencer à partir de l'étape 1.

CONSEILS D'UTILISATION UTILES

Économie d'énergie

- Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduisez la puissance.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en retenant la chaleur.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez à cuisiner à un niveau de puissance élevé, puis réduisez-le lorsque les aliments se sont réchauffés.

NETTOYAGE DE LA PLAQUE À VITROCÉRAMIQUE

Type de saleté	Comment nettoyer	Important
Saleté quotidienne sur la surface du verre (traces de doigts, marques, taches laissées par de la nourriture ou des éclaboussures non sucrées)	<ol style="list-style-type: none"> Déconnectez l'alimentation de la carte à l'aide du commutateur ou du différentiel activé pour cela. Utilisez un nettoyant pour plaques à vitrocéramique lorsque la surface est chaude (mais pas chaude!). Rincez et séchez la plaque avec un chiffon propre ou une serviette en papier. Rebranchez le tableau au pouvoir. 	<ul style="list-style-type: none"> Lorsque la plaque est éteinte, il n'y a aucune indication de surface chaude, mais la zone de cuisson peut encore être chaude! Utilisez des éponges spéciales pour les plaques à vitrocéramique. N'utilisez pas de produits de nettoyage puissants, corrosifs ou abrasifs qui pourraient endommager la plaque. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyeur ou votre laveur est adapté. Ne laissez jamais de résidus sur la surface, le verre peut se tacher.
Déversements produits par les aliments sucrés	<p>Éliminez-les immédiatement à l'aide d'une spatule ou d'un grattoir adapté aux plaques à vitrocéramique, mais faites attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson:</p> <ol style="list-style-type: none"> Déconnectez l'alimentation de la carte à l'aide du commutateur ou du différentiel activé pour cela. Tenez la spatule ou le grattoir à un angle de 30 ° et raclez la saleté ou le renversement vers une zone froide de la plaque. Essuyez la saleté ou les éclaboussures avec un torchon ou un essuie-tout. 	<p>Éliminez les taches laissées par la fonte et les aliments sucrés ou les renversements dès que possible. Si on le laisse refroidir sur le verre, il peut être difficile de le nettoyer ou même d'endommager de manière permanente la surface de la plaque.</p> <p>Risque de coupure: lorsque le capot de sécurité est rentré, la lame du racloir devient tranchante. Utilisez-le avec précaution et conservez-le toujours à l'abri des enfants.</p>
Saleté et taches sur le panneau de commande	<ol style="list-style-type: none"> Déconnectez l'alimentation de la carte à l'aide du commutateur ou du différentiel activé pour cela. Nettoyez la zone du panneau de commande avec un chiffon ou une éponge propre et humide. Bien sécher la zone du panneau de commande Rebranchez la carte à l'alimentation. 	<p>Des éclaboussures de liquide dans la zone du panneau de commande peuvent provoquer un dysfonctionnement de la plaque d'vitrocéramique. Les boutons tactiles peuvent ne pas fonctionner correctement</p> <p>Assurez-vous de nettoyer et de sécher complètement la zone du panneau de commande avant de rebrancher la carte au secteur.</p>

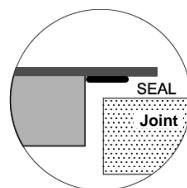
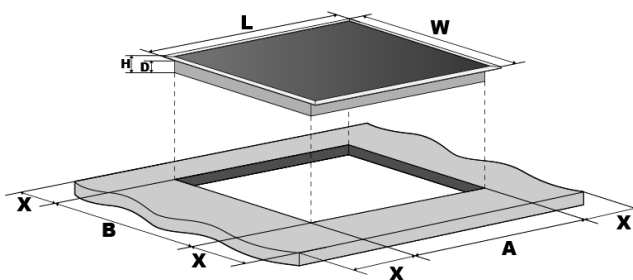
SOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Causes possibles	Que faire?
La plaque à vitrocéramique ne s'allume pas	Pas d'alimentation réseau	Assurez-vous que la table à vitrocéramique est bien branchée sur la prise secteur et que l'interrupteur ou l'interrupteur automatique est en position marche. Vérifiez si vous avez de la lumière dans le reste de votre maison. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien.
Les boutons tactiles ne fonctionnent pas	Le panneau de contrôle est bloqué	Déverrouillez le panneau de commande, voir la section correspondante.
Les boutons tactiles ne fonctionnent pas correctement	Il peut y avoir une petite pellicule d'eau ou de liquide sur les boutons ou vous utilisez peut-être le bout de votre doigt lorsque vous touchez les boutons.	Assurez-vous que la zone du panneau de commande est propre et sèche. Utilisez votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
La surface de la plaque est rayée	Les ustensiles de cuisine peuvent avoir des bords ou des bords qui détériorent la plaque.	Utilisez des récipients de cuisine à base plate et lisse. Les ustensiles ou produits de nettoyage utilisés ne sont pas adéquats.

INSTALLATION

Percez un trou dans le comptoir en vous basant sur les suggestions suivantes:

- Vous devez laisser au moins 5 cm autour du trou, sans obstacles (meubles, appareils ménagers, etc.).
- L'épaisseur du comptoir est d'au moins 30 mm.
- Choisissez le matériau du comptoir résistant à la chaleur pour éviter les déformations causées par le rayonnement thermique de la plaque à vitrocéramique.

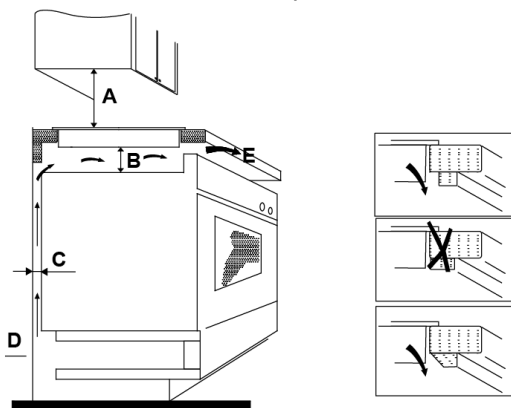


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	52	48	560	490	50 min.

Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque à vitrocéramique est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque à vitrocéramique est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous.



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mm	30 mm	Entrée d'air	Sortie d'air 10 mm

Avant d'installer la plaque à vitrocéramique, assurez-vous que

- La surface du comptoir est lisse et de niveau et aucun élément structurel n'interfère avec les exigences en matière d'espace
- Le comptoir est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur.
- Si la table à vitrocéramique est installée sur un four, il est doté d'un ventilateur intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences d'autorisation et aux règles et réglementations applicables.
- L'installation électrique est conforme aux règles et réglementations de sécurité locales et intègre un interrupteur d'isolation adéquat ou automatique assurant une déconnexion totale du réseau électrique.
- L'interrupteur ou l'isolation automatique doit être adéquat et permettre une séparation du contact de l'espace aérien de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs de phase actifs si les règles de câblage locales autorisent cette variation des exigences).
- Le commutateur d'isolation automatique est facilement accessible à l'utilisateur.

- Si vous avez des questions concernant l'installation, consultez un électricien agréé ou les autorités locales à propos de l'installation et des règlements.
- Utilisez des finis résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que les carreaux de céramique) pour les surfaces des murs entourant le comptoir.

Lorsque vous avez terminé l'installation de la plaque à vitrocéramique, assurez-vous que ...

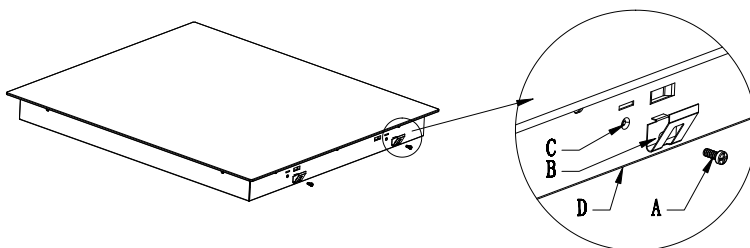
- Le cordon d'alimentation n'est pas accessible par les tiroirs ou les portes des tiroirs.
- Il y a un flux d'air frais suffisant de l'extérieur du meuble à la base du comptoir.
- Si la plaque à vitrocéramique est installée sur un tiroir ou une armoire, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque.
- Le commutateur ou l'isolation automatique est facilement accessible par l'utilisateur.

Avant de placer les supports de fixation.

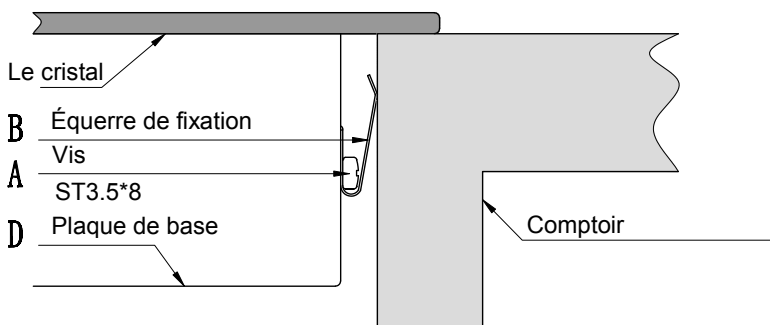
L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes sortant de la plaque.

