

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Mx Onda

**HORNO DE SOBREMESA
CON CONVECCIÓN**

MODELO: **MX-HC2604**



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-HC2604** de diseño compacto y con múltiples funciones, hacen de este producto el electrodoméstico idóneo. Entre otras, incorpora las siguientes características:

- Capacidad: 45 litros.
- Potencia máxima: 1400 W.
- Puerta del horno con doble cristal templado.
- Iluminación interior
- Temporizador hasta 90 minutos.
- Indicador luminoso de calentamiento.
- Control de temperatura: 80 °C a 230 °C.
- Múltiples modos de funcionamiento: calor en la parte inferior (limpieza con vapor), calor en la parte superior, calor en la parte superior e inferior, calor en la parte superior e inferior con convección, calor en la parte inferior con convección y en todos los modos anteriores con o sin rustepollos.
- Función rustepollos
- Accesorios incluidos: Bandeja esmaltada, parrilla, asa para la bandeja, 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

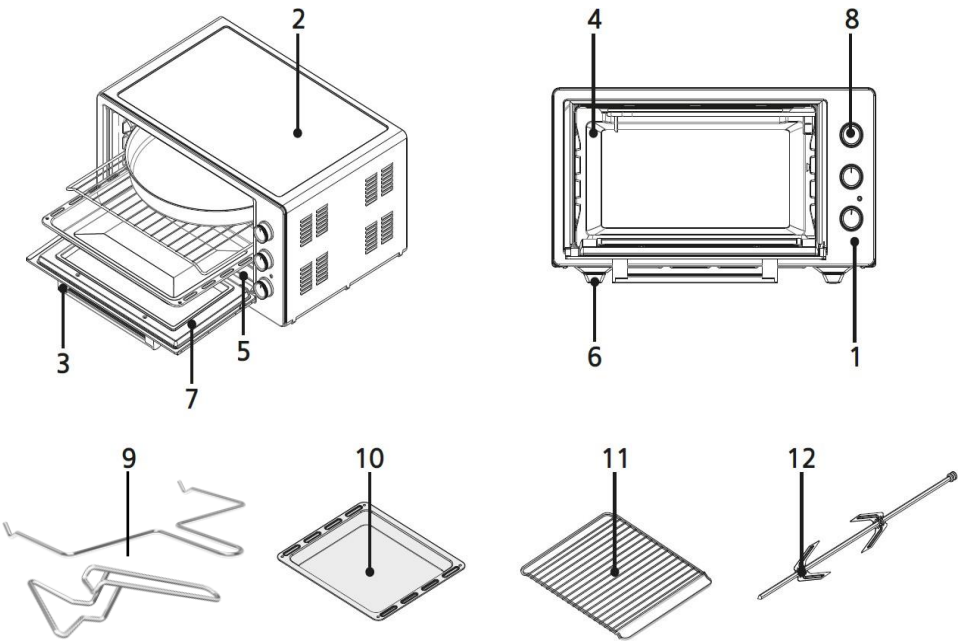
- Este aparato no puede ser usado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones apropiadas sobre el uso del aparato y sean supervisadas por un adulto o persona responsable.
- El incumplimiento 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 esmaltada sobre la resistencia inferior, ni cubra la resistencia 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. Encendido/apagado del rustepollos | 7. Doble cristal templado |
| 2. Carcasa superior | 8. Panel frontal |
| 3. Asa de la puerta | 9. Asas para la bandeja y rustepollos |
| 4. Resistencias superiores | 10. Bandeja esmaltada |
| 5. Resistencias inferiores | 11. Parrilla |
| 6. Pies antideslizantes | 12. Rustepollos |

Selector resistencias calefactoras y modo convección (PR)

Este selector activa o desactiva la resistencia calefactora superior e inferior así como el sistema de convección, dispone de 6 posiciones las cuales se indican en el siguiente cuadro junto la función que realizan:

