

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

# Mx Onda

## HORNO DE SOBREMESA CON CONVECCIÓN

MODELO: **MX-HC2197**



**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, 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-HC2197** de diseño compacto y con múltiples funciones, hacen de este producto el electrodoméstico idóneo. Entre otras, incorpora las siguientes características:

- Capacidad: 48 litros.
- Potencia: 1800 vatios.
- Puerta del horno con doble cristal templado.
- Iluminación interior
- Temporizador hasta 60 minutos.
- Indicadores luminosos de funcionamiento.
- Control de temperatura: 90 °C a 230 °C.
- Múltiples modos de funcionamiento: funcionamiento con o sin convección, calor en la parte superior, calor en la parte inferior o calor en la parte inferior y superior.
- Función rustepollos
- Accesorios incluidos: Bandeja recoge migas/jugos, bandeja esmaltada, parrilla, asa para la bandeja y parrilla, rustepollos y asa para el rustepollos.

## 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 (bandeja, parrilla, 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 220 - 240 V 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**

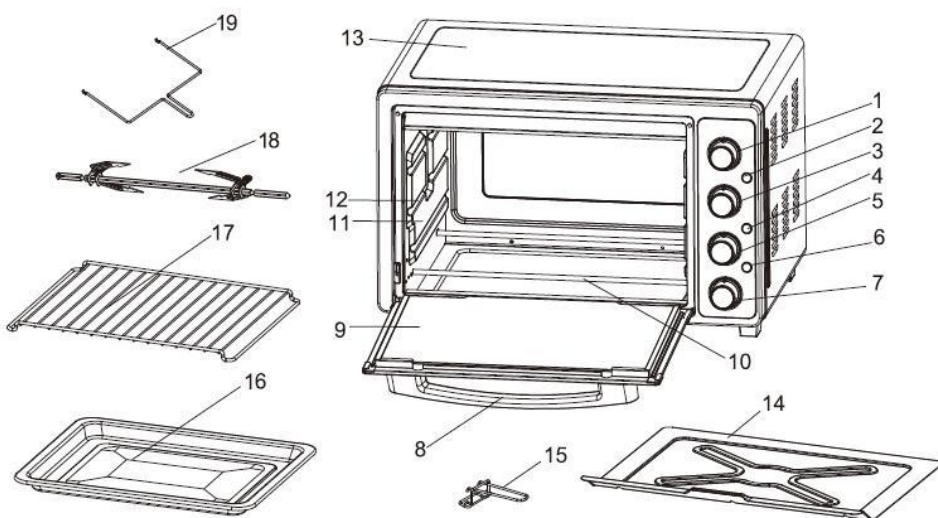
- Este aparato no puede ser usado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones apropiadas sobre el uso del aparato y sean supervisadas por un adulto o persona responsable.
- El incumplimiento de estas advertencias e instrucciones de seguridad podría dar como resultado quemaduras o lesiones graves.
- Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico, no profesional. MX ONDA no aceptará ninguna responsabilidad y la garantía carecerá de validez en caso de uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones.
- No se aleje cuando prepare alimentos con exceso de grasa o aceite. Estos materiales pueden incendiarse en caso de sobrecalentamiento.
- Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas o lesiones corporales personales, NO obstruya ni introduzca objetos en las ranuras de ventilación.
- 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.
- 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.
- Utilice siempre manoplas de cocina o las asas (suministradas) cuando manipule las bandejas o los recipientes.

- 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.
- 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.
- 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 las barras calefactoras, ni las cubra con papel de aluminio, esto aumentaría la acumulación de calor y modificaría los tiempos de cocción.
- Utilice recipientes específicos para hornos; metal, cristal templado, barro, etc. NUNCA utilice recipientes de plástico, papel, cartón, etc.
- La superficie exterior del horno adquiere altas temperaturas, por lo cual, para evitar quemaduras no toque estas superficies cuando el horno esté en funcionamiento y no coloque objetos de plástico, cartón o inflamables próximos al horno.
- 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 10 cm de separación a cada lado del horno y unos 30 cm en la parte superior. **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. Selector de temperatura      | 11. Pared lateral interior del horno  |
| 2. Indicador modo rustepollos   | 12. Ranuras soporte bandeja           |
| 3. Selector de funciones        | 13. Carcasa del horno                 |
| 4. Indicador modo de convección | 14. Bandeja recoge migas/jugos        |
| 5. Selector barras calefactoras | 15. Asa para la bandeja y la parrilla |
| 6. Indicador de funcionamiento  | 16. Bandeja esmaltada                 |
| 7. Temporizador                 | 17. Parrilla                          |
| 8. Asa de la puerta             | 18. Rustepollos                       |
| 9. Puerta con doble cristal     | 19. Asa rustepollos                   |
| 10. Barras calefactoras         |                                       |

### Selector modo de funcionamiento (FUNCTION )

Mediante este selector podrá elegir el modo de funcionamiento del sistema de convección y del rustepollos. Consulte el cuadro siguiente:

POSICIÓN	SÍMBOLO	MODO DE FUNCIONAMIENTO
1	<b>OFF</b>	Funcionamiento del horno en el modo convencional
2		Funcionamiento del horno en el modo convencional con rustepollos
3		Funcionamiento del horno en el modo de convección
4		Funcionamiento del horno en el modo de convección con rustepollos

En función del modo seleccionado (rustepollos, convección o ambos) se iluminarán los indicadores luminosos (2 y 4) correspondientes.

### Selector de temperatura (TEMP)




Elija la temperatura entre un margen de 90 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.

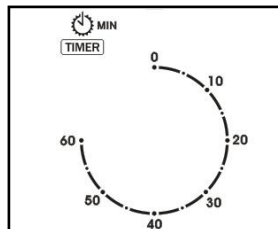
### Selector barras calefactoras (FUNCTION )

Este selector activa o desactiva las barras calefactoras superiores e inferiores, 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	<b>OFF</b>	Todas las barras calefactoras están apagadas
2		Sólo las barras calefactoras superiores están encendidas - calor en la parte superior
3		Sólo las barras calefactoras inferiores están encendidas - calor en la parte inferior
4		Las barras calefactoras superiores e inferiores están encendidas - calor en la parte superior e inferior

## Temporizador (TIMER)

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), la luz interior así como el indicador de funcionamiento se iluminarán para avisar de que el horno está en funcionamiento. Pero si el selector de las barras calefactoras (**SELECTOR**), está en la posición de apagado (**OFF**) las barras calefactoras no se calentarán.

## 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 barras calefactoras 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 frío, 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.

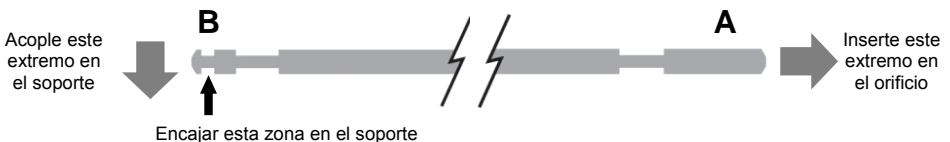
### Bandeja esmaltada

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

### Rustepollos

Utilice este accesorio para asar carnes o aves, para ello introduzca el eje principal en el alimento. Después con los espadines sujete y centre la pieza, apriete firmemente las palomillas para evitar que la pieza se mueva.

Para la colocación del eje principal del rustepollos en el interior del horno, tiene que tener en cuenta que este tiene posición. Primero inserte el extremo **A** en el orificio situado en la pared interior derecha del horno. Después haga coincidir la ranura del extremo **B** en el soporte situado en la pared interior izquierda del horno, ver siguiente figura:



## 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


Cuando no utilice el horno, deberá situar los controles en la posición de desconectado, para ello gire el selector de las barras calefactoras y el selector del modo de funcionamiento en la posición (**OFF**), el temporizador deberá estar en la posición **0**.

## Funcionamiento en el modo convencional

En el modo convencional, el sistema por convección permanece desactivado, en este modo se puede usar el rustepollos.

### Modo de uso

- Mediante el selector de las barras calefactoras, elija el tipo de calor deseado: posición **2** calor en la parte superior (  ), posición **3** calor en la parte inferior (  ) o posición **4** calor en la parte superior e inferior (  ).
- Precalentar el horno a la temperatura que especifique la receta.
- Introduzca el alimento en el recipiente o en el rustepollos.
- Si utiliza el rustepollos coloque la bandeja esmaltada debajo del alimento a cocinar, tenga la precaución de dejar suficiente espacio entre la bandeja y el alimento para que este gire libremente.

Mediante el selector de funciones elija la posición **2**, funcionamiento del horno en el modo convencional con rustepollos (  ).

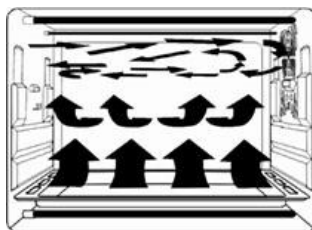
- Después seleccione la temperatura deseada o la especificada en la receta.
- Mediante el temporizador elija el tiempo de cocinado correspondiente.
- 5 ó 10 minutos antes de que finalice el tiempo seleccionado compruebe que se está cocinando correctamente.
- Para probar la comida antes de retirarla del horno, use el asa correspondiente para la bandeja, la parrilla o el rustepollos. El asa le servirá de ayuda para sacar la comida o introducirla en el horno.
- Una vez finalizada la elaboración, sitúe los controles del horno en el modo de reposo o apagado.

## Funcionamiento por convección

En el modo por convección se genera un flujo de aire caliente en el interior del horno, distribuyendo el calor de forma homogénea en los alimentos y acelerando 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.



En el modo de funcionamiento por convección se puede usar el rustepollos.

#### Modo de uso

- Mediante el selector de las barras calefactoras, elija el tipo de calor deseado: posición **2** calor en la parte superior (  ), posición **3** calor en la parte inferior (  ) o posición **4** calor en la parte superior e inferior (  ).
- Precalentar el horno a la temperatura que especifique la receta.
- Introduzca el alimento en el recipiente o en el rustepollos.
- Si utiliza el rustepollos coloque la bandeja esmaltada debajo del alimento a cocinar, tenga la precaución de dejar suficiente espacio entre la bandeja y el alimento para que este gire libremente.
- Cuando utilice el modo rustepollos, en el selector de funciones deberá seleccionar la posición **4**, funcionamiento del horno en el modo de convección con rustepollos (  ). Si no desea utilizar el rustepollos, elija la posición **3** del selector de funciones (  ).
- Después seleccione la temperatura deseada o la especificada en la receta.
- 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, la parrilla o el rustepollos. El asa le servirá de ayuda para sacar la comida o introducirla en el horno.
- Una vez finalizada la elaboración, sitúe los controles del horno en el modo de reposo o apagado.

#### **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.

#### **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	1800 W
Capacidad	48 litros
Margen de temperatura	90 a 230 °C
Temporizador	hasta 60 minutos
Puerta	Doble cristal templado
Dimensiones externas	560 x 445 x 350 mm (l, a, alto)
Dimensiones cavidad del horno	425 x 385 x 300 mm (l, a, alto)
Peso aproximado	9,2 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**

E-MAIL: [mxsat@mxonda.es](mailto:mxsat@mxonda.es)

<http://www.mxonda.es>

# MANUAL DE INSTRUÇÕES

# Mx Onda

## FORNO DE CONVECÇÃO COM O DESKTOP

MODELO: **MX-HC2197**



**ANTES DE USAR, LEIA ESTE MANUAL**

### ATENÇÃO

ESTE APARELHO trabalha com uma TENSÃO 230V, para evitar choque eléctrico possível, não tente abri-lo. Este aparelho não tem parte que possa ser reparado por si mesmo, em caso de uma avaria não o tente reparar, contacte o seu vendedor ou o Serviço Autorizado MX ONDA.

