

PANEL DE CONTROL

PANTALLA DIGITAL

La pantalla incluye un reloj de 24 horas e indicadores luminosos.

BOTÓN COMBI (COCCIÓN MIXTA)

Este botón permite usar las funciones de convección mixta/grill mixto.

BOTÓN CRISP (TOSTADO)

Este botón permite usar las funciones de tostado manualmente/empleando la tecnología 6th Sense.

BOTÓN GRILL

Este botón permite usar las funciones de cocina al grill manualmente/empleando la tecnología automática.

BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE

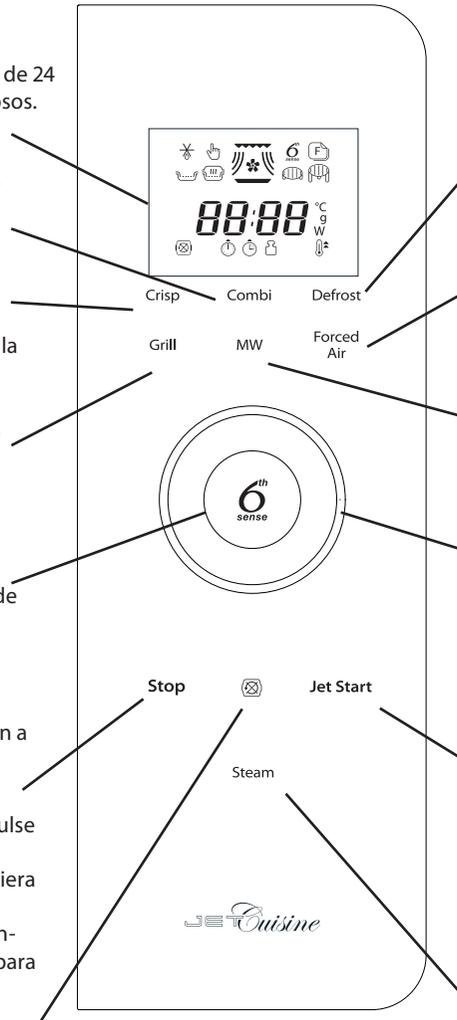
Con el horno apagado: permite activar la función de inicio rápido.

Con el horno encendido: permite confirmar el parámetro de cocción e iniciar el proceso de cocción a continuación.

BOTÓN STOP (PARADA)

Con el horno encendido: pulse este botón para detener el horno o restablecer cualquiera de sus funciones.

Con el horno apagado: mantenga pulsado este botón para ajustar el reloj.

**BOTÓN DE PARADA DE LA BASE GIRATORIA**

Este botón permite detener la base giratoria. Esta función sólo es compatible con los modos de cocción con microondas y mixta. El botón no permitirá usar la función en conjunto con otros modos.

BOTÓN DEFROST (DESCONGELACIÓN)

Este botón permite usar las funciones de descongelación manualmente/empleando la tecnología 6th Sense.

BOTÓN FORCED AIR (AIRE FORZADO)

Este botón permite usar las funciones de aire forzado manualmente/empleando la tecnología automática.

BOTÓN MW (MICROONDAS)

Este botón permite usar las funciones de microondas manualmente/empleando la tecnología automática.

MANDO DE AJUSTE

De acuerdo con la función elegida, este mando permite seleccionar:

Nivel de potencia de microondas

Tiempo de cocción

Peso

Temperatura

Tipo de alimento

BOTÓN JET START (INICIO RÁPIDO)

Con el horno apagado: permite activar la función de inicio rápido.

Con el horno encendido: permite confirmar el parámetro de cocción e iniciar el proceso de cocción a continuación.

BOTÓN STEAM (COCINA AL VAPOR)

Este botón permite usar las funciones de cocina al vapor empleando la tecnología 6th Sense.

PAUSA O PARADA DE LA COCCIÓN

PARA EFECTUAR UNA PAUSA DURANTE LA COCCIÓN:

Es posible efectuar una pausa durante la cocción para abrir la puerta y comprobar el estado del alimento, darle la vuelta o removerlo. El ajuste se mantendrá durante 10 minutos.

