

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Mx Onda

MÁQUINA PARA PIZZAS

MODELO: **MX-MP2158**



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 adquiere altas temperaturas. Después de utilizar la plancha/grill no toque estas superficies y espere a que se enfríen.

INTRODUCCIÓN

MX ONDA le agradece la deferencia que ha tenido al adquirir este producto. Con la máquina para pizzas modelo **MX-MP2158** tendrá en pocos minutos deliciosas pizzas. En esta máquina podrá hacer pizzas caseras, precocinadas o congeladas, y también podrá calentar las pizzas. Entre otras tiene las siguientes características:

- Diámetro de la superficie de cocinado: 28 cm
- Placas con recubrimiento antiadherente.
- Tapa superior con apertura de 115° y 180°.
- Interruptor con indicador luminoso de encendido
- Temporizador de hasta 30 minutos
- Selector de temperatura
- Indicador luminoso de temperatura
- Funcionamiento en modo manual o temporizado

ANTES DE CONECTAR EL APARATO

- Lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para un posterior uso.
- Compruebe que el voltaje de su toma de corriente es de 230 V ~ 50 Hz y que está dotada de toma de tierra.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños derivados de un uso inadecuado, incorrecto o imprudente del aparato.

- Si precisa de la utilización de un prolongador, utilice solamente uno que esté en buenas condiciones, con enchufe dotado con toma de tierra y que sea adecuado para la potencia del aparato.
- La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza solamente en caso de que esté conectado a una toma de tierra eficaz, tal como prevén las normas de seguridad vigentes. El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivados de la falta de toma de tierra de la instalación. En caso de dudas, consulte a un electricista cualificado.
- El prolongador se deberá colocar de tal manera que no cuelgue de la encimera o mesa de forma que los niños puedan tirar de él o que se puedan tropezar con él por error.
- Para protegerse del riesgo de descargas eléctricas y de lesiones corporales personales, no introduzca el cable, la clavija o la unidad principal en agua ni ningún otro líquido.
- Después de quitar el embalaje, verifique que el aparato no esté dañado. En caso de duda no lo utilice; póngase en contacto con el personal de asistencia técnica.
- Los materiales de embalaje como bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc., no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son una fuente potencial de peligro.
- Sitúe la máquina para pizzas al menos a 50 cm de otros electrodomésticos, muebles o cualquier objeto que pudiera dañarse con el calor.
- Antes de utilizar este aparato por primera vez, limpie las superficies de cocinado (base y tapa) con una bayeta ligeramente humedecida, después seque las superficies con un trapo limpio y seco. **NO** utilice estropajos metálicos ni limpiadores líquidos abrasivos.

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.
- Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico, no profesional. MX ONDA no aceptará ninguna responsabilidad y la garantía carecerá de validez en caso de uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones.
- El incumplimiento de estas advertencias e instrucciones de seguridad podría dar como resultado quemaduras o lesiones graves.
- Mientras que la máquina para pizzas esté conectada o siga caliente, no desatienda su vigilancia y manténgala fuera del alcance de los niños.
- Coloque siempre la máquina para pizzas sobre una superficie seca, estable y nivelada, no la utilice en el exterior.
- No utilice ningún elemento combustible, maderas ni carbón.

- Para desconectar el aparato de la red, tire suavemente de la clavija del enchufe. Nunca lo haga estirando del cable.
- Desenchufe la máquina para pizzas y deje que esta se enfríe antes de moverla o proceder a su limpieza.
- Este aparato trabaja a altas temperaturas, por lo cual, durante su manipulación **NO** toque las superficies calientes. Sujételo por el asa. Si fuese necesario utilice unos guantes o manoplas de cocina.
- Procure que el cable no cuelgue por el borde de la mesa, encimera o mostrador, ni que este toque superficies calientes.
- Desconecte la máquina para pizzas, siempre que no la esté utilizando, cuando se produzca un corte del suministro eléctrico, “salte” un fusible o automático y antes de proceder a la limpieza propia de mantenimiento.
- No coloque la máquina para pizzas encima o cerca de quemadores a gas, placas eléctricas u hornos calientes.
- Cuando esté en funcionamiento, podría provocarse un incendio si la máquina para pizzas entra en contacto o está cerca de algún material inflamable o elementos tales como cortinas, visillos, protectores contra salpicaduras, estantes, etc.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones corporales.
- En caso de avería, anomalías, si la placa se ha caído, la clavija u otras partes presentan deterioro, o el cable está dañado, apague el aparato y no intente repararlo por su cuenta. Póngase en contacto con el Servicio Técnico Oficial MX ONDA más cercano.

CONTROLES Y FUNCIONES

1. Base
2. Asa de tacto frío
3. Tapa
4. Interruptor e indicador de encendido
5. Indicador de temperatura
6. Temporizador
7. Selector de temperatura



¿CÓMO FUNCIONA LA MÁQUINA PARA PIZZAS?

La máquina para pizzas a diferencia de un horno, concentra la temperatura en un espacio muy reducido, como la base y la tapa se calientan el calor se distribuye de forma uniforme por toda la pizza, disminuyendo considerablemente los tiempos de cocinado y por consiguiente ahorrando energía.

TEMPORIZADOR

Mediante el temporizador **6** se puede seleccionar el modo de funcionamiento manual o temporizado.

Modo de funcionamiento manual

Gire el temporizador **6** en el sentido contrario a las agujas del reloj hacia la posición **ON**. En este modo la máquina para pizzas está funcionando constantemente y hay que apagarla de forma manual.

Para apagar la máquina de pizzas, girar el temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición **0**.