Mise en place des étriers de fixation

Pour fixer la plaque à vitrocéramique sur la table de cuisson, vous devez d'abord fixer les supports de fixation, utiliser les vis fournies (ne pas utiliser d'autres vis car cela pourrait endommager l'intérieur de la table à vitrocéramique).



A	B	C	D
Vis	Soutien	Trou de vis	Base



Précautions

1. La plaque à vitrocéramique doit être installée par des électriciens autorisés ou des techniciens qualifiés. S'il vous plaît, ne jamais effectuer l'opération par vous-même.
2. La plaque à vitrocéramique ne peut pas être installée directement sur un lave-vaisselle, un réfrigérateur, un congélateur, une laveuse ou une sècheuse, car l'humidité pourrait endommager les composants électroniques de la plaque à vitrocéramique.
3. La plaque à vitrocéramique sera installée de manière à garantir un meilleur rayonnement thermique pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone chauffante induits à la surface de la table doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, le comptoir doit être résistant à la chaleur.

CONNEXION DE LA PLAQUE À VITROCÉRAMIQUE AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE.



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

Avant de connecter la plaque à vitrocéramique au réseau électrique, vérifiez que:

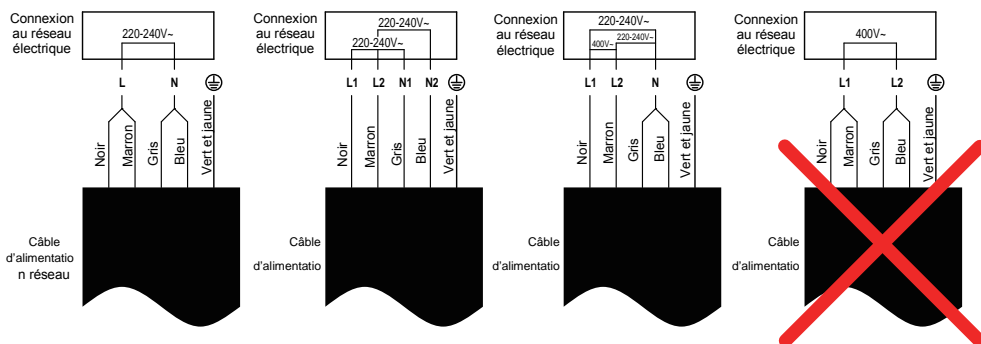
1. L'installation électrique où vous allez connecter la plaque à vitrocéramique doit être adaptée à la puissance consommée par la plaque à vitrocéramique.
2. La tension doit correspondre à la valeur nominale spécifiée dans les caractéristiques décrites dans ce manuel.
3. La section des câbles d'alimentation doit supporter le courant spécifié sur la plaque signalétique.

Pour connecter la plaque d'vitrocéramique à la prise secteur, vous ne devez pas utiliser d'adaptateur, de réducteur ou de fourche, car ces appareils peuvent chauffer et provoquer un incendie.

Le câble d'alimentation de la plaque à vitrocéramique ne doit toucher aucune partie ni aucune zone dans laquelle elle acquiert des températures élevées. Il doit être placé de sorte que la température ne dépasse jamais 75 ° C.

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

Le raccordement électrique de la plaque à vitrocéramique doit être effectué conformément à la réglementation en vigueur et protégé par un interrupteur automatique ou magnétothermique unipolaire. La connexion est indiquée ci-dessous:



- Si le câble est endommagé, pour être remplacé ou remplacé, l'opération doit être effectuée par un service technique officiel de Mx Onda.
- Si la plaque à vitrocéramique est connectée directement au réseau, un interrupteur unipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm doit être installé entre les contacts.
- L'installateur agréé doit s'assurer que le bon raccordement électrique a été effectué et qu'il est conforme aux consignes de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.
- Le fil jaune / vert du cordon d'alimentation doit être connecté à la terre de la prise secteur.
- Le fabricant n'est pas responsable de tout accident résultant de l'utilisation d'un appareil non connecté à la terre ou d'une continuité de la connexion à la terre.
- Si l'appareil est doté d'une prise de courant, vous devez l'installer de manière à ce que vous puissiez y accéder.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Consommation	4941 - 5880 W
Surface de cuisson	Verre en céramique à haute résistance
Grand espace de cuisson	
Puissance maximale	1500 / 2400 W
Diamètre de cuisson	215 / 300 mm Ø
Zone de cuisson moyenne	
Puissance maximale	1800 W
Diamètre de cuisson	200 mm Ø
Petit coin cuisine	
Puissance maximale	1200 W
Diamètre de cuisson	165 mm Ø
Contrôles	Type tactile
Niveaux de puissance	9 niveaux
Minuterie	Jusqu'à 99 minutes
Dimensions	590 x 520 x 52 mm (l, a, hauteur)
Dimensions creuses pour contenir	560 x 490 mm (l, a)
Poids	9,8 kg

Les spécifications techniques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

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

"MX, MX ONDA" et les logos sont des marques déposées de MX ONDA, S.A.

MX ONDA, S.A.

Isla de Java, 37

28034 – MADRID (SPAGNE)

Téléphone Service d'information et: **+34 902 551 501**

E-MAIL: mxsat@mxonda.es

<http://www.mxonda.es>

BENUTZER- UND INSTALLATIONSANLEITUNG

Mix Onda

CERANFELDPLATTE ZUR ENCASTRATION MIT DREI KOCHZONEN

MODELL: **MX-VC2640**



VOR GEBRAUCH SORGFÄLTIG LESEN SIE DIESE

ACHTUNG

Dieses gerät arbeitet mit einer spannung von 230 V, um einen möglichen elektrischen schlag zu vermeiden, versuchen sie nicht, ihn zu öffnen. Dieses gerät hat keinen anteil, der von sich selbst repariert werden können, im falle einer fehlfunktion nicht umgehen, wenden sie sich an ihren autorisierten service MX ONDA.

Nachdem das leben dieses elektrischen geräts erschöpft ist, nicht in den haussmüll.

Legen sie sie in den entsprechenden behälter aus einem recycling-center in ihrer nähe für das recycling später.



Dieses produkt erfüllt die europäische RoHS-richtlinie (2011/65/EU) zur beschränkung der verwendung bestimmter gefährlicher stoffe in elektro- und Elektronikgeräten.



EINLEITUNG

Herzlichen glückwunsch zum kauf Ihres neuen ceranfeldkochfelds mit drei kochzonen **MX ONDA** modell **MX-VC2640**.

Wir empfehlen, dass sie sich etwas zeit nehmen, um dieses benutzer- und installationshandbuch zu lesen, um zu verstehen, wie es richtig installiert und verwendet wird. Lesen sie zur installation den installationsabschnitt.

Lesen sie alle sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor sie das gerät verwenden, und bewahren sie dieses benutzerhandbuch und die installation zum späteren nachschlagen auf.

Es beinhaltet die folgenden eigenschaften:

- Hochfestes keramikglas.
- Maximale leistung: 5400 W
- Kochzone 1: kochdurchmesser: 165 mm
Leistung: 1200 W
- Kochzone 2: kochdurchmesser: 200 mm
Leistung: 1800 W
- Kochzone 3: kochdurchmesser: 215 / 300 mm
Leistung: 1500 / 2400 W
- Berührungslose elektronische steuerungen
- 9 leistungsstufen
- Timer bis zu 99 minuten
- Automatische sicherheitsabschaltung
- Kindersicherung
- Anzeige der restwärme

VOR DEM VERBINDEN DES GERÄTS

Ihre sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen sie diese informationen, bevor sie die ceranfeldplatte verwenden.

Installation (gefahr eines stromschlags)

- Trennen sie das gerät vom netz, bevor sie arbeiten oder wartungsarbeiten daran durchführen.
- Der anschluss eines guten verdrahtungssystems an masse ist zwingend und obligatorisch.
- Änderungen an der hausinstallation dürfen nur von einer elektrofachkraft ausgeführt werden.
- Die nichtbeachtung dieser hinweise kann zu einem elektrischen schlag oder zum tod führen.

Gefahr beim Schneiden

- Seien sie vorsichtig: die kanten der platte sind scharf.
- Vorsicht kann zu schnittverletzungen führen

Wichtige sicherheitshinweise

- Lesen sie diese anweisungen sorgfältig durch, bevor sie dieses gerät installieren oder verwenden.
- Es darf zu keinem zeitpunkt ein produkt oder brennbares produkt in dieses gerät gelegt werden.
- Stellen sie diese informationen der für die installation des geräts verantwortlichen zur verfügung, da dies ihre installationskosten senken kann.
- Um risiken zu vermeiden, muss dieses gerät gemäß dieser installationsanweisung installiert werden.
- Dieses gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten person installiert und geerdet werden.
- Dieses gerät muss an einen stromkreis angeschlossen werden, der über einen trennschalter verfügt, der die stromversorgung vollständig abschaltet.
- Wenn das gerät nicht korrekt installiert wird, können garantie- oder haftungsansprüche entfallen.