**PARA REANUDAR LA COCCIÓN:**

Cierre la puerta y pulse el botón del mando de ajuste o el botón Jet Start (Inicio rápido) UNA VEZ. La cocción se reanudará desde el punto en el que fue interrumpida.

Pulse el botón del mando de ajuste o el botón Jet Start (Inicio rápido) DOS VECES para incrementar el tiempo en 30 segundos.

SI NO DESEA REANUDAR LA COCCIÓN:

Extraiga el alimento, cierre la puerta y pulse el botón Stop (Parada).

NOTA: Al finalizar la cocción, el ventilador, la base giratoria y la lámpara de la cavidad permanecen activos hasta que se pulsa el botón Stop (Parada).

UNA VEZ FINALIZADA LA COCCIÓN, sonará una señal acústica a cada minuto durante 10 minutos. Pulse el botón Stop (Parada) para abrir la puerta y cancelar la señal acústica.

MW (MICROONDAS)

- MODO MANUAL

SÓLO MICROONDAS	
POTENCIA	USO RECOMENDADO:
JET (950 W)	RECALENTAMIENTO de bebidas, agua, sopas ligeras, café, té u otros alimentos con un alto contenido de agua. Si el alimento contiene huevos o crema, reduzca la potencia.
750 W	COCCIÓN de pescado, carne, verduras, etc.
650 W	COCCIÓN de platos que no se pueden remover.
500 W	COCCIÓN DELICADA , por ejemplo, de salsas con alto contenido proteínico, queso y huevos, así como acabado de guisos.
350 W	COCCIÓN de estofados a fuego lento y fusión de mantequilla.
160 W	DESCONGELACIÓN.
90 W	ABLANDAMIENTO de mantequilla, quesos y helados.

- MODO AUTOMÁTICO

TIPO DE ALIMENTO		CANTIDAD
1	PATATAS AL HORNO	200 G - 1 KG
2	BEBIDAS	150 G - 600 G
3	CARNE, CONGELADA	200 G - 500 G
4	PASTA, CONGELADA	250 G - 550 G
5	PALOMITAS DE MAÍZ	100 G
6	ARROZ, CONGELADO	300 G - 650 G
7	SOPA, CONGELADA	250 G - 1 KG
8	VERDURAS, ENVASADAS	200 G - 600 G
9	VERDURAS, FRESCAS	200 G - 800 G
10	VERDURAS, CONGELADAS	150 G - 600 G

DEFROST (DESCONGELACIÓN)

■ MODO MANUAL

USE ESTA FUNCIÓN para descongelar manualmente alimentos como carne, pollo, pescado, verduras y pan.

■ MODO 6TH SENSE

USE ESTA FUNCIÓN para descongelar automáticamente alimentos como carne, pollo, pescado, verduras y pan.

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD
1 PESCADO	100 G - 1,5 KG
2 CARNE	100 G - 2 KG
3 POLLO	100 G - 2,5 KG
4 VERDURAS	100 G - 1,5 KG

GRILL

■ MODO MANUAL

USE ESTA FUNCIÓN para cocinar:

- ☞ Tostadas de queso y sándwiches calientes
- ☞ Salchichas
- ☞ Pinchos
- ☞ Patatas duquesa
- ☞ Fruta gratinada

■ MODO AUTOMÁTICO

USE ESTA FUNCIÓN PARA preparar tostadas, sándwiches al horno y salchichas.

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD
1 SÁNDWICH AL HORNO	60 - 120 G
2 SALCHICHAS	100 - 400 G
3 TOSTADA	40 - 80 G

COMBI (COCCIÓN MIXTA)

PULSE EL BOTÓN COMBI (COCCIÓN MIXTA) para seleccionar las funciones de grill mixto o convección mixta.