Modo de funcionamiento temporizado

Al girar el temporizador **6** en el sentido de las agujas del reloj, la máquina para pizzas se pondrá en funcionamiento y el temporizador se activará e iniciará la cuenta atrás desde el tiempo seleccionado. Finalizado el tiempo sonará una indicación acústica y apagará la máquina para pizzas.

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.

POSICIONES DE LA TAPA

La tapa superior se puede abrir hasta 180° para poder colocar las pizzas tanto en la base como en la tapa, sólo con el único fin de mantenerlas calientes o para calentarlas una vez elaboradas.

La tapa tiene un sistema de bisagra articulada con dos posiciones, al abrir la tapa esta queda retenida a 115°, en esta posición podrá abrir la tapa hasta situarla a 180°, para ello, tire del asa hacia arriba y manteniéndola en esta posición gire la tapa hacia la posición de 180°, las patas antideslizantes situadas en la tapa (zona del asa) evitará el desplazamiento de la tapa.

Notas:

- La tapa adquiere altas temperaturas, para evitar quemaduras extreme las precauciones cuando manipule la tapa. Cójala siempre por el asa y utilice guantes o manoplas de cocina para manipularla.
- Al abrir la tapa hacia la posición de 180° oír un “clic”, esto es normal y es debido al sistema de articulación de la tapa.

ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA PARA PIZZAS POR PRIMERA VEZ

- Lea cuidadosamente todas las secciones de este manual.
- Limpie todas las superficies con un paño ligeramente húmedo, **NO** utilice estropajos metálicos ni limpiadores líquidos abrasivos. Seque cuidadosamente todas las superficies.

USO DE LA MÁQUINA PARA PIZZAS

1. Compruebe que el aparato esté desenchufado de la red eléctrica.
2. Coloque la máquina para pizzas sobre una superficie firme, seca y nivelada, fuera del alcance de los niños y lejos de fuentes de calor o de posibles salpicaduras de agua.
3. Enchufe la máquina para pizzas a una toma de corriente de red, y presione el interruptor de encendido/apagado **4** situándolo en la posición “**I**”, este se iluminará.
4. Precaliente la máquina para pizzas entre 2 y 4 minutos antes de introducir las pizzas, para ello, con la tapa cerrada gire el selector de temperatura **7** a la posición deseada, después gire el temporizador hacia la posición **ON** y el indicador de temperatura **5** se iluminará, transcurrido el tiempo de precalentamiento ya podrá introducir las pizzas.
5. Abra la tapa y con mucha precaución (para evitar quemaduras) introduzca la pizza en la base, vuelva a cerrar la tapa y seleccione la temperatura y el modo de funcionamiento deseado (manual o temporizado).
6. Para extraer la pizza extreme las precauciones y no utilice utensilios metálicos que puedan dañar la superficie antiadherente, utilice utensilios de madera, plástico, silicona, etc. especial para altas temperaturas.
7. Después de usar la máquina para pizzas, gire el selector de temperatura hacia la posición **MIN**, apague el interruptor de encendido/apagado **4** situándolo en la posición “**0**” y desenchufe el aparato de la toma de corriente.
8. Deje que la máquina para pizzas se enfríe totalmente y limpie la base y la tapa.

Notas:

- Durante el proceso de elaboración, es normal que el indicador de temperatura **5** se encienda y se apague, esto significa que la base y la tapa han alcanzado la temperatura seleccionada y que el termostato está controlando correctamente la temperatura.
- Con la máquina para pizzas los tiempos de cocinado se reducen considerablemente respecto a los hornos, por lo que le recomendamos encarecidamente que preste mucha atención al tiempo de cocinado, vigile el proceso (para evitar que las pizzas se quemen) hasta que se habitué al funcionamiento de la máquina para pizzas.

LIMPIEZA DE LA UNIDAD

1. Desenchufe la máquina para pizzas de la toma de corriente de red y espere a que esté completamente fría antes de proceder a su limpieza.
2. Limpie la superficie antiadherente de la base y de la tapa con una bayeta ligeramente humedecida, después séquelas con un trapo limpio y seco. **NO** utilice estropajos metálicos ni limpiadores líquidos abrasivos.
3. Limpie la superficie de la máquina para pizzas con un paño ligeramente húmedo, **NO** utilice estropajos metálicos ni limpiadores líquidos abrasivos. Seque cuidadosamente todas las superficies.
4. Para almacenar la máquina para pizzas, elija un lugar seco y libre de polvo, dentro de su propio embalaje o cúbrala con una bolsa protectora.

Notas:

- No sumerja la unidad principal en agua u otro líquido y tampoco lo introduzca en el lavavajillas.
- No deje para su limpieza las placas encendidas, requemando los restos de comida que queden en sus superficies tras cocinar. Además de provocar humo innecesariamente, esto puede reducir la duración de la capa antiadherente y podría existir riesgo de incendio.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentación	230 V ~ 50 Hz
Potencia máxima	1800 W
Diámetro	28 cm Ø
Longitud del cable	1 m
Dimensiones	335 x 425 x 152 mm (l, a, alto)
Peso	3 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 su 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

<http://www.mxonda.es>

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Mx Onda

MÁQUINA DE PIZZA

MODELO: **MX-MP2158**



ANTES DE SEU USO LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL

ATENÇÃO

Este aparelho funciona com uma tensão de 230 V, para evitar choque elétrico possível, não tente abri-lo. Este dispositivo não tem nenhuma parte que pode ser reparada por si mesmo, em caso de uma avaria contate o seu vendedor ou um Serviço Autorizado MX ONDA.

