

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Mx Onda

PLANCHA/GRILL MULTIFUNCIÓN

MODELO: **MX-GR2172**



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 (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 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 plancha/grill multifunción modelo **MX-GR2172** podrá cocinar todo tipo de alimentos sin necesidad de aceites. Entre otras tiene las siguientes características:

- Dos placas reversibles (plancha/grill), extraíbles y con recubrimiento antiadherente.
- Placas aptas para el lavavajillas con alta resistencia al rayado.
- Tapa superior con apertura de 110°, 180° y posición especial para alimentos gruesos.
- 1200 cm² de superficie útil de cocinado.
- Selector de temperatura e interruptor de encendido independiente para cada placa.
- Indicadores luminosos de encendido/temperatura independientes para cada placa.
- Asas de tacto frío.
- Incluye dos recipientes recoge jugos.
- Sistema de retención de las placas para almacenamiento, transporte, etc.
- Almacenamiento en posición vertical u horizontal.
- Base con recoge cable.

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 el selector de temperatura 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 plancha/grill al menos a 50 cm de las paredes de otros electrodomésticos, muebles o cualquier objeto que pudiera dañarse con el calor.
- Antes de utilizar este aparato por primera vez, lave las placas con agua caliente jabonosa utilizando para ello un estropajo de nylon o de plástico, **NO** utilice estropajos metálicos ni limpiadores líquidos abrasivos. Aclare y seque cuidadosamente.

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 plancha/grill esté conectada o siga caliente, no desatienda su vigilancia y manténgala fuera del alcance de los niños.
- Coloque siempre la plancha/grill sobre una superficie seca, estable y nivelada, no la utilice en el exterior.
- Para desconectar el aparato de la red, tire suavemente de la clavija del enchufe. Nunca lo haga estirando del cable.
- Desenchufe la plancha/grill 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 las asas. 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 plancha/grill, 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 plancha/grill encima o cerca de quemadores a gas, placas eléctricas u hornos calientes.
- Tenga especial cuidado al mover la plancha/grill cuando esta contenga aceite u otros líquidos calientes.
- No utilice ningún elemento combustible, maderas ni carbón.
- Cuando esté en funcionamiento, podría provocarse un incendio si la plancha de cocina 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.
- Las placas con grill tienen una salida para el vertido de jugos y aceites (situado en la esquina izquierda exterior), asegúrese que los recipientes recoge jugos están colocados correctamente.
- 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. Selector de temperatura e interruptor de encendido de la placa superior
2. Indicador luminoso de encendido y temperatura de la placa superior
3. Placa superior
4. Clip de retención placa superior
5. Ranura para el vertido de jugos
6. Asa tapa superior
7. Selector de temperatura e interruptor de encendido de la placa inferior
8. Indicador luminoso de encendido y temperatura de la placa inferior
9. Placa inferior
10. Clip de retención placa inferior
11. Ranura para el vertido de jugos
12. Asa tapa inferior
13. Retención placas (transporte, almacenamiento, etc.)
14. Recipiente para jugos (2 unidades)

SELECTOR DE TEMPERATURA INDEPENDIENTE

La plancha/grill, incorpora un selector de temperatura con interruptor de encendido e indicador luminoso de encendido/temperatura independiente para cada placa. El control independiente de las placas tiene las siguientes ventajas:

- Si sólo utiliza la placa inferior, no precisa tener la placa superior funcionando con el consiguiente ahorro energético así como evitar daños personales, ya que la placa superior estará fría.
- La posibilidad de seleccionar una temperatura distinta para cada placa le permitirá asar a la vez diferentes alimentos (puede cocinar en una placa carne o pescado y en la otra verduras, por ejemplo.).

POSICIONES DE LA TAPA SUPERIOR

La tapa superior tiene un sistema de bisagra articulada con cuatro posiciones, para seleccionar cada posición ha de levantar la tapa y moverla de tal forma que los ejes de la misma coincidan con las ranuras correspondientes y así seleccionar las distintas posiciones.