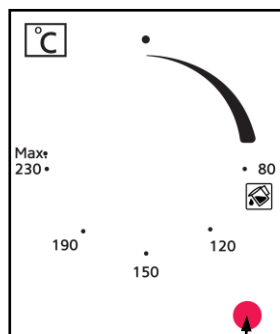
POSICIÓN	SÍMBOLO	MODO DE FUNCIONAMIENTO
1	●	Apagado (En este modo funciona el temporizador mecánico, sin embargo el horno no calienta)
2	□ —	Sólo la resistencia calefactora inferior está encendida - calor en la parte inferior
3	□ —	Sólo la resistencia calefactora superior está encendida - calor en la parte superior
4	□ — —	Las resistencias calefactoras superior e inferior están encendidas - calor en la parte superior e inferior
5	□ ↻	Las resistencias calefactoras superior e inferior están encendidas - calor en la parte superior e inferior + convección
6	□ ↻	Sólo la resistencia calefactora inferior está encendida - calor en la parte inferior + convección

Selector de temperatura (°C)

Elija la temperatura entre un margen de 80 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.

El indicador luminoso de calentamiento permanecerá encendido hasta que el horno adquiera la temperatura seleccionada y se apagará cuando el horno esté a la temperatura elegida.

Este indicador luminoso estará constantemente encendiéndose y apagándose avisando de que el horno está controlando la temperatura y no es un mal funcionamiento.




Indicador de calentamiento

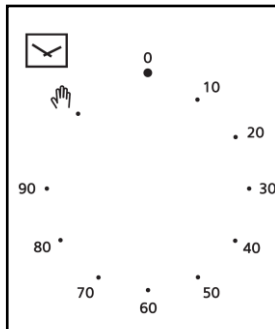
Nota:

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 en el modo automático, el temporizador se activará e iniciará la cuenta atrás desde el tiempo seleccionado. Finalizado el tiempo prefijado sonará una indicación acústica y automáticamente se desconectará el horno.



Si gira el control en el sentido contrario a las agujas del reloj hacia la posición , el horno se pondrá en funcionamiento en el modo manual, es decir, funcionando constantemente y el apagado ha de ser por parte del usuario.






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.

Luz interior

Cuando el temporizador () está realizando la cuenta atrás (se ha seleccionado un tiempo) o está en el modo manual (posición ) y el selector de las resistencias calefactoras y modo convección (**PR**) está en una posición de funcionamiento (excepto la de apagado ●), la luz interior se encenderá para avisar de que el horno está en funcionamiento. Si el selector de temperatura está en la posición de apagado (●) las resistencias calefactoras no calentarán.

Rustepollos

Mediante el interruptor 1 () podrá activar o desactivar el motor del rustepollos, siempre y cuando el temporizador () esté realizando la cuenta atrás (se ha seleccionado un tiempo) o esté en el modo manual (posición ).

Nota:

El motor del rustepollos funciona en cualquier posición del Selector resistencias calefactoras y modo convección (**PR**).

CONSEJOS

- Antes de introducir los alimentos le recomendamos precalentar unos 10 minutos aproximadamente el horno.
- Procure abrir la puerta del horno lo menos posible, utilice la ventana de la puerta del horno para comprobar el proceso ¡Ahorrrará tiempo y energía!.
- El tiempo necesario para la cocción de los alimentos depende del tamaño y cantidad de los mismos.

- Utilice recipientes aptos para hornos (resistentes a altas temperaturas).
- 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:

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 y con los espadines sujete y centre la pieza, apriete firmemente las palomillas para evitar que la pieza se mueva. Después introduzca el extremo de la varilla que termina en punta en el eje del motor, y coloque el otro extremo en el soporte situado en la pared izquierda del horno.

Notas:

- Tenga mucha precaución al introducir los alimentos en el interior del horno, para evitar quemaduras utilice manoplas de cocina.
- El motor del rustepollos debe permanecer apagado al introducir o extraer los alimentos del horno.
- Recuerde que debe retirar el protector de plástico de la punta de la varilla del rustepollos.

