MANUAL DE INSTRUCCIONES

Mx Onda

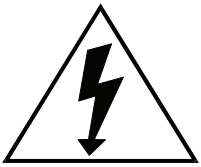
HORNO DE SOBREMESA CON CONVECCIÓN

MODELO: **MX-HC2181**



CE

ANTES DE SU USO LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL



El dibujo de un relámpago dentro de un triángulo, es una señal de advertencia, avisando que en el interior del aparato hay "voltaje peligroso".

PRECAUCIÓN

PARA EVITAR POSIBLES DESCARGAS ELÉCTRICAS NO ABRA ESTE APARATO

ATENCIÓN: ESTE APARATO FUNCIONA CON UNA TENSIÓN DE 230 V, PARA EVITAR UNA POSIBLE DESCARGA ELÉCTRICA NO TRATE DE ABRIRLO, NI RETIRE LOS TORNILLOS.



El signo de admiración dentro de un triángulo, indica que las instrucciones que acompañan al producto son importantes.

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 (2011/95/CE), sobre la restricción de uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, transpuesta a la legislación española mediante el Real Decreto 208/2005.





¡MUY IMPORTANTE!

Esta señal avisa que la zona donde esté ubicada puede adquirir altas temperaturas. Después de utilizar el horno no toque estas superficies y espere a que se enfríen.

INTRODUCCIÓN

El horno de sobremesa con convección MX ONDA modelo **MX-HC2181** de diseño compacto y con múltiples funciones, hacen de este producto el electrodoméstico idóneo. Entre otras, incorpora las siguientes características:

- Capacidad: 30 litros.
- Potencia: 1600 vatios.
- Puerta del horno con doble cristal templado.
- Iluminación interior
- Temporizador hasta 60 minutos.
- Indicador luminoso de funcionamiento.
- Control de temperatura: 100 °C a 230 °C.
- 3 modos de funcionamiento: Calor en la parte superior, calor en la parte inferior y calor en la parte superior e inferior.
- Accesorios incluidos: Bandeja recoge migas/jugos, bandeja esmaltada, parrilla y asa para la bandeja y la parrilla.

ANTES DE CONECTAR EL APARATO

- Lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para un posterior uso.
- Antes de usar por primera vez el horno, deberá lavar los accesorios incluidos (bandejas, parrillas, etc.) con agua jabonosa o en el lavavajillas. Con el fin de eliminar los restos de aceite procedentes de la fabricación deberá poner el horno en funcionamiento durante 15 minutos en el modo **Horno** (calor en la parte superior e inferior) y a la máxima temperatura.
- Las primeras veces que use el horno es posible que desprenda algo de olor, esto es normal y no significa un mal funcionamiento.
- Compruebe que el voltaje de su toma de corriente es de 230 V ~ 50 Hz y que está dotada de toma de tierra.
- La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza solamente en caso de que esté conectado a un enchufe con una toma de tierra eficaz, tal y como prevén las normas de seguridad vigentes.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños derivados por la falta de toma de tierra en la instalación. En caso de duda, consulte a un profesional.
- Si precisa de la utilización de un prolongador, utilice solamente un prolongador que esté en buenas condiciones, con enchufe con toma de tierra y que sea adecuado para la potencia del aparato.
- No deje el cable de red por debajo del horno, que entre en contacto con superficies calientes y no lo encaje en la puerta o la zona de bisagras, pues corre el riesgo de dañar o cortar la funda aislante del cable de red.
- Después de quitar el embalaje, verifique que el aparato no esté dañado. En caso de duda no lo utilice y póngase en contacto con el personal de asistencia técnica.
- No deje al alcance de los niños los materiales de embalaje (bolsas, piezas de poliestireno, etc.), ya que son una fuente potencial de peligro.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños derivados de un uso inadecuado, incorrecto o imprudente del aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

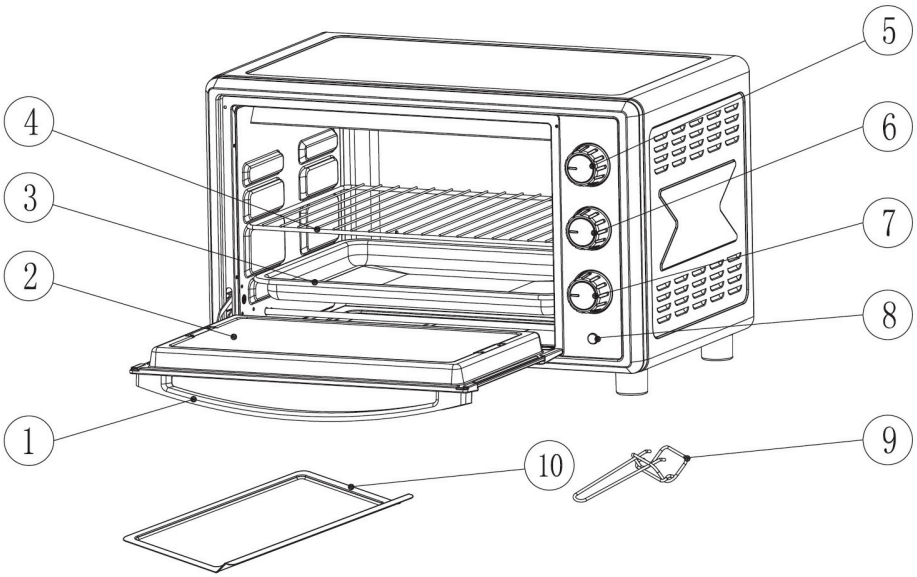
- Este aparato no puede ser usado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones apropiadas sobre el uso del aparato y sean supervisadas por un adulto o persona responsable.
- Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas o lesiones corporales personales, NO obstruya ni introduzca objetos en las ranuras de ventilación.
- 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.

- El incumplimiento de estas advertencias e instrucciones de seguridad podría dar como resultado quemaduras o lesiones graves.
- No se aleje cuando prepare alimentos con exceso de grasa o aceite. Estos materiales pueden incendiarse en caso de sobrecalentamiento.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños, las superficies del horno así como los recipientes, pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Si observa humo o fuego en el interior del horno, mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas y desenchúfelo de la red eléctrica.
- NO almacene materiales inflamables en el interior del horno. Corren el riesgo de inflamarse si enciende el horno sin retirarlas previamente. Utilice el aparato únicamente para el fin que éste ha sido desarrollado.
- Utilice siempre manoplas de cocina o las asas (suministradas) cuando manipule las bandejas o los recipientes.
- Desenchufe el horno cuando no lo vaya a usar durante un largo periodo de tiempo, cuando se produzca un corte del suministro eléctrico, o “salte” un fusible o automático o durante el proceso de limpieza.
- Procure que la toma de corriente donde esté conectado el aparato sea fácilmente accesible. Para desconectar el horno de la red eléctrica tire suavemente de la clavija del enchufe. Nunca lo haga estirando del cable.
- Este horno está diseñado para su uso en interior no lo utilice en el exterior. Evite la exposición a la lluvia, humedad u otros fenómenos atmosféricos.
- No utilice utensilios no recomendados por el fabricante.
- No coloque el horno encima de cocinas, u hornos microondas.
- Extreme las precauciones cuando manipule las bandejas, parrillas o recipientes, cuando estos están todavía calientes.
- NO coloque la bandeja recoge jugos sobre el piso del horno, ni la cubra con papel de aluminio, esto aumentaría la acumulación de calor y modificaría los tiempos de cocción.
- Utilice recientes específicos para hornos; metal, cristal templado, barro, etc. NUNCA utilice recipientes de plástico, papel, cartón, etc.
- Cuando la puerta del horno esté abierta NO se apoye en ella y no coloque objetos sobre la misma.
- En caso de avería, anomalías, sí el horno se ha caído, sí la puerta de cristal templado está dañada (arañazos, fisuras, etc.), la clavija u otras partes presentan deterioro, o el cable está dañado, desenchufe el aparato y no intente repararlo por su cuenta. Póngase en contacto con el Servicio Técnico Oficial MX ONDA más cercano.

INSTALACIÓN

1. Coloque el horno sobre una superficie estable y nivelada, alejado de lugares calientes, con alta humedad o cerca de materiales inflamables (aceite, cortinas, trapos, etc.).
2. Para asegurar una ventilación adecuada deje al menos 15 cm de separación a cada lado del horno. **NO** obstruya las ranuras de ventilación.
3. Desenrolle totalmente el cable de alimentación y enchufe la clavija del aparato a la red eléctrica.