Tendo esgotado a vida útil deste produto elétrico, não o trate como lixo doméstico.

Coloque-o num ponto adequado da sua zona na sua área para posterior reciclagem.



Este produto está em conformidade com a Diretiva Europeia RoHS (2011/65/UE) relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos



¡MUY IMPORTANTE!



Este sinal indica que a área onde está localizado adquire altas temperaturas para evitar queimaduras levar a cafeteira pela pega com cuidado para não tocar ou limpar essa superfície até que esteja completamente fria.

INTRODUÇÃO

MX ONDA obrigado teve a deferência para comprar este produto. Com o modelo de máquina de pizzas **MX-MP2158** tem deliciosas pizzas em minutos. Nesta máquina, você pode fazer pizzas caseiras, pré-cozidos ou congelados, e você também pode aquecer as pizzas. Entre outros tem as seguintes características:

- Diâmetro da superfície de cozedura: 28 cm
- Placas com revestimento antiaderente.
- Top tampa com abertura de 115° e 180°.
- Alterne com luz indicadora
- Temporizador de 30 minutos
- Seletor de temperatura
- Luz de temperatura
- Operação em modo manual ou temporizado

ANTES DE LIGAR O APARELHO

- Leia estas instruções e guarde-as com cuidado para uso posterior.
- Verifique se a tensão na sua saída é de 230 V ~ 50 Hz e que é fornecido com aterramento.

- O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos resultantes de uso impróprio, incorreto ou descuidado do aparelho.
- Se você precisa usar um cabo de extensão, utilize apenas um que está em boas condições, equipado com tomada de terra e é adequado para a unidade de potência.
- A segurança eléctrica do aparelho só é garantida se ele estiver conectado a um terra eficiente, tal como definido nas regras de segurança. O fabricante declina toda a responsabilidade por danos causados pela falta de ligação à terra da instalação. Em caso de dúvida, consulte um electricista qualificado.
- A extensão deve ser colocado de modo que não drapejar sobre a bancada ou mesa para que as crianças podem puxá-lo ou que possa tropeçar por engano.
- Para se proteger contra o risco de choque eléctrico e danos pessoais, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou outro líquido.
- Depois de retirar a embalagem, verifique se o aparelho não está danificado. Em caso de dúvida não usá-lo; entre em contato com a equipe de suporte técnico.
- Materiais de embalagem, tais como sacos de plástico, espuma de poliestireno, etc., não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois constituem uma potencial fonte de perigo.
- Coloque a máquina de pizza, pelo menos, 50 cm de outros aparelhos de ticos, móveis ou qualquer coisa que possa ser danificado pelo calor.
- Antes de usar esta unidade pela primeira vez, superfícies de cozinha limpo (base e tampa) com um pano ligeiramente úmido, em seguida, limpe a superfície com um pano limpo e seco. Não utilize esfregões de metal ou líquidos de limpeza abrasivos.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- Este dispositivo não pode ser usado por crianças ou pessoas com ou sem experiência e conhecimento reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, a não ser que você tenha recebido instruções adequadas sobre a utilização do dispositivo e ser supervisionado por um adulto ou responsável.
- Este aparelho destina-se apenas e não profissional uso doméstico. MX ONDA não aceita qualquer responsabilidade e garantia não se aplica em caso de uso indevido ou não cumprimento das instruções.
- O não cumprimento destas advertências e instruções de segurança pode dar como resultado uma queimaduras ou ferimentos graves.
- Enquanto o aparelho estiver conectado ou pizza ainda quente e não negligenciar a sua vigilância e mantê-lo fora do alcance das crianças.
- Desligue pizza e deixe este arrefecer antes de mover ou limpá-lo.

- Sempre coloque a máquina de pizza em uma superfície seca, estável e nivelada, não utilize ao ar livre.
- Não use nenhum elemento combustível, madeira ou carvão.
- Para desligar o aparelho da rede eléctrica, retire a ficha. Você nunca puxe pelo cabo.
- Este dispositivo funciona em altas temperaturas, por isso durante o manuseio NÃO toque em superfícies quentes. Segure-o pela alça. Se necessário, use luvas ou luvas de forno.
- Verifique se o cabo não fique pendurado na extremidade da mesa ou balcão, ou toque em superfícies quentes esta.
- Desligue a máquina de pizza, sempre que você não está usando, quando ocorre uma falha de energia, "pular" um fusível ou circuito e antes da limpeza própria manutenção.
- Não coloque a máquina de pizza em ou perto de queimadores a gás, placas eléctricas ou fornos.
- Quando em operação, pode causar um incêndio se o contato pizzas máquina ou perto de materiais inflamáveis ou itens como cortinas, backsplashes, prateleiras, etc.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar incêndio, choque eléctrico ou ferimentos.
- Em caso de falha, anomalias, se a placa cair, o plugue ou outras partes são considerados em imparidade, 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.

CONTROLES E FUNÇÕES

1. Base
2. Cool-toque handle
3. Tampa
4. Interruptor de energia e indicador
5. Indicador de temperatura
6. Temporizador
7. Seletor de temperatura



COMO FUNCIONA A PIZZA MACHINE?

A máquina ao contrário forno de pizza, a temperatura concentrada em um espaço muito pequeno, como a base e tampa são aquecidos calor é distribuído uniformemente ao redor da pizza, substancial-ly reduzindo os tempos de cozedura e, conseqüentemente, economia de energia.

TIMER

Usando o modo de temporizador **6** podem ser selecionados manualmente ou operação cronometrada.

operação manual

Vire o temporizador **6** em sentido oposto ao sentido horário para a posição **ON**. Neste modo, a máquina está funcionando constantemente pizzas e deve ser desligado manualmente.