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 resistencias calefactoras y modo convección (**PR**) y el selector de temperatura (°C) en la posición (●), 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.

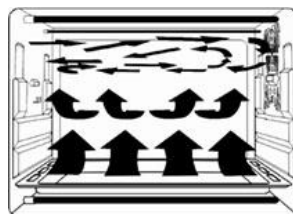
Modo de uso

- Mediante el selector resistencias calefactoras y modo convección (**PR**), elija el tipo de calor deseado: posición **2** calor en la parte inferior (), posición **3** calor en la parte superior () 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 interruptor 1 () encienda el motor del 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 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 resistencias calefactoras y modo convección (**PR**), elija el tipo de calor deseado: posición **5** calor en la parte superior e inferior con convección () o posición **6** calor en la parte inferior con convección ().
- 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 interruptor 1 () encienda el motor del 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 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.

Limpeza de los accesorios




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

Limpeza 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.
- 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 suavidad.

Limpeza con vapor

El sistema de limpieza con vapor le facilitará la eliminación de la grasa persistente, así como los restos sólidos adheridos a las paredes del horno, el vapor ablandará la grasa y los restos sólidos, haciendo que la limpieza sea más cómoda y fácil. Siga el proceso siguiente:

1. Retire todos los accesorios del interior del horno.
2. Vierta medio litro de agua aproximadamente en la bandeja esmaltada y colóquela en la parte inferior del horno.
3. Gire el selector de temperatura hacia la posición  (80 °C).
4. Mediante el selector resistencias calefactoras y modo convección (**PR**), elija la posición **2** calor en la parte inferior ( / ).
5. Gire el temporizador hacia la posición de 30 minutos.
6. Finalizado el tiempo previamente fijado, abra la puerta del horno y retire la grasa y los restos sólidos con un paño ligeramente húmedo.
7. Para la suciedad más incrustada, en un paño húmedo vierta líquido para lavar platos y frote hasta la eliminar toda la suciedad, después seque con un paño limpio y seco.

Sustitución de la luz interior

Advertencia: Antes de cambiar la bombilla desconecte el horno de la red eléctrica (enchufe o interruptor magnetotérmico). Y asegúrese de que el horno esté totalmente frío.

Retire la protección de cristal girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj, utilice guantes de goma si tiene dificultad para extraer la protección de cristal.

En función del modelo de horno adquirido el tipo de lámpara varía puede ser tipo G9 (**Figura 1**) o E14 (**Figura 2**). En el caso de ser tipo G9 para extraer la bombilla tire de la misma hacia el exterior, en el caso de ser tipo E14 desenrosque la bombilla girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Una vez sustituida la bombilla vuelve a colocar la protección de cristal y reestablezca la alimentación eléctrica del horno (enchufe o interruptor magnetotérmico).



Bombilla de
220-240 V AC
15 a 25 W

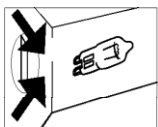


Figura 1



Figura 2

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de alimentación	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consumo máximo	1400 W
Resistencia superior	600 W
Resistencia inferior	800 W
Capacidad	45 litros
Margen de temperatura	80 a 230 °C
Temporizador	hasta 90 minutos
Bombilla (tipo G9 ó E14)	220-240 V ~ 50/60Hz de 15 a 25 W máx.
Dimensiones externas	590 x 470 x 330 mm (l, a, alto)
Dimensiones cavidad del horno	440 x 420 x 240 mm (l, a, alto)
Peso aproximado	11,5 Kg

Especificaciones técnicas sujetas a cambio sin previo aviso.

Este producto cumple con las Directivas Europeas 2014/30/EU (EMC) relativa a la Compatibilidad Electromagnética y la 2014/35/EU (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.