CONTROLES Y ELEMENTOS



1. Asa de la puerta
2. Puerta de doble cristal templado
3. Bandeja esmaltada
4. Parrilla
5. Selector de temperatura
6. Selector de funciones
7. Temporizador
8. Indicador de funcionamiento
9. Asa para la bandeja y la parrilla
10. Bandeja recoge migas/jugos

Selector de funciones
El selector dispone de 4 posiciones, las cuales se indican en el siguiente cuadro junto la función que realizan:

POSICIÓN	SÍMBOLO	FUNCIÓN QUE REALIZA EL HORNO
1	OFF	Modo reposo o apagado
2		Calor en la parte superior + convección
3		Calor en la parte inferior + convección
4		Calor en la parte superior e inferior + convección

Selector de temperatura
Elija la temperatura entre un margen de 100 a 230 °C, en función del alimento a cocinar. Gire este control en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la temperatura y en sentido contrario para disminuirla.

Nota:
El horno tarda un tiempo en alcanzar la temperatura seleccionada, por lo que se recomienda "precalentar" el horno antes de introducir los alimentos.

Temporizador
Al girar el control en el sentido de las agujas del reloj, el horno se pondrá en funcionamiento, el indicador de funcionamiento se iluminará y el temporizador se activará e iniciará la cuenta atrás desde el tiempo seleccionado. Finalizado el tiempo sonará una indicación acústica y desconectará el horno.

Nota:
En cualquier momento Vd. podrá aumentar o disminuir el tiempo del temporizador, simplemente gírelo hacia la izquierda o hacia la derecha para disminuir o aumentar el tiempo respectivamente.

Indicador de funcionamiento y luz interior
Cuando el temporizador está realizando la cuenta atrás (se ha seleccionado un tiempo), el indicador se iluminará para avisar de que el horno está en funcionamiento. Pero si el selector de funciones, está en la posición de apagado (OFF) las resistencias no se calentarán y la luz interior permanecerá apagada.

CONSEJOS

- Antes de introducir los alimentos le recomendamos precalentar el horno.
- Utilice recipientes aptos para hornos (resistentes a altas temperaturas).
- El tiempo necesario para la cocción de los alimentos depende del tamaño y calidad de los mismos.
- Procure abrir la puerta del horno lo menos posible, utilice la ventana de la puerta del horno para comprobar el proceso ¡Ahorrará tiempo y energía¡.
- El sistema por convección distribuye el calor por el interior del horno y aumenta la temperatura de los alimentos por lo que acelera el proceso de cocción. Hasta que se familiarice con el sistema por convección, no desatienda el proceso, puede suceder que el tiempo de cocción disminuya. También deberá dejar un espacio de al menos 3 cm entre el recipiente y las paredes del horno, para permitir el flujo de aire caliente.
- El peso de los alimentos depositados en la parrilla o en la bandeja esmaltada no debe superar los 2 kg aproximadamente.
- Distribuya los alimentos por toda la zona de la parrilla o de la bandeja esmaltada para obtener un cocinado uniforme.
- Si las piezas son de tamaño medio, a la mitad del proceso deberá darles la vuelta y así obtener un resultado homogéneo.

ACCESORIOS

Dependiendo del alimento a cocinar, deberá utilizar el accesorio adecuado:

Bandeja recogemigas/jugos

La bandeja debe ir situada entre las resistencias y la base del horno.
Esta bandeja se ha de colocar siempre que vaya a utilizar el horno, su misión es únicamente evitar que la base del horno se ensucie. Una vez realizado el cocinado y cuando el horno esté frio, retire la bandeja y limpie los restos.

Parrilla

Utilice este accesorio para tostar, hornear o cocinar en recipientes adecuados para hornos (bandejas de cristal o barro, moldes de pastelería, etc.).
En asados y gratinados se recomienda utilizar conjuntamente con la bandeja esmaltada, para recoger los posibles derrames de jugos y grasas.

Bandeja esmaltada

Para pasteles jugosos y asados. Puede utilizarla para recuperar los jugos o la grasa cuando realice gratinados sobre la parrilla.

MODOS DE FUNCIONAMIENTO

Utilice uno de los siguientes modos de funcionamiento descritos, en función del tipo de alimento a cocinar, según su experiencia y la receta elegida.

Modo reposo o apagado OFF
Cuando no utilice en horno, sitúe el selector de funciones en esta posición. Si involuntariamente manipula el temporizador, el horno se pondrá en funcionamiento, el indicador de funcionamiento se iluminará pero las resistencias no se calentarán y la luz interior tampoco se iluminará.

Calor en la parte superior + convección
Esta función es ideal para gratinar platos pequeños, suflés, asar filetes, tostadas y carnes o pescados a la parrilla.

Modo de uso
- Precalentar el horno a la temperatura que especifique la receta.
- Introduzca el alimento en el recipiente.
- Después seleccione la temperatura deseada o la especificada en la receta.
- Sitúe el selector de funciones en la posición ( )
- Mediante el temporizador elija el tiempo de cocinado correspondiente.
- 5 ó 10 minutos antes de que finalice el tiempo seleccionado compruebe que se está cocinando correctamente.
- Para probar la comida antes de retirarla del horno, use el asa correspondiente para la bandeja o la parrilla. El asa le servirá de ayuda para extraer la comida o introducirla en el horno.
- Una vez finalizada la elaboración, vuelva a situar el selector de funciones a la posición de apagado (OFF).

Calor en la parte inferior + convección
Esta función es ideal para repostería, cocinar rodajas de carne, patas de pollo, alitas de pollo, carne de granja, todo tipo de aves, chuletas, pescado, etc.

Modo de uso
- Coloque la parrilla en la parte central del horno.
- Seleccione la temperatura deseada.
- Sitúe el selector de funciones en la posición ( )
- Ponga el alimento a cocinar junto con los ingredientes correspondientes en una bandeja, después sitúe esta sobre la parrilla.
- Mediante el temporizador elija el tiempo de cocinado correspondiente y vigile el proceso con un termómetro para carne, para asegurarse que se está cocinando a su gusto.
- Para probar la comida antes de retirarla del horno, use el asa para la bandeja o la parrilla. El asa le servirá de ayuda para sacar la comida o introducirla en el horno.
- Una vez finalizada la elaboración, vuelva a situar el selector de funciones a la posición de apagado (OFF).

Nota:
Los tiempos de cocinado están basados en alimentos que se encuentran a la temperatura de la nevera. La carne o alimentos congelados deberán de cocinarse durante un período de tiempo más largo. Por lo tanto, es recomendable usar un termómetro para carne.

Calor en la parte superior e inferior + convección
Utilice esta función para preparar asados de carne o pescado, cocer pan, etc.

Modo de uso
- Precalentar el horno a la temperatura que especifique la receta.
- Introduzca el alimento en el recipiente.
- Después seleccione la temperatura deseada o la especificada en la receta.
- Sitúe el selector de funciones en la posición ( )
- Mediante el temporizador elija el tiempo de cocinado correspondiente.
- 5 ó 10 minutos antes de que finalice el tiempo seleccionado compruebe que se está cocinando correctamente.
- Para probar la comida antes de retirarla del horno, use el asa correspondiente para la bandeja o la parrilla. El asa le servirá de ayuda para extraer la comida o introducirla en el horno.
- Una vez finalizada la elaboración, vuelva a situar el selector de funciones a la posición de apagado (OFF).

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

Limpieza del exterior
- Limpie la parte exterior con un paño húmedo y seguidamente con otro seco.
- Evite que entre agua por los orificios de ventilación.
- Mantenga siempre limpia la puerta por ambos lados y las juntas de cierre. Limpie estas partes con un paño húmedo con agua templada y jabón. Después séquelas cuidadosamente.

Limpieza de los accesorios
- Limpie los accesorios después de cada uso con un producto antigrasa.
- También podrá lavar los accesorios en el lavavajillas.

Limpieza del interior

- No utilice estropajos de metal que puedan rayar las superficies, utilice productos de limpieza específicos para hornos. Para manchas tenaces, límpielas después de un precalentamiento a 90 °C durante 30 segundos.
- Algunos jugos y grasas producen manchas en la bandeja recoge migas/jugos de aluminio, que no se limpian con los productos de limpieza. Utilice la bandeja esmaltada con el fin de evitar que los jugos y grasas caigan en la bandeja recoge migas/jugos.
- Para la limpieza de las resistencias situadas en la parte superior e inferior del horno, utilice una bayeta impregnada en agua jabonosa y efectúe la limpieza con movimientos longitudinales.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de alimentación	230 V ~ 50 Hz
Consumo máximo	1600 W
Capacidad	30 litros
Margen de temperatura	100 a 230 °C
Temporizador	hasta 60 minutos
Puerta	Doble cristal templado
Dimensiones externas	518 x 380 x 329 mm (l, a, alto)
Dimensiones cavidad del horno	377 x 313 x 270 mm (l, a, alto)
Peso aproximado	8,31 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.