Para desativar as pizzas máquina, rode o temporizador no sentido horário sentido para a posição **0**.

operação cronometrada

Virando o temporizador **6** no sentido dos ponteiros do relógio, a máquina vai se tornar pizzas operacionais eo temporizador está ativa e inicia a contagem regressiva a partir do tempo definido. Após o tempo de uma indicação sonora fora da máquina e da pizza.

Nota:

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

POSIÇÕES DA TAMPA

A tampa superior pode ser aberta a 180° para colocar as pizzas, tanto a base e a tampa, apenas para o único propósito de manter o calor ou para aquecê-los, uma vez feita.

A tampa tem um sistema de dobradiça com duas posições articuladas por abrir a tampa esta é mantida a 115°, esta posição pode abrir a tampa, até atingir 180°, puxando a pega para cima e mantê-lo nessa posição virada a tampa para a posição de 180°, os pés de deslizamento da cobertura (área) do punho impedir o deslocamento da tampa.

Notas:

- A tampa tem altas temperaturas para evitar queimaduras extrema cautela ao manusear a tampa. Sempre segure-o pela alça e use luvas ou luvas de forno de lidar com isso.
- Quando você abre a tampa para a posição 180° você vai ouvir um "clique", isto é normal e é devido ao sistema de articulação da tampa.

ANTES DE USAR A MÁQUINA PARA A PIZZA PRIMEIRA VEZ

- Leia cuidadosamente todas as seções deste manual.
- Limpe todas as superfícies com um pano úmido, não use palha de aço ou fluidos de limpeza abrasivos. Seque cuidadosamente todas as superfícies.

USANDO A MÁQUINA DE PIZZA

1. Verifique se o aparelho está desligado da tomada.
2. Coloque a máquina de pizza em uma superfície firme e nivelada e seca, fora do alcance de crianças e longe de calor ou salpicos de água.
3. Ligue a máquina de pizza a uma tomada de rede e pressione o power on / off **4** colocando-o na posição " **I** ", este irá iluminar.
4. Pré-aqueça a pizza máquina entre 2 e 4 minutos antes de colocar as pizzas, para que, com a tampa fechada vai virar o selector de temperatura **7** para a posição desejada, em seguida, ligue o temporizador para **ON** eo indicador de temperatura **5** luzes , após o tempo de pré-aquecimento e você pode digitar as pizzas.
5. Abra a tampa e com precaução (para evitar queimaduras) introduzir a pizza na base, em seguida, feche a tampa e selecione a temperatura eo modo de operação desejado (manual ou cronometrado).
6. Para remover a pizza extrema precaução e não usar utensílios de metal que podem danificar a superfície antiaderente, use utensílios de madeira, plástico, silicone, etc. Alta temperatura especial.
7. Depois de usar a máquina para pizzas, gire o seletor de temperatura para **MIN**, desligue a energia on / off **4** colocação na posição " **0** " e desconecte da tomada.
8. Deixe a máquina esfriar completamente pizzas e limpar a base e tampa.

Notas:

- Durante o processo, é normal que o indicador de temperatura **5** vai ligar e desligar, isso significa que a base e tampa ter atingido a temperatura seleccionada e o termostato está devidamente controlar a temperatura.
- Com os tempos de cozedura máquina de pizza são significativamente reduzidos em comparação com os fornos, de modo que são incentivados a prestar muita atenção para o tempo de cozimento recomendado, monitorar o processo (para evitar a queima de pizzas) até acostumados com a operação máquina para pizzas.

LIMPEZA DO MÁQUINA

1. Desligue a máquina do tomada de alimentação e aguarde até esfriar completamente antes da limpeza.
2. Limpe a superfície antiaderente da base e cubra com um pano levemente úmido, em seguida, seque com um pano limpo e seco. Não utilize esfregões de metal ou líquidos de limpeza abrasivos.
3. Limpe a superfície da máquina de pizza com um pano úmido, não use palha de aço ou fluidos de limpeza abrasivos. Secar cuidadosamente todas as superfícies.
4. Para armazenar a máquina de pizza, escolher um local seco, sem pó, dentro de sua própria embalagem ou cobri-lo com um saco de proteção.

Notas:

- Não mergulhe a unidade principal em água ou outro líquido e nem entrar na máquina de lavar louça.
- Não deixe acesa por placas de limpeza, requeimando restos de comida restante nas suas superfícies após o cozimento. Além de causar desnecessariamente fumo, isto pode reduzir a duração da camada de libertação e pode ser um risco de incêndio.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentação	230 V ~ 50 Hz
Consumo máximo	1800 W
Diâmetro cozinhado	28 cm Ø
Comprimento do cabo	1 m
Dimensões	335 x 425 x 152 mm (l, l, alto)
Peso	3 Kg

Especificações técnicas sujeitas a alterações sem prévio aviso.

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

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

MX ONDA, S.A.

Isla de Java, 37

28034 – MADRID (SPANHA)

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

E-MAIL: mxsat@mxonda.es

<http://www.mxonda.es>

INSTRUCTION MANUAL

Mx Onda

PIZZA MAKER

MODEL: **MX-MP2158**



PLEASE READ THIS MANUAL BEFORE OPERATION

WARNING

This unit operates with a voltage of 230 V, to avoid a possible electrical shock not try to open it. This equipment does not have part some that could be repaired by your, in the event of a wrong operation not manipulate it, and attend to an Official Technical 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, transposed to the Spanish legislation by means of Real Decree 208/2005.