C / Matabueyes, 7 nave 1A
19171 - Cabanillas del Campo (Guadalajara)

E-MAIL: mxsat@mxonda.es

<http://www.mxonda.es>

INSTRUCTION MANUAL

Mix Onda

ELECTRIC OVEN

MODEL: MX-HC2604



CE

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-HC2604** of compact design and multiple functions make this product the ideal appliance. Among others, it includes the following features:

- Capacity: 45 litres.
- Maximum power: 1400 W.
- Oven door with double tempered glass.
- Inner lighting
- Timer up to 90 minutes.
- Heating indicator light.
- Temperature control: 80 °C to 230 °C.
- Multiple operating modes: bottom heat (steam clean), top heat, top and bottom heat, top and bottom heat with convection, bottom heat with convection and on/off. all the above modes with or without turnspit.
- Turnspit accessory function
- Accessories included: Enamel tray, grill, tray handle, 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

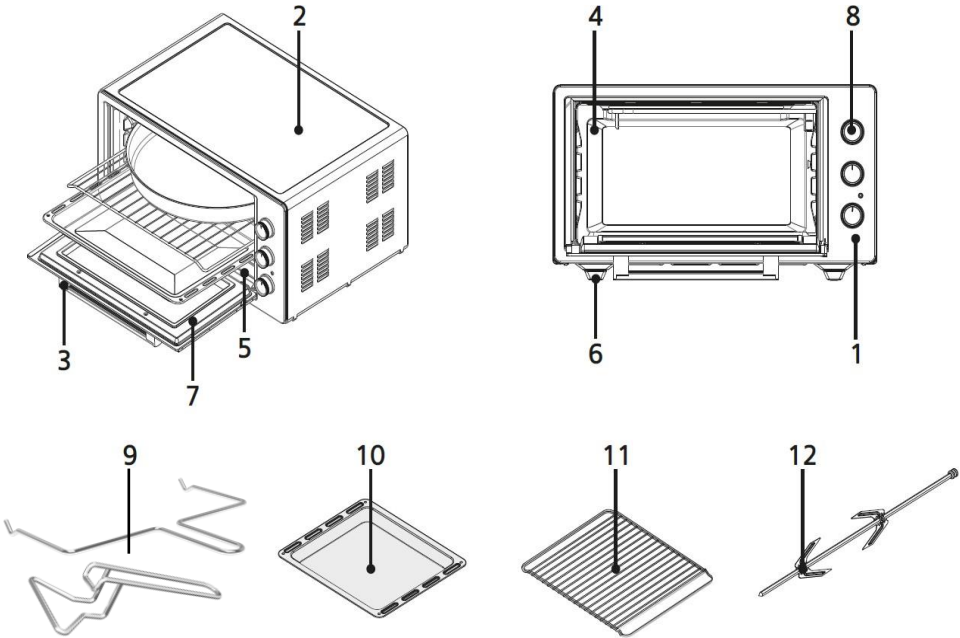
- This device cannot be used by children or people with or without experience and knowledge reduced physical, sensory or mental capabilities, unless they have received appropriate instructions on the use of the device and be supervised by an adult or responsible person.
- This appliance is designed only 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 enamel pan on the lower heating element, or cover the heating element with aluminum foil, this will increase heat build-up and change 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. Turnspit on/off | 8. Front panel |
| 2. Top case | 9. Handles for the tray and Turnspit |
| 3. Door handle | 10. enamel tray |
| 4. Superior resistances | 11. Grill |
| 5. Lower resistances | 12. Turnspit |
| 6. Non-slip feet | |
| 7. Double tempered glass | |

Heating resistance selector and convection mode (PR)

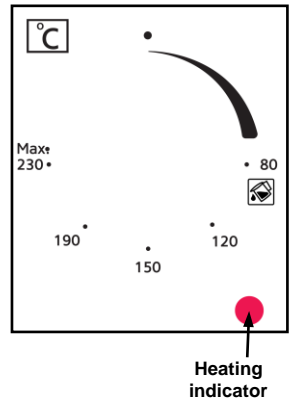
This selector activates or deactivates the upper and lower heating resistance as well as the convection system, it has 6 positions which are indicated in the following table together with the function they perform:

POSITION	SYMBOL	OPERATING MODE
1	●	Off (In this mode the mechanical timer works, however the oven does not heat)
2	☐ —	Only the lower resistance heater is on - heat at the bottom
3	☐ —	Only the upper resistance heater is on - heat at the top
4	☐ — —	Top and bottom heater elements are on - heat at top and bottom
5	☐ ↻	Top and bottom space heaters are on - top and bottom heat + convection
6	☐ ↻	Only the lower resistance heater is on - heat at the bottom + convection

Temperature selector (°C)

Choose the temperature between a range of 80 to 230 °C, depending on the food to be cooked. Turn this control clockwise to increase the temperature and counterclockwise to decrease it.

The heating indicator light will remain on until the oven reaches the selected temperature and will turn off when the oven is at the chosen temperature. This indicator light will be constantly turning on and off, warning that the oven is controlling the temperature and it is not a malfunction.




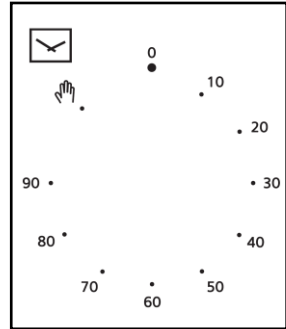
Note:

The oven takes some time to reach the selected temperature, so it is recommended to “preheat” the oven before putting the food in.

Timer ()

By turning the control clockwise, the oven will start in automatic mode, the timer will activate and count down from the selected time. At the end of the preset time, an acoustic signal will sound and the oven will automatically turn off.



If you turn the control counterclockwise to the position  , the oven will start in manual mode, that is, it will work constantly and the user will have to turn it off.






Note:

At any time you can increase or decrease the timer time, simply turn it left or right to decrease or increase the time respectively.

Inner light

When the timer () is counting down (a time has been selected) or is in manual mode ( position), and the heating resistance and convection mode selector (PR) is in an operating position (except for the off ●), the interior light will come on to warn that the oven is working. If the temperature selector is in the off position (●), the heating elements will not heat.

Turnspit

Using switch 1 () you can activate or deactivate the chicken roaster motor, as long as the timer () is counting down (a time has been selected) or is in manual mode ( position).

Note:

The turnspit motor works in any position of the heating resistance selector and convection mode (PR).

TIPS

- Before entering the foods, 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.
- 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 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.
- 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:

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.

Turnspit

Use this accessory to roast meat or poultry, to do so insert the main shaft into the food and hold and center the piece with the sprats, firmly tighten the wing nuts to prevent the piece from moving. Then insert the end of the rod that ends in a point in the motor shaft, and place the other end in the support located on the left wall of the oven.

Notes:

- Be very careful when putting food inside the oven, to avoid burns, use kitchen mitts.
- The turnspit motor must remain off when inserting or removing food from the oven.
- Remember to remove the plastic protector from the tip of the turnspit rod.

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.





Off mode

When you are not using the oven, you must place the controls in the off position, to do so turn the heating resistance and convection mode selector (**PR**) and the temperature selector (**°C**) to the (●) position, the timer must be on **0** position.

Operation in conventional mode

In the conventional mode, the convection system remains deactivated, in this mode the turnspit can be used.

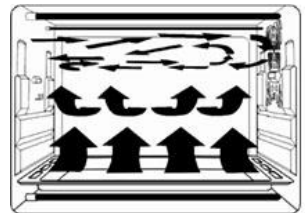
How to use

- Using the heating resistance and convection mode selector (**PR**), choose the type of heat desired: position **2** heat in the lower part () , position **3** heat in the upper part () or position **4** heat in the upper and lower part () .
- Preheat the oven to the temperature specified in the recipe.
- Put the food in the container or in the turnspit.
- If you use the turnspit, place the enamel tray under the food to be cooked, be careful to leave enough space between the tray and the food so that it rotates freely.
- Using switch 1 () turn on the turnspit motor.
- Then select the desired temperature or the one specified in the recipe.
- Using the timer, choose the corresponding cooking time.
- 5 or 10 minutes before the end of the selected time, check that it is cooking correctly.
- To taste the food before removing it from the oven, use the corresponding handle for the tray or the turnspit. The handle will help you take food out or put it in the oven.
- After brewing is complete, turn oven controls to standby or off.

