

PANEL DE MANDOS

PANTALLA DIGITAL

En el visor se muestran un reloj con formato de 24 horas y símbolos indicadores.

BOTÓN JET PREHEAT

Se utiliza para seleccionar la función de precalentamiento rápido y ajustar la temperatura.

BOTÓN FORCED AIR

Se utiliza para seleccionar la función de aire forzado y ajustar la temperatura.

BOTÓN JET MENU CRISP

Permite seleccionar la función Jet Menu Crisp y el tipo de alimentos.

BOTÓN POWER

Se utiliza para seleccionar el nivel de potencia de microondas.

BOTÓN GRILL

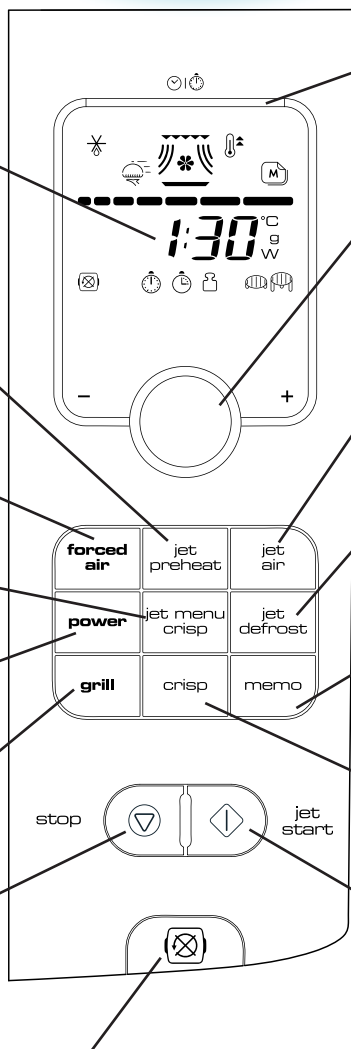
Se utiliza para seleccionar la función de grill o gratinado.

BOTÓN DE PARADA

Se utiliza para detener o restablecer cualquiera de las funciones del horno.

BOTÓN DE DETENCIÓN DEL PLATO GIRATORIO

Al pulsarlo se detiene el plato. Esta función sólo puede emplearse cuando se utiliza el microondas solo o combinado con el gratinador. El botón no se activa con otras funciones.

**BOTÓN DEL RELOJ**

Permite ajustar el reloj de 24 horas.

MANDO DE AJUSTE

Se utiliza para ajustar el tiempo de cocción o el peso de los alimentos.

BOTÓN JET AIR

Permite seleccionar la función cocción con aire y el tipo de alimento.

BOTÓN JET DEFROST

Se utiliza para seleccionar la descongelación rápida y el tipo de alimento que se descongelará.

BOTÓN MEMORIA

Permite recuperar ajustes almacenados.

BOTÓN CRISP

Permite seleccionar la función Crisp.

BOTÓN JET START

Se utiliza para iniciar el proceso de cocción o seleccionar la función de inicio rápido.

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 de puesta en marcha **UNA VEZ**. El proceso de cocción continuará desde donde se interrumpió.



Si pulsa el botón de puesta en marcha **DOS VECES**, el tiempo aumentará 30 segundos.

SI NO DESEA CONTINUAR LA COCCIÓN:

Retire el alimento, cierre la puerta y pulse el botón de PARADA.



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.

SELECCIÓN DE LA POTENCIA DEL MICROONDAS

SÓLO MICROONDAS	
POTENCIA	USO RECOMENDADO:
JET (950 W)	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	COCCIÓN DE PLATOS que no se pueden 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	ABLANDAMIENTO de mantequilla, quesos y helados.

JET DEFROST (DESCONGELACIÓN RÁPIDA)

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

ADVERTENCIA

PARA OBTENER UNOS RESULTADOS óptimos, es NECESARIO:

- ❄️ Introducir, lo más exactamente posible, el PESO de los alimentos seleccionados.
- ❄️ Girar el alimento cuando el horno lo indique.

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

GRATINADOR (GRILL)

UTILICE ESTA FUNCIÓN para calentar:

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

GRILL COMBINADO

SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA	
POTENCIA	USO RECOMENDADO:
650 W	Cocción de verduras y gratinados
350 - 500 W	Cocción de aves y lasaña
160 - 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 (MASA CRUJIENTE)

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



FORCED AIR (AIRE FORZADO)

UTILICE ESTA FUNCIÓN para calentar:

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

AIRE FORZADO COMBINADO

UTILICE ESTA FUNCIÓN PARA PREPARAR carne asada, carne de ave, patatas asadas, alimentos precocinados congelados, bizcochos, hojaldres, pescado y flanes.

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

JET PREHEAT (PRECALENTAMIENTO RÁPIDO)

UTILICE ESTA FUNCIÓN PARA precalentar el horno vacío.

NO INTRODUZCA ALIMENTOS en el horno antes de precalentarlo o durante el precalentamiento. Se quemarían por la intensidad del calor.

EL PRECALENTAMIENTO siempre se hace con el horno vacío.

JET MENU CRISP (MENÚ RÁPIDO CRISP)

UTILICE ESTA FUNCIÓN PARA cocinar varios tipos de comida congelada.

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

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD RECOMENDADA
1 MEZCLA DE ARROZ	300 G - 650 G
2 MEZCLA DE PASTA	250 G - 550 G
3 SOPA	250 G - 1000G
4 BANDEJA DE CENA / CONGELADOS	200 G - 500 G
5 VERDURAS VARIADAS	150 G - 600 G
6 ALITAS DE POLLO ESPECIADAS / TROCITOS DE POLLO	250 G - 500 G
7 PATATAS FRITAS	250 G - 500 G
8 PIZZA FINA	250 G - 750G
9 PIZZA DE MASA GRUESA	300 G - 750G
10 QUICHE	250 G - 600 G
11 PESCADO EMPANADO / PALITOS DE PESCADO	250 G - 500 G
12 SAN JACOBO	1 - 4 PIEZAS (100-125 G CADA PIEZA)

PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN LA SIGUIENTE TABLA y si el peso es inferior o superior que el recomendado, deberá seguir el procedimiento de "cocción y calentamiento en microondas".

NOTA:

Durante el precalentamiento, puede poner una pequeña cantidad de aceite o mantequilla en el plato crisp.

JET AIR

UTILICE ESTA FUNCIÓN para hornear bizcochos, magdalenas y galletas.

COLOQUE SIEMPRE LOS ALIMENTOS en la parrilla inferior.

TIPO DE ALIMENTO		CANTIDAD
1	BIZCOCHO	400 G - 800 G
2	MAGDALENAS	1 PLATO
3	GALLETAS	1 PLATO

MEMORIA

LA FUNCIÓN DE MEMORIA OFRECE un modo fácil de volver a utilizar una programación.

ESTA FUNCIÓN sirve para almacenar el ajuste que se muestra en un determinado momento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TENSIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO	230 V/50 Hz
ENTRADA DE POTENCIA NOMINAL	2200 W
FUSIBLE	10 A
POTENCIA DE SALIDA DE MICROONDAS	950 W
GRATINADOR (GRILL)	1000 W
FORCED AIR	1300 W
DIMENSIONES EXTERIORES (ALTO x ANCHO x FONDO)	333 x 548 x 533
DIMENSIONES INTERIORES (ALTO x ANCHO x FONDO)	225 x 345 x 340



4 6 1 9 6 5 6 2 2 6 2 1

