

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Mx Onda

**HORNO DE SOBREMESA
CON CONVECCIÓN**

MODELO: MX-HC2182



CE

ANTES DE SU USO LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL



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

PRECAUCIÓN

PARA EVITAR POSIBLES DESCARGAS ELÉCTRICAS NO ABRA ESTE APARATO

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



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

Una vez agotada la vida útil de este producto eléctrico, no lo tire a la basura doméstica. Deposítelo en el contenedor adecuado de un punto limpio de su localidad, para su posterior reciclado.



Este producto cumple con la Directiva Europea RoHS (2002/95/CE), sobre la restricción de uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, transpuesta a la legislación española mediante el Real Decreto 208/2005.



¡MUY IMPORTANTE!

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



INTRODUCCIÓN

El horno de sobremesa con convección MX ONDA modelo **MX-HC2182** de diseño compacto y con múltiples funciones, hacen de este producto el electrodoméstico idóneo. Entre otras, incorpora las siguientes características:

- Capacidad: 30 litros.
- Potencia: 1600 vatios.
- Puerta del horno con doble cristal templado.
- Iluminación interior
- Temporizador hasta 60 minutos.
- Indicador luminoso de funcionamiento.
- Control de temperatura: 100 °C a 230 °C.
- 3 modos de funcionamiento: Calor en la parte superior + rustepollos, calor en la parte inferior y calor en la parte superior e inferior + rustepollos.
- Accesorios incluidos: Bandeja recoge migas/jugos, bandeja esmaltada, parrilla, asas para las bandejas, 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 (bandejas, parrillas, etc.) con agua jabonosa o en el lavavajillas. Con el fin de eliminar los restos de aceite procedentes de la fabricación deberá poner el horno en funcionamiento durante 15 minutos en el modo **Horno** (calor en la parte superior e inferior) y a la máxima temperatura.
- Las primeras veces que use el horno es posible que desprenda algo de olor, esto es normal y no significa un mal funcionamiento.
- Compruebe que el voltaje de su toma de corriente es de 230 V ~ 50 Hz y que está dotada de toma de tierra.
- La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza solamente en caso de que esté conectado a un enchufe con una toma de tierra eficaz, tal y como prevén las normas de seguridad vigentes.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños derivados por la falta de toma de tierra en la instalación. En caso de duda, consulte a un profesional.
- Si precisa de la utilización de un prolongador, utilice solamente un prolongador que esté en buenas condiciones, con enchufe con toma de tierra y que sea adecuado para la potencia del aparato.
- No deje el cable de red por debajo del horno, que entre en contacto con superficies calientes y no lo encaje en la puerta o la zona de bisagras, pues corre el riesgo de dañar o cortar la funda aislante del cable de red.
- Después de quitar el embalaje, verifique que el aparato no esté dañado. En caso de duda no lo utilice y póngase en contacto con el personal de asistencia técnica.
- No deje al alcance de los niños los materiales de embalaje (bolsas, piezas de poliestireno, etc.), ya que son una fuente potencial de peligro.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños derivados de un uso inadecuado, incorrecto o imprudente del aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Este aparato no puede ser usado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones apropiadas sobre el uso del aparato y sean supervisadas por un adulto o persona responsable.
- 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.

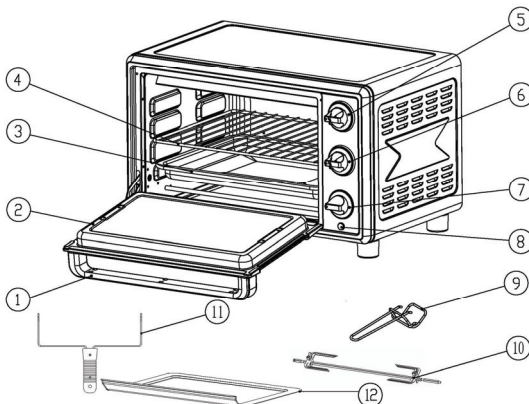
- No se aleje cuando prepare alimentos con exceso de grasa o aceite. Estos materiales pueden incendiarse en caso de sobrecalentamiento.
- Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas o lesiones corporales personales, NO obstruya ni introduzca objetos en las ranuras de ventilación.
- Mantenga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

INSTALACIÓN

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

CONTROLES Y ELEMENTOS

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



Selector de funciones

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

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

Muy importante

Aunque en las posiciones 2 y 4 incluye la función rustepollos, usted puede utilizar el horno de forma convencional sin necesidad de utilizar el accesorio rustepollos.