Convection operation




In convection mode, a flow of hot air is generated inside the oven, distributing the heat evenly throughout the food and accelerating the cooking process.

Until you become familiar with the convection system, do 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 oven walls, to allow the flow of hot air. In the convection operating mode, the turnspit can be used.

How to use

- Using the heating resistance and convection mode selector (**PR**), choose the type of heat desired: position **5** heat at the top and bottom with convection () or position **6** heat at the bottom with convection ().
- Preheat the oven to the temperature specified in the recipe.
- Put the food in the container or in the turnspit.
- If you use the turnspit, place the enamel tray under the food to be cooked, be careful to leave enough space between the tray and the food so that it rotates freely.
- Using switch **1** () turn on the turnspit motor.
- Then select the desired temperature or the one specified in the recipe.
- Using the timer, choose the corresponding cooking time.
- 5 or 10 minutes before the end of the selected time, check that it is cooking correctly.
- To taste the food before removing it from the oven, use the corresponding handle for the tray or the turnspit. The handle will help you take food out or put it in the oven.
- After brewing is complete, turn oven controls to standby 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.

Steam cleaning

The steam cleaning system will facilitate the removal of persistent grease, as well as solid residues adhering to the walls of the oven, the steam will soften the grease and solid residues, making cleaning more comfortable and easy. Follow the process below:

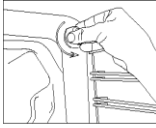
1. Remove all accessories from inside the oven.
2. Pour about half a liter of water into the enamel tray and place it at the bottom of the oven.
3. Turn the temperature selector to the  (80 °C) position.
4. Using the heating resistance and convection mode selector (**PR**), choose position **2** heat at the bottom ( / ).
5. Turn the timer to the 30 minute position.
6. At the end of the previously set time, open the oven door and remove the fat and solid remains with a slightly damp cloth.
7. For more embedded dirt, pour dishwashing liquid on a damp cloth and rub until all dirt is removed, then wipe dry with a clean, dry cloth.

Inner light replacement

Warning: Before changing the light bulb, disconnect the oven from the electrical network (plug or magneto-thermal switch). And make sure the oven is completely cold.

Remove the glass shield by turning it counterclockwise, wear rubber gloves if you have difficulty removing the glass shield.

Depending on the oven model purchased, the type of lamp varies, it can be type G9 (**Figure 1**) or E14 (**Figure 2**). In the case of type G9, to extract the bulb, pull it outwards, in the case of type E14, unscrew the bulb by turning it counterclockwise.



Lamp bulb of
220-240 V AC
15 to 25 W

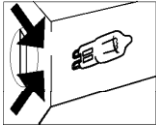
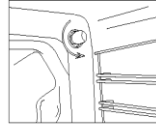


Figure 1



Figure 2

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Maximum consumption	1400 W
Upper resistance	600 W
Lower resistance	800 W
Capacity	45 liters
Temperature range	80 to 230 °C
Timer	Up to 90 minutes
Bulb (type G9 or E14)	220-240 V ~ 50/60Hz from 15 to 25 W max.
External dimensions	590 x 470 x 330 mm (l, w, h)
Oven cavity dimensions	440 x 420 x 240 mm (L, W, H)
Approximate weight	11.5 Kg

Specifications subject to change without notice.

This product complies with the European Directives 2014/30/EU (EMC – Electromagnetic Compatibility) and the 2014/35/EU (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.

C / Matabueyes, 7 nave 1A

19171 - Cabanillas del Campo (Guadalajara - SPAIN)

E-MAIL: mxsat@mxonda.es

<http://www.mxonda.es>