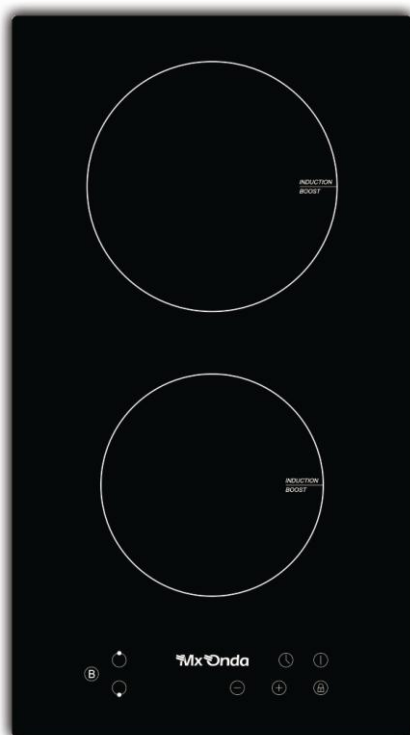


MANUAL DE USUARIO E INSTALACIÓN

MxOnda

PLACA DE INDUCCIÓN PARA ENCASTRAR CON DOS ZONAS DE COCCIÓN

MODELO: **MX-PI2210**



ANTES DE SU USO LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL

¡ATENCIÓN!

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

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

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



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



INTRODUCCIÓN

Enhorabuena por la compra de su nueva placa de inducción para encastrar de diseño compacto **MX ONDA** modelo **MX-PI2210**

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: 3500 W
- Zona de cocción 1
Diámetro de cocción: 100 ~ 160 mm
Potencia: 1500 W (1800 W en el modo turbo)
- Zona de cocción 2
Diámetro de cocción: 120 ~ 180 mm
Potencia: 1800 W (2000 W en el modo turbo)
- Controles electrónicos tipo táctil
- 9 niveles de potencia
- Temporizador hasta 99 minutos
- Detección de recipientes pequeños a no aptos para inducción
- Apagado automático de seguridad
- Bloqueo infantil
- Indicación de calor residual

ANTES DE CONECTAR EL APARATO

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

Instalación (Peligro de descarga eléctrica)

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

Peligro de corte

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

Instrucciones de seguridad importantes

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

Operación y mantenimiento

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

Peligro para la salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad 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 vidrio de inducción hasta que la superficie esté fresca.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la encimera, ya que pueden calentarse.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Verifique que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que están encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.

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

Peligro de corte

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

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

LA COCINA POR INDUCCIÓN

Ventajas de la cocina por inducción

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

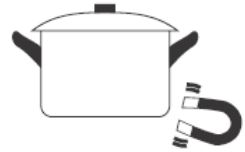
- Disminución del tiempo para cocinar: el recipiente se calienta más rápido.
- Ahorro de energía: al disminuir el tiempo para cocinar y/o freír. Cuando se retira el recipiente de la zona de cocción, automáticamente deja de suministrar calor.
- Limpieza más sencilla; al no estar la superficie tan caliente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

Recipientes apropiados para inducción

Recipientes ferromagnéticos

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

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



Recipientes especiales

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

Recipientes no apropiados para inducción

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

Características de la base del recipiente

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

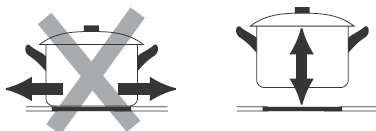


Asegúrese de que la base del recipiente sea lisa, se apoye plana contra el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Use recipientes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Al usar un recipiente, se utilizará una energía ligeramente más amplia con su máxima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

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

Proteja la superficie de cristal

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



Recipientes vacíos o con una base muy fina

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

Detección del recipiente

La placa tiene un límite mínimo de detección de la zona de cocción que varía en cada zona de cocción. Por este motivo, debe abstenerse de utilizar recipientes cuya base sea inferior al diámetro especificado.