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

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

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

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Mx Onda

FORNO DE CONVECÇÃO DESKTOP

MODELO: **MX-HC2181**



CE

ANTES DE USAR, LEIA ESTE MANUAL



Este desenho de um relâmpago dentro de um triângulo é um sinal de advertência, que avisa que dentro do aparelho existe "voltagem perigosa".

PRECAUÇÃO

PARA EVITAR QUE SE POSSAM PRODUZIR DESCARGAS ELÉCTRICAS NÃO ABRA ESTE APARELHO.

ATENÇÃO: ESTE APARELHO FUNCIONA COM UMA TENSÃO DE 230 V; PARA EVITAR QUE SE POSSA PRODUZIR UMA DESCARGA ELÉCTRICA, NÃO O TENTE ABRIR, NEM RETIRE OS PARAFUSOS.



Um sinal de exclamação dentro de um triângulo, indica que as instruções que acompanham o produto são importantes.

Tendo esgotado a vida deste produto elétrico, não jogue no lixo doméstico.
Deve coloca-lo no recipiente apropriado para um centro de reciclagem na sua área, para 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.





MUITO IMPORTANTE!

Este sinal adverte que a área onde está localizado pode adquirir alta temperaturas. Depois de usar o forno não toque nestas superfícies e deixe-as arrefecer.

INTRODUÇÃO

O forno de convecção Desktop MX ONDA modelo **MX-HC2181** de design compacto e vários recursos faz com que este produto aparelho adequado. Entre outros, inclui as seguintes características:

- Capacidade: 30 litros.
- Alimentação: 1600 vatios.
- Porta do forno com vidro duplo.
- iluminação interior
- Timer de até 60 minutos.
- Lus indicadora de funcionamiento.
- Controlo de Temperatura: 100 ° C a 230 ° C.
- 3 modos de operação: Calor em cima + **convecção**, calor em baixo + **convecção** e calor em cima e em baixo + **convecção**.
- Acessórios incluídos: bandeja para migalha / sumos, bandeja de esmalte, grelha, bandejas.

ANTES DE LIGAR O DISPOSITIVO

- Leia estas instruções e guarde-os para uso posterior.
- Antes de usar o forno pela primeira vez, você deve lavar os acessórios incluindo (bandejas, churrasqueiras, etc.) com água e sabão ou na máquina.
- A fim de eliminar os resíduos de óleo a partir da fabricação ser colocado no forno por 15 minutos modo de operação Forno (calor, na parte superior e inferior) e temperatura máxima.
- As primeiras vezes que você usar o forno é possível que indica qualquer um dos cheiro, isso é normal e não um defeito.
- Verifique se a voltagem da tomada é de 230 V ~ 50 Hz e que é fornecido com o solo.
- A segurança eléctrica do aparelho só é garantida se que está ligado a uma tomada de ligação à terra com um tão estabelecer normas de segurança atuais.
- O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos causados por a falta à terra na instalação. Em caso de dúvida, consulte um profissional.
- Se você precisar usar um cabo de extensão, utilize apenas um extensão que está em bom estado, com tomada elétrica terra e é adequado para a unidade de alimentação.
- Não deixe o cabo de alimentação sob o forno, entrar em contacto com superfícies quentes e não se encaixam na porta ou área articulada, por causa do risco de danificar ou cortando o isolamento do cabo.
- Depois de retirar a embalagem, verifique se o dispositivo não está danificado.
  Em caso de dúvida não usá-lo e contate a equipe assistência técnica.
- Manter fora do alcance das crianças materiais de embalagem (sacos, peças poliestireno, etc), uma fonte potencial de perigo.
- O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos decorrentes de uso indevido, inadequado ou descuidado do aparelho.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

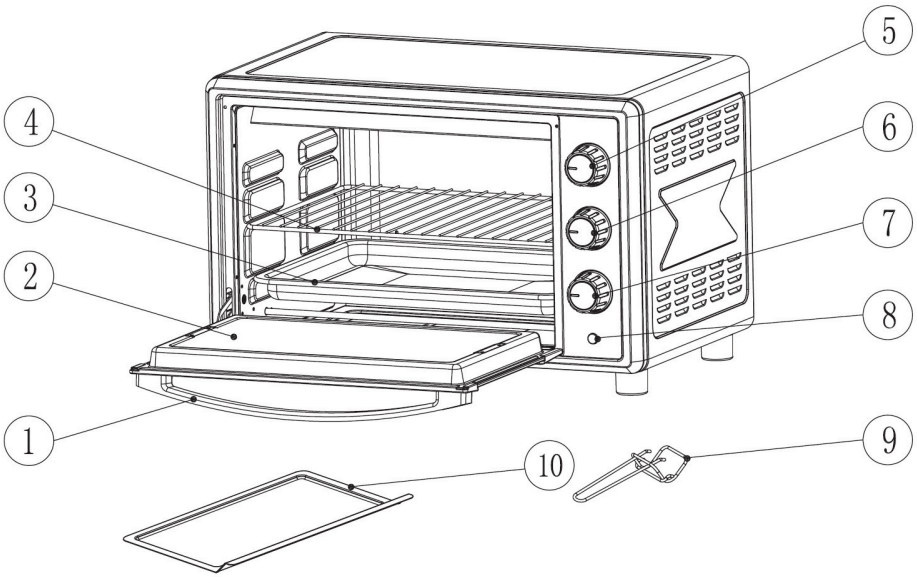
- Esta unidade não pode ser utilizada por crianças ou pessoas com deficiência capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções adequadas sobre o uso do aparelhos e são supervisionados por um adulto ou responsável.
- O não cumprimento destas advertências e instruções de segurança pode resultar em queimaduras ou ferimentos graves.
- Este aparelho é destinado ao uso doméstico, não profissional.
  MX ONDA não aceitará qualquer responsabilidade e garantia inválido se uso indevido ou não cumprimento das instruções.

- Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico ou ferimentos corpo pessoal, não bloqueie ou inserir objetos para a ventilação ventilação.
- Não deixe ao preparar alimentos com excesso de gordura ou óleo. Estes materiais podem inflamar-se quando super aquecido.
- Manter fora do alcance das crianças, superfícies forno e recipientes, pode se tornar muito quente.
- Em caso de fumaça ou fogo no interior do forno, mantenha a porta fechada para abafar as chamas e desligue-o da tomada.
- Não guarde materiais inflamáveis no interior do forno. Eles correm o risco de inflamar-se quando ligou o forno, sem retirar anteriormente. Usar o aparelho somente para o fim a que se destina.
- Utilize sempre luvas de forno ou alças (fornecido) quando manipulação de bandejas ou outros recipientes.
- Desligue o forno quando não estiver em uso por um longo período de tempo, quando há uma queda de energia, ou "pular" um ou automático fusível ou durante o processo de limpeza.
- Certifique-se de que a tomada onde o dispositivo está conectado facilmente acessível. Para desligar o forno da tomada puxe suavemente sobre a ficha. Nunca puxe o cabo de fazer.
- Este forno foi projetado para uso interno não use ao ar livre.
  Evite a exposição à chuva, umidade ou outros fenômenos atmosféricos.
- Não use utensílios não recomendados pelo fabricante.
- Não coloque o forno em cima de fogões, fornos e microondas.
- Tenha cuidado ao manusear bandejas, grades ou recipientes, quando ainda estão quentes.
- Não coloque o pão sucos coletados no chão do forno, ou cobrir folha de alumínio, o que aumentará a acumulação de calor e alterar o tempo de cozimento.
- Use específicos fornos recentes, metal, vidro temperado, argila, etc NUNCA use recipientes de plástico, papel, papelão, etc.
- Quando a porta do forno não é aberto magra sobre ele e não coloque objetos nela.
- Em caso de falha, anormal, se o forno é descartado, a própria porta O vidro temperado é danificado (arranhões, rachaduras, etc.), Pino ou outro partes são consideradas prejudicadas, ou o cabo estiver danificado, desligue e não tente repará-lo. Contacte o Serviço de Oficial Técnico MX ONDA mais próximo.

INSTALAÇÃO

1. Coloque o forno em uma superfície plana, longe do áreas quentes com alta humidade ou perto de materiais inflamáveis (Óleo, cortinas, etc.)
2. Para garantir uma ventilação adequada, deixe pelo menos 15 cm separação de cada lado do forno. NÃO DEVE obstruir as aberturas de ventilação.
3. Desenrole o cabo de alimentação e pinos da ficha aparelho à corrente eléctrica.