Uma vez esgotada a vida útil deste produto eléctrico, não o atire para o lixo doméstico.

Deposíte-o num contenedor adequado de um ponto limpo da sua localidade, para ser posteriormente reciclado.



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.



### MUITO IMPORTANTE!

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

## INTRODUÇÃO

O forno de mesa com convecção MX ONDA modelo **MX-HC2197** de design compacto e múltiplas funções tornam este produto o aparelho ideal. Entre outros, inclui as seguintes características:

- Capacidade: 48 litros.
- Potência: 1800 watts.
- Porta do forno com vidro temperado duplo.
- Iluminação interior
- Temporizador até 60 minutos.
- Indicadores luminosos de funcionamento.
- O controlo de temperatura: 90 °C a 230 °C.
- Múltiplos modos de operação: operação com ou sem calor de convecção no topo, calor inferior ou frio na parte inferior e superior.
- Função acessório espeto
- Acessórios incluídos: Bandeja da migalha / sucos, bandeja esmaltada, churrasqueira, assar e grelhar para a bandeja, acessório espeto e alça para o acessório espeto.

## **ANTES DE LIGAR O APARELHO**

- Leia estas instruções e guarde-as para uso posterior com cuidado.
- Antes de utilizar o forno pela primeira vez, você deve lavar os acessórios incluídos (bandeja, grelha, etc.) com água e sabão.
- A fim de remover vestígios de óleo proveniente do fabrico deve pôr o forno em funcionamento, durante 15 minutos, no modo de forno (calor na parte superior e na parte inferior) e a temperatura máxima.
- As primeiras vezes que você usar o forno poderá descascar algum cheiro, isso é normal e não um defeito.
- Verifique se a voltagem da tomada é de 220-240 V e é fornecido à terra.
- A segurança eléctrica do aparelho só é garantida se ele estiver conectado a uma tomada com terra eficaz, como as normas de segurança previstas em vigor.
- O fabricante não é responsável pelos danos causados pela falta de ligação à terra na instalação. Em caso de dúvida, consulte um profissional.
- Se você precisa usar um cabo de extensão, utilize apenas um cabo de extensão que está em boas condições, com tomada de terra e é adequado para a alimentação do aparelho.
- Não deixe o cabo de alimentação abaixo do forno, que entra em contacto com superfícies quentes e não se encaixam na dobradiças da porta ou da região, pois corre o risco de danificar ou cortar a bainha de isolamento da rede de cabo.
- Depois de retirar a embalagem, verifique se o aparelho não está danificado. Em caso de dúvida não usá-lo e entrar em contato com a equipe de suporte técnico.
- Manter fora do alcance das crianças materiais (sacos, partes de poliestireno, etc.), a embalagem como eles são uma fonte potencial de perigo.
- O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos resultantes do uso impróprio, incorreto ou descuidado do aparelho.

## **MEDIDAS DE SEGURANÇA**

- Este dispositivo não pode ser utilizado por crianças ou pessoas com ou sem experiência e conhecimentos reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, a menos que tenham recebido instruções apropriadas sobre a utilização do dispositivo e será supervisionado por um adulto ou responsável.
- O não cumprimento destas advertências e instruções de segurança pode resultar como um queimaduras de resultado ou ferimentos graves.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico, não profissional. MX ONDA não aceita qualquer responsabilidade e a garantia não se aplica em caso de uso indevido ou não cumprimento das instruções.
- Não se afaste ao preparar alimentos com excesso de gordura ou óleo. Estes materiais podem pegar fogo em caso de sobreaquecimento.
- Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico ou lesão física, não bloqueie ou insira objetos nas aberturas de ventilação.
- Manter fora do alcance das crianças, as superfícies do forno e recipientes, podem atingir altas temperaturas.
- Se você ver fumaça ou fogo no forno, mantenha a porta fechada para abafar as chamas e desligue-o da tomada.
- NÃO armazene materiais inflamáveis dentro do forno. Pegar risco de incêndio se você desligar o forno sem descoloração prévia. Utilize o dispositivo apenas para a finalidade que foi desenvolvido.
- Utilize sempre luvas de forno ou alças (fornecidos) ao manusear bandejas ou recipientes.
- Desligue o forno quando eles vão ficar sem uso por um longo período de tempo, quando uma queda de energia ocorre, ou "pular" um fusível ou circuito ou durante o processo de limpeza.

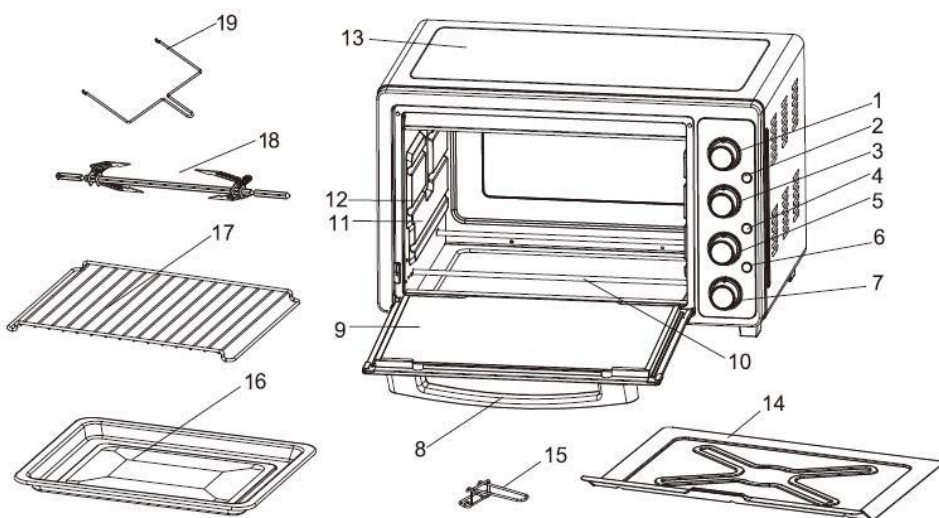


- Verifique se a tomada onde o dispositivo está conectado é facilmente acessível. Para desligar o forno da rede elétrica puxe o plugue da tomada. você nunca puxe pelo cabo.
- Este forno foi concebido para uso interno não usar ao ar livre. Evitar a exposição à chuva, humidade ou outros fenômenos atmosféricos.
- Não use não recomendado pelos utensílios fabricante.
- Não coloque o forno acima cozinhas, ou fornos de microondas.
- Tenha muito cuidado ao manusear bandejas, prateleiras ou recipientes, quando eles ainda estão quentes.
- Não coloque o pan sucos rasas nas barras de aquecimento, ou cubra com papel alumínio, isso iria aumentar a acumulação de calor e modificar os tempos de cozedura.
- Use recipientes específicos para fornos; metal, vidro temperado, argila, etc. NUNCA use recipientes de plástico, papel, papelão, etc.
- A superfície exterior do forno torna-se temperaturas elevadas, por conseguinte, para evitar queimaduras não tocar estas superfícies quando o forno está em funcionamento e não existem objectos de plástico, cartão ou inflamáveis perto do forno.
- Quando a porta do forno estiver aberta Não se incline sobre ela e não coloque objetos sobre ela.
- Em caso de falha, anomalias, se o forno caiu, sim porta de vidro temperado está danificado (arranhões, rachaduras, etc.), a ficha ou outras partes têm prejudicado, ou o cabo estiver danificado, desligue o aparelho e não tente consertá-lo sozinho. Entre em contato com o nosso Atendimento ao Cliente mais próximo MX ONDA.

## INSTALAÇÃO

1. Coloque o forno numa superfície estável e nivelada, longe das áreas quentes com alta umidade ou próximo de materiais inflamáveis (óleo, cortinas, panos, etc.).
2. Para assegurar uma ventilação apropriada, deixar pelo menos 10 cm de distância de cada lado do forno e 30 cm na parte superior. NÃO DEVE obstruir as aberturas de ventilação.
3. Totalmente desenrolar o cabo e ligue a ficha de ligação à rede eléctrica.

## CONTROLES E ELEMENTOS






1. Seletor de temperatura
2. Espeto modo de indicador
3. Seletor de função
4. Indicador do modo de convecção
5. Seletor de barras de aquecimento
6. Indicador de operação
7. Temporizador
8. Maçaneta da porta
9. Porta com vidros duplos
10. Hastes de aquecimento

11. Parede lateral interior do forno
12. Slots de suporte de bandeja
13. Invólucro de forno
14. Bandeja de migalhas / sucos
15. Pega para bandeja e grelha
16. Bandeja vitrificada
17. Grill
18. Acessório espeto
19. Alça espeto

### Modo de operação (FUNCTION )

Este seletor você pode selecionar o modo de funcionamento do sistema de convecção e acessório espeto. Consultar a tabela seguinte:

POSIÇÃO	SÍMBOLO	MODO DE OPERAÇÃO
1	<b>OFF</b>	A operação do forno no modo convencional
2		Operação do forno, de maneira convencional com acessório espeto
3		A operação do forno no modo de convecção
4		Modo de funcionamento do forno de convecção acessório espeto

Dependendo do modo selecionado (frango, convecção ou ambos), as luzes indicadoras correspondentes (2 e 4) acenderão.

### Seletor de temperatura (TEMP)




Escolher entre uma gama de temperatura de 90 a 230 °C, dependendo do alimento a ser cozinhado. Transformar este controle no sentido horário sentido aumentar a temperatura e no sentido contrário para diminuir a tensão.

#### Nota:

O forno leva tempo para atingir a temperatura definida, por isso é recomendado "pré-aquecer" o forno antes de introduzir os alimentos.

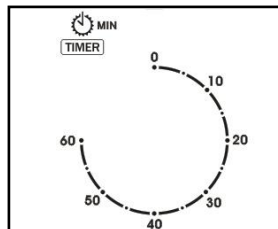
### Barras de aquecimento selector (FUNCTION )

Este interruptor ativa ou desativa as barras de aquecimento superior e inferior, tem 4 posições que são indicados na tabela seguinte com a função que desempenham:

POSIÇÃO	SÍMBOLO	FUNÇÃO DE REALIZAR DO FORNO
1	<b>OFF</b>	Todas as barras de aquecimento estão fora
2		Somente as barras de aquecimento superiores são on - calor no topo
3		Somente as barras de aquecimento mais baixos estão em - de calor na parte inferior
4		As barras de aquecimento superior e inferior estão em - calor na parte superior e na parte inferior

## Temporizador (TIMER)

Girando o controle na delas sentido horário, o forno irá operar, o indicador de operação acende-se eo temporizador irá ativar e começar a contagem regressiva do tempo definido. Após o tempo de uma indicação sonora e desligar o forno.



### Nota:

Sempre que você. Você pode aumentar ou diminuir o timer, basta ligá-lo para a esquerda ou direita para diminuir ou aumentar o tempo respectivamente.

## Indicador de funcionamento e de luz interior

Quando o temporizador estiver em contagem regressiva (selecionou um tempo), a luz interior eo indicador de operação acende-se para avisar que o forno está em operação. Mas se o seletor das hastes de aquecimento (**SELECTOR**) estiver na posição (**OFF**), as hastes de aquecimento não aquecerão.