Betrieb und wartung

- Kochen sie nicht auf einem zerbrochenen oder rissigen teller. Wenn die oberfläche der kochfläche bricht oder reißt, trennen sie die platte von der netzsteckdose (automatik) und wenden sie sich an einen qualifizierten techniker.
- Schalten sie die platte aus und warten sie, bis sie vollständig kalt ist, bevor sie sie reinigen. Zur wartung müssen sie die platte vom stromnetz trennen.
- Die nichtbeachtung dieser hinweise kann zu einem elektrischen schlag oder zum tod führen.

Gesundheitsgefährdung

- Dieses gerät entspricht den elektrischen und elektromagnetischen sicherheitsvorschriften.
- Personen mit herzschrillmacher oder anderen elektrischen implantaten (wie insulinpumpen) sollten jedoch vor der verwendung dieses geräts ihren arzt oder implantathersteller konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre implantate nicht durch das elektromagnetische feld beeinflusst werden.
- Die nichtbeachtung dieser hinweise kann zum tod oder zu schweren gesundheitsschäden führen.

Gefahr durch heiße oberfläche

- Während des betriebs werden zugängliche teile dieses geräts heiß genug, um verbrennungen zu verursachen.
- Lassen sie ihren körper, ihre kleidung oder etwas anderes als das richtige kochgerät nicht mit dem ceranfeldglas in kontakt kommen, bis die oberfläche abgekühlt ist.
- Metallgegenstände wie messer, gabeln, löffel und deckel sollten nicht auf die oberfläche der arbeitsplatte gestellt werden, da sie heiß werden können.
- Die griffe der pfannen können sich heiß anfühlen. Stellen sie sicher, dass die griffe der pfannen nicht aus anderen beleuchteten kochzonen herausragen. Bewahren sie die griffe außerhalb der reichweite von kindern auf.

- Halten sie kinder fern.
- Die nichtbeachtung dieser hinweise kann zu verbrennungen und verbrühungen führen.

Gefahr beim schneiden

- Die scharfe klinge eines schabers für glasplatten liegt frei, wenn die sicherheitsabdeckung zurückgezogen wird. Sehr vorsichtig verwenden und stets sicher und für kinder unzugänglich aufbewahren.
- Wenn sie nicht die nötigen vorsichtsmaßnahmen treffen, kann dies zu verletzungen oder schnittverletzungen führen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Lassen sie das gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn sie es verwenden. Wenn das öl zu stark erhitzt wird, kann es zu rauch und verschüttungen kommen, die sich entzünden können.
- Verwenden sie ihr gerät niemals als arbeitsfläche oder aufbewahrung.
- Lassen sie niemals gegenstände oder utensilien auf dem gerät.
- Platzieren sie magnetisierbare gegenstände (z. B. Kreditkarten, speicherkarten) oder elektronische geräte (z. B. Computer, mp3-player) nicht in der nähe des geräts, da diese von ihrem elektromagnetischen feld beeinflusst werden können.
- Verwenden sie ihr gerät niemals zum heizen oder heizen des raums.
- Schalten sie nach dem gebrauch die kochzonen und die platte immer wie in dieser anleitung beschrieben aus (dh mit den touch-bedienelementen). Verlassen sie sich beim herausnehmen der pfannen nicht auf die erkennungsfunktion für nicht ceranfeldgeeignete geräte zum ausschalten der kochzonen. Lassen sie kinder nicht mit dem gerät spielen oder auf dem brett sitzen, stehen oder klettern.

- Legen sie keine spielsachen oder produkte auf den teller, die die aufmerksamkeit von kindern auf sich ziehen. Kinder könnten auf den teller geraten und schwere verletzungen erleiden.
- Lassen sie kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem bereich, in dem das gerät verwendet wird.
- Kinder oder personen mit einer behinderung, die ihre fähigkeit zur verwendung des geräts einschränken, müssen über eine verantwortliche und kompetente person verfügen, die sie in die benutzung einweist. Der ausbilder muss davon überzeugt sein, dass er das gerät ohne gefahr für ihn oder seine umgebung verwenden kann.
- Reparieren oder ersetzen sie keinen teil des geräts, es sei denn, dies wird ausdrücklich in der bedienungsanleitung empfohlen. Alle anderen dienstleistungen müssen von einem qualifizierten techniker ausgeführt werden.
- Verwenden sie zum reinigen der platte keinen dampfreiniger.
- Stellen sie keine schweren gegenstände auf die platte.
- Lehnen sie sich nicht auf die platte.
- Verwenden sie keine töpfe, pfannen oder pfannen mit unregelmäßigen kanten oder ziehen sie sie über die oberfläche des ceranfeldglases, da dies das glas zerkratzen kann.
- Verwenden sie zum reinigen der oberfläche der platte keine scheuermittel oder andere scheuernde reinigungsmittel, da diese das ceranfeldglas zerkratzen können.
- Wenn das netzkabel beschädigt ist, muss es vom hersteller oder von qualifiziertem personal ausgetauscht werden, um eine gefahr zu vermeiden.
- Dieses gerät ist nur für den privaten, nicht professionellen gebrauch bestimmt. Mx Onda übernimmt keine haftung und die garantie erlischt bei unsachgemäßer verwendung oder nichtbeachtung der anweisungen.
- Warnung: brandgefahr: legen sie keine produkte auf kochflächen ab.

- **Warnung:** das gerät und die zugänglichen teile werden während des betriebs heiß. Es muss darauf geachtet werden, dass die kochzonen nicht berührt werden. Kinder unter 8 jahren sollten fern bleiben, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten nicht mit dem gerät spielen. Reinigung und benutzerwartung sollten nicht von kindern ohne aufsicht durchgeführt werden.
- Dieses gerät kann von kindern ab 8 jahren und von personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen fähigkeiten oder mangelnden erfahrungen und kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder anweisungen zur verwendung des geräts erhalten haben und das gerät verstanden haben gefahren verbunden
- **Warnung:** das kochen ohne aufsicht auf einem teller mit fett oder öl kann gefährlich sein und einen brand verursachen. Niemals versuchen, ein feuer mit wasser zu löschen, schalten sie das gerät aus! Und decken dann die flamme beispielsweise mit einem deckel oder einer löschdecke ab.
- **Warnung:** wenn die oberfläche rissig ist, schalten sie das gerät aus, um die gefahr eines stromschlags zu vermeiden. Berühren sie es nicht, um das keramikglas nicht zu beschädigen.
- Ein dampfreiniger sollte nicht verwendet werden.
- Das gerät ist nicht dafür ausgelegt, mit einem externen timer oder einem separaten fernbedienungssystem bedient zu werden.
- **Achtung:** der garvorgang muss überwacht werden. Der kurzzeitkochprozess muss kontinuierlich überwacht werden.
- **Warnung:** um zu verhindern, dass sich die platte bewegt, müssen die sicherheitsanker installiert werden. Siehe installationsanweisungen.
- Dieses gerät ist nur zu funktionszwecken mit einer masseverbindung ausgestattet.

- **Warnung:** verwenden sie nur küchenschoner, die vom hersteller des kochgeräts entworfen wurden oder vom hersteller des geräts in den entsprechenden bedienungsanleitungen oder im gerät angebrachten kochwächtern angegeben sind. Die verwendung unzureichender protektoren kann zu unfällen führen.
- Entfernen sie eventuell vorhandene schutzfolie auf der ceranfeldplatte.

MERKMALE DER BEHÄLTER

Eigenschaften der behälterbasis

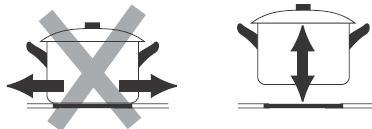
Achten sie besonders auf die form der basis, da diese vollkommen flach sein muss. Verwenden sie keine behälter mit unregelmäßigen kanten oder gewölbten böden.



Stellen sie sicher, dass der boden des behälters glatt ist, sich flach an das glas lehnt und dieselbe gröÙe wie die kochzone hat. Verwenden sie behälter, deren durchmesser so groß ist wie das diagramm des ausgewählten bereichs. Bei der verwendung eines behälters wird eine etwas breitere energie mit maximaler effizienz verwendet. Wenn sie einen kleineren topf verwenden, kann die effizienz geringer sein als erwartet. Die pfanne immer in der kochzone zentrieren. Der boden eines behälters kann die wärmeverteilung und damit das kochergebnis beeinflussen. Die wahl eines behälters mit einer besseren basis (zum beispiel sandwich-typ) spart uns kochen und energie.

Schützen sie die glasoberfläche

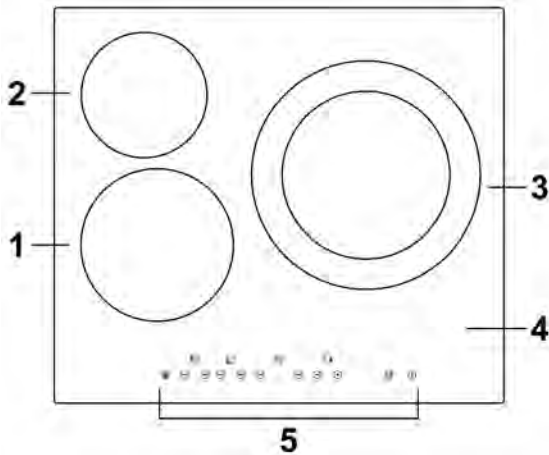
Heben sie die behälter des ceranfeldkochfelds immer an, schieben sie sie nicht, da sie das glas zerkratzen können.