CONTROLES E ELEMENTOS



1. Maçaneta da porta
2. Porta do forno com vidro duplo
3. Bandeja esmaltada
4. Grelha
5. Selector de temperatura
6. Selector de funções
7. Cronómetro
8. Indicador de operação
9. Lidar com a bandeja e grelha
10. Bandeja de recolha migalhas/sucos

Selector de funções
O selector tem 4 posições, que são indicados no seguinte caixa ao lado da função que desempenham:

POSIÇÃO	SÍMBOLO	EXECUÇÃO DO FORNO
1	OFF	Sleep Mode ou Off
2		Calor na topo + convecção
3		Calor em baixo + convecção
4		Calor em cima e em baixo + convecção

Selector de temperatura
Escolher a temperatura de entre uma gama de 100 a 230 ° C, dependendo do alimento cozimento. Gire o controle no sentido horário para aumentar a temperatura e anti-horário para diminuir.

Nota:
O forno tem tempo para atingir a temperatura desejada, de modo recomenda que "pré-aquecimento" antes de adicionar o forno de alimentos.

Cronômetro
Girando o botão no sentido dos ponteiros do relógio, o forno irá operar, o indicador de operação acende eo temporizador é ativado e começa a contagem regressiva do tempo. Tempo terminou um sinal sonoro e fechou o forno.

Nota:
A qualquer momento você pode aumentar ou diminuir o tempo temporizador, basta virar a esquerda ou direita para aumentar ou diminuir o tempo respectivamente.

Indicador de operação e luz interior
Quando o cronómetro é definido como "Fique ligado" ou fazer a conta atrás (o tempo é selecionado), este indicador acende para alertar o forno estiver a funcionar. Mas se o interruptor da função é em não na posição de desligado (OFF) aquecido resistência e luz interior permanece desligado.

DICAS

- Antes de colocar a comida recomendamos pré-aquecimento do forno.
- Use recipientes do forno de segurança (resistente a altas temperaturas).
- O tempo necessário para o cozimento depende do tamanho dos alimentos e qualidade dos mesmos.
- Evite abrir a porta do forno tão pouco quanto possível, use a janela porta do forno para verificar o processo vai poupar tempo e energia.
- O sistema distribui calor por conveção dentro do forno e aumenta a temperatura de alimentação de modo acelera cozimento. Até que você se familiarizar com o sistema por conveção, não desconsidera o processo, pode acontecer que o tempo de cozimento diminui.
  É necessário deixar um espaço de menos pelo menos, 3 cm entre o recipiente e as paredes do forno para permitir a fluxo de ar quente.
- O peso dos alimentos colocados na grelha ou na frigideira esmalte não deve exceder os 2 kg.
- Distribuir comida em toda a área da grelha ou frigideira Esmaltado para cozimento uniforme.
- Se as peças são de tamanho médio, metade do processo deve dar a trás e obter um resultado homogéneo.

ACESSÓRIOS

Dependendo da comida para cozinhar, você deve usar os acessórios certos:

Crumb bandeja / sucos

O tabuleiro deve ser colocado entre a resistência e a base do forno.
Esta bandeja deve ser colocado sempre que você usar o forno, a sua missão baseia-se unicamente evitar sujar o forno. Uma vez que o cozidos e quando o forno está frio, remova a bandeja e limpar os detritos.

Bandeja de esmalte

Para bolos húmidos e assados. Você pode usá-lo para recuperar os sucos ouao fazer caçarolas de gordura na grelha ou o espeto rotativo.

Grelha

Utilize este acessório para assar, cozinhar ou cozinhar em adequado fornos (de vidro ou de cerâmica panelas, latas de bolo, etc.).
Em assados e cozidos são recomendados em conjunto com bandeja esmaltado para recuperar desbordamento suco e gordura.

MODOS

Use um dos seguintes modos de operação descrita, dependendo o tipo de comida para cozinhar, dependendo da experiência e da receita.

Sleep Mode ou Off OFF
Quando não usar forno, coloque o selector de funções nesta posição. Se inadvertidamente manipula o temporizador, o forno começa, as luzes indicadoras de funcionamento, mas sem resistência quente ea luz interior não é iluminado

Calor na topo + convecção
Esta função é ideal para grelhar pequenos pratos, suflês, bifes na grelha, torradas e carne ou peixe grelhado.

Uso
- Preaqueça o forno à temperatura especificada na receita.
- Coloque o alimento no recipiente.
- Em seguida, selecione a temperatura desejada ou especificada na receita.
- Coloque o selector de funções para a posição ( ).
- Por cronômetro escolher o tempo de cozimento em conformidade.
- 5 ou 10 minutos antes do final do tempo selecionado verificar se ele está devidamente cozinhada.
- Para testar a comida antes de retirar do forno, utilize a alça correspondente à bandeja, grelha. A alça irá ajudá-lo a levar comida ou colocar no forno.
- Após a preparação, re-posicionar o selector de funções para a posição OFF (OFF).

Calor em baixo + convecção
Este é ideal para o cozimento, fatias de culinária de carne, pés de galinha, asas de frango, carne fazenda, todos os tipos de pássaros, costeletas, peixe, etc.

Uso
- Coloque a grelha no centro do forno.
- Seleccionar a temperatura desejada.
- Coloque o selector de funções para a posição ( ).
- Coloque o alimento a ser cozido junto com os ingredientes correspon dentes em uma bandeja, em seguida, coloque este na grelha.
- Por cronômetro escolher o tempo de cozimento adequado e acompanhar o processo com um termômetro de carne para se certificar de que está sendo cozido ao seu gosto.
- Para testar a comida antes de retirar do forno, utilize a alça para a panela ou grill. A alça irá ajudá-lo a levar comida ou colocar no forno.
- Após a preparação, re-posicionar o selector de funções para a posição OFF (OFF).

Nota:
Os tempos de cozedura são baseados em alimentos encontrados para a temperatura do refrigerador. Alimentos de carne ou congelados devem de preparados por um longo período de tempo. Portanto, é recomenda-se usar um termómetro de carne.

Calor em cima e em baixo + convecção 
Esta função é ideal para o cozimento, cozinhar fatias de carne, pés de galinha, asas de frango, gado de carne, todos os tipos de aves, costeletas, peixe, etc.

Uso
- Preaqueça o forno à temperatura especificada na receita.
- Coloque o alimento no recipiente.
- Em seguida, selecione a temperatura desejada ou especificada na receita.
- Coloque o selector de funções para a posição ().
- Por cronômetro escolher o tempo de cozimento em conformidade.
- 5 ou 10 minutos antes do final do tempo selecionado verificar se ele está devidamente cozinhada.
- Para testar a comida antes de retirar do forno, utilize a alça correspondente à bandeja ou. A alça irá ajudá-lo a levar comida ou colocar no forno.
- Após a preparação, re-posicionar o selector de funções para a posição OFF (OFF).

MANUTENÇÃO E LIMPEZA
Antes de limpar o aparelho da rede eléctrica. E certifique-se o forno é completamente legal. Nunca use álcool ou productos abrasivo e não permitir que o aparelho entre em contacto com os agentes voláteis como gasolina, solventes, inseticidas, etc.

A limpeza do lado de fora
Limpe o exterior com um pano húmido e depois com um pano seco.
Mantenha sempre limpa a porta de ambos os lados. Limpe estas partes com um pano húmido com água morna e sabão. Depois seque-as cuidadosamente.

Acessórios de limpeza
- Limpe os acessórios após cada utilização com um produto lubrificante.
- Você também pode lavar os acessórios na máquina de lavar louça.

Limpar o interior
- Não utilize esfregões metálicos que podem arranhar a superfície.
- Utilize fornos de limpeza específicos.

- Para remover manchas difíceis, limpe após o pré-aquecimento a 90 ° C durante 30 segundos.
- Alguns sucos e manchas de gordura ocorre no tabuleiro de recolha migalhas / sucos de alumínio, que não são limpos com produtos de limpeza.
  Use bandeja esmalte para evitar sucos e gorduras cair a bandeja de migalhas / sucos.
- Para a limpeza das resistências localizadas na parte superior e inferior do forno, use um pano humedecido em água e sabão e fazer a limpeza dos movimentos longitudinais.

TÉCNICO

Tensão	230 V ~ 50 Hz
A potência máxima de	1600 W
Capacidade	30 litros
Gama de temperaturas	100 - 230 ° C
Cronômetro	até 60 minutos
Porta	Vidro duplo temperado
Dimensões externo	518 x 380 x 329 mm (L, W, H)
Cavidade do forno	377 x 313 x 270 mm (L, W, H)
Peso aproximado	8,31 kg

As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Este produto cumpre com as Directivas Europeias 2004/108/EC (EMC) relativa à Compatibilidade Eletro magnética e à 2006/95/EC (LVD) e, matéria de segurança de baixa tensão.