VERY IMPORTANT!

This signal indicates that the area where it is located acquires high temperatures to prevent burns take the pot by the handle and take care not to touch or clean this surface until it is completely cold.

INTRODUCTION

MX ONDA thank you has had the deference to purchase this product. With the pizza maker model **MX-MP2158** have delicious pizzas in low minutes. In this machine you can make homemade pizzas, pre-cooked or frozen, and you can also heat the pizzas. Among other has the following characteristics:

- cooking surface Diameter: 28 cm
- Plates with nonstick coating.
- Top cover with opening of 115 ° and 180 °
- Switch with indicator light
- Timer 30 minutes
- Temperature selector
- Temperature light
- Manual or timer mode operation

BEFORE CONNECTING THE APPLIANCE

- Read these instructions and keep them carefully for later use.
- Check that the voltage in your outlet is 230 V ~ 50 Hz and which is provided with grounding.

- The manufacturer declines any liability for damage resulting from improper, incorrect or careless use of the appliance.
- If you need to use an extension cord, use only one who is in good condition, equipped with grounded plug and is suitable for the power unit.
- The electrical safety of this appliance is only guaranteed if it is connected to an efficient earth, as defined in the safety regulations. The manufacturer declines all responsibility for damages caused by the lack of earthing of the installation. If in doubt, consult a qualified electrician.
- The extension should be placed so that not drape over the countertop or table so that children can pull him or that can be tripped over by mistake.
- To protect against risk of electric shock and personal injury, do not immerse cord, plug or the appliance in water or other liquid.
- After removing the packaging, check that the appliance is not damaged. If in doubt do not use it; contact the technical support staff.
- Packaging materials such as plastic bags, polystyrene foam, etc., should not be left within reach of children as they are a potential source of danger.
- Place the pizza machine at least 50 cm from other Appliances-ticos, furniture or anything that could be damaged by heat.
- Before using this unit for the first time, clean cooking surfaces (base and lid) with a slightly damp cloth, then wipe the surface with a clean, dry cloth. Do not use metal scouring pads or abrasive cleaning liquids.

SECURITY MEASURES

- This device can not be used by children or people with or without experience and knowledge reduced physical, sensory or mental capabilities, unless you have received proper instructions on using the device and be supervised by an adult or responsible person.
- This appliance is intended for household use only and not professional. MX ONDA not accept any responsibility and the guarantee will not apply in case of misuse or failure to follow instructions.
- Failure to follow these warnings and safety instructions could give as a result burns or serious injury.
- While the pizza maker is connected or still hot and not neglect their vigilance and keep it out of reach of children.
- Always place the pizza maker on a dry, stable and level surface, do not use outdoors.
- Do not use any fuel element, wood or coal.
- To disconnect the unit from the mains, pull out the plug. You do never pull on the cable.
- Unplug the pizza maker and let this cool down before moving or cleaning it.
- Make sure the cord does not hang over the edge of the table top or counter, or touch hot surfaces this.

- This device operates at high temperatures, so during handling **DO NOT** touch hot surfaces. Hold it by the handle. If necessary, use gloves or oven mitts.
- Disconnect the pizza maker, whenever you are not using, when a power failure occurs, "skip" a fuse or circuit and before the own maintenance cleaning.
- Do not place the pizza maker on or near gas burners, electric hot plates or ovens.
- When in operation, it could cause a fire if the pizza maker contact or near any flammable materials or items such as curtains, backsplashes, shelves, etc.
- The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- In case of failure, anomalies, if the plate is dropped, the plug or other parts are considered impaired, or the cord is damaged, turn off the appliance and do not attempt to repair it yourself. Contact our Customer Service nearest MX ONDA.

CONTROLS AND FUNCTIONS

1. Base
2. Cool-touch handle
3. Cover
4. Power switch and indicator
5. Temperature indicator
6. timer
7. Temperature selector



HOW DOES WORK THE PIZZA MAKER?

The pizza maker unlike pizza oven, the temperature concentrated in a very small space, as the base and cover are heated heat is distributed evenly around the pizza, substantial-ly reducing cooking times and consequently saving energy.

TIMER

Using the timer **6** can be selected the working mode, manually or timer.

Manual operation mode

Turn the timer **6** in the opposite direction to clockwise to the **ON** position. In this mode the pizza maker is running constantly and must be turned off manually.

To turn off the pizza maker, turn the timer in the sense clockwise to **0** position.

Timer operating mode

Turning the timer **6** in the direction of clockwise, the pizza maker will become operational and the timer is active and starts counting down from the set time. When finish the time, you can hear an audible indication and turn off the pizza maker.

Note:

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

POSITIONS OF LID

The top lid can be opened to 180° to place the pizzas in both the base and the lid, only for the sole purpose of keep warm or to warm them once made.

The lid has a hinge system with two positions articulated by opening the lid this is held at 115°, this position may open the lid until it reached 180°, by pulling the handle up and keeping it in this position turn the lid to the 180° position, the slip feet in the cover (handle area) prevent displacement of the lid.

Notes:

- The top lid takes high temperatures to prevent burns extreme caution when handling the lid. Always grasp it by the handle and use gloves or oven mitts to handle it.
- When you open the lid to the 180° position you will hear a "click", this is normal and is due to the joint system of the lid.

BEFORE USING THE PIZZA MAKER FOR THE FIRST TIME

- Carefully read all sections of this manual.
- Clean all surfaces with a damp cloth, do not use steel wool or abrasive cleaning fluids. Dry carefully-mind all surfaces.