Leere behälter oder mit sehr dünnem boden

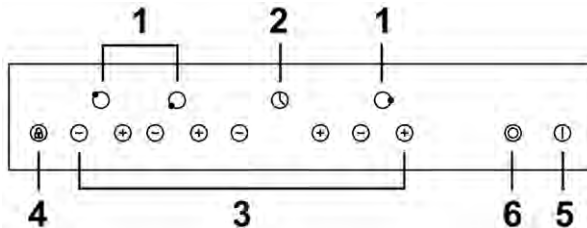
Stellen sie niemals einen leeren behälter auf die platte und zünden sie sie nicht an, da dies zu einer überhitzung des behälters (aufgrund von übermäßiger hitze) führen und das keramikglas oder die platte selbst beschädigen kann. Wenn der boden des behälters sehr dünn ist, kann es auch sehr heiß werden. Verwenden sie diesen behältertyp nicht.

STEUERUNGEN UND ELEMENTE



1. Mittlere kochzone
Kochdurchmesser: 120 ~ 180 mm \varnothing
Leistung: 2000 W
2. Kleiner kochbereich
Kochdurchmesser: 100 ~ 160 mm \varnothing
Leistung: 1500 W
3. Großer kochbereich
Kochdurchmesser: 180 - 280 mm \varnothing
Leistung: 2300 W (3000 W turbo-modus)
4. Glasplatte
5. Bedienfeld

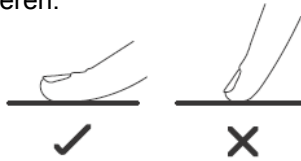
BEDIENFELD



- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Anzeige der kochzone | 4. Sperren des bedienfelds |
| 2. Timer | 5. Ein und aus |
| 3. Tasten (-) verringern und (+) erhöhen | 6. Doppelte Kochzonensteuerung |

VERWENDUNG VON TAKTILKONTROLLEN

- Die steuerelemente reagieren auf berührung, so dass kein druck ausgeübt werden muss.
- Verwenden sie die gesamte fingerspitze, nicht ihr tipp.
- Sie hören jedes mal einen piepton, wenn eine berührung erkannt wird.
- Vergewissern sie sich, dass die bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass keine gegenstände (z. B. Utensilien oder tuch) auf ihnen liegen. Selbst eine dünne wasserschicht kann die bedienung der steuerungen erschweren.



NUTZUNG DER CERANFELDKÜCHE

Mit dem kochen beginnen

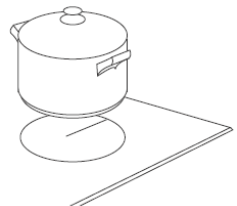
1. Berühren sie die ein / aus-taste 5.

Wenn die platte leuchtet, ertönt eine akustische warnung, und auf den anzeigen werden die anzeigen "- " oder " - - " angezeigt, die darauf hinweisen, dass die karte eingeschaltet ist und sich im standby- oder standby-modus befindet.



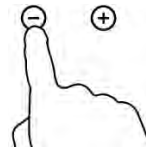
2. Stellen sie einen geeigneten behälter in die gewählte kochzone.

- Stellen sie sicher, dass der boden der schüssel und die oberfläche der kochzone sauber und trocken sind.



3. Berühren sie die tasten 3 (- oder +) der abnahme- und erhöhungsstufe der kochzone, die sie einschalten möchten, und wählen sie die gewünschte leistungsstufe.

- Die leistungsstufe kann während des kochens jederzeit variiert werden.
- Wenn sie nach 60 sekunden keine leistungsstufe wählen, schaltet sich das ceranfeldkochfeld automatisch aus, und sie müssen wieder von schritt 1 aus beginnen.



Hinweis: Wenn eine heiße Kochzone vorhanden ist (mit der Anzeige " H "), schaltet sich die Platte erst dann automatisch aus, wenn die Kochzone kalt ist und die Anzeige " H " verschwindet.

Doppelte Kochzone

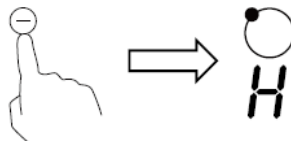
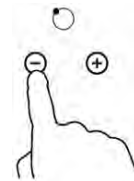
Die große kochzone verfügt über eine zweite kochzone zur vergrößerung des kochdurchmessers. Wenn sie die große kochzone einschalten, wird nur die kleine (215 mm durchmesser) eingeschaltet. Wenn sie die kochzone auf 300 mm durchmesser vergrößern möchten, müssen sie die doppelte kochzone wie folgt einschalten:

1. Schalten sie die große kochzone mit den tasten **3** (- oder +) zum verringern und erhöhen ein und wählen sie die gewünschte leistungsstufe.
2. Wenn die gewählte leistungsstufe blinkt, berühren sie die steuertaste **6** für die doppelkochzone. Die betriebsanzeige für die doppelkochzone leuchtet auf und die doppelkochzone beginnt zu arbeiten.
3. Wenn sie die zweite kochzone ausschalten möchten, berühren sie die verkleinerungs- und erhöhungstasten **3** (- oder +). Wenn die gewählte leistungsstufe blinkt, berühren sie die steuertaste der doppelkochzone 6, die anzeige sowie die doppelkochzone wird ausgeschaltet.



Wenn sie mit dem kochen fertig sind

1. Sie müssen die tasten **3** (- oder +) der abnahme- und erhöhungsstufe verwenden, die der kochzone entspricht, die sie ausschalten möchten.
2. Verwenden sie die absentkaste **3** (-) der ausgewählten kochzone, um die leistungsstufe " **D** " auszuwählen. Wenn auf dem display " **H** " angezeigt wird, ist die kochzone sehr heiß.



3. Schalten sie die karte aus, indem sie die Ein / Aus - taste **5** berühren.



4. Vorsicht vor heißen oberflächen!
Das symbol " **H** " zeigt an, welche kochzone heiß ist. Es verschwindet, wenn die oberfläche auf eine sichere temperatur abgekühlt ist.



BEDIENFELD VERRIEGELUNG

Sie können das bedienfeld sperren, um eine unbeabsichtigte verwendung zu verhindern (z. B. Schalten kinder die kochzonen versehentlich ein).

Wenn das bedienfeld gesperrt ist, bleiben alle tasten außer der ein / aus-taste **5** deaktiviert.

So sperren sie das bedienfeld

Berühren sie die sperrtaste auf dem bedienfeld **4** und die timeranzeige zeigt die anzeige " **LO** " an.

So entsperren sie das bedienfeld

1. Berühren sie die ein / aus-taste **5**.
2. Berühren sie die sperrtaste **4** und halten sie sie gedrückt, bis die anzeige " **LO** " vom bildschirm verschwindet.
3. Jetzt ist das bedienfeld entriegelt und die platte kann verwendet werden.



Wenn sich das bedienfeld der ceranfeldplatte im sperrmodus befindet, sind alle tasten außer der ein / aus-taste **5** deaktiviert. Sie können die ceranfeldplatte im notfall jederzeit mit der ein / aus-taste **5** ausschalten dann müssen sie das bedienfeld entsperren.

SCHUTZ DURCH ÜBERHITZUNG

In der ceranfeldplatte befindet sich ein temperatursensor, der die betriebstemperatur ständig überwacht. Wenn diese temperatur zu hoch ist und die eingebauten lüfter die temperatur nicht senken können, stoppt die platte automatisch.

Automatische sicherheitsabschaltung

Es ist ein schutzsystem, das die ceranfeldplatte enthält, die sich automatisch abschaltet, wenn sie vergessen, sie auszuschalten.

Die zeit für das automatische herunterfahren hängt von der ausgewählten leistung ab, siehe folgende tabelle:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Automatische abschaltzeit (stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

TIMER

Der timer kann auf zwei verschiedene arten verwendet werden:

- Zur erinnerung (countdown-zähler) schaltet der timer in diesem fall nach ablauf der eingestellten zeit keine kochzone ab.
- Als automatischer ausschalttimer wird in diesem fall die eingestellte zeit die kochzone deaktivieren.
- Sie können den timer auf bis zu 99 minuten einstellen.

Verwendung des timers als erinnerung (countdown-zähler)

Hinweis: stellen sie sicher, dass sie keine kochzone auswählen.

1. Prüfen sie, ob die karte eingeschaltet ist.

Hinweis: sie können die erinnerungsfunktion auch verwenden, wenn sie keine kochzone auswählen.

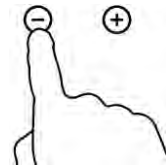


2. Berühren sie die tasten **3** (- oder +), die der zeitschaltuhr entsprechen, und blinken sie auf die werkseitig eingestellte "30" - abschaltzeit.