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

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

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

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

BENUTZERHANDBUCH

MxOnda

KONVEKTIONSOFEN
MIT DESKTOP

MODELL: **MX-HC2181**



CE

VOR GEBRAUCH SORGFÄLTIG LESEN SIE DIESE



Die Zeichnung von einem Blitz in einem Dreieck ist ein Warnzeichen, Warnung, dass im Inneren des Gerätes "gefährlicher Spannung".

ACHTUNG

UM DIE GEFAHR VON ZU VERMEIDEN STROMSCHLAG NICHT AUF DAS PRODUKT

WARNUNG: DIESES PRODUKT IST CONNECTED An 230 V-STROMVERSORGUNG. REDUZIEREN DIE GEFAHR VON STROMSCHLÄGEN NIEMALS VERSUCHEN, SIE ZU ÖFFNEN. NICHT ENTFERNEN DIE SCHRAUBEN.



Das ausrufezeichen in einem gleichseitigen dreieck soll den anwender auf das vorhandensein aufmerksam wichtige etriebs- und wartungsanleitungen in der begleit dieses produkt.

Nachdem das leben dieses elektrischen geräts erschöpft ist, nicht in den hausmüll.
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, durch das königliche dekret 208/2005 in spanisches recht umgesetzt.



SEHR WICHTIG!



Dieses zeichen warnt, dass der bereich, in dem es sich befindet, können hohe temperaturen durch wasserdampf zu erwerben. Um die kappe warte manipulieren, bis er vollständig kalt oder handschuhen, topflappen oder ein dickes tuch.

EINFÜHRUNG

Der desktop-ofen mit umluft MX ONDA modell MX-HC2181 der kompakten bauweise und vielfältige funktionen machen dieses produkt das ideale gerät. unter anderem enthält es die folgenden funktionen:

- Kapazität: 30 Liter.
- Leistung: 1600 Watt.
- Backofentür mit doppelt gehärtetem glas.
- Innenbeleuchtung
- Timer bis zu 60 minuten.
- Betriebs licht.
- Die temperatursteuerung 100 ° C bis 230 ° C
- 3 Betriebsarten : hitze an der spitze, die unterhitze und wärme an der ober- und unterseite.
- Im lieferumfang enthalten: tray krümel / säfte, lackschale, grill und griff für das fach und grill.

VOR DEM ANSCHLUSS DAS GERÄT

- Lesen sie diese anweisungen und bewahren sie sie für den späteren gebrauch sorgfältig.
- Bevor sie den backofen das erste mal benutzen, sollten sie die mitgelieferte zubehör waschen (tabletts, grills, etc.) Mit seifenwasser oder in der spülmaschine.
- Um spuren von öl aus der herstellung zu entfernen, muss der ofen in betrieb für 15 minuten in den ofen-modus (wärme an dem oben und unten) und die maximale temperatur gestellt.
- Die ersten paar male sie den backofen verwenden kann einige geruch abziehen, das ist normal und keine fehlfunktion.
- Überprüfen sie, ob die spannung ihrer steckdose 230 v ~ 50 hz und ist mit erdung ausgestattet.
- Die elektrische sicherheit dieses gerätes ist nur gewährleistet, wenn es an eine steckdose mit einer effizienten erde, wie vorgesehen sicherheitsvorschriften in kraft verbunden ist.
- Der hersteller haftet nicht für durch den mangel verursachten schaden in der installation erdung. Im zweifelsfall konsultieren sie einen fachmann.
- Wenn sie ein verlängerungskabel verwenden müssen, verwenden sie nur ein verlängerungskabel, das mit schuko-stecker in gutem zustand und ist für die leistung des gerätes geeignet.
- Schließen sie das netzkabel unter dem ofen verlassen, die mit heißen oberflächen in berührung kommt, und nicht in der tür passen scharniere oder der bereich, weil sie gefahr, zu beschädigen oder die isolierende hülle des kabelnetzes zu schneiden.
- Nach entfernen der verpackung prüfen, ob das gerät nicht beschädigt wird. Im zweifelsfall verwenden sie es nicht und kontaktieren sie die mitarbeiter des technischen supports.
- Außerhalb der reichweite von kindern verpackungsmaterial (tüten, styroporteile, etc.), da sie eine potentielle gefahrenquelle sind.
- Der hersteller übernimmt keine haftung für schäden, die durch unsachgemäße, fehlerhafte oder nachlässige benutzung des gerätes zur folge hat.

SICHERHEITSMAßNAHMEN

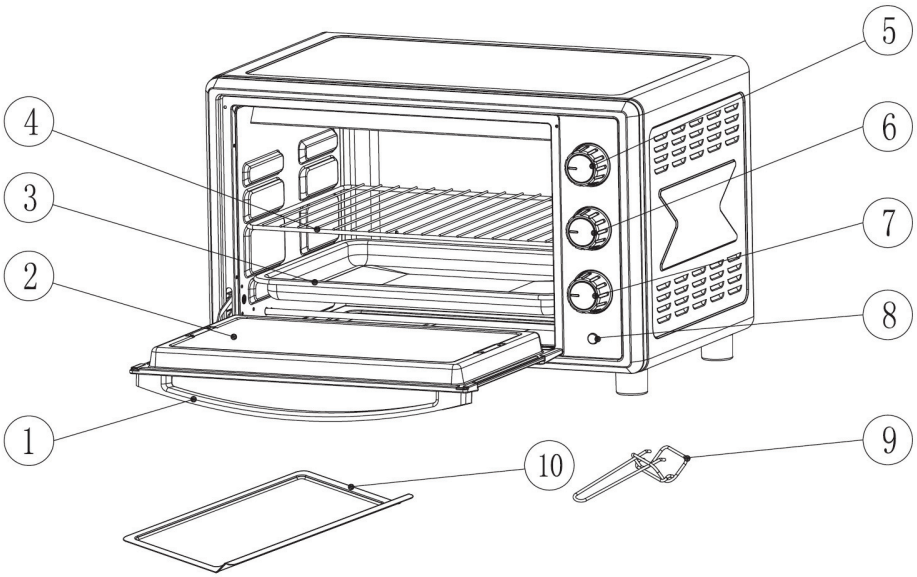
- Dieses gerät kann nicht von kindern oder personen mit oder ohne erfahrung und wissen eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen fähigkeiten verwendet werden, es sei denn, sie entsprechende anweisungen für die verwendung des geräts erhalten haben und von einem erwachsenen oder verantwortliche person überwacht werden.
- Um die gefahr von feuer, stromschlag oder verletzungen zu vermeiden, dürfen nicht blockiert oder gegenstände in die lüftungsschlitze ein.

- Dieses gerät ist nur für den häuslichen gebrauch, nicht professionell. Mx onda nimmt keine verantwortung und die garantie bei missbrauch oder fehler nicht gelten anweisungen zu befolgen.
- Die nichtbeachtung dieser warnungen und sicherheitshinweise als folge verbrennungen oder schwere verletzungen zur folge haben könnte.
- Gehen sie nicht weg, wenn lebensmittel mit überschüssigem fett oder öl vor. Diese materialien können feuer fangen, wenn es zu heiß wird.
- Außerhalb der reichweite von kindern, die ofen oberflächen und behältern, können hohe temperaturen erreichen.
- Wenn sie rauch oder feuer im ofen zu sehen, halten die tür, um die flammen zu ersticken geschlossen und vom stromnetz zu trennen.
- Bewahren sie keine brennbaren materialien im inneren des ofens. Fangen brandgefahr, wenn sie den ofen ohne vorherige entfernung drehen. Verwenden sie das gerät nur für den zweck es entwickelt wurde.
- Verwenden sie immer topflappen oder griffe (im lieferumfang enthalten), wenn böden oder den umschlag von containern.
- Ziehen sie den ofen, wenn sie für eine lange zeit ungenutzt, wenn ein stromausfall auftritt oder "überspringen", um eine sicherung oder schaltung oder während des reinigungsprozesses.
- Stellen sie sicher, dass der ausgang in dem das gerät angeschlossen ist, leicht zugänglich ist. So trennen sie den ofen von der netz den stecker aus der steckdose ziehen. Sie niemals am kabel ziehen.
- Dieser ofen ist für den innenbereich konzipiert nicht im freien verwenden. Vermeiden sie regen, feuchtigkeit oder anderen atmosphärischen erscheinungen.
- Verwenden sie keine vom hersteller nicht utensilien empfohlen.
- Stellen sie das gerät nicht über küchen oder mikrowellenöfen.
- Seien sie besonders vorsichtig, wenn tabletts handhabung, regale oder behälter, wenn sie noch heiß sind.
- Stellen sie das tablett säfte auf dem ofenboden sammelt, oder mit folie abdecken, dies würde die wärmeentwicklung zu erhöhen und garzeiten ändern.
- Neue verwendung spezifischer ofen; metall, glas, ton usw. Verwenden sie niemals behälter aus kunststoff, papier, pappe, usw.
- Wenn die ofentür geöffnet ist lehnen sie sich nicht darauf und stellen sie keine gegenstände darauf.
- Im falle des scheiterns, anomalien, wenn der ofen gefallen ist, ist ja temperierten glastür beschädigt (kratzer, risse, etc.), sind die stecker oder andere teile beeinträchtigt ist oder das kabel beschädigt ist, ziehen sie das gerät und nicht versuchen, es selbst zu reparieren. Kontaktieren sie unseren kundenservice nächsten MX ONDA.