USING THE PIZZA MAKER

1. Make sure the appliance is unplugged from the mains.
2. Place the pizza maker on a firm, dry, level surface, out of reach of children and away from heat or splashes of water.
3. Plug the pizza maker to a main socket, and press the power on / off 4 placing it in the " I " position, this will illuminate.
4. Preheat the pizza maker between 2 and 4 minutes before placing the pizzas, for that, with the lid closed will turn the temperature selector 7 to the desired position, then turn the timer to **ON** and the temperature indicator n lights, after the preheating time and you can put the pizza.
5. Open the lid and with caution (to avoid burns) enter the pizza at the base, then close the lid and select the temperature and the desired operating mode (manual or timer).
6. To remove the pizza extreme caution and not use metal utensils that can damage the nonstick surface, use wooden utensils, plastic, silicon, etc. Special high temperature.
7. After using the pizza maker, turn the temperature selector to **MIN**, turn the power on / off 4 placing in position " 0 " and unplug from the main socket.
8. Allow the pizza maker to cool completely and clean the base and lid.

Notes:

- During the process, it is normal that the temperature indicator 5 will turn on and off, this means that the base and lid have reached the selected temperature and the thermostat is properly controlling the temperature.
- With the pizza maker cooking times are significantly reduced compared to the ovens, so you are encouraged to pay close attention to the recommended cooking time, monitor the process (to prevent burning pizzas) until accustomed to the operation for pizza maker.

CLEANING THE UNIT

1. Unplug the pizza maker from mains socket and wait until completely cool prior to cleaning.
2. Clean the nonstick surfaces of the base and top lid with a slightly damp cloth, then dry with a clean, dry cloth. Do not use metal scouring pads or abrasive cleaning liquids.
3. Clean the surface of the pizza maker with a damp cloth, do not use steel wool or abrasive cleaning fluids. Carefully dry all surfaces.
4. To store the pizza maker, choose a dry, dust-free, within their own packing or cover it with a protective bag.

Notes:

- Do not immerse the main unit in water or other liquid and neither enter into the dishwasher.
- Do not leave lit for pizza maker, food burning rest remaining on their surfaces after cooking. In addition to unnecessarily cause smoke, this may reduce the duration of non stick surfaces and may be a risk of fire.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Operating voltage	230 V ~ 50 Hz
Maximum power	1800 W
Cooking diameter	280 cm Ø
Cord length	1 m
Dimensions	335 x 425 x 152 mm (w, d, h)
Weight	3 Kg

Specifications subject to change without notice.

This product complies with the European Directives 2004/108/EC (EMC – Electromagnetic Compatibility) and the 2006/95/EC (LVD – Low Voltage Directive) relative to Low Tension Security.

“MX, MX ONDA” and its logos are trademarks of MX ONDA, S.A.

Telephone of information and Technical Service: **+34 902 551 501**

MX ONDA, S.A.

Isla de Java, 37

28034 – MADRID (SPAIN)

E-MAIL: mxsat@mxonda.es

<http://www.mxonda.es>

BENUTZERHANDBUCH

Mx Onda

PIZZA-MASCHINE

MODELL: MX-MP2158



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 haussmüll.

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 sie sich befindet, wird hohe temperatur, um verbrennungen zu vermeiden, nehmen sie den wasserkocher am griff, und darauf achten, nicht zu berühren oder reinigen sie die oberfläche, bis sie vollständig abgekühlt ist.

EINFÜHRUNG

MX ONDA danke hat die rücksicht, um dieses produkt zu kaufen musste. Mit dem maschinenmodell **MX-MP2158** pizzen haben leckere pizzen in minuten. In dieser maschine können sie hausgemachte pizzen, vorgekocht oder eingefroren zu machen, und sie können auch die pizzas zu erhitzen. Unter anderem hat die folgenden eigenschaften:

- Durchmesser der kochfläche: 28 cm
- Platten mit antihafbeschichtung.
- Deckel mit öffnung von 115° und 180°.
- Ausschalter mit kontrollleuchte
- Timer 30 minuten
- Temperaturwähler
- Temperaturanzeige
- Der betrieb im manuellen modus oder zeitgesteuert