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

Dimensiones del recipiente

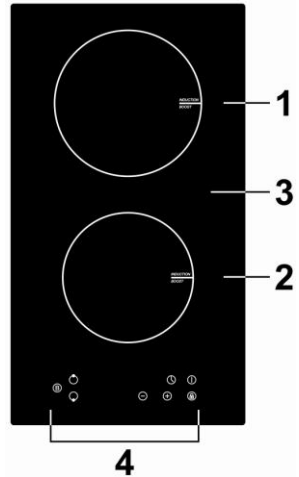
Las zonas de cocción tienen un diámetro mínimo y máximo de funcionamiento, y se adaptan automáticamente al diámetro del recipiente. Sin embargo, la parte inferior del recipiente debe tener un diámetro mínimo de acuerdo con la zona de cocción correspondiente. Para obtener la mejor eficiencia de su placa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

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

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

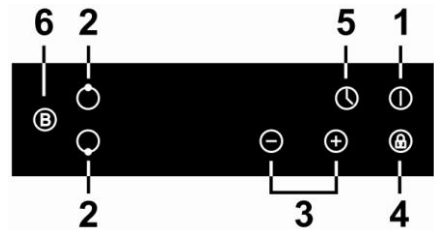
CONTROLES Y ELEMENTOS

1. Zona de cocción grande
Diámetro de cocción: 120 ~ 180 mm Ø
Potencia: 1800 W (2000 W modo turbo)
2. Zona de cocción pequeña
Diámetro de cocción: 100 ~ 160 mm Ø
Potencia: 1500 W (1800 W modo turbo)
3. Placa de cristal
4. Panel de control



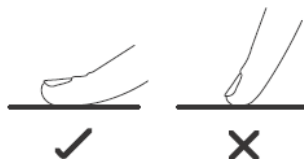
PANEL DE CONTROL

1. Encendido y apagado
2. Selección de la zona de cocción
3. Disminución (-) y aumento (+)
4. Bloqueo del panel de control
5. Temporizador
6. Función Turbo



USO DE LOS CONTROLES TÁCTILES

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



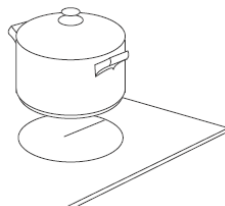
USO DE LA COCINA DE INDUCCIÓN

Para empezar a cocinar

1. Toque el botón de encendido/apagado **1**.
Al encenderse la placa sonará un aviso acústico y las pantallas mostrarán las indicaciones " - " o " - - ", indicando que la placa está encendida y en el estado de espera o reposo.



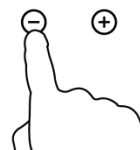
2. Coloque un recipiente adecuado a la zona de cocción elegida.
 - Asegúrese de que la parte inferior del recipiente y la superficie de la zona de cocción están limpios y secos.



3. Toque el botón de selección **2** correspondiente a la zona de cocción elegida, la pantalla mostrará el nivel de potencia " 0 " parpadeando.



4. Toque los botones de disminución y aumento **3** (- ó +) para elegir el nivel de potencia deseado.
 - Si transcurridos 60 segundos no elige un nivel de potencia, la placa de inducción automáticamente se apagará y tendrá que empezar de nuevo desde el paso 1.
 - El nivel de potencia se puede variar en cualquier momento durante el cocinado.
 - Si toca y mantiene el dedo sobre el botón de disminución o aumento **3** (- ó +), el nivel de potencia disminuirá o aumentará automáticamente.



Si en la pantalla aparece parpadeando la indicación $\geq U \leq$ alternativamente con el nivel potencia

Esto significa que...

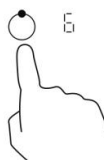
- No ha colocado un recipiente en la zona de cocción correcta o,
- que el recipiente que está utilizando no es adecuado para la cocción por inducción o,
- que el recipiente tiene la base demasiado pequeña o no está centrada correctamente en la zona de cocción.

Por consiguiente...