Selector de temperatura

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

Nota:

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

Temporizador

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

Nota:

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

Indicador de funcionamiento y luz interior

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

CONSEJOS

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

- Si las piezas son de tamaño medio, a la mitad del proceso deberá darles la vuelta y así obtener un resultado homogéneo.

ACCESORIOS

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

Bandeja recogemigas/jugos

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

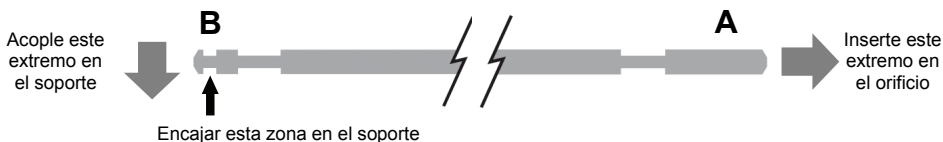
Bandeja esmaltada

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

Calor en la parte superior + rustepollos + convección

Esta función es ideal para cocinar el pollo entero (para la colocación del alimento consulte el apartado **Rustepollos**), también es idóneo para gratinar platos pequeños, suflés, asar filetes, tostadas y carnes o pescados a la parrilla.


Modo de uso

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

Calor en la parte inferior + convección

Esta función es ideal para repostería, cocinar rodajas de carne, patas de pollo, alitas de pollo, carne de granja, todo tipo de aves, chuletas, pescado, etc.

Modo de uso

- Coloque la parrilla en la parte central del horno.
- Seleccione la temperatura deseada.
- Sitúe el selector de funciones en la posición ()
- Ponga el alimento a cocinar junto con los ingredientes correspondientes en una bandeja, después sitúe esta sobre la parrilla.
- Mediante el temporizador elija el tiempo de cocinado correspondiente y vigile el proceso con un termómetro para carne, para asegurarse que se está cocinando a su gusto.

- Para probar la comida antes de retirarla del horno, use el asa para la bandeja o la parrilla. El asa le servirá de ayuda para sacar la comida o introducirla en el horno.
- Una vez finalizada la elaboración, vuelva a situar el selector de funciones a la posición de apagado (**OFF**).


Nota:

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

Calor en la parte superior e inferior + rustepollos + convección

Utilice esta función para cocinar el pollo entero (para la colocación del alimento consulte el apartado **Rustepollos**), asados de carne o pescado, cocer pan, etc.

Modo de uso

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

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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

Limpieza del exterior

- Limpie la parte exterior con un paño húmedo y seguidamente con otro seco.
- Evite que entre agua por los orificios de ventilación.

- Mantenga siempre limpia la puerta por ambos lados y las juntas de cierre. Limpie estas partes con un paño húmedo con agua templada y jabón. Después séquelas cuidadosamente.

Limpieza de los accesorios

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

Limpieza del interior

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de alimentación	230 V ~ 50 Hz
Consumo máximo	1600 W
Capacidad	30 litros
Margen de temperatura	100 a 230 °C
Temporizador	hasta 60 minutos
Puerta	Doble cristal templado
Dimensiones externas	518 x 390 x 329 mm (l, a, alto)
Dimensiones cavidad del horno	377 x 313 x 270 mm (l, a, alto)
Peso aproximado	8,72 Kg

Especificaciones técnicas sujetas a cambio sin previo aviso.

Este producto cumple con las Directivas Europeas 89/336/CEE (EMC) relativa a la Compatibilidad Electromagnética y la 73/23/CEE (LVD) en materia de seguridad de baja tensión, modificadas ambas por la Directiva 93/68/CEE.

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

MX ONDA, S .A.

Isla de Java, 37

28034 – MADRID

E-MAIL: mxsat@mxonda.es

<http://www.mxonda.es>