INSTALLATION

1. Stellen sie das gerät auf einer stabilen, ebenen fläche, von heißen gebieten mit hoher luftfeuchtigkeit oder in der nähe von brennbaren materialien (öl, gardinen, decken, etc.).
2. Um sicherzustellen, dass ausreichende belüftung mindestens 15 cm abstand auf jeder seite des ofens. Decken sie die lüftungsschlitze des gehäuses abgedeckt.
3. Voll das kabel abrollen und den gerätestecker in die steckdose stecken.

BEDIENELEMENTE UND FUNKTIONEN



1. Türgriff
2. Doppel temperierten Glastür
3. emailliertem Tablett
4. Grill
5. Temperaturwähler
6. Funktionswähler
7. Timer
8. Betriebsanzeige
9. Griff für das Fach und Grill
10. Tray Krümel / Säfte

Funktionswähler
Der selektor hat vier positionen, die mit der funktion in der folgenden tabelle angegeben sind, die sie durchführen:

POSITION	SYMBOL	FUNKTION PERFORMING THE OVEN
1		Standby-Modus oder ausgeschaltet
2		Hitze auf + Konvektion
3		Wärme am Boden + Konvektion
4		Hitze auf der Ober- und Unterseite + Konvektion

Temperaturwähler
Wählen zwischen einem temperaturbereich von 100 bis 230 ° c, abhängig von dem essen gekocht werden. Schalten sie diese kontrolle im sinne im uhrzeigersinn, um die temperatur zu erhöhen und gegen den uhrzeigersinn spannung zu verringern.

Notiz:
Der ofen braucht zeit, um die gewünschte temperatur zu erreichen, empfehlen wir "vorheizen", um den ofen, bevor die lebensmittel einzuführen.

Timer
Durch drehen des reglers im uhrzeigersinn delas, wird der ofen betrieben werden, leuchtet die betriebsanzeige und der timer aktivieren und den countdown von der eingestellten zeit starten. Nach ablauf der zeit durch ein akustisches signal und den backofen ausschalten.

Notiz:
Immer, wenn sie. Sie können die zeit zu erhöhen oder zu verringern, drehen sie einfach nach links oder rechts zu verringern oder die zeit bzw. Erhöhen.

Betriebsanzeige und innenbeleuchtung
Wenn der countdowns (sie eine zeit gewählt haben), um die anzeige leuchtet warnen, dass der ofen oper-tion ist. Aber wenn der funktionsschalter in der aus-position (OFF) nicht hitzebeständigkeit und innenbeleuchtung wird ausgeschaltet bleiben.

TIPPS

- Bevor das essen eingabe empfehlen wir den ofen vorzuheizen.
- Verwenden sie geeignete behälter für öfen (resistent gegen hohe temperaturen).
- Die zeit für das kochen von speisen erforderlich ist, hängt von der größe und qualität derselben.
- Versuchen sie nicht, die backofentür zu öffnen, so wenig wie möglich, verwenden sie das fenster der ofentür, den prozess zu überprüfen, wird es zeit und energía¡ speichern.
- Das system verteilt konvektion im inneren des ofens wärme und die temperatur der nahrung durch den kochvorgang beschleunigt wird. Bis sie mit dem system durch konvektion vertraut sind, den prozess nicht zu vernachlässigen, kann es vorkommen, dass die kochzeit abnimmt.
- Sie sollten auch einen abstand von mindestens 3 cm zwischen dem behälter und den wänden des ofens verlassen, heißluftstrom zu ermöglichen.
- Das gewicht der speisen auf dem grill oder in der emailfach abgelegt sollte nicht etwa 2 kg nicht überschreiten.
- Verteilung von lebensmitteln in der gesamten region der grillschale oder emaille ein gleichmäßiges garen zu erhalten.
- Wenn die teile sind von mittlerer größe, die hälfte der prozess sollte sie umdrehen und ein homogenes ergebnis zu erhalten.

ZUBEHÖR

Je nach essen zu kochen, müssen sie das entsprechende zubehör verwenden:

Krümelschublade / säfte

Die schale sollte zwischen dem widerstand und dem ofenboden angeordnet sein. Dieses fach wird immer platziert sie den backofen verwenden, ist ihre mission nur der backofenboden ist verschmutzt zu verhindern. Sobald sie das kochen getan haben und wenn der ofen kalt ist, entfernen sie das fach und reinigen sie den schmutz.

Grill

Verwenden sie dieses zubehörteil zum braten, backen oder kochen in geeigneten behältern für öfen (glas oder ton pfannen, kuchenformen, etc.).
In braten und aufläufe es wird in verbindung mit emailliertem tablett empfohlen, saft verschüttet und fett sammeln.

Emailliertem tablett

Für feuchte kuchen und braten. Sie können es verwenden, um die saft oder fett zu erholen, wenn aufläufe auf dem grill zu machen.

BEDIENUNGSMODI
Verwenden einer der folgenden betriebsarten , je nach art der speisen gekocht werden, je nach ihrer erfahrung und dem rezept gewählt.

Standby-modus oder ausgeschaltet OFF
Wenn sie nicht in den ofen in gebrauch ist, stellen sie den funktionsschalter in dieser position. Wenn unbeabsichtigt den timer manipuliert, wird der ofen arbeiten-ing, wird die betriebsanzeige leuchtet aber nicht widerstand wärme und innenbeleuchtung wird entweder licht.

Hitze auf + konvektion
Diese funktion ist ideal zum grillen von kleinen gerichten, soufflés, grillen steaks, toast und fleisch oder fisch vom grill.

Wie zu verwenden
- Ofen vorheizen auf temperatur im rezept angegeben.
- Die lebensmittel in den behälter.
- Dann wählen sie die gewünschte temperatur oder im rezept angegeben.
- Stellen sie den funktionsschalter in die position ( ).
- Zu der zeit, wählen die timer gekocht entspricht.
- 5 oder 10 minuten vor dem ende der prüfung ausgewählten zeit richtig zubereitet wird.
- Um das essen zu testen, bevor sie aus dem ofen entfernt haben, verwenden sie den griff entspre-zahn an der schale oder auf dem grill. Der griff dient dazu, die lebensmittelauflage zu entfernen oder in den ofen eingeführt wird.
- Sobald die entwicklung abgeschlossen ist, erneut stellung der funktionsschalter in die position (OFF).

Wärme am Boden + konvektion
Diese funktion ist ideal zum backen, kochen scheiben fleisch, hähnchenschenkel , hähnchenflügel , rindfleisch vieh, alle arten von vögeln, koteletts, fisch, etc.

Wie zu verwenden
- Legen zahnstange in der mitte des ofens.
- Wählen sie die gewünschte temperatur.
- Stellen sie den funktionsschalter in die position ( ).
- Geben sie die lebensmittel mit den entsprechenden zutaten in einem topf gekocht zusammen ist, dann legen sie diese auf dem grill.
- Zu der zeit, wählen die timer entsprechenden gekocht und den prozess mit einem fleischthermometer überwachen, um sicherzustellen, dass es nach ihren wünschen kocht.

- Um das essen zu testen, bevor sie aus dem ofen entfernt haben, verwenden sie den griff für das fach oder auf dem grill. Der griff ist ihr leitfaden essen zu bekommen oder es in den ofen.
- Sobald die entwicklung abgeschlossen ist, erneut stellung der funktionsschalter in die position (OFF).

Notiz:
Die garzeiten basieren auf lebensmittel kühlschranktemperatur gefunden. Fleisch oder tiefkühlkost sollte für eine längere zeit gekocht werden. Daher ist es ratsam, ein fleischthermometer zu verwenden.