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

Cuando hayas terminado de cocinar

1. Tocar el botón de selección **2** de zona de cocción que desee apagar.



2. Apague la zona de cocción mediante el botón de disminución **3** (-) y elija el nivel de potencia "**0**".



3. Apague la placa tocando el botón de encendido/apagado **1**.



4. ¡Cuidado con las superficies calientes!

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



FUNCIÓN TURBO

La función Turbo sirve para aumentar temporalmente la potencia de la zona de cocción elegida, y así poder obtener una cocción más potente y más rápida. La función turbo tiene una duración máxima de 5 minutos.

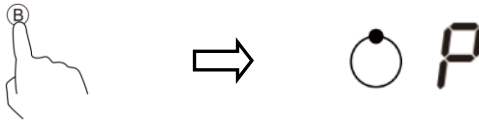
Uso de la función Turbo

1. Toque el botón de selección **2** de la zona de cocción que desea aumentar, un indicador junto al botón parpadeará.



2. Toque el botón Turbo **6** y la zona de cocción comenzará a funcionar en el modo Turbo.

La pantalla mostrará la indicación " **P** " para avisarle que la zona de cocción está en el modo de aumento de potencia o modo Turbo.



3. El modo de aumento de potencia o modo Turbo durará 5 minutos, transcurrido este tiempo la zona de cocción volverá al modo de potencia previamente establecido.



4. Si desea cancelar el modo de aumento de potencia o modo Turbo durante estos 5 minutos, toque el botón de selección de la zona de cocción, un indicador junto al botón parpadeará. Y después toque el botón Turbo **6**. La zona de cocción volverá al modo de potencia o calor previamente establecido.



Restricciones de uso del modo Turbo

En esta placa de inducción, las dos zonas pueden funcionar con la función Turbo. Si usa la función Turbo en una zona de cocción, primero asegúrese de que la otra zona esté funcionando en el nivel **5** de potencia o por debajo de este nivel.

Cuando seleccione una zona de cocción y presione el botón Turbo, si la otra zona de cocción está funcionando por encima del nivel **5** de potencia, los símbolos " **P** " y " **9** " parpadearán en la pantalla de la zona seleccionada y el nivel de potencia se configurará automáticamente como **9**.

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



Cuando el panel de control de la placa de inducción está en el modo de bloqueo, todos los botones están desactivados excepto el botón de encendido /apagado **1**. Siempre podrá apagar la placa de inducción mediante el botón de encendido/apagado **1** en caso de emergencia, después deberá desbloquear el panel de control.

PROTECCIÓN POR SOBRECALENTAMIENTO

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

Detección de recipientes pequeños, pequeños artículos o no aptos para inducción

Cuando se coloca un recipiente de tamaño inadecuado, un recipiente no apto para inducción (por ejemplo, de aluminio), o algún otro elemento pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave, etc.) en una zona de cocción, transcurrido 1 minuto la placa se apagará automáticamente. El ventilador seguirá funcionando durante 1 minuto más.

Apagado automático de seguridad

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

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

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

Cuando se retira el recipiente, la placa de inducción deja de calentar inmediatamente y la placa se apaga automáticamente después de 2 minutos.



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

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 desactivará 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 el botón del temporizador **5** y 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 +).

Sugerencias:

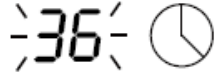
- Toque momentáneamente los botones de disminución y aumento **3** (- ó +) para disminuir o aumentar en saltos de 1 minuto
- Toque y mantenga presionado los botones de disminución o aumento **3** (- ó +) para disminuir o aumentar en saltos de 10 minutos.
- Si el tiempo ajustado supera los 99 minutos,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



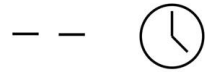
4. Para cancelar el temporizador toque el botón del temporizador **5** y la pantalla mostrará la indicación " **00** " avisando de que el temporizador queda desactivado.



5. 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.