BEVOR SIE DAS GERÄT

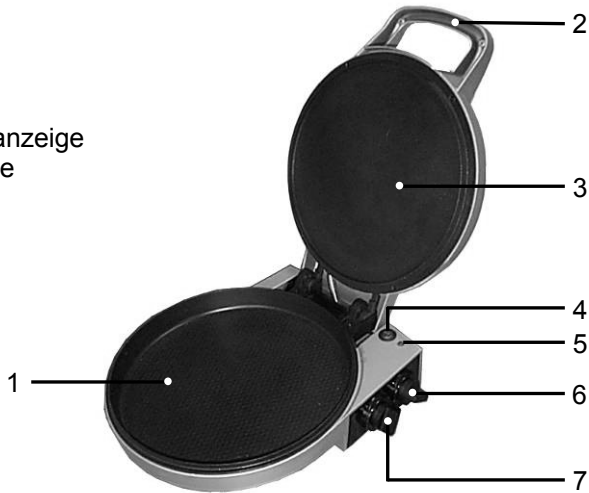
- Lesen sie diese anweisungen und bewahren sie sie sorgfältig zur späteren verwendung.
- Überprüfen, dass die spannung in ihrer steckdose ist 230 v ~ 50 hz und mit erdung versehen ist.
- Der hersteller übernimmt keine haftung für schäden, die durch unsachgemäße, fehlerhafte oder nachlässige benutzung des gerätes entstehen.
- Wenn sie ein verlängerungskabel verwenden müssen, verwenden sie nur eine, die in gutem zustand ist, mit geerdeten stecker ausgestattet und eignet sich für das leistungsteil.
- Die elektrische sicherheit des gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es zu einer effizienten erde verbunden ist, wie in den sicherheitsbestimmungen festgelegt. Der hersteller haftet nicht für schäden, die durch das fehlen der erdung der anlage verursacht werden. Wenn sie zweifel haben, wenden sie sich an einen qualifizierten elektriker.
- Die verlängerung sollte so platziert werden, dass nicht mehr als drapieren die arbeitsplatte oder einen tisch, so dass kinder sich zu ziehen oder die sich über versehentlich ausgelöst werden.
- Zum schutz vor gefahr von stromschlägen und verletzungen zu schützen, nicht tauchen kabel, stecker oder das hauptgerät in wasser oder eine andere flüssigkeit.
- Nach dem entfernen der verpackung prüfen, dass das gerät nicht beschädigt wird. Im zweifelsfall verwenden sie es nicht; kontaktieren sie den technischen support-mitarbeiter.
- Verpackungsmaterialien wie plastiktüten, polystyrolschaum, usw. Sollten nicht in reichweite von kindern aufbewahrt werden, da sie eine potentielle gefahrenquelle.
- Den pizza gerät mindestens 50 cm von anderen appliances-ticos, möbel oder etwas, das durch hitze beschädigt werden könnte.
- Bevor sie das gerät zum ersten mal, saubere kochflächen (boden und deckel) mit einem leicht feuchten tuch, und wischen sie die oberfläche mit einem sauberen, trockenen tuch. Verwenden sie keine stahlwolle oder scheuernde reinigungsflüssigkeiten.

SICHERHEITSMABNAHMEN

- Dieses gerät kann nicht von kindern oder personen mit oder ohne erfahrung und kenntnisse benutzt werden aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen fähigkeiten, wenn sie die richtige anweisungen zur verwendung des geräts erhalten haben und von einem erwachsenen oder zuständige person beaufsichtigt werden.
- Dieses gerät ist nur für professionelle und nicht im haushalt bestimmt. Mx onda keine verantwortung übernehmen und die garantie nicht bei missbrauch oder nichtbefolgung von anweisungen gelten.
- Die nichtbeachtung dieser warnungen und sicherheitshinweise könnte als folge verbrennungen oder schwere verletzungen zu geben.
- Während die maschine angeschlossen ist oder pizza immer noch heiß und nicht zu vernachlässigen ihre wachsamkeit und halten sie sie außerhalb der reichweite von kindern.
- Legen sie immer die pizza-maschine auf eine trockene, stabile, ebene fläche, nicht im freien verwenden.
- Verwenden sie keine brennelement, holz oder kohle.
- Um das gerät vom netz zu trennen, ziehen sie den stecker. Sie ziehen sie nicht am kabel.
- Trennen sie pizza und lassen sie diese abkühlen, bevor sie bewegen oder reinigen.
- Dieses gerät arbeitet bei hohen temperaturen, so dass bei der handhabung nicht heiße oberflächen berühren do. Halten sie es am griff. Verwenden sie gegebenenfalls schutzhandschuhe oder topflappen.
- Achten sie darauf, das kabel nicht über den rand der tischplatte oder arbeitsplatte hängen oder heiße oberflächen berühren diese.
- Trennen sie das gerät pizza, wenn sie ihn nicht benutzen, wenn ein stromausfall auftritt, "überspringen" eine sicherung oder einen leitungs und vor dem eigenen unterhaltsreinigung.
- Die pizza stellen sie es nicht auf oder nahe gasbrenner, elektrokochplatten oder öfen.
- Wenn in betriebe, könnte es ein feuer, wenn die maschine pizzen kontakt oder in der nähe von entflammbar materialien oder gegenständen wie vorhängen, wandanschluss, regale, usw. Verursachen
- Die verwendung von zubehör, das nicht vom hersteller empfohlen kann zu bränden, stromschlägen oder verletzungen führen.
- Im falle des scheiterns, anomalien, wenn die platte fallen gelassen wird, der stecker oder andere teile werden als wertgemindert betrachtet, oder das kabel beschädigt ist, schalten sie das gerät aus und versuchen sie nicht, es selbst zu reparieren. An unseren kundenservice nächsten MX ONDA.

BEDIENELEMENTE UND FUNKTIONEN

1. Basis
2. Cool-touch-griff
3. Top
4. Netzschalter und anzeige
5. Temperaturanzeige
6. Timer
7. Temperaturwähler



WIE FUNKTIONIERT DAS GERÄT PIZZA?

Die Maschine anders als Pizzaofen, die Temperatur in einem geringen Raumbedarf, da die Basis und der Deckel erhitzt werden Wärme gleichmäßig über die Pizza verteilt, wodurch Kochzeit und spart Energie.

TIMER

Mit der Zeitgeber **6**-Modus kann manuell oder Zeitbetrieb gewählt werden.

Betriebsmodus

Den Zeitschalter **6** in die entgegengesetzte Richtung, **ON** in die Stellung im Uhrzeigersinn. In diesem Modus ist die Maschine ständig laufenden Pizzen und muss manuell ausgeschaltet werden.

So schalten Sie die Maschine Pizzen, schalten Sie den Timer in dem Sinne, im Uhrzeigersinn auf Position **0**.

Timed Betriebsart

Drehen Sie den Timer **6** in Richtung der im Uhrzeigersinn, wird die Maschine Betriebs Pizzen werden und der Timer aktiv ist und noch verbleibende der eingestellten Zeit. Nach der Zeit ein akustisches Signal von der Maschine und Pizza.