Hitze auf der ober- und unterseite + konvektion
Mit dieser funktion können gegrilltes fleisch oder fisch vorzubereiten, brotbacken , usw.

Wie zu verwenden
- Ofen vorheizen auf temperatur im rezept angegeben.
- Die lebensmittel in den behälter.
- Dann wählen sie die gewünschte temperatur oder im rezept angegeben.
- Stellen sie den funktionsschalter in die position ( ).
- Zu der zeit, wählen die timer gekocht entspricht.
- 5 oder 10 minuten vor dem ende der prüfung ausgewählten zeit richtig zubereitet wird.
- Um das essen zu testen, bevor sie aus dem ofen zu entfernen, verwenden sie die entsprechende handgriff für das fach oder auf dem grill. Der griff dient dazu, die lebensmittelauflage zu entfernen oder in den ofen eingeführt wird.
- Sobald die entwicklung abgeschlossen ist, erneut stellung der funktionsschalter in die position (OFF).

PFLEGE UND REINIGUNG
Vor der reinigung trennen sie das gerät vom netz. Und sicher sein, der ofen ganz kalt ist. Verwenden sie keinen alkohol oder scheuermittel und nicht zulassen, dass das gerät flüchtige mittel wie benzin zu kontaktieren, lösungsmittel, insektizide usw.

Außenreinigung Backofen
- Reinigen sie die außenseite mit einem feuchten tuch und dann mit einem trockenen.
- Vermeiden sie wasser aus den entlüftungsöffnungen .
- Halten sie die tür auf beiden seiten und die dichtungen immer sauber. Reinigen sie diese teile mit einem feuchten tuch mit warmem wasser und seife. Dann trocknen sie sie sorgfältig.

Reinigungszubehör

- Reinigen sie das zubehör nach jedem gebrauch mit einem fettprodukt.
- Sie können auch das zubehör in der spülmaschine waschen.

Reinigung im inneren des ofens

- Nicht metallschwämme verwenden, die die oberflächen zerkratzen können, verwenden sie spezifische reinigungsprodukte für öfen. Bei hartnäckigen flecken, wischen sie sie nach 30 sekunden auf 90 ° c vorwärmen.
- Einige säfte und fettflecken , krumebehälter / säfte aus aluminium, die nicht mit reinigungsmitteln gereinigt werden. Verwenden sie die emaillewanne, um säfte und fette zu verhindern, fallen in krümelschublade / säfte.
- Zur reinigung des widerstands an der ober- und unterseite des ofens, mit einem tuch in seifenwasser getränkt und machen mit längsbewegungen reinigen.

TECHNISCHE DATEN

Versorgungsspannung	230 v ~ 50 hz
Maximaler verbrauch	1600 W
Kapazität	30 liter
Temperaturbereich	100 bis 230 ° c
Timer bis zu	60 minuten
Tür	Doppel gehärtetem glas
Außenmaße	518 x 380 x 329 mm (l, b, h)
Abmessungen ofen hohlraum	377 x 313 x 270 mm (l, b, h)
Gesamtgewicht	8,31 kg

Spezifikationen können ohne vorherige ankündigung geändert werden.

Dieses produkt entspricht den europäischen richtlinien 2004/108/EC (EMC) über die Elektromagnetische Verträglichkeit und 2006/95/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

INSTRUCTION MANUAL

MxOnda

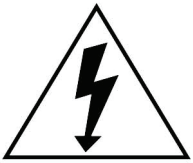
ELECTRIC OVEN

MODEL: **MX-HC2181**



CE

PLEASE READ THIS MANUAL BEFORE OPERATION



The lightning flash with the arrowhead symbol within an equilateral triangle is intented to alert the user to the presence of "dangerous voltage" inside the product that may constitute a risk of electric shock.

CAUTION

TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, DO NOT OPEN THIS PRODUCT.

WARNING: THIS PRODUCT IS CONNECTED TO A 230 V POWER SUPPLY. TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, DO NOT ATTEMPT TO OPEN IT. DO NOT REMOVE THE SREWS.



The exclamation point within an equilateral triangle is intented to alert the user to the presence of important operating and maintenance instructions in the literature accompanying this product.

Waste electrical products must not be disposed of with household waste. This equipment should be taken to your local recycling centre for safe treatment.



This product complies with European Directives RoHS (2011/65/UE), on the restriction of use of certain dangerous substances in electrical and electronic appliances, transposed to the Spanish legislation by means of Real Decree 208/2005.





VERY IMPORTANT!

This signal indicates that the area where it is located, can acquire high temperatures due to steam. To manipulate the lid wait until it is completely cold or use gloves, oven gloves or a thick cloth.

INTRODUCTION

The Desktop oven with convection MX ONDA model **MX-HC2181**of compact design and multiple functions make this product the ideal appliance. Among others, it includes the following features:

- 3º liters of capacity.
- 1600 watts of power consumtion.
- Oven door with double tempered glass.
- Interior lighting
- Timer up to 60 minutes.
- Operating light.
- Temperature control 100 ° C to 230 ° C.
- 3 operating modes: Heat at the top, the bottom heat and heat at the top and bottom.
- Included accessories: Tray crumb / juices, enameled tray, grill and handle for the tray and grill.

BEFORE CONNECTING THE ELECTRIC OVEN

- Read these instructions and save them for later use carefully.
- Before using the oven for the first time, you should wash the included accessories (trays, grills, etc.) with soapy water or in the dishwasher.
- In order to remove traces of oil from the manufacture must put the oven in operation for 15 minutes in the oven mode (heat at the top and bottom) and the maximum temperature.
- The first few times you use the oven may peel off some smell, this is normal and not a malfunction.
- Check that the voltage of your outlet is 230 V ~ 50 Hz and is equipped with grounding.
- The electrical safety of this appliance is only guaranteed if it is connected to an outlet with a efficient earth, as envisaged safety regulations in force.
- The manufacturer is not liable for damage caused by the lack of grounding in the installation. If in doubt, consult a professional.
- If you need to use an extension cord, use only an extension cord that is in good condition with grounded plug and is suitable for the power of the appliance.
- Do not leave the power cord below the oven, which comes into contact with hot surfaces and do not fit in the door hinges or the area because you risk damaging or cutting the insulating sheath of the cable network.
- After removing the packaging, check that the appliance is not damaged. If in doubt do not use it and contact the technical support staff.
- Keep out of reach of children packaging materials (bags, polystyrene parts, etc.), as they are a potential source of danger.
- The manufacturer declines any liability for damages resulting from improper, incorrect or careless use of the appliance.

SECURITY MEASURES

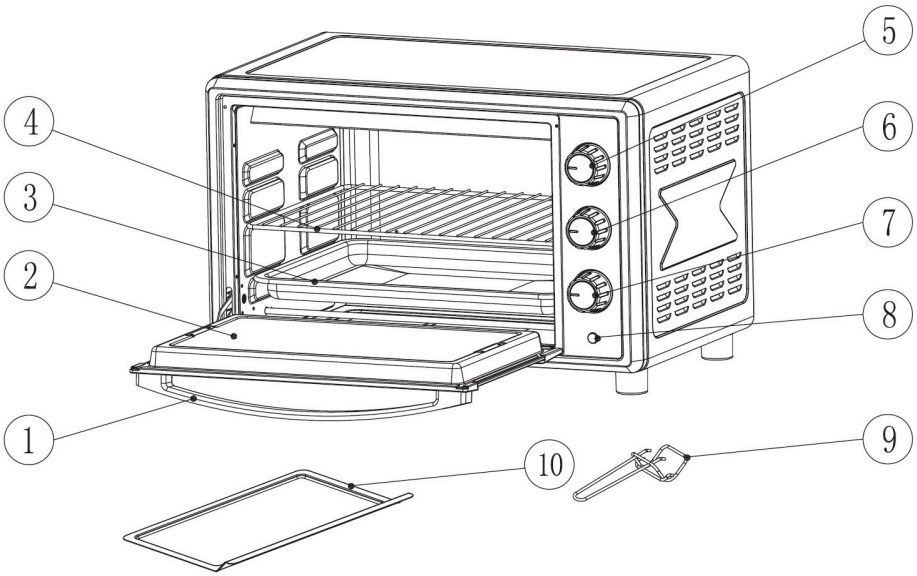
- This device can not be used by children or people with or without experience and knowledge reduced physical, sensory or mental capabilities, unless they have received appropriate instructions on the use of the device and be supervised by an adult or responsible person.
- To reduce the risk of fire, electric shock or personal injury, do not block or insert objects into the ventilation slots.
- This appliance is designed only for domestic use, not professional. MX ONDA not accept any responsibility and the guarantee will not apply in case of misuse or failure to follow instructions.
- Failure to follow these warnings and safety instructions could result as a result burns or serious injury.
- Do not walk away when preparing foods with excess fat or oil. These materials can catch fire if it overheats.