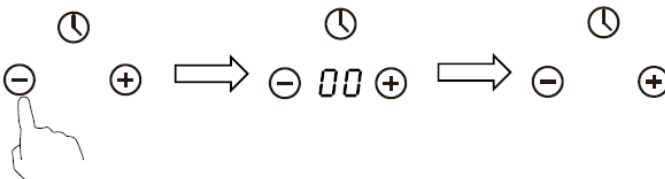
3. Stellen sie die zeit für die erinnerung mit dem dekrement ein und erhöhen sie die **3** (- oder +) tasten, die dem timer entsprechen.

Vorschläge:

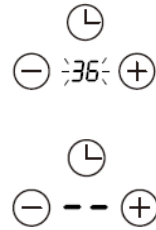
- Berühren sie kurz die abnahme- und erhöhungstasten **3** (- oder +), um die sprünge um 1 minute zu verringern oder zu erhöhen
- Halten sie die **3** tasten (- oder +) zum verringern oder erhöhen gedrückt, um die sprünge um 10 minuten zu verringern oder zu erhöhen.
- Wenn die eingestellte zeit 99 minuten überschreitet, wird der timer automatisch auf 00 minuten zurückgesetzt.



4. Um den timer abzubrechen, wählen sie mit den verkleinerungs- und erhöhungstasten **3** (- oder +) die zeit "00". Nach einigen sekunden zeigt das display die meldung " - - " an, dass der timer deaktiviert ist.



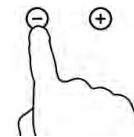
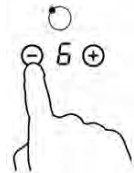
- Sobald die zeit für die erinnerung eingestellt wurde, blinkt der bildschirm die ausgewählte zeit und startet den countdown. Der bildschirm zeigt die verbleibende zeit für die erinnerung.
- Am Ende der zeit ertönt 30 sekunden lang eine akustische warnung und auf dem display erscheint die anzeige " - - ".



Mit dem timer eine kochzone ausschalten

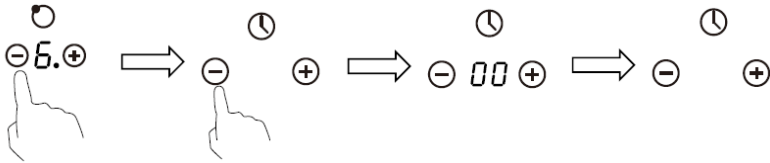
Hinweis: die gewünschte kochzone muss in betrieb sein.

- Berühren sie die tasten **3** (- oder +) für die abnahme und erhöhung, die der kochzone entsprechen, für die sie den timer einstellen möchten. Die leistungsstufe blinkt weiter.
- Wenn die leistungsstufe der kochzone, für die sie den timer einstellen möchten, blinkt, berühren sie die tasten **3** (- oder +) zum verringern und erhöhen, die dem timer entsprechen. In der anzeige blinkt die voreingestellte abschaltzeit. "30"
- Stellen sie die zeit für das automatische herunterfahren mit dem dekrement ein und erhöhen sie die **3** (- oder +) tasten entsprechend dem timer.

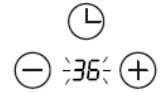


Vorschläge:

- Berühren sie kurz die abnahme- und erhöhungstasten **3** (- oder +), um die sprünge um 1 minute zu verringern oder zu erhöhen
 - Halten sie die **3** tasten (- oder +) zum verringern oder erhöhen gedrückt, um die sprünge um 10 minuten zu verringern oder zu erhöhen.
 - Wenn die eingestellte zeit 99 minuten überschreitet, wird der timer automatisch auf 00 minuten zurückgesetzt.
- Um den timer abubrechen, wählen sie mit den verkleinerungs- und erhöhungstasten **3** (- oder +) die zeit " 00 ". Nach einigen sekunden zeigt das display die meldung " - - " an, dass der timer deaktiviert ist.



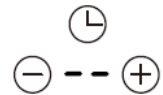
5. Nachdem die zeit für das automatische herunterfahren eingestellt wurde, blinkt der bildschirm die ausgewählte zeit und startet den countdown. Der bildschirm zeigt die verbleibende zeit für das automatische herunterfahren an.



Hinweis: in der betriebsanzeige der kochzone, in der der timer eingestellt ist, erscheint ein leuchtpunkt, der anzeigt, dass diese kochzone zeitgesteuert ist.



6. Nach ablauf der zeit für die automatische abschaltung schaltet sich die entsprechende kochzone automatisch aus und zeigt die anzeige "H" an.



Die kochzone, die nicht mit dem timer konfiguriert ist, funktioniert weiter, wenn sie zuvor eingeschaltet wurde.

Timer-einstellung zum ausschalten mehrerer kochzonen

Der timer kann für laufende kochzonen programmiert werden.

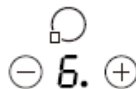
1. Wenn mehr als eine kochzone in betrieb ist und die timer-funktion aktiviert ist, zeigt die timer-anzeige die kürzeste zeit an.
(wenn zum beispiel die timer-einstellzeit in zone 1 3 minuten und die timer-einstellzeit in zone 2 6 minuten beträgt, zeigt die timer-anzeige im beispiel die kürzeste zeit an die "3".)

Hinweis: in der betriebsanzeige der kochzone, in der der timer eingestellt ist, blinkt ein leuchtender punkt, um anzuzeigen, dass diese kochzone zeitgesteuert ist.

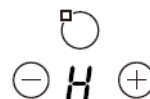
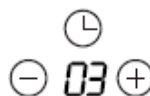
Wenn sie die ausschaltzeit in einer kochzone überprüfen möchten, berühren sie die auswahltaste der gewünschten kochzone 2. Der timer zeigt die eingestellte zeit an.



(timer auf 3 minuten eingestellt)



(timer auf 6 minuten eingestellt)



2. Nach ablauf der zeit für das automatische ausschalten schaltet sich die entsprechende kochzone automatisch aus und zeigt die anzeige " H " an.

Hinweis: wenn sie die zeit für das automatische herunterfahren nach dem einstellen des timers ändern möchten, müssen sie mit schritt 1 beginnen.

NÜTZLICHE GEBRAUCHSTIPPS

Energieeinsparung

- Wenn das essen kocht, verringern sie die potenz.
- Die verwendung eines deckels verkürzt die garzeiten und spart energie, indem die wärme gespeichert wird.
- Minimieren sie die flüssigkeits- oder fettmenge, um die garzeiten zu verkürzen.
- Beginnen sie mit dem garen bei hoher leistung und reduzieren sie dann die leistung, wenn die speisen aufgewärmt sind.

REINIGEN DER CERANFELDPLATTE

Schmutzart	Wie zu reinigen	Wichtig
Täglicher schmutz auf der glasoberfläche (fingerabdrücke, flecken, speiserückstände oder ungesüßte flecken)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen sie die stromversorgung der karte mit dem dafür freigegebenen schalter oder differential 2. Verwenden sie einen ceranfeldplattenreiniger, wenn die oberfläche warm ist (aber nicht heiß!). 3. Spülen und trocknen sie die platte mit einem sauberen tuch oder papiertuch. 4. Schließen sie die karte wieder an die stromversorgung an. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die platte ausgeschaltet ist, wird keine heiße oberfläche angezeigt, aber die kochzone kann noch heiß sein! • Verwenden sie spezielle spülmittel für ceranfeldplatten. Verwenden sie keine starken, ätzenden oder scheuernden reinigungsmittel, die die platte beschädigen könnten. Lesen sie immer das etikett, um zu überprüfen, ob ihr reiniger oder wäscher geeignet ist. Lassen sie niemals rückstände auf der oberfläche, das glas kann flecken verursachen.
Verschüttungen durch zuckerhaltige lebensmittel	<p>Entsorgen sie sie sofort mit einem spatel oder schaber, der für ceranfeldherde geeignet ist. Achten sie jedoch auf heiße oberflächen in der kochzone:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen sie die stromversorgung der karte mit dem dafür freigegebenen schalter oder differential 2. Halten sie den spatel oder den spachtel in einem winkel von 30 ° und kratzen sie den schmutz oder das verschüttete material in richtung eines kalten bereichs der platte. 3. Wischen sie den schmutz mit einem geschirrtuch oder papiertuch ab. 	<p>Beseitigen sie verschmutzungen durch schmelzen und zuckerhaltige lebensmittel oder verschütten so schnell wie möglich. Wenn das glas abkühlt, kann es schwierig sein, die oberfläche der platte zu reinigen oder sogar dauerhaft zu beschädigen.</p> <p>Gefahr beim schneiden: wenn die sicherheitsabdeckung eingefahren ist, wird die klinge an einem schaber scharf. Verwenden sie es sehr sorgfältig und bewahren sie es stets sicher und für kinder unzugänglich auf.</p>
Schmutz und flecken auf dem bedienfeld	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen sie die stromversorgung der karte mit dem dafür freigegebenen schalter oder differential 2. Reinigen sie den bedienfeldbereich mit einem sauberen, feuchten tuch oder schwamm. 3. Trocknen sie den bedienfeldbereich gründlich 4. Schließen sie die karte wieder an die stromversorgung an. 	<p>Verschüttete flüssigkeit im bedienfeldbereich kann zu fehlfunktionen der ceranfeldplatte führen. Die tasten funktionieren möglicherweise nicht richtig. Vergewissern sie sich, dass sie den bedienfeldbereich gereinigt und vollständig getrocknet haben, bevor sie die platine wieder an die stromversorgung anschließen.</p>