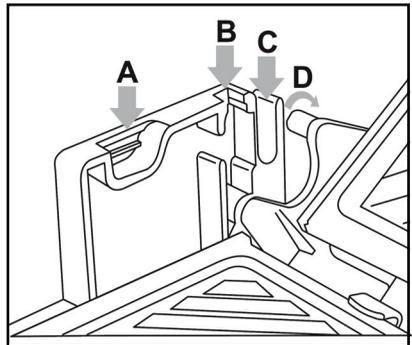
En el siguiente dibujo se muestran las distintas ranuras (para las distintas posiciones de la tapa superior) así como el eje de la tapa superior del lado izquierdo, el procedimiento en el lado derecho es el mismo.

Tapa superior totalmente cerrada

Los ejes de la tapa superior deben estar dentro de las ranuras **B**.

Tapa superior para alimentos gruesos

Abra la tapa superior hasta dejarla a 90°, después tire de la misma hacia arriba y extraiga los ejes de las ranuras **B**, después vuelva a cerrar la tapa superior de tal forma que los ejes apoyen sobre las zonas **A**.



Tapa superior abierta 110°

Abra la tapa superior hasta dejarla a 90° y tire de la misma hacia arriba para extraer los ejes de las ranuras, haga coincidir los ejes de la tapa superior con las ranuras **C** y después baje suavemente la tapa hasta que quede correctamente encajada. En esta posición la tapa superior queda retenida y su uso es para utilizar únicamente la placa inferior.

Tapa superior abierta 180°

Abra la tapa superior hasta dejarla a 90°, después gire la tapa de forma que los ejes de la misma estén fuera de la bisagra. Termine de girar la tapa superior de forma que esté a 180° respecto a la placa inferior.

ANTES DE UTILIZAR LA PLANCHA/GRILL 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.
- Limpie las placas con agua caliente, un poco de líquido para lavar platos y una esponja o introdúzcalas en el lavavajillas. No utilice estropajos metálicos ni limpiadores líquidos abrasivos. Una vez limpiadas, seque completamente todas las placas.

Realice este proceso únicamente la primera vez.

- Compruebe que el aparato esté desenchufado de la red eléctrica.
- Coloque la plancha/grill 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.
- Coloque correctamente y en su posición la placa inferior y superior, para ello encaje la placa en las dos pestañas situadas en el extremo opuesto del asa haciendo coincidir las pestañas con las guías de la placa, después presione ligeramente la placa hasta que la placa quede retenida por el clip de retención **4** ó **10** (de la placa superior e inferior respectivamente).
- Cierre la tapa superior en la posición de alimentos gruesos.
- Enchufe la clavija del cable de red de la plancha/grill a la red eléctrica, y gire los dos selectores de temperatura **1** y **7** hasta la mitad de su recorrido. El aparato ya está en funcionamiento y adquiriendo temperatura.

¡Atención!

Es posible que la primera vez que conecte la plancha/grill y mientras esta se calienta, se produzca un ligero humo acompañado de olor. Esto es normal y se debe a que el aparato es nuevo, desaparecerá al poco tiempo de su uso.

- Espere a que los indicadores luminosos de encendido y temperatura **2** y **8** se apaguen (indicación que las placas han adquirido la temperatura seleccionada). Después vuelva a girar los selectores de temperatura hacia la posición de apagado (totalmente girados hacia la izquierda) y desenchufe la clavija del cable de red.
- Espere a que las placas estén totalmente frías.
- Levante la tapa superior y extraiga las placas, para ello tire hacia fuera de los clips de retención **4** y **10**.
- Limpie todas las superficies y las placas según se indicó anteriormente.