## DICAS

- Antes de entrar na comida recomendamos para pré-aquecer o forno.
- Utilização recipientes adequados para fornos (resistentes a altas temperaturas).
- O tempo necessário para a cozedura de alimentos depende do tamanho e da qualidade dos mesmos.
- Tente não abrir a porta do forno o menos possível, use a janela da porta do forno para verificar o processo Ela vai lhe poupar tempo e energia.
- O sistema distribui de convecção de calor no interior do forno e a temperatura dos alimentos, acelerando o processo de cozimento. Até que você se familiarizar com o sistema de convecção, não negligenciar o processo, pode acontecer que o tempo de cozedura diminui.
- Você também deve deixar um espaço de pelo menos 3 cm entre o recipiente e as paredes do forno, para permitir o fluxo de ar quente.
- O peso dos alimentos depositados na grelha ou na bandeja de esmalte não deve exceder cerca de 2 kg.
- Distribuir alimentos em toda a área do tabuleiro de grelha ou esmalte para obter um cozimento uniforme.
- Se as peças são de tamanho médio, a metade do processo deve entregá-lo e obter um resultado homogêneo.

## ACESSÓRIOS

Dependendo da comida para cozinhar, você deve usar o acessório apropriado:

### Crumb bandeja / sucos

A bandeja deve ser localizada entre as barras de aquecimento e na base do forno. Esta bandeja é sempre colocada você estiver usando o forno, sua missão é apenas para evitar que a base do forno está sujo. Depois de ter feito cozinhar e quando o forno está frio, remova a bandeja e limpar os detritos.

### Grade

Utilize este acessório para assar, cozer ou cozinhar em recipientes adequados para fornos (de vidro ou barro panelas, formas de pastelaria, etc.).

Em assados e cozidos é recomendado em conjunto com o tabuleiro esmaltado para recolher derramamentos de suco e graxa.

### Bandeja de esmalte

Para bolos húmidos e assados. Você pode usar para recuperar os sucos ou gordura quando fazer caçarolas na grelha ou no acessório espeto.

### Accesory espeto

Utilize este acessório para a carne assar ou aves de capoeira, para entrar, assim, o eixo principal no alimento. Em seguida, com arenques pequenos mantenha e do centro da peça, apertar os botões para evitar que a peça se mova.

Por meio da fixação do eixo principal do acessório espeto rotativo no interior do forno, tem que ser notado que esta tem lugar. Um primeiro insira **A** ponta para o buraco na parede interna direita do forno. Em seguida, junte o slot final **B** no suporte na parede interior esquerda do forno, ver figura abaixo:








## MODOS DE OPERAÇÃO

Utilizar um dos seguintes modos de funcionamento descritos, dependendo do tipo de alimentos a serem cozinhados, de acordo com a sua experiência e a receita escolhida.



## Modo de uso

- Pela barra seletora de aquecimento, escolha o tipo desejado de calor: posição **2** calor no topo (  ), a posição **3** calor na parte inferior (  ) ou posição **4** calor na parte superior e inferior (  ).
- Preeaqueça o forno a temperatura especificada na receita.
- Coloque o alimento no recipiente ou o acessório espeto.
- Se você usar o local espeto acessório bandeja do esmalte abaixo da comida para cozinhar, tomar cuidado para deixar espaço suficiente entre a bandeja e a comida para correr livremente.
- Ao usar o modo acessório espeto no seletor de função deve selecionar a posição **4**, o funcionamento do forno no modo de convecção com espeto acessório (  ). Se você não quiser usar o acessório espeto, escolha o selector de funções posição **3** (  ).
- Em seguida, selecione a temperatura desejada ou especificado na receita.
- No momento em que o temporizador escolher correspondente cozido.
- 5 ou 10 minutos antes do final da verificação de tempo selecionado está sendo feito na adequadamente.
- Para testar a comida antes de retirar do forno, utilize a alça apropriado para a bandeja, grelha ou acessório espeto. O identificador é o seu guia para obter alimentos ou colocá-la no forno.
- Uma vez que o desenvolvimento estiver concluído, definir os comandos do forno em modo de espera ou desligado.

### Nota:

Os tempos de confecção são baseados em alimentos encontrados para temperatura do frigorífico. A carne ou alimentos congelados devem ser preparados por um longo período de tempo. Portanto, é aconselhável a utilização de um termómetro de carne.

## 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	1800 W
Capacidade	48 litros
Gama de temperaturas	90 - 230 ° C
Cronômetro	Até 60 minutos
Porta	Vidro duplo temperado
Dimensões externo	560 x 445 x 350 mm (L, W, H)
Cavidade do forno	425 x 385 x 300 mm (L, W, H)
Peso aproximado	9,2 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](mailto:mxsat@mxonda.es)

<http://www.mxonda.es>



# MANUEL D'INSTRUCTIONS

# Mix Onda

## FOUR CONVECTION SUR TABLE

MODÈLE: **MX-HC2197**



**AVANT D'UTILISER CE MANUEL DE LIRE ATTENTIVEMENT**

## ATTENTION

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

Ayant épuisé la vie de ce produit électrique, ne jetez pas les ordures ménagères.

Placez-le dans un endroit approprié récipient propre de leur localité, pour le recyclage.



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



## TRÈS IMPORTANT!

Ce signal indique que la zone où il se trouve peut devenir très chaud. Après avoir utilisé le four ne touchez pas ces surfaces et laissez refroidir.

## INTRODUCTION

Four de bureau **MX ONDA** avec convection modèle **MX-HC2197** de conception compacte et de multiples fonctions font de ce produit l'appareil idéal. Entre autres, il inclut les caractéristiques suivantes:

- Capacité: 48 litres.
- Puissance: 1800 watts.
- La porte du four avec double verre trempé.
- Éclairage intérieur
- Minuterie à 60 minutes.
- Voyants de fonctionnement.
- Contrôle de la température: 90 ° C à 230 ° C
- Plusieurs modes de fonctionnement: fonctionnement avec ou sans chaleur par convection en haut, en bas de la chaleur ou de froid en bas et en haut.
- Fonction tournebroche de accesory
- Accessoires inclus: plateau à miettes / jus, plateau émaillé, gril, gril et gril pour le bac, accesory tournebroche et poignée pour le tournebroche. accesory

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

- Lisez ces instructions et de les enregistrer pour une utilisation ultérieure avec précaution.
- Avant d'utiliser le four pour la première fois, vous devez vous laver les accessoires inclus (bac, barbecue, etc.) avec de l'eau savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
- Afin d'éliminer l'huile résiduelle à partir de la production doit mettre le four de fonctionnement pendant 15 minutes dans le mode four (chaleur en haut et en bas) et la température maximale.
- Les premières fois que vous utilisez le four peut décoller une odeur, ce qui est normal et pas un dysfonctionnement.
- Assurez-vous que la tension de votre prise de courant est de 220 - 240 V et est fourni à la terre.
- La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement si elle est connectée à une prise munie d'une terre efficace, comme prévu par les normes de sécurité en vigueur.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par le manque de mise à la terre dans l'installation. En cas de doute, consulter un professionnel.
- Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez uniquement une extension qui est en bon état avec prise de terre et est adapté pour le dispositif d'alimentation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation au-dessous du four, qui entre en contact avec des surfaces chaudes et ne correspondent pas à la porte des charnières ou la zone parce que vous risquez d'endommager ou de couper la gaine isolante du réseau câblé.
- Après avoir retiré l'emballage, vérifier que l'appareil ne soit pas endommagé. En cas de doute ne pas utiliser et communiquer avec le personnel de soutien technique.
- Tenir hors de portée des emballages enfants (sacs, polystyrène, etc.), car ils sont une source potentielle de danger.

- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'un usage impropre, ou par négligence de l'appareil.

## **MESURE DE SÉCURITÉ**

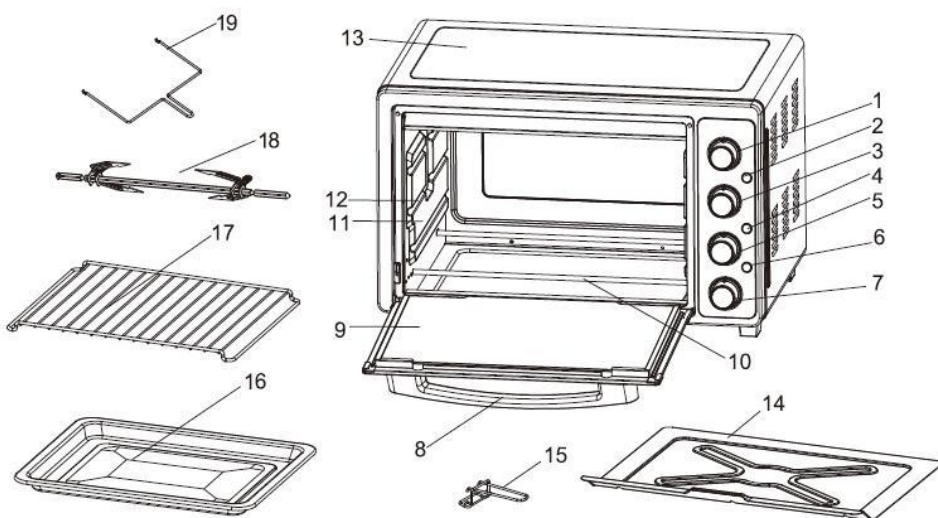
- Les enfants ne devraient pas jouer avec cet appareil.
- Nettoyage et entretien par l'utilisateur ne peut pas être fait par les enfants à moins qu'ils ne sont plus de 8 ans et sont supervisés.
- Le non-respect de ces avertissements et consignes de sécurité peut entraîner des brûlures comme résultat ou d'une blessure.
- Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure, ne pas bloquer ou insérer des objets dans les fentes de ventilation.
- Ce dispositif ne peut pas être utilisé par les enfants (moins de 8 ans) ou les personnes avec ou sans expérience et de connaissances des capacités physiques, sensorielles ou mentales, à moins qu'ils aient reçu appropriés sur l'utilisation des instructions de l'appareil et être supervisés par un adulte .
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique, et non professionnel. MX ONDA décline toute responsabilité et la garantie ne sera pas applicable en cas d'utilisation incorrecte ou non de suivre les instructions.
- Ne marchez pas loin lors de la préparation des aliments avec excès de graisse ou de l'huile. Ces matériaux peuvent être mis à feu en cas de surchauffe.
- Tenir hors de portée des enfants, les surfaces du four et les conteneurs peuvent atteindre des températures élevées.
- Si vous voyez de la fumée ou le feu à l'intérieur du four, garder la porte fermée pour étouffer les flammes et le débrancher du secteur.
- Ce four est conçu pour une utilisation en intérieur ne pas utiliser à l'extérieur. Éviter l'exposition à la pluie, l'humidité ou d'autres phénomènes atmosphériques.