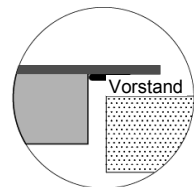
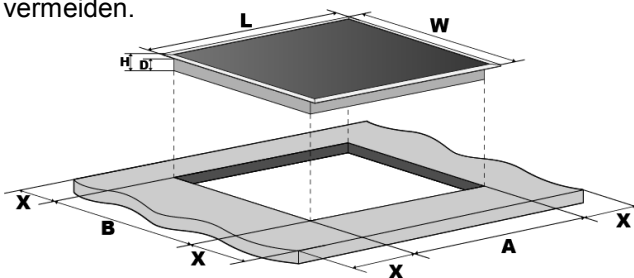
FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun
Die ceranfeldplatte lässt sich nicht einschalten	Keine netzspannung	Vergewissern sie sich, dass das ceranfeldkochfeld an die netzsteckdose angeschlossen ist und dass der schalter oder der automatische schalter eingeschaltet ist. Prüfen sie, ob sie im restlichen haus licht haben. Wenn sie alles überprüft haben und das problem weiterhin besteht, wenden sie sich an einen techniker.
Die touch-tasten funktionieren nicht	Das bedienfeld ist gesperrt	Entriegeln sie das bedienfeld, siehe den entsprechenden abschnitt.
Die touch-tasten funktionieren nicht richtig	Möglicherweise befindet sich auf den tasten ein kleiner wasserfilm oder ein flüssiger film, oder sie verwenden die fingerspitze, wenn sie die tasten berühren.	Stellen sie sicher, dass der bedienfeldbereich sauber und trocken ist. Verwenden sie ihre fingerspitze, wenn sie die steuerelemente berühren.
Die oberfläche der platte ist zerkratzt	Küchengeräte können kanten oder kanten aufweisen, die die platte beschädigen.	Verwenden sie küchenbehälter mit flachem und glattem boden. Die verwendeten utensilien oder reinigungsmittel sind nicht ausreichend.

INSTALLATION

Bohren sie ein loch in die arbeitsplatte mit folgenden vorschlägen:

- Um das loch herum müssen sie mindestens 5 cm frei von hindernissen (möbel, geräte usw.) lassen.
- Die dicke der arbeitsplatte beträgt mindestens 30 mm.
- Wählen sie das material der hitzebeständigen arbeitsplatte, um verformungen durch die wärmeabstrahlung der ceranfeldplatte zu vermeiden.



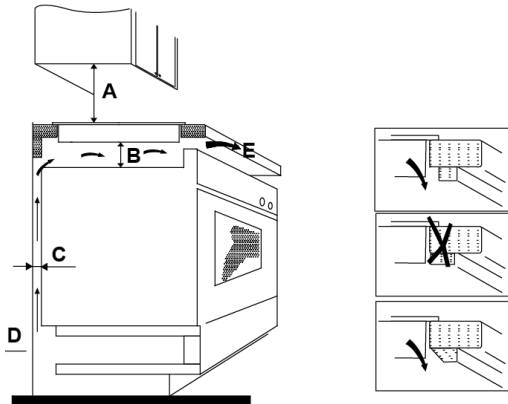
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	52	48	560	490	50 min.

Stellen sie unter allen umständen sicher, dass die ceranfeldplatte gut belüftet ist und lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind.

Stellen sie sicher, dass die ceranfeldplatte in einwandfreiem zustand ist. Wie unten gezeigt.



Hinweis: Der sicherheitsabstand zwischen dem ceranfeldkochfeld und dem schrank oder der dunstabzugshaube über dem ceranfeldkochfeld muss mindestens 760 mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mm	20 mm	Eingang von der luft	Beenden von der Luft 10 mm

Vergewissern sie sich vor dem einbau der ceranfeldplatte

- Die oberfläche der arbeitsplatte ist glatt und eben und kein strukturelement beeinträchtigt den platzbedarf
- Die arbeitsplatte besteht aus einem hitzebeständigen material.
- Wenn das ceranfeldkochfeld auf einem ofen installiert ist, verfügt der ofen über einen eingebauten kühlventilator.
- Die installation entspricht allen genehmigungsanforderungen und den anwendbaren regeln und bestimmungen.
- Die elektrische installation entspricht den örtlichen sicherheitsvorschriften und vorschriften und enthält einen geeigneten schalter oder eine automatische isolierung, die eine vollständige trennung des elektrischen netzes ermöglicht.
- Der trennschalter oder die automatik muss ausreichend sein und einen abstand des luftspaltkontakts von 3 mm an allen polen (oder allen aktiven [phasenleitern] aufweisen, wenn die örtlichen verdrahtungsregeln diese abweichung der anforderungen zulassen).

- Der automatische trennschalter ist für den benutzer leicht zugänglich.
- Wenden sie sich an einen autorisierten elektriker oder die örtlichen behörden bezüglich der installation und der satzung, wenn sie zweifel an der installation haben.
- Verwenden sie hitzebeständige und leicht zu reinigende oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die oberflächen der wände, die die arbeitsplatte umgeben.

Stellen sie nach abschluss der installation der ceranfeldplatte sicher, dass ...

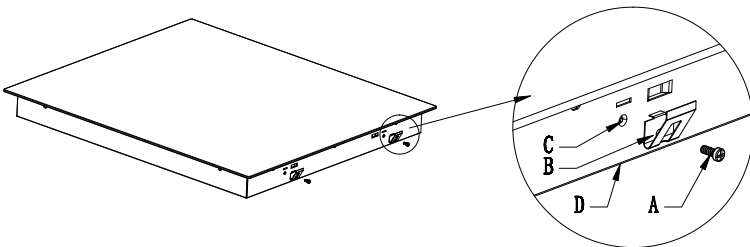
- Das netzkabel ist nicht durch schubladen- oder schubladentüren zugänglich.
- Es gibt einen ausreichenden frischluftstrom von der außenseite des schrankes zur unterseite der arbeitsplatte.
- Wenn das ceranfeldkochfeld in einem schubladen- oder schrankraum installiert ist, wird eine wärmeschutzsperre unter dem boden des kochfelds installiert.
- Der schalter oder die automatische isolierung ist für den benutzer leicht zugänglich.

Vor dem einsetzen der befestigungsklammern.

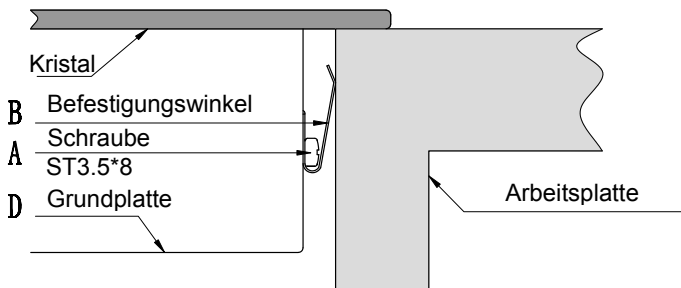
Das gerät sollte auf einer stabilen und glatten oberfläche aufgestellt werden (verpackung verwenden). Wenden sie keine kraft auf die von der platte hervorstehenden bedienelemente an.

Platzierung der befestigungsklammern

Um das ceranfeldkochfeld am kochfeld zu befestigen, müssen sie zuerst die befestigungsklammern anbringen. Verwenden sie dazu die mitgelieferten schrauben (verwenden sie keine anderen schrauben, da dies das innere des ceranfeldkochfelds beschädigen kann).



A	B	C	D
Schraube	Unterstützung	Schraubenloch	Basis



Vorsichtsmaßnahmen

1. Die ceranfeldplatte muss von autorisierten elektrikern oder qualifizierten technikern installiert werden. Bitte führen sie die operation niemals alleine durch.
2. Das ceranfeldkochfeld kann nicht direkt an einem geschirrspüler, einem kühlschrank, einem gefrierschrank, einer waschmaschine oder einem trockner installiert werden, da feuchtigkeit die elektronischen komponenten des ceranfeldkochfelds beschädigen kann.
3. Die ceranfeldplatte wird so installiert, dass eine bessere wärmeabstrahlung gewährleistet werden kann, um die zuverlässigkeit zu verbessern.
4. Die wand und die heizzone, die auf der tischoberfläche entstehen, müssen der hitze standhalten.
5. Um beschädigungen zu vermeiden, muss die arbeitsplatte hitzebeständig sein.

ANSCHLUSS DER CERANFELDPLATTE AN DAS ELEKTRISCHE NETZ.



Die ceranfeldplatte muss von einem zugelassenen elektriker oder von einem qualifizierten techniker installiert werden.