- Keep out of reach of children, the oven surfaces and containers, can reach high temperatures.
- If you see smoke or fire in the oven, keep the door closed to smother the flames and unplug it from the mains.
- DO NOT store flammable materials inside the oven. Catch fire risk if you turn the oven without prior removal. Use the device only for the purpose it was developed.
- Always use oven mitts or handles (supplied) when handling trays or containers.
- Unplug the oven when they go unused for a long period of time, when a power outage occurs, or "skip" a fuse or circuit or during the cleaning process.
- Make sure the outlet where the device is connected is easily accessible. To disconnect the oven from the mains pull the plug from the socket. you do never pull on the cable.
- This oven is designed for indoor use do not use outdoors. Avoid exposure to rain, moisture or other atmospheric phenomena.
- Do not use not recommended by the manufacturer utensils.
- Do not place the oven above kitchens, or microwave ovens.
- Use extreme caution when handling trays, racks or containers, when they are still hot.
- DO NOT place the tray collects juices on the oven floor, or cover with foil, this would increase the heat build and modify cooking times.
- Recent use specific oven; metal, tempered glass, clay, etc. NEVER use plastic containers, paper, cardboard, etc.
- When the oven door is open Do not lean on it and do not place objects on it.
- In case of failure, anomalies, if the oven has fallen, yes tempered glass door is damaged (scratches, cracks, etc.), the plug or other parts have impaired, or the cord is damaged, unplug the appliance and not try to repair it yourself. Contact our Customer Service nearest MX ONDA.

INSTALLATION

1. Place the oven on a stable, level surface, away from hot areas with high humidity or near flammable materials (oil, curtains, cloths, etc.).
2. To ensure adequate ventilation allow at least 15 cm apart on each side of the furnace. DO NOT obstruct the ventilation slots.
3. Fully unroll the cord and plug the appliance plug into the mains.

CONTROLS AND FUNCTIONS



1. Door handle
2. Double tempered glass door
3. enameled tray
4. Grill
5. Temperature selector
6. Function selector
7. timer
8. Operation indicator
9. Handle for the tray and grill
10. Tray crumb / juices

Function selector
The switch has 4 positions which are indicated in the following table with the function they perform:

POSITION	SYMBOL	FUNCTION
1		**Standby mode or off**
2		**Heat on top + convection**
3		**Heat at the bottom + convection**
4		**Heat on the top and bottom + convection**

Temperature selector
Choose between temperature range of 100 to 230 ° C, depending on the food to be cooked. Turn this control in the sense clockwise to increase the temperature and counterclockwise to decrease the temperature.

Note:
The oven takes time to reach the set temperature, so it is recommended "preheat" the oven before introducing the food.

Timer
Turning the control in the clockwise direction, the oven will operate, the operation indicator lights up and the timer will activate and start the countdown from the set time. After the time an audible indication and switch off the oven.

Note:
Anytime you can increase or decrease the timer, simply turn it to the left or right to decrease or increase the time respectively.

Operation indicator and interior light
When the timer is counting down (you have selected a time), the indicator lights to warn that the oven is operation. But if the function switch is in the off position (OFF) will not heat resistance and interior light will remain off.

TIPS

- Before entering the food we recommend to preheat the oven.
- Use containers suitable for ovens (resistant to high temperatures).
- The time required for the cooking of food depends on the size and quality thereof.
- Open the oven door as little as possible; use the window of the oven door to check the process will save time and energy.
- The system convection distributes heat inside the furnace and the temperature of food by accelerating the cooking process. Until you become familiar with the system by convection, not neglect the process, it may happen that the cooking time decreases.
- You should also leave a space of at least 3 cm between the container and the walls of the oven, to allow hot air flow.
- The weight of food deposited on the grill or in the enamel tray should not exceed approximately 2 kg.
- Distribute food throughout the area of the grill tray or enamel to obtain a uniform cooking.
- If the parts are medium in size, half the process should turn them over and get a homogeneous result.

ACCESSORIES

Depending on the food to cook, you must use the appropriate accessory:

Crumb tray / juices

The tray should be located between the resistance and the furnace base.
This tray is always placed you are using the oven, your mission is only to prevent the oven floor is dirty. Once you have done cooking and when the oven is cold, remove the tray and clean the debris.

Grill

Use this accessory for roasting, baking or cooking in suitable containers for furnaces (glass or clay pans, pastry molds, etc.).
In roasts and casseroles it is recommended in conjunction with enamel tray to collect juice spills and grease.

Enamel tray

For moist cakes and roasts. You can use it to recover the juices or fat when making casseroles on the grill.

MODES OF OPERATION
Use one of the following operating modes described, depending on the type of food to be cooked, depending on their experience and the recipe chosen.

Standby mode or off OFF
When not in use in the oven, place the function switch in this position. If unintentionally manipulates the timer, the oven will working, the operation indicator will light but will not heat resistance and interior light will light either.

Heat on top + convection
This function is ideal for grilling small dishes, soufflés, grilling steaks, toast and meat or grilled fish.

How to use
- Preheat oven to temperature specified in the recipe.
- Place the food in the container.
- Then select the desired temperature or specified in the recipe.
- Place the function switch in the position ( ).
- By the time the timer choose corresponding cooked.
- 5 or 10 minutes before the end of the selected time check is being cooked properly.
- To test the food before removing from the oven, use the appropriate handle for the tray or grill. The handle will serve to remove the food support or introducing it into the oven.
- Once the development is completed, re-position the function switch to the off position (OFF).

Heat at the bottom + convection
This function is ideal for baking, cooking slices of meat, chicken legs, chicken wings, beef livestock, all kinds of birds, chops, fish, etc.

How to use
- Place the grill in the middle of the oven.
- Select the desired temperature.
- Place the function switch in the position ( ).
- Put the food to be cooked along with the corresponding ingredients in a pan, and then place this on the grill.
- By the time the timer choose corresponding cooked and monitor the process with a meat thermometer to make sure it is cooking to your liking.
- To test the food before removing from the oven, use the handle for the tray or grill. The handle is your guide to get food or place it in the oven.
- Once the development is completed, re-position the function switch to the off position (OFF).

Note:
Cooking times are based on foods found to refrigerator temperature. Meat or frozen food should be cooked for a longer period of time. Therefore, it is advisable to use a meat thermometer.

Heat on the top and bottom + convection 
Use this function to prepare grilled meat or fish, bread baking, etc.

How to use
- Preheat oven to temperature specified in the recipe.
- Place the food in the container.
- Then select the desired temperature or specified in the recipe.
- Place the function switch in the position ().
- By the time the timer choose corresponding cooked.
- 5 or 10 minutes before the end of the selected time check is being cooked properly.
- To test the food before removing from the oven, use the appropriate handle for the tray or grill. The handle will serve to remove the food support or introducing it into the oven.
- Once the development is completed, re-position the function switch to the off position (OFF).

MAINTENANCE AND CLEANING
Before cleaning disconnect the unit from the mains. And be sure the oven is completely cold. Do not use alcohol or abrasive products and not allow the appliance to contact volatile agents such as gasoline, solvents, insecticides, etc.

Cleaning the outside of the oven
- Clean the outside with a damp cloth and then with a dry one.
- Avoid water from the vents.
- Hold the door on both sides and the seals always clean. Clean these parts with a damp cloth with warm water and soap. Then dry them carefully.

Cleaning of the accessories
- Clean the accessories after each use with a grease product.
- You can also wash the accessories in the dishwasher.

Cleaning inside the oven
- Do not use metal scouring pads that may scratch the surfaces, use specific cleaning products for ovens. For stubborn stains, wipe them after preheating to 90 ° C for 30 seconds.

- Some juices and grease stains, crumb tray / juices aluminum, which are not cleaned with cleaning products. Use the enamel tray in order to prevent juices and fats falling into crumb tray / juices.
- For cleaning of resistance at the top and bottom of the oven, use a cloth soaked in soapy water and make cleaning with longitudinal movements.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Operating voltage	230 V ~ 50 Hz
Power consumption	1600 W
Oven capacity	30 liters
Temperature range	100 to 230 °C
Timer control	60 minutes
External dimension	518 x 380 x 329 mm (l, a, h)
Oven cavity dimension	377 x 313 x 270 mm (l, a, h)
Approximate weight	8.31 Kg

Specifications subject to change without notice.

This product complies with the European Directives 2004/108/EC (EMC – Electromagnetic Compatibility) and the 2006/95/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