■ GRILL MIXTO

USE ESTA FUNCIÓN PARA cocinar alimentos de especial grosor y que desee dorar por la parte superior, como platos gratinados, lasaña, pollo o patatas al horno.

ELECCIÓN DE UN NIVEL DE POTENCIA	
POTENCIA	USO RECOMENDADO:
650 W	COCCIÓN de verduras y gratinados
350 - 500 W	COCCIÓN de pollo y lasaña
160 - 350 W	COCCIÓN de pescado y platos gratinados congelados
160 W	COCCIÓN de carne
90 W	FRUTA gratinada
0 W	DORADO, sólo durante la cocción

■ CONVECCIÓN MIXTA

USE ESTA FUNCIÓN PARA cocinar alimentos de especial grosor y que desee dorar por toda la superficie, como asados, pollo, patatas asadas, precocinados, pasteles, pastas, pescado y pudín.

ELECCIÓN DE UN NIVEL DE POTENCIA	
POTENCIA	USO RECOMENDADO:
350 W	COCCIÓN de pollo, patatas asadas, lasaña y pescado
160 W	COCCIÓN de asados y pasteles de frutas
90 W	COCCIÓN de pasteles y pastas

FORCED AIR (AIRE FORZADO)

■ MODO MANUAL

USE ESTA FUNCIÓN para cocinar:

- ☞ Merengues
- ☞ Pastas
- ☞ Pasteles
- ☞ Suflés
- ☞ Pollo
- ☞ Asados

■ MODO AUTOMÁTICO

USE ESTA FUNCIÓN para hornear pasteles preparados, galletas, bizcochos y panecillos. COLOQUE SIEMPRE EL ALIMENTO en la rejilla baja.

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD
1 PASTEL PREPARADO	400 - 800 G
2 GALLETAS	600 G
3 BIZCOCHOS	600 G
4 PANECILLOS CONGELADOS	300 G
5 PANECILLOS PREHORNEADOS	300 G

STEAM (COCINA AL VAPOR)

ESTA es una función 6th Sense.

USE ESTA FUNCIÓN PARA cocinar alimentos como verduras y pescado. Emplee siempre el accesorio de cocina al vapor suministrado durante el uso de esta función.

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD
1 FILETES DE PESCADO	150 - 500 G
2 VERDURAS	150 - 500 G
3 VERDURAS CONGELADAS	150 - 500 G
4 PATATAS/VERDURAS DE RAÍZ	150 - 500 G

CRISP (TOSTADO)

■ MODO MANUAL

USE ESTA FUNCIÓN PARA recalentar y cocer pizza y otros alimentos a base de masa. Úsela también para freír huevos, beicon, salchichas y hamburguesas.

USE GUANTES DE COCINA y EL MANGO ESPECIAL SUMINISTRADO para extraer del horno el plato Crisp si está caliente.

■ MODO 6TH SENSE

USE ESTA FUNCIÓN PARA cocinar diferentes tipos de alimentos congelados.

EL HORNO SELECCIONARÁ automáticamente el método de cocción, el tiempo y la potencia necesaria.

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD
1 ALITAS Y NUGGETS DE POLLO	250 - 500 G
2 SAN JACOBO	1 - 4 UNIDADES
3 PALITOS DE PESCADO	250 - 500 G
4 PATATAS FRITAS	250 - 500 G
5 PIZZA ESPONJOSA	300 - 750 G
6 PIZZA FINA	250 - 750 G
7 QUICHE	250 - 600 G
8 PAN PARA DESCONGELAR	50 - 650 G

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN	230 V/50 Hz
POTENCIA DE ENTRADA NOMINAL	2100 W
FUSIBLE	10 A (REINO UNIDO: 13 A)
POTENCIA DE SALIDA DE MICROONDAS	950 W
GRILL	1050 W
AIRE FORZADO	1350 W
DIMENSIONES EXTERIORES (AL x AN x PR)	333 x 548 x 525
DIMENSIONES INTERIORES (AL x AN x PR)	225 x 353 x 340