Bevor sie die ceranfeldplatte an das stromnetz anschließen, überprüfen sie folgendes:

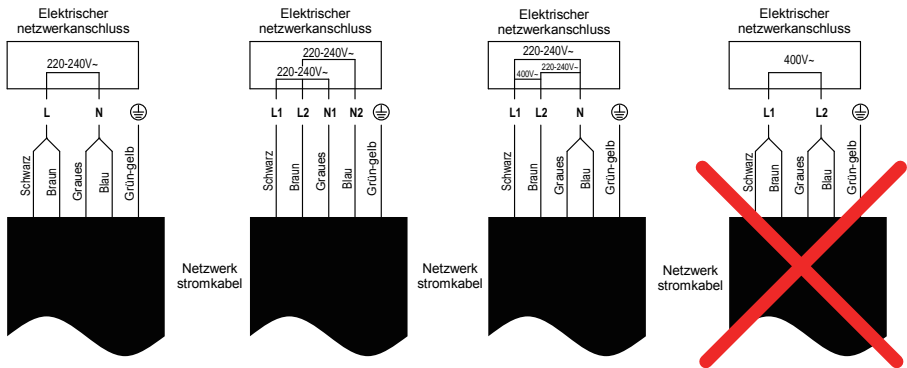
1. Die elektrische installation, an der sie die ceranfeldplatte anschließen, muss für die von der ceranfeldplatte aufgenommene leistung ausreichen.
2. Die spannung muss dem nennwert entsprechen, der in den in dieser anleitung beschriebenen eigenschaften angegeben ist.
3. Der abschnitt der leistungskabel muss dem auf dem typenschild angegebenen strom standhalten.

Um die ceranfeldplatte an die steckdose anzuschließen, dürfen sie keine adapter, reduzierstücke oder gabeln verwenden, da diese geräte heiß werden und einen brand verursachen können.

Das stromkabel der ceranfeldplatte darf keine teile oder bereiche berühren, in denen es hohen temperaturen ausgesetzt wird. Es sollte so angebracht werden, dass die temperatur an keiner stelle 75 ° c übersteigt.

Überprüfen sie mit einem autorisierten und qualifizierten elektriker, ob die elektrische installation ausreichend ist. Jede änderung der elektrischen installation darf nur von einem autorisierten elektriker durchgeführt werden.

Der elektrische anschluss der ceranfeldplatte muss den geltenden vorschriften entsprechen und durch einen einpoligen automatischen oder magnetothermischen schalter geschützt werden. Die verbindung wird unten gezeigt:



- Wenn das kabel beschädigt ist, ausgetauscht oder ersetzt werden muss, muss der vorgang von einem offiziellen technischen service von mx onda durchgeführt werden.
- Wenn die ceranfeldplatte direkt an das netzwerk angeschlossen wird, muss ein einpoliger schalter mit einer mindestöffnung von 3 mm zwischen den kontakten installiert werden.
- Der autorisierte installateur muss sicherstellen, dass der korrekte elektrische anschluss hergestellt wurde und dass die sicherheitsvorschriften eingehalten werden.
- Das kabel darf nicht geknickt oder zusammengedrückt werden.
- Das kabel sollte regelmäßig überprüft und nur von autorisierten technikern ausgetauscht werden.
- Das gelb / grüne kabel des netzkabels muss mit der masse der steckdose verbunden sein.
- Der hersteller haftet nicht für unfälle, die durch die verwendung eines geräts verursacht werden, das nicht an masse angeschlossen ist, oder einen fehlerhaften masseanschluss.
- Wenn das gerät über eine steckdose verfügt, muss diese so installiert werden, dass die steckdose zugänglich ist.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Versorgungsspannung	220 - 240 v ~ 50-60 hz
Verbrauch	4941 - 5880 W
Kochfläche	hochfestes keramikglas
Großer kochbereich	
maximale leistung	1500 / 2400 W
kochdurchmesser	215 / 300 mm ø
Mittlere kochzone	
maximale leistung	1800 W
kochdurchmesser	200 mm ø
Kleiner kochbereich	
maximale leistung	1200 W
kochdurchmesser	165 mm ø
Steuert den	touch-typ
Leistungsstufen	9 stufen
Timer bis zu	99 minuten
Abmessungen	590 x 520 x 52 mm (l, a, höhe)
Abmessungen hohl für	560 x 490 mm (l, a)
Gewicht	9,8 kg

Spezifikationen können ohne vorherige ankündigung geändert werden.

Dieses produkt entspricht den europäischen richtlinien 2014/30/EC (EMC) über die Elektromagnetische Verträglichkeit und 2014/35/EC (LVD) sicherheitskleinspannung.

“MX, MX ONDA” und die entsprechenden logos sind marken der MX ONDA, S.A.

MX ONDA, S.A.

Isla de Java, 37

28034 – MADRID (SPANIEN)

Telefon Informationen und Service: **+34 902 551 501**

E-MAIL: mxsat@mxonda.es

<http://www.mxonda.es>

USER AND INSTALLATION MANUAL

Mix Onda

CERAMIC HOB

MODEL: **MX-VC2640**



PLEASE READ THESE INSTRUCTION MANUAL BEFORE USE

Safety Warnings

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

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for

installation.

- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.

- **Metallic objects such as knives, forks, spoons** and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- **Keep children away.**
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).

- **Do not allow children to play with the appliance** or sit, stand, or climb on it.
- **Do not store items of interest to children** in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- **Do not leave children alone or unattended** in the area where the appliance is in use.
- **Children or persons with a disability** which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- **Do not repair or replace any part of the appliance** unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- **Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.**
- **Do not place or drop heavy objects on your cooktop.**
- **Do not stand on your cooktop.**
- **Do not use pans with jagged edges or drag pans** across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- **Do not use scourers or any other harsh** abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- **If the supply cord is damaged, it must be** replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a

hazard.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; - farm houses; - by clients in hotels, motels and other residential type environments ; - bed and breakfast type environments.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning: If the surface is cracked, switch off** the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

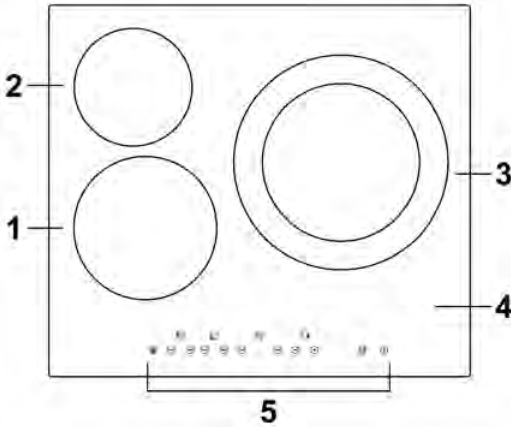
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

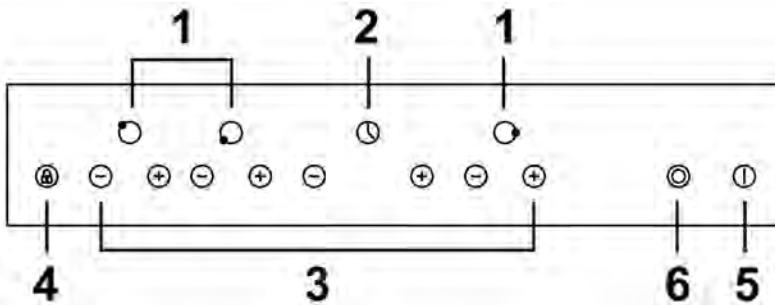
Product Overview

Top View



1. max. 1800 W zone
2. max. 1200 W zone
3. max. 2400/1500 W zone
4. Glass plate
5. Control panel

Control Panel



1. Heating zone selection indicator
2. Timer indicator
3. Power / Timer regulating controls
4. keylock control
5. ON/OFF control
6. Dual zone control

Product Information

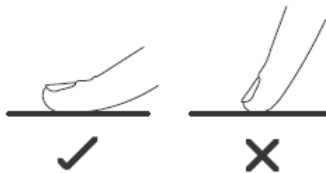
The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families. The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Before using your New Ceramic Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

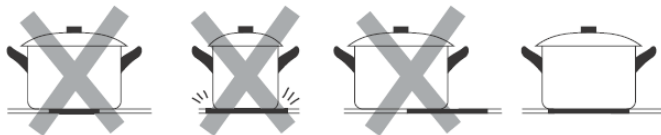


Choosing the right Cookware

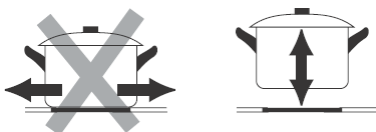
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.




Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Using your Ceramic Hob

To start cooking

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF  control. all the indicators show “-” or “- -”, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.



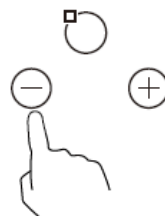
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.


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




3. Select a heat setting by touching the “-” or “+” Control of the cook zone.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute**, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



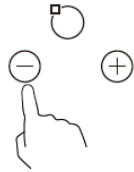
4. When zone 3 is working, activate double zone by pressing .

When double zone is working, turning off it by pressing .



When you have finished cooking

1. Touching the “-” or “+” control that you wish to switch off



2. Turn the cooking zone off by touching the “-” and **scrolling down to “0”**.

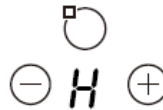


3. Turn the whole cooktop off by touching the “ON/OFF” control.



4. Beware of hot surfaces


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




Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.



