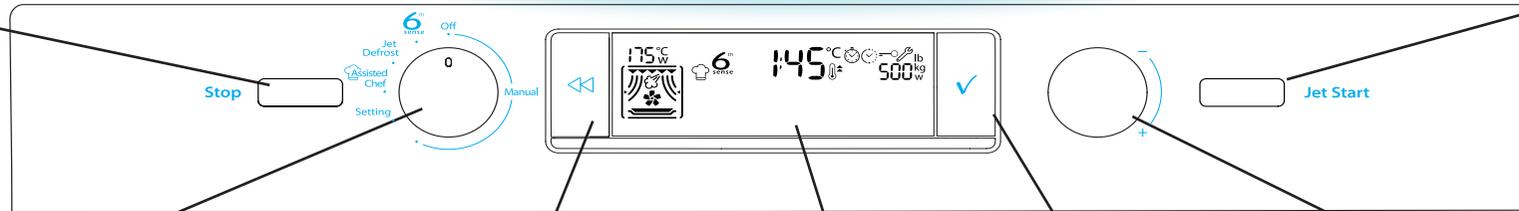


PANEL DE MANDOS

BOTÓN DE PARADA (STOP)
Se utiliza para detener o reanudar cualquiera de las funciones del horno.



BOTÓN DE INICIO RÁPIDO
Se utiliza para iniciar el proceso de cocción o seleccionar la función de inicio rápido.

Mando de funciones
Gire para seleccionar:
Posición off Función de calentamiento rápido
Modo de ajuste de función MW
Función Grill Modo Assisted chef
Función Grill + MW Función de descongelación rápida
Función crisp Función Cocción 6º sentido
Función Aire Forzado
Función Aire Forzado + MW

BOTÓN BACK
Use para ir al parámetro/estado anterior.

PANTALLA DIGITAL
En la pantalla se muestra un reloj con formato de 24 horas y símbolos indicadores.

BOTÓN OK
Use para confirmar el ajuste.

-/+ MANDO DE AJUSTE
Gire para seleccionar:
Nivel de potencia de microondas
Tiempo de cocción
Peso
Temperatura
Tipo de alimento.

PAUSA O INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN

PARA DETENER EL PROCESO DE COCCIÓN:

Si desea comprobar, dar la vuelta o remover la comida, puede interrumpir el proceso de cocción abriendo la puerta. El ajuste programado se mantiene durante 10 minutos.

PARA CONTINUAR LA COCCIÓN:

CIERRE LA PUERTA y pulse el botón Start UNA VEZ. El proceso de cocción continuará desde donde se interrumpió.

SI PULSA EL BOTÓN START DOS VECES, el tiempo aumentará 30 segundos.

SI NO DESEA CONTINUAR LA COCCIÓN, PUEDE REALIZAR LO SIGUIENTE:
RETIRE EL ALIMENTO, cierre la puerta y pulse el botón de parada (Stop), o gire el mando de función a la posición off.

ZUMBADOR

SE OIRÁ UNA SEÑAL una vez por minuto durante 10 minutos cuando finalice la cocción. Pulse el botón de parada o abra la puerta para detener la señal.

NOTA: Si la puerta se abre y se cierra una vez terminada la cocción, el horno sólo mantendrá los ajustes durante 60 segundos.

TEMPORIZADOR DE COCINA

UTILICE ESTA FUNCIÓN cuando necesite medir el tiempo con exactitud para diferentes fines, por ejemplo, cocer huevos o pasta o dejar que suba un bizcocho antes de dorarse, etc.

- GIRE EL SELECTOR DE FUNCIONES** a la posición de modo apagado.
- PULSE EL BOTÓN OK.**
- GIRE EL MANDO -/+** para programar el tiempo de medición.
- PULSE EL BOTÓN OK DE INICIO** para iniciar el recuento.

ENCENDIDO RÁPIDO (JET START)

ESTA FUNCIÓN SIRVE para calentar rápidamente alimentos con alto contenido de agua, como sopas, café o té.

PULSE JET START PARA COMENZAR AUTOMÁTICAMENTE con la potencia predeterminada (950 W) y el tiempo de cocción ajustado en 30 segundos. Cada vez que pulse este botón, el tiempo aumentará 30 segundos. También puede aumentar o reducir el tiempo girando el mando de ajuste después de iniciarse esta función.