USO DE LA PLANCHA/GRILL

1. Compruebe que el aparato esté desenchufado de la red eléctrica.
2. Coloque la plancha/grill 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. Coloque correctamente y en su posición la placa inferior y superior en la posición de **plancha (superficie lisa)** o **grill (superficie ondulada)**, para ello encaje la placa en las dos pestañas situadas en el extremo opuesto del asa haciendo coincidir las pestañas con las guías de la placa, después presione ligeramente la placa hasta que la placa quede retenida por el clip de retención **4** ó **10** (de la placa superior e inferior respectivamente).
4. Sitúe la tapa superior en la posición deseada, consulte el apartado **POSICIONES DE LA TAPA SUPERIOR** de este manual.
5. Coloque el recipiente para jugos **14** en la esquina izquierda de la placa, junto a la ranura para el vertido de jugos **11**. Si coloca la tapa superior a **180°** también deberá colocar otro recipiente recoge jugos en la ranura para el vertido de jugos **5**.
6. Enchufe la clavija del cable de red de la plancha/grill a la red eléctrica, y gire el o los selectores de temperatura **1** y **7** a la posición deseada, el o los indicadores luminosos de encendido/temperatura **2** y **8** se iluminarán.
7. Precaliente la placa entre 7 y 10 minutos antes de asar los alimentos, una vez adquirida la temperatura, el o los indicadores luminosos **2** y **8** se apagarán indicándole que ya ha adquirido la temperatura seleccionada.
8. Después de usar la plancha/grill, gire el o los selectores de temperatura hacia la posición de apagado (totalmente girados hacia la izquierda), y desenchufe el aparato de la toma de corriente.
9. Deje que las placas se enfríen totalmente, después retire toda la grasa que pueda haberse acumulado y limpie las placas.

Nota:

Durante el cocinado, es normal que el o los indicadores luminosos **2** y **8** se enciendan y se apaguen, esto significa que las placas han alcanzado la temperatura seleccionada y que el o los termostatos están controlando correctamente la temperatura.

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

- Recuerde que las placas tienen un recubrimiento antiadherente y que deberá utilizar siempre utensilios de madera o plástico.
- Si va a asar a la plancha verduras, pescado o carne magra, puede verter en la superficie de la placa unas gotas de aceite. Si va a asar cualquier alimento que contenga alguna cantidad de grasa, o que ha sido marinado previamente, no será necesario engrasar la superficie de la placa.
- Precaliente la placa de 7 a 10 minutos antes de asar los alimentos.

- Podrá encontrar pinchos para brochetas en la mayoría de los comercios. Si utiliza pinchos desechables de madera, empápelos en agua al menos 12 minutos antes de ensartar los ingredientes en ellos, de este modo se evitará que se quemen y conseguirá una presentación más atractiva.
- Si usa una marinada con aceite, coloque la plancha cerca de un extractor. El aceite o la grasa producirán algo de humo.

LIMPIEZA DE LA UNIDAD

1. Desenchufe la plancha/grill de la toma de corriente de red y espere a que esté completamente fría antes de proceder a su limpieza.
2. Una vez que las placas estén frías extráigalas de la unidad principal y mediante una servilleta de papel retire el exceso de grasa que pueda haberse acumulado. Después lave las placas en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas. Utilice un estropajo suave de nylon o plástico, **NO** utilice estropajos metálicos o abrasivos, después aclare y deje secar.
3. Limpie las superficies de la unidad principal con un paño ligeramente húmedo, **NO** utilice estropajos metálicos ni limpiadores líquidos abrasivos. Seque cuidadosamente todas las superficies.
4. Si algunas gotas de grasa o algún tipo de resto, caen en la parte interior de la unidad principal (resistencias), límpielo con un paño ligeramente húmedo, **NO** utilice estropajos metálicos ni limpiadores líquidos abrasivos. Tenga precaución de no dañar las resistencias. Seque cuidadosamente toda la parte interior.

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.

ALMACENAMIENTO DE LA UNIDAD

1. Cuando la plancha/grill está totalmente fría y limpia, coloque la tapa superior en la posición de totalmente cerrada, consulte el apartado **POSICIONES DE LA TAPA SUPERIOR** de este manual.
2. Gire hacia la derecha la palanca de retención **13** y verifique que las placas están correctamente retenidas, es decir la tapa superior no se puede abrir.
3. Guíe el cable de alimentación por las ranuras situadas en la parte posterior de la plancha/grill, hasta que esté completamente recogido.
4. La plancha/grill se puede almacenar en posición vertical u horizontal, elija un lugar seco y libre de polvo, dentro de su propio embalaje o cúbrala con una bolsa protectora de plástico, papel, etc.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentación	230 V ~ 50 Hz
Potencia máxima	2000 W
Superficie útil (aprox.)	1200 cm ²
Longitud del cable	0,9 m
Dimensiones	380 x 330 x 140 mm (l, a, alto)
Peso	4,5 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 su 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>