To lock the controls

Touch the keylock  control. The timer indicator will show “Lo”.

To unlock the controls

1. Make sure the ceramic hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control  for a while.
3. You can now start using your ceramic hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF , you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.

Auto Shutdown

Another safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off or more than one after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

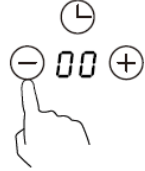
Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

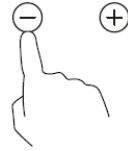
1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if **you're not** selecting any cooking zones.

2. Touch the "-" or "+" controls of the timer, the minder indicator will **start flashing** and "00" will show in the timer display.



3. Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" controls. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.

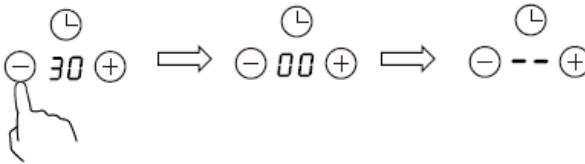


Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

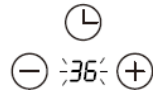
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

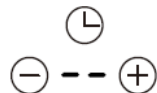
4. To cancel the timer, touch the "-" or "+" controls of the timer, and scrolling **down to "0"**, the timer is cancelled, the "00" will show in the minute display, then and then "--".



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.

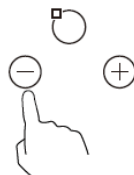


6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the set time finished.

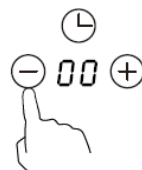


Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touch the "-" or "+" control of the heating zone that you want to set the timer for.

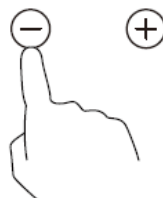


2. Touch the "-" or "+" control of the timer, the minder indicator will **start flashing and "00"** will show in the timer display.



3. Set the time by touching the control of the timer

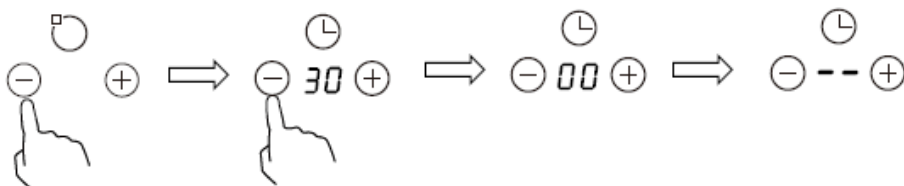
Hint: Touch the "-" or "+" **control of the timer** once will decrease or increase by 1 minute.



Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

4. Touching the "-" or "+" of heating zone, then touch the "-" or "+" controls of the timer, and **scrolling down to "0"**, the timer is cancelled, "00" will show in the minute display, then and then "--".



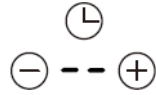
5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show "H".



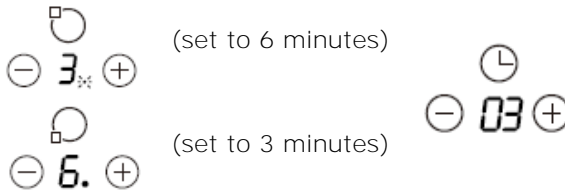
Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the shortest time.

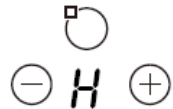
(e.g. zone 2# setting time of 3 minutes, zone 1# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)

NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.

If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.



3. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically and show "H".



NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

Cooking Guidelines

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85 °C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – **the firmer it feels the more 'well done' it will be.**
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Heat Settings

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sauteing • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
<p>The cooktop cannot be turned on.</p>	<p>No power.</p>	<p>Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.</p>
<p>The touch controls are unresponsive.</p>	<p>The controls are locked.</p>	<p>Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.</p>

The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

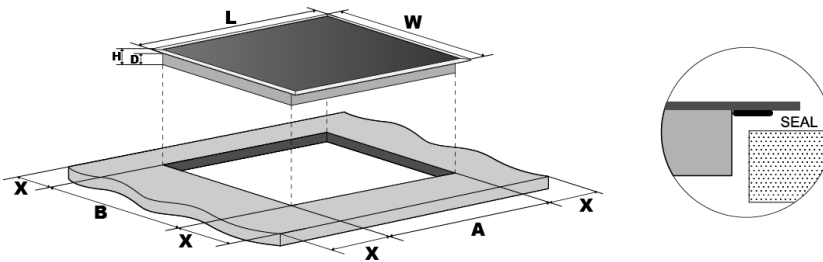
Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

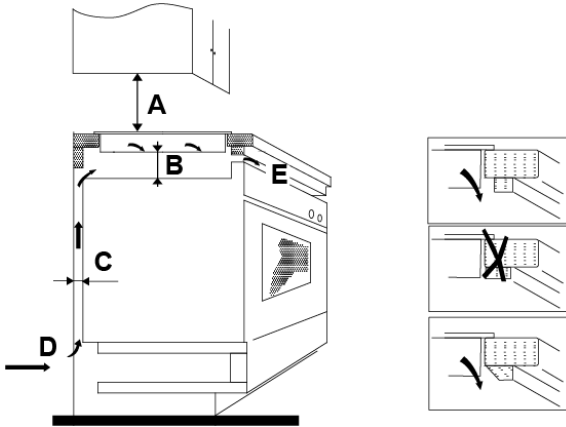


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	52	48	560	490	50 mini

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 10 mm

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

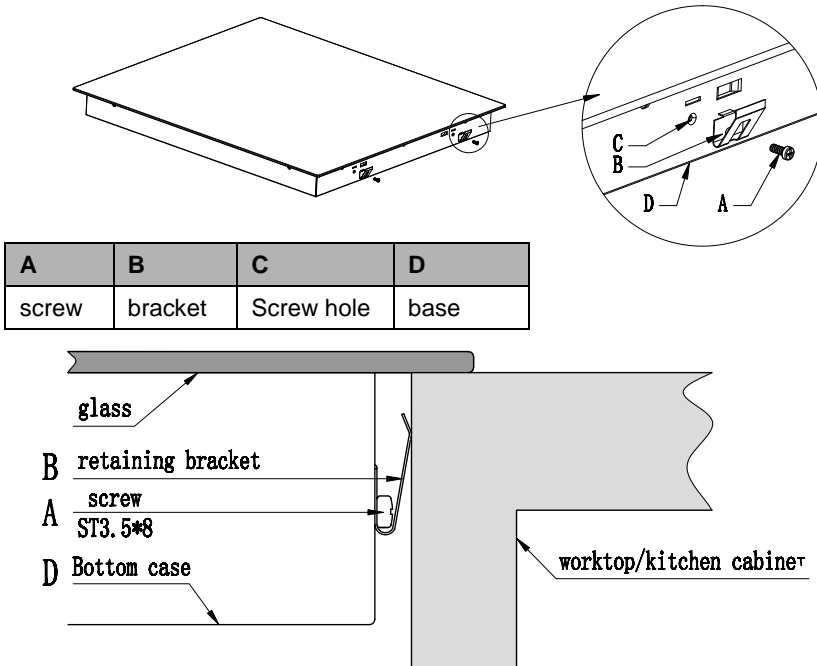
When you have installed the hob, make sure that

- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating switch is easily accessible by the customer

Before locating the fixing brackets

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

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.



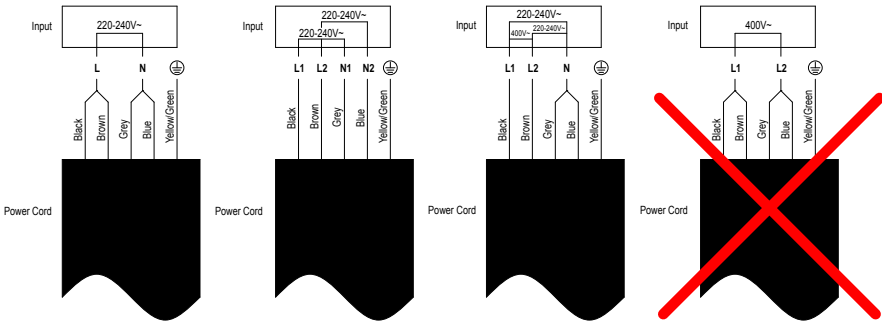
Cautions

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.

3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Consumption	4941 - 5580 W
Cooking surface	High strength ceramic glass
Large cooking area	
Maximum power	1500 / 2400 W
Cooking diameter	215 / 300 mm Ø
Medium cooking zone	
Maximum power	1800 W
Cooking diameter	200 mm Ø
Small cooking area	
Maximum power	1200 W
Cooking diameter	165 mm Ø
Controls	Touch type
Power levels	9 levels
Timer	Up to 99 minutes
Dimensions	590 x 520 x 52 mm (l, a, height)
Dimensions hollow to fit	560 x 490 mm (l, a)
Weight	9.8 Kg

Specifications subject to change without notice.

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

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

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

MX ONDA, S.A.

Isla de Java, 37

28034 – MADRID (SPAIN)

E-MAIL: mxsat@mxonda.es

<http://www.mxonda.es>