SELECCIÓN DE LA POTENCIA DEL MICROONDAS

SÓLO MICROONDAS	
POTENCIA	USO RECOMENDADO:
ENCENDIDO RÁPIDO	CALENTAMIENTO de bebidas, agua, sopas, café, té y otros alimentos con un alto contenido de agua. Si la comida contiene huevo o nata, elija una potencia inferior.
750 W	COCCIÓN de verduras, pescado, carne, etc.
650 W	PLATOS de cocción, no es posible remover.
500 W	COCCIÓN más delicada, como salsas de alto valor en proteínas, queso, platos con huevo y para terminar de cocinar guisos
350 W	COCCIÓN LENTA de guisos, fundir mantequilla
160 W	DESCONGELACIÓN.
90 W	ABLAMIENTO de mantequilla, quesos y helados.



DESCONGELACIÓN RÁPIDA (JET DEFROST)

ESTA FUNCIÓN SIRVE PARA descongelar SOLAMENTE. La función de descongelación rápida sólo puede utilizarse para descongelar con gran rapidez alimentos que pertenecen a las siguientes categorías. Para los alimentos o pesos no mencionados, utilice la descongelación manual.

ADVERTENCIA

PARA OBTENER UNOS RESULTADOS ÓPTIMOS, es NECESARIO:

- ❄️ Introduzca, lo más exactamente posible, el PESO de los alimentos seleccionados.
- ❄️ Dé la vuelta al alimento cuando el horno lo indique.

CLASE DE ALIMENTO		CANTIDAD
1	CARNE	100 g - 2 KG
2	AVES	100 g - 3 KG
3	PESCADO	100 g - 2 KG
4	VERDURAS	100 g - 2 KG
5	PAN	100 g - 2 KG

GRILL

UTILICE ESTA función para cocinar:

- ❄️ Tostadas de queso y bocadillos calientes
- ❄️ Salchichas
- ❄️ Asados
- ❄️ Patatas duquesa
- ❄️ Fruta gratinada

GRILL+MW

SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA	
POTENCIA	USO RECOMENDADO:
650 W	COCCIÓN de verduras y gratinados
350 W - 500 W	COCCIÓN de aves y lasaña
160 W - 350 W	COCCIÓN de pescado y gratinados congelados
160 W	COCCIÓN DE carne
90 W	GRATINADO DE fruta
0 W	DORADO sólo durante la cocción

CRISP

UTILICE ESTA FUNCIÓN PARA calentar y cocinar pizzas y demás alimentos con base de masa. También es apropiada para freír huevos con bacon, salchichas, hamburguesas, etc.

UTILICE GANTES PARA HORNO O EL MANGO ESPECIAL suministrado para retirar la bandeja crisp caliente.



AIRE FORZADO

UTILICE ESTA FUNCIÓN para cocinar:

- ❄️ Merengues
- ❄️ Hojaldre
- ❄️ Tartas y bizcochos
- ❄️ Suflés
- ❄️ Aves
- ❄️ Carnes asadas

AIRE FORZADO+MW

UTILICE ESTA FUNCIÓN para cocinar asados de carne, aves, patatas asadas, comida rápida congelada, tartas, bizcochos, pescado y pudines.

SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA	
POTENCIA	USO RECOMENDADO:
350 W	COCCIÓN de aves, patatas asadas, lasaña y pescado
160 W	COCCIÓN de carne asada y bizcochos de frutas
90 W	COCCIÓN de bizcochos y pasteles

CALENT RAPIDO

UTILICE ESTA FUNCIÓN para precalentar el horno vacío.

No COLOQUE ALIMENTOS EN EL HORNO antes de iniciar el precalentamiento ni durante dicho proceso, pues se quemarían por la intensidad del calor.

EL PRECALENTAMIENTO siempre se realiza con el horno vacío.

6° SENTIDO CRISP

UTILICE ESTA FUNCIÓN para calentar rápidamente los alimentos congelados. Esta función se utiliza sólo para alimentos precocinados congelados.

CLASE DE ALIMENTO		CANTIDAD
1	PATATAS FRITAS CONG	250 g - 600 g
2	PIZZA GRUESA CONG	300 g - 800 g
3	PIZZA FINA CONG	250 g - 500 g
4	ALAS BUFFALO, CONG	250 g - 600 g

PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN LA siguiente tabla y si el peso es inferior o superior al recomendado, deberá seguir el procedimiento de la función manual Crisp.

VAPOR 6° SENTIDO

ESTA FUNCIÓN SIRVE PARA verdura, pescado, arroz y pasta. Esta función se debe utilizar con la vaporera suministrada. Si utiliza otro elemento distinto de la vaporera, tenga en cuenta las instrucciones siguientes.