- Ne pas entreposer des matériaux inflammables à l'intérieur du four. Catch risque d'incendie si vous tournez le four sans retrait préalable. Utilisez l'appareil uniquement aux fins auxquelles il était destiné.
- Toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées (fourni) lors de la manipulation des plateaux ou des conteneurs.
- Débranchez le four lorsque inutilisés pendant une longue période de temps, lorsqu'une panne de courant se produit, ou « sauter » un fusible ou d'un circuit ou pendant le processus de nettoyage.
- Assurez-vous que la sortie où l'appareil est connecté est facilement accessible. Pour débrancher le four du secteur tirez doucement sur la fiche. Je ne jamais tirer sur le câble.
- Ne pas utiliser les ustensiles recommandés par le fabricant.
- Ne pas placer le four au-dessus des cuisines ou des fours à micro-ondes.
- Utiliser prudence lors de la manipulation des plateaux, des supports ou conteneurs, lorsqu'ils sont encore chauds.
- tiges de chauffage couvrent pas avec du papier d'aluminium, ce qui augmenterait la accumulation de chaleur et de modifier le temps de cuisson.
- Utilisez des contenants de four spécifiques; métal, verre trempé, argile, etc. NE JAMAIS utiliser des contenants en plastique, papier, carton, etc.
- La surface extérieure du four devient températures élevées, de sorte que, pour éviter les brûlures ne touchent jamais ces surfaces lorsque le four est en fonctionnement et aucun objet en plastique, en carton ou inflammable suivant cuit.
- Lorsque la porte du four est ouverte Ne vous appuyez pas dessus et ne placez pas d'objets sur elle.
- En cas d'échec, des anomalies, si le four est tombé, si la porte en verre trempé est endommagé, la broche, le fil et d'autres parties ont débrancher la détérioration de l'appareil et ne pas tenter de le réparer. Contactez un centre de service agréé le plus proche MX ONDA.

## INSTALLATION

1. Placez le four sur une surface plane et de niveau, loin des points chauds, une humidité élevée ou à proximité de matières inflammables (huile, rideaux, nappes, etc.).
2. Pour assurer une bonne ventilation, prévoir au moins 10 cm de chaque côté du four et environ 30 cm en haut. PAS obstruer les fentes de ventilation.
3. déroule complètement le cordon d'alimentation et de brancher la fiche de l'appareil sur le secteur.




## COMMANDES ET ELEMENTS



- |                                     |                                       |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Sélecteur de température         | 11. Paroi latérale intérieure du four |
| 2. Mode indicateur rustepollo       | 12. Emplacements de support de bac    |
| 3. Sélecteur de fonction            | 13. Boîtier de four                   |
| 4. Indicateur de mode de convection | 14. Plateau miettes / jus             |
| 5. Sélecteur de barres chauffantes  | 15. Poignée pour plateau et grill     |
| 6. Indicateur de fonctionnement     | 16. Plateau glacé                     |
| 7. Minuteur                         | 17. Grill                             |
| 8. Poignée de porte                 | 18. Tournebroche accessoire           |
| 9. Porte avec double vitrage        | 19. Tournebroche poignée accessoire   |
| 10. Tiges chauffantes               |                                       |

### Mode de fonctionnement (FUNCTION )

Ce sélecteur vous pouvez choisir le mode de système de convection et tournebroche acesyory. Voir le tableau suivant:

POSITION	SYMBOLE	MODE DE FONCTIONNEMENT
1	<b>OFF</b>	Le fonctionnement du four de manière classique
2		Le fonctionnement du four de manière classique avec tournebroche acesyory
3		Le fonctionnement du four en mode convection
4		Fonctionnement de la chaudière en mode convection avec tournebroche acesyory

Selon le mode sélectionné (poulet, convection ou les deux), les voyants correspondants (2 et 4) s'allument.

### Sélecteur de température (TEMP)




Choisir entre une plage de températures de 90 à 230 °C, en fonction de l'aliment à cuire. Tournez la commande dans le sens horaire moyen pour augmenter la température et antihoraire pour diminuer la tension.

#### A noter:

Le four prend du temps pour atteindre la température de consigne, il est donc recommandé de « préchauffage » le four avant d'ajouter la nourriture.

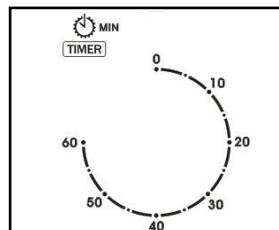
### Sélecteur de tiges de chauffage (FUNCTION )

Ce sélecteur active ou désactive les barres de chauffage supérieure et inférieure, comporte quatre positions qui sont indiquées dans le tableau suivant le long de la fonction qu'ils remplissent:

POSITION	SYMBOLE	FONCTION EFFECTUER LE FOUR
1	<b>OFF</b>	Toutes les tiges de chauffage sont éteints
2		Seules les tiges de chauffage supérieures sont sur - chaleur en haut
3		Seules les tiges de chauffage inférieures sont sur - la chaleur au fond
4		Les barres de chauffage supérieur et inférieur sont sur - la chaleur en haut et en bas

## Minuteur

En tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, le four fonctionne, les voyants lumineux de fonctionnement et la minuterie active et démarrer le compte à rebours à partir du temps de jeu. Après le temps un signal sonore et éteindre le four.



### A noter:

Chaque fois que vous. Vous pouvez augmenter ou diminuer la minuterie, il suffit de tourner à gauche ou à droite pour diminuer ou augmenter le temps respectivement.

## Indicateur de fonctionnement et de la lumière intérieure

Lorsque le temporisateur compte à rebours (temps est sélectionné), la lumière intérieure et l'indicateur de fonctionnement s'allument pour avertir que le four est en fonctionnement. Mais si le sélecteur des tiges chauffantes (**SELECTOR**) est en position (**OFF**), les tiges chauffantes ne chaufferont pas.

## CONSEILS

- Avant l'introduction de la nourriture que nous vous recommandons de préchauffer le four.
- Utiliser des récipients appropriés pour four (résistant à haute température).
- Le temps nécessaire pour la cuisson des aliments dépend de la taille et de la qualité d'entre eux.
- Essayez de ne pas ouvrir la porte du four aussi peu que possible, utilisez la fenêtre de la porte du four pour vérifier le processus, il fait gagner du temps et énergie.
- La convection du système distribue la chaleur à l'intérieur du four et la température des aliments en accélérant le processus de cuisson. Jusqu'à ce que vous familiariser avec le système par convection, sans négliger le processus, il peut arriver que le temps de cuisson diminue.
- Il faut aussi laisser un espace d'au moins 3 cm entre le récipient et les parois du four pour permettre l'écoulement de l'air chaud.
- Le poids de la nourriture placée dans la grille ou sur le plateau d'émail ne doit pas dépasser environ 2 kg.
- Distribuer de la nourriture dans toute la zone de cuisson ou à la poêle émaillée pour obtenir une cuisson uniforme.
- Si les pièces sont de taille moyenne, la moitié du processus devrait les transformer et ainsi obtenir un résultat homogène.



## ACCESSOIRES

En fonction de la nourriture à cuire, vous devez utiliser l'accessoire droit:

### Tiroir ramasse-miettes / jus

Le plateau doit être situé entre la barre de chauffage et le plancher du four. Ce plateau est toujours placé que vous utilisez le four, votre mission est d'empêcher que le fond du four est sale. Une fois que vous avez fait la cuisine et quand le four est froid, retirez le bac et nettoyez les débris.

### Gril

Utilisez cet accessoire pour la torréfaction, la cuisson ou un four de cuisson dans des récipients appropriés (plateaux en verre ou des moules à gâteau de boue, etc.).

Dans les rôtis et ragoûts il est recommandé conjointement avec le plateau émaillés pour recueillir les déversements de jus et la graisse.

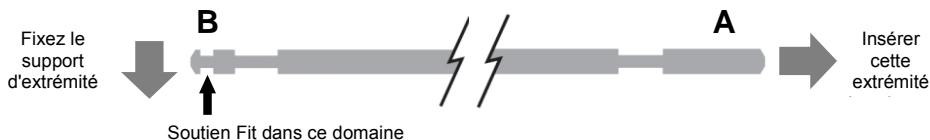
### Plateau émaillé

Pour les gâteaux humides et les rôtis. Vous pouvez l'utiliser pour récupérer le jus ou la graisse lors de casseroles sur le gril ou le accessory tournebroche.

### Tournebroche accessory

Utilisez cet accessoire pour la viande de volaille ou griller, car il entrer l'accent sur la nourriture. Après les rapières tenir et centrer la pièce, serrer les supports pour empêcher la pièce de se déplacer.

Pour positionner l'arbre principal tournebroche accessory l'intérieur du four, il faut noter que cette position **A**. Une première pièce d'insertion se termine dans le trou dans la paroi intérieure droite du four. Après correspondre à la fente dans l'extrémité **B** dans le support sur la gauche à l'intérieur de la paroi du four, voir la figure ci-dessous:



## MODES DE FONCTIONNEMENT

Utilisez l'un des modes de fonctionnement suivants décrits, en fonction du type d'aliment à cuire, en fonction de leur expérience et la recette choisie.





## Mode four éteint

Lorsque vous n'utilisez pas le four, vous devez mettre les commandes en position d'arrêt, car pour ce faire tourner le sélecteur des barres chauffantes et le sélecteur de mode de fonctionnement dans la position (**OFF**), la minuterie doit être en position **0**.

## Fonctionnement de façon classique

Dans le mode conventionnel, le système convectif reste hors de cette manière peut utiliser le accessory tournebroche.

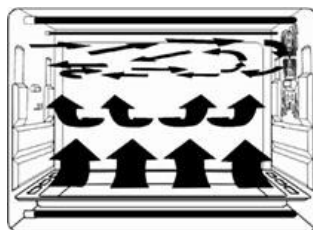
### Mode d'utilisation

- Un sélecteur des tiges de chauffage, choisir le type de chaleur désirée: position **2** dans la partie supérieure (  ), la position **3** de la chaleur au fond (  ) ou la position **4** de la chaleur sur le haut et le bas (  ).
- Préchauffer le four à la température indiquée dans la recette.
- Placez les aliments dans le récipient ou le accessory tournebroche.
- En utilisant le tournebroche accessory Placez le plateau d'émail en dessous de la nourriture pour cuisiner, prendre soin de laisser assez d'espace entre le plateau et la nourriture à courir librement.  
Par le sélecteur de fonction de sélection de la position **2**, le fonctionnement du four de manière classique avec tournebroche accessory (  ).
- Sélectionner ensuite la température voulue ou spécifiée dans la recette.
- Utilisation de la minuterie choisir le temps de cuisson approprié.
- 5 ou 10 minutes avant la fin de la vérification de temps sélectionné est en cours de cuisson correctement.
- Pour tester la nourriture avant de retirer du four, utilisez la poignée appropriée pour le bac, gril ou tournebroche accessory. La poignée servira d'aide pour obtenir de la nourriture ou le placer dans le four.
- Une fois le traitement terminé, régler les commandes du four en mode veille ou éteint.






## Opération de convection

Convection Mode un flux d'air chaud à l'intérieur du four est généré en distribuant la chaleur uniformément dans les aliments et l'accélération du processus de cuisson. Jusqu'à ce que vous familiariser avec le système par convection pas négliger le processus, il peut arriver que le temps de cuisson diminue.

Il faut aussi laisser un espace d'au moins 3 cm entre le récipient et les parois du four pour permettre l'écoulement de l'air chaud. Dans le mode de convection, vous pouvez utiliser le accessory tournebroche.