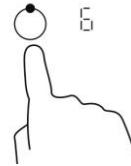
6. Finalizado el tiempo sonará un avisador acústico durante 30 segundos y la pantalla mostrará la indicación " - - "



Uso del temporizador para apagar una zona de cocción

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

1. Toque el botón de selección de la zona de cocción **2** para el que desea configurar el temporizador.



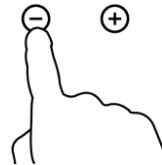
2. Toque el botón del temporizador **5**, y la pantalla mostrará parpadeando el tiempo de desconexión prefijado de fábrica " 30 ".



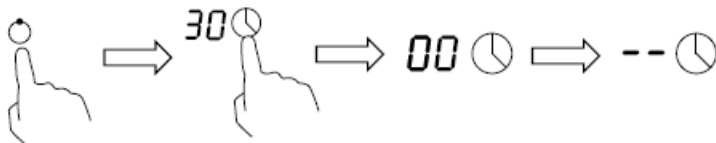
3. Ajuste el tiempo para el apagado automático mediante los botones de disminución y aumento **3** (- ó +).

Sugerencias:

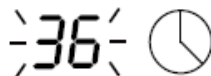
- Toque momentáneamente los botones de disminución y aumento **3** (- ó +) para disminuir o aumentar en saltos de 1 minuto
- Toque y mantenga presionado los botones de disminución o aumento **3** (- ó +) para disminuir o aumentar en saltos de 10 minutos.
- Si el tiempo ajustado supera los 99 minutos,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



- Para cancelar el temporizador, toque el botón de selección de la zona de cocción **2** donde está configurado el temporizador, después toque el botón del temporizador **5** y la pantalla mostrará la indicación "00" 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 apagado automático.



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



- 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

- Si usa esta función para las dos zonas de cocción, 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: El punto rojo parpadeante junto al indicador de nivel de potencia significa que la pantalla del temporizador muestra el tiempo de desconexión de la zona de cocción correspondiente.

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.



(Temporizador fijado a 6 minutos)



(Temporizador fijado a 3 minutos)



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



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

Ahorro de energía

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


Cocer a fuego lento

- La cocción a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85 °C, cuando las burbujas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para deliciosas sopas y guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin sobrecalentar la comida. También debe cocinar salsas espesadas a base de huevo y harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción del arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

LIMPIEZA DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

MENSAJES DE ERROR

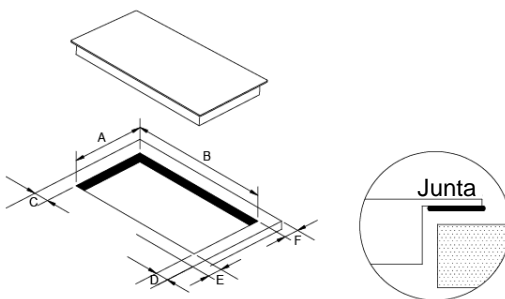
Si surge una anomalía, la placa de inducción entrará en el estado de protección automáticamente y mostrará los códigos de error correspondientes:

Mensaje	Descripción	Solución
F3/F4	Fallo en el sensor de temperatura de la bobina de inducción.	Póngase en contacto con el Servicio Técnico Oficial MX ONDA más cercano.
F9/FA	Fallo en el sensor de temperatura IGBT.	Póngase en contacto con el Servicio Técnico Oficial MX ONDA más cercano.
E1/E2	Protección contra baja tensión o sobretensión	Si la tensión en la toma de corriente de red es inferior o superior a la especificada, consulte con un electricista cualificado.
E3	Alta temperatura del sensor de temperatura de la bobina de inducción.	Póngase en contacto con el Servicio Técnico Oficial MX ONDA más cercano.
E5	Alta temperatura del sensor de temperatura IGBT.	Desenchufe la placa de inducción y espere a que se enfríe.