CUBRA SIEMPRE LOS ALIMENTOS CON UNA TAPA. Antes de utilizarlos, asegúrese de que el recipiente y la tapa son aptos para microondas. Si no tiene una tapa para el recipiente que ha elegido, puede utilizar un plato. Coloque el plato con el fondo hacia el interior del recipiente.

No UTILICE envolturas de plástico o aluminio para cubrir los alimentos.

CALENT. 6° SENTIDO

ESTA FUNCIÓN SIRVE para calentar alimentos precocinados que ya estén congelados, refrigerados o a temperatura ambiente.

EL PESO NETO DEBERÁ SER DE 250 a 600 g al usar esta función.

CON ESTA FUNCIÓN, UTILICE SIEMPRE LA tapa que viene con el aparato, salvo cuando caliente sopas refrigeradas, pues en este caso no se requiere la tapa. Si el alimento está empaquetado de tal forma que no es posible utilizar la tapa, debe hacer 2 o 3 cortes en el paquete para que escape la presión excesiva durante el calentamiento.





CATEGORÍA DE ALIMENTO	CLASE DE ALIMENTO	CANTIDAD	ACCESORIOS
CARNE	ROSBIF	800 g - 1,5 kg	Fuente resistente al horno y al microondas en la parrilla baja
	CERDO ASADO	800 g - 1,5 kg	Fuente resistente al horno y al microondas en la parrilla baja
	CORDERO ASADO	1 kg - 1,5 kg	Fuente resistente al horno y al microondas en la parrilla baja
	TERNERA ASADA	800 g - 1,5 kg	Fuente resistente al horno y al microondas en la parrilla baja
	COSTILLAS	700 g - 1,2 kg	Bandeja crisp
	ENTRECOT	2-4 UNIDADES	Parrilla grande en el plato giratorio
	CHULETA CORDERO	2-6 UNIDADES	Parrilla grande en el plato giratorio
	SALCH. BRATWURST	200 g - 800 g	Bandeja crisp
	HOT DOG, HERVIDO	4-8 UNIDS	Base de la vaporera con tapa
	HAMBURG CONG	100 g - 500 g	Bandeja crisp
	BACON	50 g - 150 g	Bandeja crisp
	FILETES DE CARNE	4 - 8 RACIONES	Fuente resistente al horno y al microondas en la parrilla baja
AVES	POLLO ASADO	800 g - 1,5 kg	Fuente resistente al horno y al microondas en la parrilla baja
	FILETE POLLO, COCIDO	300 g - 800 g	Vaporera
	FILETE POLLO, FRITO	300 g - 1 kg	Bandeja crisp
	TROZOS POLLO	400 g - 1,2 kg	Bandeja crisp
ASEGÚRESE DE QUE LA CARNE ESTÁ LISTA pinchándolo con un palillo en la parte más gruesa. El jugo que salga de la carne debe ser incoloro. Si sigue rosa, añada un poco más de tiempo.			
PESCADO	PESCADO AL HORNO	600 g - 1,2 kg	Fuente resistente al horno y al microondas en la parrilla baja
	PESCADO HERVIDO	600 g - 1,2 kg	Fuente resistente al microondas con tapa; también puede utilizar plástico transparente como cubierta. Coloque en el plato giratorio.
	FILETES DE CARNE	300 g - 800 g	Vaporera
	CHULETAS FRITAS	300 g - 800 g	Bandeja crisp
	CHULETAS COCIDAS	300 g - 800 g	Vaporera
	GRATIN, CONG	600 g - 1,2 kg	Fuente resistente al horno y al microondas en el plato giratorio
	FILETES REBOZADOS CONGELADOS	200 g - 600 g	Bandeja crisp

CATEGORÍA DE ALIMENTO	CLASE DE ALIMENTO	CANTIDAD	ACCESORIOS
PATATAS	PATATAS HERVIDAS	300 g - 1 kg	Base de la vaporera con tapa
	PATATAS ASADAS	200 g - 1 kg	Fuente resistente al horno y al microondas en el plato giratorio
	GRATINADO	4 - 8 RACIONES	Fuente resistente al horno y al microondas en la parrilla baja
	PATATAS FRITAS CONG	300 g - 600 g	Bandeja crisp
	TROZOS PATATA	300 g - 800 g	Bandeja crisp
VERDURAS	VERDURAS CONGELADAS	300 g - 800 g	Vaporera
	ZANAHORIAS	200 g - 500 g	Vaporera
	JUDÍAS VERDES	200 g - 500 g	Base de la vaporera con tapa
	BROCOLI	200 g - 500 g	Vaporera
	COLIFLOR	200 g - 500 g	Vaporera
	GRATIN, SURGELE	400 g - 800 g	Fuente resistente al horno y al microondas en el plato giratorio
	PIMIENTO COCIDO	200 g - 500 g	Vaporera
	PIMIENTO FRITO	200 g - 500 g	Bandeja crisp
	BERENJENA	300 g - 800 g	Bandeja crisp
	CALABAZA COCIDA	200 g - 500 g	Vaporera
	MAZORCA MAÍZ	300 g - 1 kg	Vaporera
	TOMATES	300 g - 800 g	Fuente resistente al horno y al microondas en la parrilla baja
ARROZ	ARROZ HERVIDO	100 ML A 400 ML	Base de la vaporera con tapa
	PORRIDGE ARROZ	2 - 4 RACIONES	Base de la vaporera con tapa
	PORRIDGE AVENA	1 - 2 RACIONES	Placa o bol aptos para el microondas sin cubierta