## Mode d'utilisation

- Un sélecteur des tiges de chauffage, choisir le type de chaleur désirée: position **2** dans la partie supérieure (  ), la position **3** de la chaleur au fond (  ) ou la position **4** de la chaleur sur le haut et le bas (  ).
- Préchauffer le four à la température indiquée dans la recette.
- Placez les aliments dans le récipient ou le accessory tournebroche.
- En utilisant le tournebroche accessory Placez le plateau d'émail en dessous de la nourriture pour cuisiner, prendre soin de laisser assez d'espace entre le plateau et la nourriture à courir librement.
- Lors de l'utilisation du mode de accessory de tournebroche dans le sélecteur de fonction doit sélectionner la position **4**, le fonctionnement du four en mode convection avec tournebroche accessory (  ). Si vous ne voulez pas utiliser le accessory tournebroche, choisissez le sélecteur fonctions positions **3** (  ).
- sélectionner ensuite la température voulue ou spécifiée dans la recette.
- Utilisation de la minuterie choisir le temps de cuisson approprié.
- 5 ou 10 minutes avant la fin de la vérification de temps sélectionné est en cours de cuisson correctement.
- Pour tester la nourriture avant de retirer du four, utilisez la poignée appropriée pour le bac, gril ou tournebroche accessory. La poignée servira d'aide pour obtenir de la nourriture ou le placer dans le four.
- Une fois le traitement terminé, régler les commandes du four en mode veille ou éteint.

### **A noter:**

Les temps de cuisson sont basées sur les aliments trouvés à la température du réfrigérateur. La viande ou les aliments congelés doivent être cuits pendant une longue période de temps. Par conséquent, il est conseillé d'utiliser un thermomètre à viande.

## **ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

Avant de nettoyer débrancher l'appareil du secteur. Et assurez-vous que le four est froid.

Aucun produit d'alcool ou abrasifs et ne permet pas l'appareil en contact avec des agents volatils comme l'essence, les solvants, insecticides, etc.

### **Nettoyage de l'extérieur du four**

- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide, puis un autre court.
- Évitez l'eau par les orifices de ventilation.
- Tenir la porte des deux côtés et les joints toujours propres. Nettoyer ces pièces avec un chiffon humide avec de l'eau chaude et du savon. Après les sécher soigneusement.

## Accessoires de nettoyage

Nettoyer les accessoires après chaque utilisation avec un produit de graisse. Vous pouvez également laver les accessoires dans le lave-vaisselle.

## Nettoyage à l'intérieur du four

- Ne pas utiliser de tampons métalliques qui peuvent rayer les surfaces, utiliser des produits de nettoyage spécifiques pour les fours. Pour les taches tenaces, essuyer après préchauffage à 90 ° C pendant 30 secondes.
- Certains jus et les graisses produisent des taches sur le plateau jus miette / aluminium, qui ne sont pas nettoyés produits de nettoyage. Utilisez le plateau pour éviter que les jus émaillés et la graisse de tomber dans la mie plateau / jus.
- Pour le nettoyage des résistances en haut et en bas du four, utiliser un tissu imprégné avec de l'eau savonneuse et d'effectuer le nettoyage avec des mouvements longitudinaux.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie	1800 W
Capacité	48 litres
Plage de température	90 à 230 ° C
Minuterie à	60 minutes
Porte en verre	Double trempé
Dimensions extérieures	560 x 445 x 350 mm (L, La, H)
Dimensions cavité du four	425 x 385 x 300 mm (L, La, H)
Poids	9,2 kg

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

Ce produit est conforme aux directives européennes 2004/108 / CE (CEM) sur la compatibilité électromagnétique et 2006/95 / CE (LVD) basse tension de sécurité.

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

**MX ONDA, S.A.**

**Isla de Java, 37**

**28034 – MADRID (SPAGNE)**

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

E-MAIL: [mxsat@mxonda.es](mailto:mxsat@mxonda.es)

<http://www.mxonda.es>

MANUALE DI ISTRUZIONI

**Mx Onda**

**FORNO A CONVEZIONE  
CON IL DESKTOP**

MODELLO: **MX-HC2197**



CE

**PRIMA DI UTILIZZARE IL MANUALE DI LEGGERE ATTENTAMENTE**

## ATTENZIONE

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

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



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



## MOLTO IMPORTANTE!

Questo segnale indica che l'area in cui si trova può diventare molto calda. Dopo aver utilizzato il forno non toccare queste superfici e lasciare raffreddare.

## INTRODUZIONE

Forno a convezione desktop con **MX ONDA** modello **MX-HC2197** di forma compatta e molteplici funzioni rendono questo prodotto l'apparecchio ideale. Tra gli altri, include le seguenti caratteristiche:

- Capacità: 48 litri.
- Potenza: 1800 watt.
- Porta forno con doppio vetro temperato.
- Illuminazione interna
- Timer per 60 minuti.
- Indicatori luminosi di funzionamento.
- Controllo della temperatura: 90 ° C a 230 ° C.
- Modalità operative multiple: funzionamento con o senza calore di convezione nella parte superiore, calore inferiore o freddo nella parte inferiore e superiore.
- Funzione accessorio girarrosto
- Accessori inclusi: Vassoio briciole / succhi di frutta, vassoio smaltato, griglia, cuocere alla griglia e griglia per il vassoio, girarrosto accesory e maniglia per l'accessorio girarrosto.

## **PRIMA DEL COLLEGAMENTO DELL'APPARECCHIO**

- Leggere queste istruzioni e conservarle per un uso successivo con attenzione.
- Prima di utilizzare il forno per la prima volta, si consiglia di lavare gli accessori inclusi (vassoi, griglie, ecc) con acqua e sapone o in lavastoviglie.
- Per rimuovere l'olio residuo dalla produzione deve mettere l'azionamento forno per 15 minuti nella modalità forno (calore nella parte superiore e inferiore) e la temperatura massima.
- Le prime volte che si utilizza il forno può staccare un po 'di odore, questo è normale e non di un malfunzionamento.
- Verificare che la tensione della presa è di 230 V ~ 50 Hz ed è dotato di messa a terra.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è garantita solo se è collegato ad una presa con una terra efficiente, come previsto dalle norme di sicurezza vigenti.
- Il produttore non è responsabile per i danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. In caso di dubbio, consultare un professionista.
- Se è necessario utilizzare una prolunga, utilizzare solo un'estensione che è in buone condizioni con spina di massa ed è adatto per dispositivo di potenza.
- Non lasciare il cavo di alimentazione sotto il forno, che viene a contatto con superfici calde e non si adattano cerniere la porta o la zona perché si rischia di danneggiare o tagliare la guaina isolante del cavo di rete.
- Tolto l'imballo, controllare che l'apparecchio non sia danneggiato. In caso di dubbio non ne fanno uso e contattare il personale di supporto tecnico.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini materiali (borse, parti in polistirolo, ecc), imballaggi in quanto sono una potenziale fonte di pericolo.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da uso improprio, scorretto o negligente del dispositivo.

## **MISURE DI SICUREZZA**

- Questo dispositivo non può essere utilizzato da bambini o persone con o senza esperienza e conoscenza ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, a meno che non abbiano ricevuto adeguate istruzioni sull'uso del dispositivo e alla supervisione di un adulto o di una persona responsabile.
- La mancata osservanza di queste avvertenze e le istruzioni di sicurezza può causare ustioni come un risultato o lesioni gravi.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico, non professionale. MX ONDA si assume alcuna responsabilità e la garanzia non si applica in caso di uso improprio o mancato rispetto delle istruzioni.
- Non a piedi quando si prepara cibi con eccesso di grasso o olio. Questi materiali possono essere accesi in caso di surriscaldamento.
- Per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni, non bloccare o inserire oggetti nelle fessure di ventilazione.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini, le superfici del forno e i contenitori possono raggiungere temperature elevate.
- Se vedete fumo o fiamme all'interno del forno, tenere la porta chiusa per soffocare le fiamme e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Non conservare materiali infiammabili all'interno del forno. Cattura rischio di incendio se si accende il forno senza rimozione preventiva. Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo è stato previsto.
- Utilizzare sempre guanti da forno o maniglie (in dotazione) quando si maneggiano i vassoi o contenitori.
- Scollegare il forno quando va usato per un lungo periodo di tempo, quando si verifica un guasto di alimentazione, o "saltare" un fusibile o circuito o durante il processo di pulizia.
- Verificare che la presa cui è collegato il dispositivo è facilmente accessibile. Per scollegare il forno dalla rete elettrica tirare delicatamente la spina. lo mai tirare il cavo.
- Non utilizzare non raccomandati dagli utensili produttore.

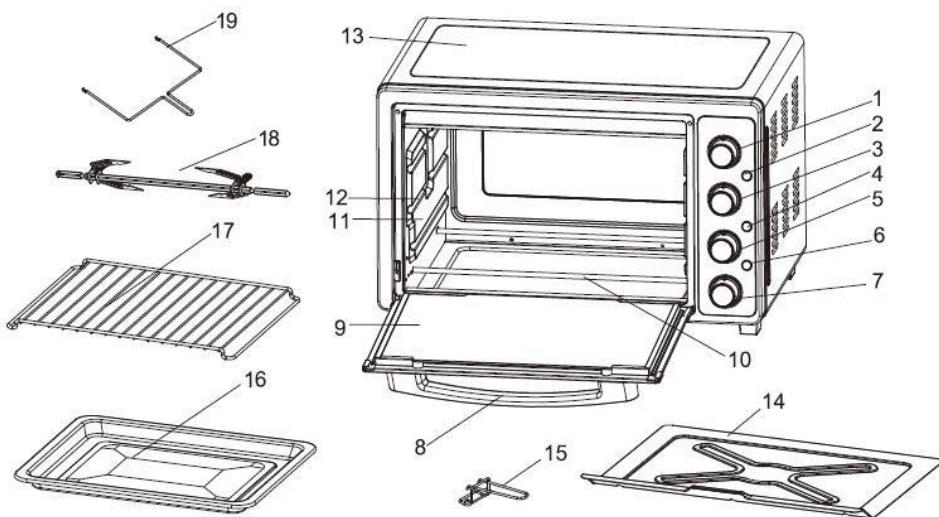


- Usare la massima cautela vassoi, griglie o contenitori, quando sono ancora calde.
- Questo forno è stato progettato per uso interno Non utilizzare all'aperto. Evitare l'esposizione alla pioggia, umidità o altri fenomeni atmosferici.
- Non posizionare il forno sopra cucine, o forni a microonde.
- NON posizionare vassoio di raccolta succo sul fondo del forno, o coprire con un foglio di alluminio, questo aumenterebbe l'accumulo di calore e modificare il tempo di cottura.
- Il consumo recente forno specifico; metallo, vetro temperato, argilla, ecc MAI utilizzare contenitori di plastica, carta, cartone, ecc
- Quando la porta del forno è aperta Non appoggiarsi su di esso e non collocare oggetti su di esso.
- In caso di guasto, anomalie, se il forno viene fatto cadere, se il danno vetro porta temperato (graffi, crepe, etc.), il perno o altre parti hanno alterato o cavo danneggiato, e non scollegare cercare di ripararlo da soli. Contattare un centro di assistenza autorizzato più vicino MX ONDA.

## **INSTALLAZIONE**

1. Posizionare il forno su una superficie piana e stabile, lontano da zone calde, alta umidità o materiali infiammabili nelle vicinanze (petrolio, tende, tovaglie, ecc).
2. Per garantire un'adeguata ventilazione, lasciare almeno 10 cm su ogni lato del forno e circa 30 cm in cima. NON ostruire le aperture di ventilazione.
3. Svolgere il cavo di alimentazione e inserire la spina apparecchio alla rete.