INSTALACIÓN

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

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

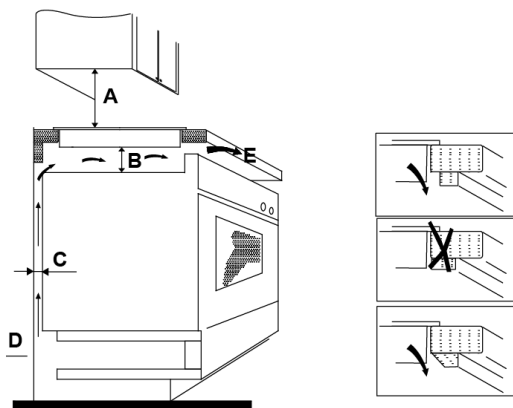


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268 + 4mm	500 + 4mm	50mm	50 mm	50 mm	50 mm

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



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mm	30 mm	Entrada de aire	Salida de aire 10 mm

Antes de instalar la placa de inducción, asegúrese de que

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

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

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

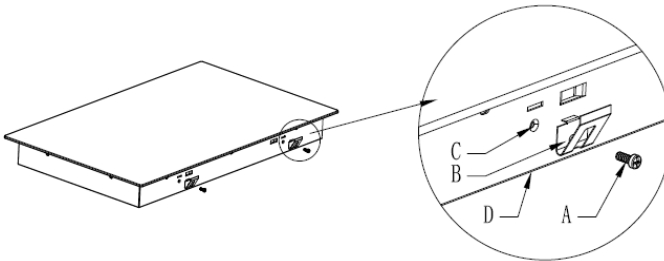
- El cable de alimentación no es accesible a través de puertas de cajones o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del gabinete hasta la base de la encimera.
- Si la placa de inducción está instalada sobre un cajón o espacio de armario, se instala una barrera de protección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

Antes de colocar los soportes de fijación.

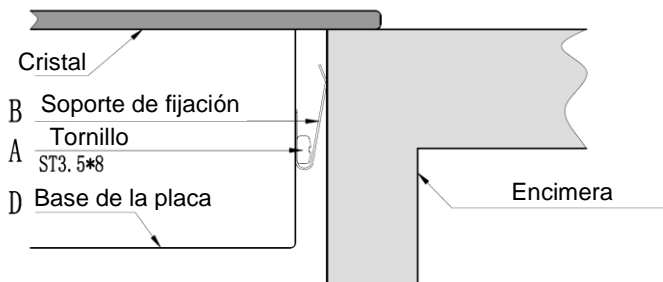
La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

Colocación de los soportes de fijación

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



A	B	C	D
Tornillo	Soporte	Orificio del tornillo	Base



Precauciones

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

CONEXIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN A LA RED ELÉCTRICA.



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

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

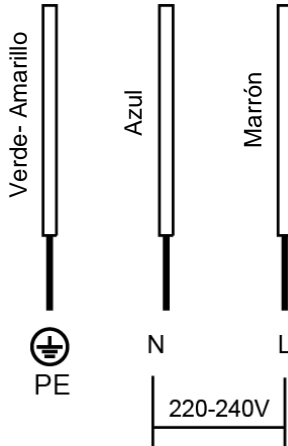
1. La instalación eléctrica donde vaya a conectar la placa de inducción debe ser adecuada para la potencia consumida por la placa de inducción.
2. El voltaje debe corresponder al valor nominal especificado en las características descritas en este manual.
3. La sección de los cables de alimentación deben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

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

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

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

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



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de alimentación	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consumo	3000 - 3800 W
Superficie de cocción	Cristal cerámico de alta resistencia
Zona de cocción grande	
Potencia máxima	1800 W (2000 W modo turbo)
Diámetro de cocción	120 ~ 180 mm Ø
Zona de cocción pequeña	
Potencia máxima	1500 W (1800 W modo turbo)
Diámetro de cocción	100 ~ 160 mm Ø
Controles	Tipo táctil
Niveles de potencia	9 niveles
Temporizador	Hasta 99 minutos
Dimensiones	520 x 288 x 62 mm (l, a, alto)
Dimensiones hueco para encastrar	500 x 268 mm (l, a)
Peso	4,4 Kg

Especificaciones técnicas sujetas a cambio sin previo aviso.

Este producto cumple con las Directivas Europeas 2004/108/EC (EMC) relativa a la Compatibilidad Electromagnética y la 2006/95/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>