ASSISTED CHEF

CATEGORÍA DE ALIMENTO	CLASE DE ALIMENTO	CANTIDAD	ACCESORIOS
PASTA	PASTA HERVIDA	1 - 4 RACIONES	Base de la vaporera con tapa
	LASAÑA	4 - 8 RACIONES	Fuente resistente al horno y al microondas en la parrilla baja
	LASAÑA CONG	500 G - 1,2 KG	Fuente resistente al horno y al microondas en la parrilla baja
P I Z Z A / PASTEL	PIZZA CASERA	1 HORNADA	Bandeja crisp
	PIZZA FINA CONG	250 G - 500 G	Bandeja crisp
	PIZZA GRUESA CONG	300 G - 800 G	Bandeja crisp
	PIZZA FRÍA	200 G - 500 G	Bandeja crisp
	QUICHE LORRAINE	1 HORNADA	Bandeja crisp
	QUICHE CONG	200 G - 800 G	Bandeja crisp
POSTRES	TARTA FRUTA CASERA	1 HORNADA	Bandeja crisp
	TARTA FRUTA CONG	400 G - 800 G	Bandeja crisp
	MANZANAS ASADAS	4-8 UNIDADES	Fuente resistente al horno y al microondas en el plato giratorio.
	COMPOTA FRUTAS	300 ML A 800 ML	Vaporera
	CRÈME BRÛLÉE	2 - 6 RACIONES	Fuentes resistentes al horno y al microondas en la bandeja crisp
	SOUFFLÉ	2 - 6 RACIONES	Fuente refractaria en la parrilla baja
PAN/ TARTAS	TROZO PAN	1-2 UNIDADES	Placa de horno
	ROLLITOS	1 HORNADA	Placa de horno
	ROLLITOS CONG	1 HORNADA	Placa de horno
	PANECILLOS PRECOCIDOS	1 HORNADA	Placa de horno
	ROLLITOS LATA	1 HORNADA	Placa de horno
	SCONES	1 HORNADA	Bandeja crisp
	BIZCOCHO	1 HORNADA	Molde de bizcocho resistente al horno y al microondas en la parrilla baja
	MUFFINS	1 HORNADA	Placa de horno
	GALLETAS	1 HORNADA	Placa de horno
	MERENGUES	1 HORNADA	Placa de horno

CATEGORÍA DE ALIMENTO	CLASE DE ALIMENTO	CANTIDAD	ACCESORIOS
APERITIVOS	PALOMITAS	100 G	
	FRUTOS SECOS ASADOS	50 G - 200 G	Bandeja crisp
	ALAS BUFFALO, CONG	300 G - 600 G	Bandeja crisp
	TROZOS POLLO, CONG	250 G - 600 G	Bandeja crisp

PARA GRANDES CANTIDADES DE COMIDA O TROZOS GRANDES como asados o pescado al horno se recomienda un tiempo de reposo de 8 a 10 minutos. Para alimentos como verduras, perritos calientes o pescado al vapor, se recomienda un tiempo de reposo de 2 a 3 minutos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TENSIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO	230 V/50 Hz
ENTRADA DE POTENCIA NOMINAL	2.200 W
FUSIBLE	10 A
POTENCIA DE SALIDA DE MICROONDAS	1.000 W
GRILL	1.200 W
AIRE FORZADO	1.500 W
EN ESPERA	<2.0W
MODO DE DESCONEXIÓN	<1.0W
DIMENSIONES EXTERIORES (ALTO X ANCHO X FONDO)	377 x 487 x 538
DIMENSIONES INTERIORES (ALTO X ANCHO X FONDO)	210 x 395 x 370