## CONTROLLI E ELEMENTI



1. Selettore di temperatura
2. Modalità Indicatore rustepollos
3. Selettore di funzioni
4. Indicatore della modalità di convezione
5. Selettore barre riscaldanti
6. Indicatore di funzionamento
7. timer
8. Maniglia
9. Porta con doppi vetri
10. Barre di riscaldamento

11. Parete laterale interna del forno
12. Slot di supporto del vassoio
13. Rivestimento del forno
14. Briciole / vassoio di succhi
15. Maniglia per vassoio e grill
16. Vassoio vetrato
17. griglia
18. Accessorio girarrosto
19. Maniglia girarrosto

### Selettore temperatura (TEMP)




Scegliere tra un intervallo di temperatura da 90 a 230 ° C, a seconda del cibo da cuocere. Ruotare il comando in senso orario significa per aumentare la temperatura e in senso antiorario per diminuire la tensione.

#### Nota:

Il forno vuole tempo per raggiungere la temperatura impostata, quindi si consiglia di "preriscaldare" il forno prima di aggiungere il cibo.

## Modalità di funzionamento (FUNCTION )




Questo selettore è possibile scegliere la modalità del sistema di convezione e girarrosto accessorio. Vedere la tabella seguente:

POSIZIONE	SIMBOLO	MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO
1	<b>OFF</b>	Funzionamento del forno in modo convenzionale
2		Funzionamento del forno in modo convenzionale con girarrosto accessorio
3		Il funzionamento del forno in modalità convezione
4		Funzionamento del forno a convezione con girarrosto accessorio

A seconda della modalità selezionata (pollo, convezione o entrambi), le spie luminose corrispondenti (2 e 4) si accendono.

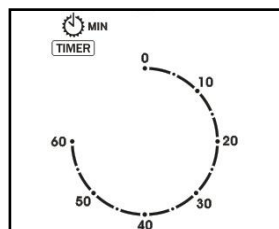
## Barre di riscaldamento selettore (FUNCTION )

Questo selettore attiva o disattiva le barre di riscaldamento superiore e inferiore, è a quattro posizioni che sono indicati nella tabella seguente lungo la funzione che svolgono:

POSIZIONE	SIMBOLO	FUNZIONE ESECUZIONE DEL FORNO
1	<b>OFF</b>	Tutte le barre di riscaldamento sono spenti
2		Solo le aste riscaldanti superiori sono - termica nella parte superiore
3		Solo le aste riscaldanti inferiori sono - calore sul fondo
4		Le barre di riscaldamento superiore e inferiore sono in - termica nella parte superiore e inferiore

## Temporizzatore (TIMER)

Ruotando la manopola in direzione del senso orario, il forno funziona, le spie di funzionamento e il timer attiverà e iniziare il conto alla rovescia dal tempo impostato. Trascorso il tempo di un segnale acustico e spegnere il forno.



**Nota:**

Ogni volta che si. È possibile aumentare o diminuire il timer, basta girare a sinistra oa destra per diminuire o aumentare il tempo rispettivamente.

**Indicatore di funzionamento e luce interna**

Quando il timer sta contando giù (è selezionato tempo), la luce interna e l'indicatore di funzionamento si accende per avvisare che il forno è in funzione. Ma se il selettore delle barre di riscaldamento (**SELECTOR**), è in posizione (**OFF**), le barre di riscaldamento non si riscaldano.

**CONSIGLI**

- Prima di introdurre il cibo si consiglia di preriscaldare il forno.
- Utilizzare contenitori adatti per forno (resistente alle alte temperature).
- Il tempo necessario per la cottura dei cibi dipende dalla dimensione e la qualità di essi.
- Cercate di non aprire la porta del forno il meno possibile, utilizzare la finestra dello sportello del forno per controllare il processo Si risparmia tempo e energia.
- La convezione sistema distribuisce il calore all'interno del forno e la temperatura del cibo accelerando il processo di cottura. Fino a quando si diventa familiarità con il sistema per convezione, senza trascurare il processo, può accadere che il tempo di cottura diminuisce.
- Dovrebbe anche lasciare uno spazio di almeno 3 cm tra il contenitore e le pareti del forno per consentire il flusso di aria calda.
- Il peso di alimenti immessi nella griglia o nel vassoio smaltato non dovrebbe superare circa 2 kg.
- Distribuire cibo in tutta l'area grigliate o in padella smaltato per ottenere una cottura uniforme.
- Se i pezzi sono di medie dimensioni, la metà del processo dovrebbe girare loro e quindi ottenere un risultato omogeneo.

**ACCESSORI**

A seconda del cibo da cucinare, è necessario utilizzare l'accessorio giusto:

**Vassoio / oli mollica**

Il vassoio deve essere posizionato tra la barra di riscaldamento e il pavimento del forno.

Questo vassoio è sempre posto si utilizza il forno, la vostra missione è solo quello di evitare che il pavimento del forno è sporco. Una volta che avete fatto la cottura e quando il forno è freddo, rimuovere il vassoio e pulire i detriti.

## Griglia

Utilizzare questo accessorio per arrostitire, forno o forno di cottura in appositi contenitori (vassoi di vetro o tortiere fango, ecc.)

In arrosti e sformati si raccomanda in combinazione con vassoio smaltato per raccogliere fuoriuscite succo e grassi.

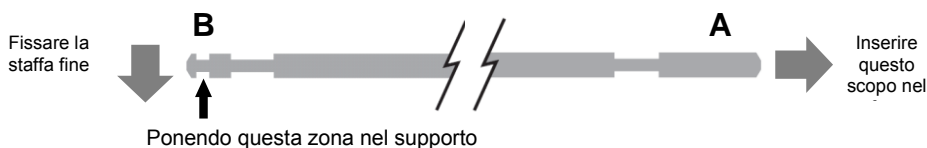
## Vassoio smaltato

Per torte e arrosti umide. Si può usare per recuperare i succhi di frutta o grasso quando si effettua casseruole sulla griglia o sul girarrosto accessorio.

## Accessorio girarrosto

Utilizzare questo accessorio per la carne alla griglia o pollame, per farlo entrare l'obiettivo principale sul cibo. Dopo le pinze tenere e centrare il pezzo, stringere le staffe per evitare che il pezzo di muoversi.

Per posizionare l'accessorio principale dell'albero girarrosto all'interno del forno, si deve notare che questa posizione **A**. Un primo inserto estremità nel foro nella parete interna destra del forno. Dopo corrispondere alla scanalatura all'estremità **B** nella staffa sinistra parete interna del forno, vedere la figura seguente:



## MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

Utilizzare una delle seguenti modalità operative descritte, a seconda del tipo di alimento da cucinare, a seconda della loro esperienza e la ricetta prescelta.





### Forno a riposo o fuori

Quando non si utilizza il forno, è necessario posizionare i comandi in posizione OFF, per questo girare il selettore delle barre di riscaldamento e il selettore dei modi operativi nella posizione (**OFF**), il timer deve essere in posizione **0**.

### Operando in modo convenzionale

Nel modo convenzionale, il sistema convettivo rimane spento in questo modo può usare l'accessorio girarrosto.

## Come utilizzare

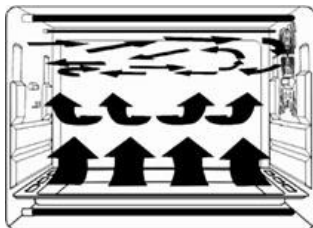
- Un selettore delle aste riscaldanti, scegliere il tipo desiderato di calore: posizione **2** calore in alto (  ), posizione **3** calore sul fondo (  ) o posizione di calore **4** nella parte superiore e inferiore (  ).
- Preriscaldare il forno a temperatura specificata nella ricetta.
- Mettere il cibo nel contenitore o l'accessorio girarrosto.
- Utilizzando il posto accessorio girarrosto il vassoio smaltato sotto il cibo per cucinare, fare attenzione a lasciare abbastanza spazio tra il vassoio e il cibo per correre liberamente.
- Dal selettore funzione selezionare posizione **2**, il funzionamento del forno in modo convenzionale con girarrosto accessorio (  ).
- Quindi selezionare la temperatura desiderata o specificato nella ricetta.
- Utilizzo del timer scegliere il tempo di cottura appropriato.
- 5 o 10 minuti prima della fine del controllo tempo selezionato è in fase di cotti a dovere.
- Per provare il cibo prima di togliere dal forno, utilizzare la maniglia appropriata per il vassoio, griglia o girarrosto accessorio. La maniglia servirà come aiuto per ottenere cibo o metterlo in forno.
- Una volta che l'elaborazione è completa, impostare i comandi del forno in modalità standby o spento.

## Operazione convezione




Convezione un flusso di aria calda all'interno del forno viene generato distribuendo uniformemente il calore nel cibo e accelerando il processo di cottura.



Fino a quando si diventa familiarità con il sistema per convezione non trascurare il processo, può accadere che il tempo di cottura diminuisce.

Dovrebbe anche lasciare uno spazio di almeno 3 cm tra il contenitore e le pareti del forno per consentire il flusso di aria calda. Nella modalità convezione è possibile utilizzare l'accessorio girarrosto.



## Come utilizzare

- Un selettore delle aste riscaldanti, scegliere il tipo desiderato di calore: posizione **2** calore in alto (  ), posizione **3** calore sul fondo (  ) o posizione di calore **4** nella parte superiore e inferiore (  ).
- Preriscaldare il forno a temperatura specificata nella ricetta.
- Mettere il cibo nel contenitore o l'accessorio girarrosto.
- Utilizzando il posto accessorio girarrosto il vassoio smaltato sotto il cibo per cucinare, fare attenzione a lasciare abbastanza spazio tra il vassoio e il cibo per correre liberamente.

- Quando si utilizza la modalità accessorio girarrosto nel selettore funzione dovrebbe selezionare posizione **4**, il funzionamento del forno in modalità convezione con girarrosto accessorio (  ). Se non si desidera utilizzare l'accessorio girarrosto, selezionare il selettore funzioni a posizioni **3** (  ).
- Quindi selezionare la temperatura desiderata o specificato nella ricetta.
- Utilizzo del timer scegliere il tempo di cottura appropriato.
- 5 o 10 minuti prima della fine del controllo tempo selezionato è in fase di cotti a dovere.
- Per provare il cibo prima di togliere dal forno, utilizzare la maniglia appropriata per il vassoio, griglia o girarrosto accessorio. La maniglia servirà come aiuto per ottenere cibo o metterlo in forno.
- Una volta che l'elaborazione è completa, impostare i comandi del forno in modalità standby o spento.

#### **Nota:**

I tempi di cottura sono basate su alimenti trovati alla temperatura del frigorifero. Carne o alimenti surgelati devono essere cotti per un periodo di tempo più lungo. Pertanto, si consiglia di utilizzare un termometro di carne.

## **MANUTENZIONE E PULIZIA**

Prima della pulizia staccare l'unità dalla rete. Ed essere sicuri che il forno è completamente fredda. Senza alcol o abrasivi prodotti e non permette l'apparecchio a contatto con agenti volatili come benzina, solventi, insetticidi, etc.

### **Pulizia della parte esterna del forno**

- Pulire l'esterno con un panno umido e poi un altro a secco.
- Evitare l'acqua dalle prese d'aria.
- Tenere la porta ai due lati e le tenute sempre pulite. Pulire queste parti con un panno umido con acqua calda e sapone. Dopo asciugarli con cura.

### **Pulizia della accessori**

- Pulire gli accessori dopo ogni utilizzo con un prodotto grasso.
- Si può anche lavare gli accessori in lavastoviglie.

### **Pulizia all'interno del forno**

- Non utilizzare pastiglie in metallo che possono graffiare le superfici, utilizzare prodotti specifici per forni. Per le macchie ostinate, pulire dopo il preriscaldamento a 90 ° C per 30 secondi.