Notiz:

Immer, wenn Sie. Sie können erhöhen oder den Timer zu verringern, einfach nach links oder rechts, um verringern oder erhöhen die Zeit bzw. einzuschalten.

OBEREN TEIL

Die obere abdeckung kann auf 180° geöffnet werden, um die pizzas sowohl in der basis und dem deckel nur für den alleinigen zweck der warm zu halten oder um sie zu wärmen einmal gemacht zu platzieren.

Der deckel hat ein scharniersystem mit zwei positionen, die durch das öffnen des deckels wird dies bei 115° gehalten lenkt ist, kann diese position den deckel zu öffnen, bis sie 180° erreicht, indem der handgriff nach oben und hält ihn in dieser stellung wiederum der deckel auf die 180° -stellung, die rutschfesten füßen im deckel (griffbereich) zu verhindern, verschiebung des deckels.

Notizen:

- Die abdeckung erfolgt hohen temperaturen um verbrennungen zu vermeiden extreme vorsicht beim umgang mit dem deckel. Fassen sie es immer am griff und nutzen ofenhandschuhe, damit umzugehen.
- Wenn sie den deckel an der position 180° öffnen, hören sie ein "klick", das ist normal und liegt an der verbindungssystem des deckels.

VOR DER GERÄTE ZUM ERSTEN MAL PIZZA

- Lesen sie sorgfältig alle abschnitte dieses handbuchs.
- Reinigen sie alle oberflächen mit einem feuchten tuch, verwenden sie keine stahlwolle oder scheuernde reinigungsflüssigkeiten . Dry sorgfältig dagegen alle oberflächen.

DER GERÄTE PIZZA

1. Achten sie darauf, das gerät vom netz getrennt.
2. Legen sie die pizza-maschine auf einer festen, trockenen und ebenen oberfläche, außerhalb der reichweite von kindern und weg von hitze oder spritzwasser.
3. Schließen sie das gerät an ein netzwerk pizza steckdose, und drücken sie die ein / aus 4 einlegen in das " I ", wird dieses zu beleuchten.
4. Heizen sie die maschine pizza zwischen 2 und 4 minuten vor dem platzieren von pizzen, für das, mit dem deckel verschlossen wird den temperaturregler 7 in die gewünschte position drehen, und schalten sie den timer auf **ON** und die temperaturanzeige 5 leuchtet nach der vorheizzeit und sie können die pizzen eingeben.
5. Öffnen sie den deckel und mit vorsicht (um verbrennungen zu vermeiden), geben sie die pizza an der basis, dann schließen sie den deckel und wählen sie die temperatur und die gewünschte betriebsart (manuell oder zeitgesteuert).

6. So entfernen sie die pizza äußerster vorsicht und nicht mit metallgegenstände, die die antihaft-oberfläche beschädigt werden kann, verwenden sie hölzernen utensilien, kunststoff, silikon etc. Spezielle hochtemperatur.
7. Nach der verwendung der maschine für pizzas, drehen sie den temperaturwähler auf **MIN**, schalten sie das gerät ein / aus **4** platzierung in stellung " **0** ", und ziehen sie aus der steckdose.
8. Lassen sie die maschine vollständig pizzen abkühlen und reinigen sie den boden und deckel.

Notizen:

- Während des prozesses, normal, dass die temperaturanzeige **5** wird ein- und auszuschalten ist, bedeutet dies, dass die basis und der deckel haben die gewählte temperatur erreicht hat und der thermostat wird eine geeignete steuerung der temperatur.
- Mit der maschine pizzakochzeiten werden signifikant im vergleich zu den öfen reduziert, so werden sie aufgefordert, um aufmerksamkeit auf die empfohlene kochzeit zu zahlen, überwachen den prozess (brennen pizzen zu verhindern), bis auf den betrieb gewöhnt maschine für pizza.

REINIGUNG DER EINHEIT

1. Pizza ziehen sie das netzsteckdose und warten sie, bis vollständig abkühlen vor der reinigung.
2. Reinigen sie die antihaft-oberfläche der basis und spitze mit einem leicht feuchten tuch und dann mit einem sauberen, trockenen tuch. Verwenden sie keine stahlwolle oder scheuernde reinigungsflüssigkeiten.
3. Reinigen sie die oberfläche der pizza maschine mit einem feuchten tuch, verwenden sie keine stahlwolle oder scheuernde reinigungsflüssigkeiten . Alle oberflächen sorgfältig trocknen.
4. Um das gerät pizza zu speichern, wählen sie einen trockenen, staubfreien, innerhalb ihrer eigenen verpackung oder decken sie es mit einer schutztasche.

Notizen:

- Setzen sie das gerät in wasser oder andere flüssigkeiten, und weder in die spülmaschine geben.
- Zur reinigung platten nicht beleuchtet zu verlassen, requemando speisereste nach dem kochen noch auf ihren oberflächen. Neben unnötig rauch verursachen, kann dies die dauer der trennschicht zu reduzieren und kann eine brandgefahr sein.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung	230 V ~ 50 Hz
Energieverbrauch	1800 W
Durchmesser gegart	28 cm Ø
Kabellänge	1 m
Größe	335 x 425 x 152 mm (L, B, H)
Gesamtgewicht	3 Kg

Spezifikationen können ohne vorherige ankündigung geändert werden.

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

“MX, MX ONDA” und die entsprechenden logos sind marken der MX ONDA, S.A.

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

Telefon Informationen und Service: **+34 902 551 501**

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



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

