

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

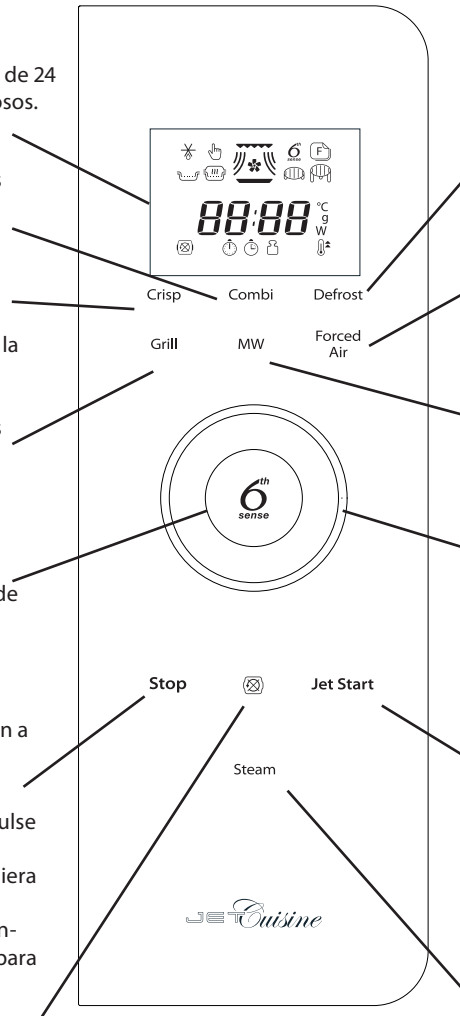
Con el horno apagado: permite activar la función de inicio rápido.

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.

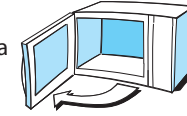
BOTÓN STEAM (COCINA AL VAPOR)

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 |