- Alcuni succhi e grassi producono macchie sui succhi briciola / alluminio vassoio, che non sono puliti prodotti per la pulizia. Utilizzare il vassoio smaltato per evitare succhi di frutta e il grasso di cadere nel vassoio / succhi.
- Per la pulizia delle resistenze sulla parte superiore e inferiore del forno, usare un panno impregnato con acqua saponata e eseguire la pulizia con movimenti longitudinali.

## **CARATTERISTICHE TECNICHE**

Tensione di alimentazione	230 V ~ 50 Hz
Consumo di potenza	1800 W
Capacità	48 litri
Campo di temperatura	90 a 230 ° C
Temporizzatore	60 minuti
Porta del forno	Doppia vetro temperato
Dimensioni esterne del forno	560 x 445 x 350 mm (L, La, A)
Dimensioni cavità del forno	425 x 385 x 300 mm (L, La, A)
Peso approssimativo	9,2 Kg

Le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

Questo prodotto è conforme alle Direttive Europee 2004/108 / CE (EMC) sulla compatibilità elettromagnetica, e 2006/95 / CE (LVD) bassa tensione di sicurezza.

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

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

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

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



**BENUTZERHANDBUCH**

**Mix Onda**

**KONVEKTIONSOFEN  
MIT DESKTOP**

**MODELL: MX-HC2197**



**VOR GEBRAUCH SORGFÄLTIG LESEN SIE DIESE**

## ACHTUNG

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

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

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-oven mit umluft mx onda **MX-HC2197** modell der kompakten bauweise und vielfältige funktionen machen dieses produkt das ideale gerät. Unter anderem enthält es die folgenden funktionen:

- Kapazität: 48 liter.
- Leistung: 1800 watt.
- Backofentür mit doppelt gehärtetem glas.
- Innenbeleuchtung
- Timer bis zu 60 minuten.
- Betriebs-licht-indikatoren.
- Temperierung: 90 °C bis 230 °C
- Mehrere betriebsarten : betrieb mit oder ohne konvektionswärme an der oberen, unteren hitze oder kälte am boden und oben.
- Turnspit accesory funktion
- Im lieferumfang enthalten: tray krümel / säfte, lackschale, grill, braten und grillen für fach, turnspit accesory und griff für die turnspit accesory.

## **VOR DEM ANSCHLUSS DAS GERÄT**

- Lesen sie diese anweisungen und bewahren sie sie für den späteren gebrauch sorgfältig.
- Bevor sie den backofen zum ersten mal verwenden, sollten sie das zubehör waschen enthalten (fach, grill, 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 220-240 v ist und erdung.
- 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.

## **SICHERHEITSMABNAHMEN**

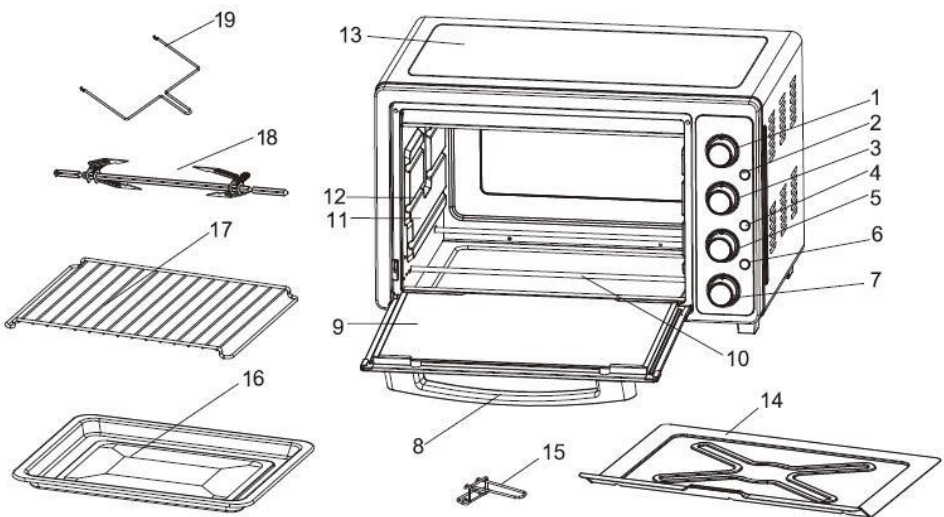
- Dieses gerät kann nicht von kindern oder personen mit oder ohne erfahrung und wissen eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen fähigkeiten verwendet werden, es sei denn, sie entsprechende anweisungen für die verwendung des geräts erhalten haben und von einem erwachsenen oder verantwortliche person überwacht werden.
- Die nichtbeachtung dieser warnungen und sicherheitshinweise als folge verbrennungen oder schwere verletzungen zur folge haben könnte.
- Verwenden sie keine vom hersteller nicht utensilien empfohlen.
- Gehen sie nicht weg, wenn lebensmittel mit überschüssigem fett oder öl vor. Diese materialien können feuer fangen, wenn es zu heiß wird.
- 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.
- Um die gefahr von feuer, stromschlag oder verletzungen zu vermeiden, dürfen nicht blockiert oder gegenstände in die lüftungsschlitze ein.
- 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.
- Stellen sie das gerät nicht über küchen oder mikrowellenöfen.
- Seien sie besonders vorsichtig, wenn tablett handhabung, regale oder behälter, wenn sie noch heiß sind.
- Stellen Sie das flache Pfanne Säfte auf den Heizstäben, würde dies die Wärmeentwicklung zu erhöhen und Garzeiten ändern.
- Verwenden sie spezifische behälter für öfen; metall, glas, ton usw. Verwenden sie niemals behälter aus kunststoff, papier, pappe, usw.
- Die außenfläche des ofens wird hochtemperatur - verbrennungen zu vermeiden, darf sich nicht auf diese flächen mit dem ofenlauf berühren und nicht aus kunststoff oder brennbaren gegenstände in der nähe des ofens.
- 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 eine ausreichende belüftung zu gewährleisten, lassen sie mindestens 10 cm abstand auf jeder seite des ofens und 30 cm an der spitze. Decken sie die lüftungsschlitze des gehäuses abgedeckt.
3. Voll das kabel abrollen und den gerätestecker in die steckdose stecken.

## STEUERELEMENTE UND ELEMENTE





1. Temperaturwähler
2. Anzeigemodus Rustepollos
3. Funktionswahlschalter
4. Konvektionsmodusanzeige
5. Heizstabelektor
6. Betriebsanzeige
7. Timer
8. Türgriff
9. Tür mit Doppelverglasung
10. Heizstäbe

11. Innenseitenwand des Ofens
12. Fachstützfächer
13. Ofengehäuse
14. Krümel / Säfte Tablett
15. Griff für Tablett und Grill
16. Glasiertes Tablett
17. Grill
18. Turnspit accessory
19. Griff turnspit accessory

### Betriebsart (FUNCTION )

Dieser selektor können sie die betriebsart konvektionssystems und turnspit wählen. Siehe folgende tabelle:

POSITION	SYMBOL	BETRIEBSART
1	<b>OFF</b>	Betrieb des ofens in dem herkömmlichen modus
2		Ofenbetrieb in der herkömmlichen weise mit turnspit
3		Betrieb des ofens im konvektionsabschnitt modus
4		Backofen betriebsart konvektion turnspit

Abhängig vom gewählten modus (hühnchen, konvektion oder beides) leuchten die entsprechenden kontrollleuchten (2 und 4) auf.

### Temperaturwähler (TEMP)




Wählen sie zwischen einem temperaturbereich von 90 bis 230 °C auf das essen je 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 eingestellte temperatur zu erreichen, so wird empfohlen, "vorheizen" den backofen vor dem essen setzen.

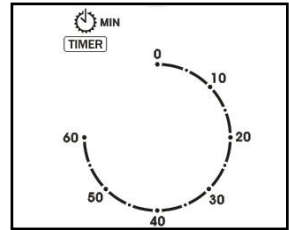
### Selector heizstäbe (FUNCTION )

Dieser schalter aktiviert oder deaktiviert die oberen und unteren heizstäbe, verfügt über 4 positionen, die in der folgenden tabelle mit der funktion angegeben werden sie durchführen:

POSITION	SYMBOL	FUNKTION PERFORMING THE OVEN
1	<b>OFF</b>	Alle Heizstäbe sind aus
2		Nur die oberen heizstäbe sind auf – hitze an der spitze
3		Nur die unteren heizstäbe sind - wärme am boden
4		Die oberen und unteren Heizstäbe sind auf - Wärme in oben und unten

## Timer

Durch drehen des reglers im uhrzeigersinn delas, wird der ofen arbeiten-ing, die betriebsanzeige leuchtet auf, 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, das innere licht und die betriebsanzeige (hat eine zeit gewählt) leuchtet auf, um zu warnen, dass der ofen in betrieb ist. Wenn sich jedoch der wahlschalter der heizstäbe (**SELECTOR**) in der position (**OFF**) befindet, heizen sich die heizstäbe nicht auf.

## 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 gröÙe 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 energíaj 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 gröÙe, 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 den heizstäben 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 die saft oder fett zu erholen verwenden, um, wenn aufläufe auf dem grill oder dem rotisserie machen.

### Rotisserie

Verwenden sie dieses zubehörteil zum braten von fleisch oder geflügel, um dadurch die hauptachse in der nahrung ein. Dann mit sproten halten und in der mitte das stück, ziehen sie die knöpfe, das stück nicht mehr bewegen lässt.

Für die hauptachse des rotisserie inneren des ofens anbringung ist darauf hinzuweisen , dass diese position hat. Legen sie zuerst das ende **A** in das loch auf der rechten innenwand des ofens. Dann das schlitzende **B** entsprechen in der klammer an der linken innenwand des ofens, siehe abbildung unten:



## BETRIEBSARTEN

Verwenden einer der folgenden betriebsarten beschrieben, abhängig von der art der lebensmittel gekocht werden, je nach ihrer erfahrung und dem rezept gewählt.

## Standby-modus oder ausgeschaltet

Wenn sie den backofen nicht benutzen, müssen sie die bedienelemente in die aus-stellung bringen, dazu den wahlswitcher der heizstäbe und den betriebswahlswitcher auf die position (**OFF**) stellen, der timer muss auf position **0** stehen.

## Betrieb im herkömmlichen modus

Im herkömmlichen modus bleibt das system ausgeschaltet konvektion, in diesem modus können sie die rotisserie verwenden können.

Wie zu verwenden

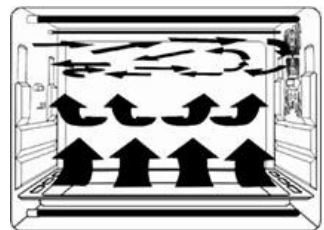
- Durch die heizung auswahlleiste, wählen sie die gewünschte art der wärme: wärme **2**-position an der spitze (☐☐☐☐), wärme **3**-position am boden (☐☐☐☐) oder der **4**-position hitze an der ober- und unterseite (☐☐☐☐).
- Ofen vorheizen auf temperatur im rezept angegeben.
- Legen sie die lebensmittel in dem behälter oder der turnspit accessory.
- Wenn sie den rotisserie ort der schmelz-fach unter dem lebensmittel verwenden, um zu kochen, kümmern uns genug raum zwischen dem behälter und dem essen zu verlassen frei laufen.
- Durch die funktionswahl wählen die **2**-stellung des betriebs des ofens in der herkömmlichen weise mit rotisserie (☐☐☐☐).
- Dann wählen sie die gewünschte temperatur oder im rezept angegeben.
- 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, grill oder rotisserie. Der griff ist ihr leitfaden essen zu bekommen oder es in den ofen.
- Sobald die entwicklung abgeschlossen ist, stellen sie im standby-modus oder aus der ofensteuerung.

## Der betrieb konvektive






Modus konvektive strömung von heißer luft in den ofen erzeugt wird, die wärme gleichmäßig in der verteilung von nahrungsmitteln und beschleunigung des kochprozesses.

Bis sie mit dem system durch konvektion vertraut machen 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. Im umluftmodus können sie die rotisserie verwenden.



## Wie zu verwenden

- Durch die heizung auswahlleiste, wählen sie die gewünschte art der wärme: wärme **2**-position an der spitze (  ), wärme **3**-position am boden (  ) oder der **4**-position hitze an der ober- und unterseite (  ).
- Ofen vorheizen auf temperatur im rezept angegeben.
- Legen sie die lebensmittel in dem behälter oder der rotisserie.
- Wenn sie den rotisserie ort der schmelz-fach unter dem lebensmittel verwenden, um zu kochen, kümmern uns genug raum zwischen dem behälter und dem essen zu verlassen frei laufen.
- Bei der verwendung des rotisserie-modus in der auswahlfunktion sollte mit turnspit accessory position **4**, den betrieb des ofens im umluftmodus (  ). Wenn sie die rotisserie nicht verwenden möchten, wählen sie die **3**-position-selector (  ) funktionen.
- Dann wählen sie die gewünschte temperatur oder im rezept angegeben.
- 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, grill oder rotisserie. Der griff ist ihr leitfaden essen zu bekommen oder es in den ofen.
- Sobald die entwicklung abgeschlossen ist, stellen sie im standby-modus oder aus der ofensteuerung.

### **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.

## **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 trockenem.
- 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	1800 W
Kapazität	48 liter
Temperaturbereich	90 bis 230 °C
Timer bis zu	60 minuten
Tür	Doppel gehärtetem glas
Außenmaße	560 x 445 x 350 mm (l, b, h)
Abmessungen ofen hohlraum	425 x 385 x 300 mm (l, b, h)
Gesamtgewicht	9,2 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](mailto:mxsat@mxonda.es)

<http://www.mxonda.es>

# INSTRUCTION MANUAL

# Mix Onda

## ELECTRIC OVEN

### MODEL: MX-HC2197



**PLEASE READ THIS MANUAL BEFORE OPERATION**

### ATTENTION!

THIS UNIT RUNS voltage 230V, TO AVOID POSSIBLE ELECTRIC SHOCK DO NOT ATTEMPT TO OPEN IT. This apparatus has no part that can be repaired by yourself, in case of a malfunction not handle, contact an authorized service MX ONDA.

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.



### 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-HC2170** of compact design and multiple functions make this product the ideal appliance. Among others, it includes the following features:

- Capacity: 48 liters.
- Power: 1800 watts.
- Oven door with double tempered glass.
- Interior lighting
- Timer up to 60 minutes.
- Operating lights.
- Temperature control: 90 °C to 230 °C.
- Multiple operating modes: operation with or without convection heat at the top, bottom heat or cold at the bottom and top.
- Turnspit accessory function
- Included accessories: Tray crumb / juices, enameled tray, grill, broil and grill for tray, turnspit accessory and handle for the turnspit accessory.

## **BEFORE CONNECTING THE APPLIANCE**

- Read these instructions and save them for later use carefully.
- Check that the voltage of your outlet is 220-240 V and is provided grounding.
- Before using the oven for the first time, you should wash the accessories included (tray, grill, 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.
- 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, 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 cannot 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.
- This appliance is designed only for domestic use, not professional. MX ONDA not accepts 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.
- To reduce the risk of fire, electric shock or personal injury, do not block or insert objects into the ventilation slots.
- 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 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.

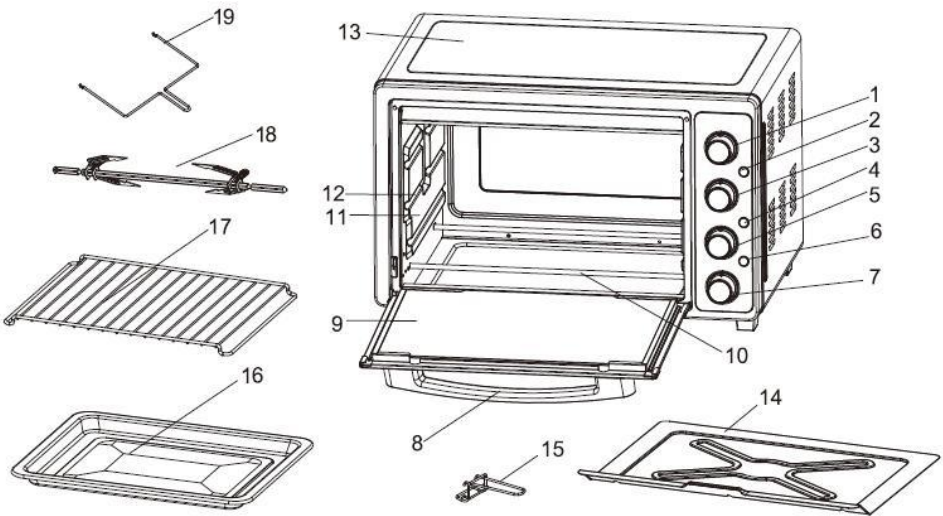


- Do not place the oven above kitchens, or microwave ovens.
- Use extreme caution when handling trays, racks or containers, when they are still hot.
- DO NOT place the shallow pan juices on the heating rods, or cover with foil, this would increase the heat build and modify cooking times.
- DO NOT place the tray collects juices on the oven floor, or cover with foil, this would increase the heat build and modify cooking times.
- Use specific containers for ovens; metal, tempered glass, clay, etc. NEVER use plastic containers, paper, cardboard, etc.
- The outer surface of the furnace becomes high temperatures, therefore, to avoid burns do not touch these surfaces when the oven is in operation and no objects plastic, cardboard or flammable near the oven.
- 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 proper ventilation, leave at least 10 cm apart on each side of the oven and 30 cm at the top. DO NOT obstruct the ventilation slots.
3. Fully unroll the cord and plug the appliance plug into the mains.

## CONTROLS AND ELEMENTS






1. Temperature selector
2. Indicator mode rotisserie
3. Function selector
4. Convection mode indicator
5. Heating rods selector
6. Operation indicators
7. Timer
8. Door handle
9. Door with double glazing
10. Heating rods

11. Inside wall of the oven
12. Tray support slots
13. Oven casing
14. Crumbs / juices tray
15. Handle for tray and grill
16. Glazed tray
17. Grill
18. Rotisserie
19. Handle for rotisserie

### Operating mode selector (FUNCTION )

This selector you can select the operating mode of convection system and rotisserie. Refer to the following table:

POSITION	SYMBOL	OPERATING MODE
1	<b>OFF</b>	Operation of the oven in the conventional mode
2		Operation of the oven in the conventional with rotisserie
3		Operation of the oven in the convection mode
4		Operation of the oven in mode convection with rotisserie

Depending on the selected mode (rotisserie, convection or both), the corresponding indicator lights (2 and 4) will light up.

### Temperature selector (TEMP)




Choose between a temperature range of 90 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 temperature.

#### Note:

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

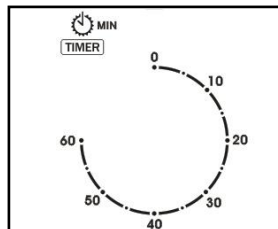
### Selector heating rods (FUNCTION )

This switch activates or deactivates the upper and lower heating rods, has 4 positions which are indicated in the following table with the function they perform:

POSITION	SYMBOL	FUNCTION PERFORMING THE OVEN
1	<b>OFF</b>	All heating rods are off
2		Only the upper heating rods are on - heat at the top
3		Only the lower heating rods are on - heat at the bottom
4		The upper and lower heating rods are on - heat at the top and bottom

## TIMER

Turning the timer 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 inner light

When the timer is counting down (has selected a time), the inner light and the operation indicator will light up to warn that the oven is in operation. But if the selector of the heating rods (**SELECTOR**), is in the **OFF** position, the heating rods will not heat up.

## 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 depends on the size and quality thereof.
- Try not to open the oven door as little as possible, use the window of the oven door to check the process. It 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 heating rods 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 enamelled tray to collect juice spills and grease.

### Enameled tray

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

### Rotisserie

Use this accessory for roasting meat or poultry, to thereby enter the main axis in the food. Then with sprats hold and center the piece, tighten the knobs to prevent the piece from moving.

For affixing the main axis of rotisserie inside the oven, it has to be noted that this has position. First insert the end **A** into the hole on the right inner wall of the oven. Then match the end **B** slot in the bracket on the left inside wall of the oven, see figure below:



### 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

When you do not use the oven, you must place the controls in the off position, for this turn the selector of the heating rods and the operating mode selector in the position (**OFF**), the timer must be in position **0**.

#### Operating in conventional mode

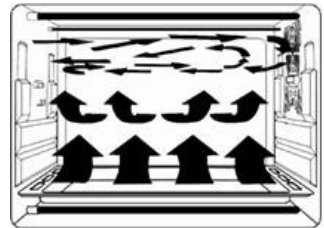
In the conventional mode, the system remains off convection, in this mode you can use the rotisserie.

### How to use

- By the heating selector rods, choose the desired type of heat: position **2** heat at the top (  ), position **3** heat at the bottom (  ) or the position **4** heat at the top and bottom (  ).
- Preheat oven to temperature specified in the recipe.
- Place the food in the container or the rotisserie.
- If you use the rotisserie place the enamel tray below the food to cook, take care to leave enough space between the tray and the food to run freely.
- By the function selector choose the position **2** operation of the oven in the conventional way with rotisserie (  ).
- Then select the desired temperature or specified in the recipe.
- 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, grill or rotisserie. The handle is your guide to get food or place it in the oven.
- Once the process is complete, set the oven controls in standby mode or off






### Operation in convection mode

Mode convection flow of hot air in the oven is generated, distributing the heat evenly in food and 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. In the convection mode you can use the rotisserie.

### How to use

- By the heating selector rods, choose the desired type of heat: position **2** heat at the top (  ), position **3** heat at the bottom (  ) or the position **4** heat at the top and bottom (  ).
- Preheat oven to temperature specified in the recipe.
- Place the food in the container or the rotisserie.
- If you use the rotisserie place the enamel tray below the food to cook, take care to leave enough space between the tray and the food to run freely.
- When using the rotisserie mode in the function selector should select position **4**, operation of the oven in convection mode with rotisserie (  ). If you do not want to use the rotisserie, choose the function selector to position **3** (  ).

- Then select the desired temperature or specified in the recipe.
- 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, grill or rotisserie. The handle is your guide to get food or place it in the oven.
- Once the development is complete, set the oven controls in standby mode or 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.

**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	1800 W
Oven capacity	48 liters
Temperature range	90 to 230 °C
Timer control	60 minutes
External dimension	560 x 445 x 350 mm (l, a, h)
Oven cavity dimension	425 x 385 x 300 mm (l, a, h)
Approximate weight	9.2 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](mailto:mxsat@mxonda.es)  
<http://www.mxonda.es>



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

