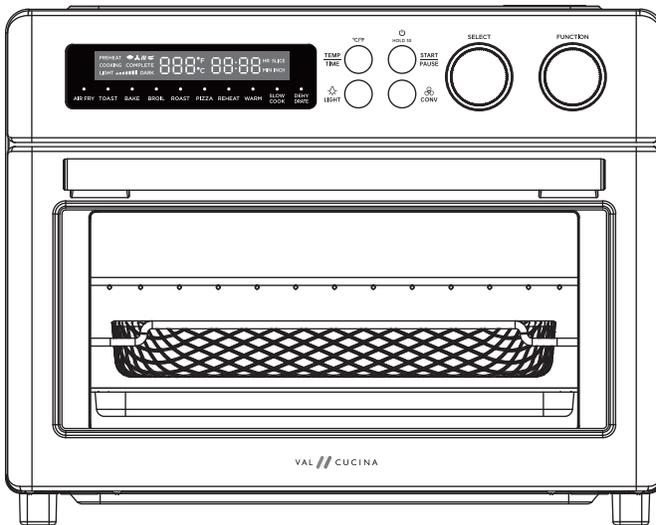


VAL // CUCINA

Horno Tostador con Freidora de Aire

Manual del usuario para toda la
serie TA25G



CONTENIDO

Especificaciones	2
Contenido del paquete	2
Información importante	3
Componentes	6
Pantalla y controles	7
Antes del primer uso	9
• Preparar el horno	9
• Memoria de ajuste de cocción	10
• Uso de las funciones de cocción	11
• Tabla de referencia rápida de funciones de cocción	12
Revisión de las funciones del horno	13
• Freidora de Aire	13
• Tostadas	14
• Hornear	15
• Asar	17
• Asado	18
• Pizza	20
• Recalentar	22
• Calentar	23
• Cocción Lenta	24
• Deshidratar	25
Cuidado y mantenimiento	26
Limpieza de los accesorios	27
Almacenamiento	27
Solución de problemas	28
Atención al cliente	29

ESPECIFICACIONES

Alimentación	AC 120V, 60Hz
Potencia nominal	1750W
Capacidad	26qt/25L, Pizza de 12" Tostar 6 rebanadas
Temperaturas	150-450°F / 65-230°C
Rango temporal	1min-24hr
Peso	20,5 libras/ 9,3 kg
Dimensiones	17,0×17,0×13,5 pulgadas 43,0×43,0×34,0 cm

CONTENIDO DEL PAQUETE

1 × Horno tostador con Freidora de Aire
1 × Rejilla de Horno
1 × Bandeja para Hornear
1 × Cesta para freír
1 × Bandeja para migas
1 × Manual del usuario
1 × Libro de recetas

INFORMACIÓN IMPORTANTE

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Retirar y desechar de forma segura cualquier material de embalaje y etiquetas promocionales antes de utilizar el horno por primera vez.
- Para **EVITAR** el riesgo de asfixia en niños pequeños, retire y deseche de forma segura la cubierta protectora colocada en el enchufe de alimentación.
- **NO** utilizar el horno cerca del borde de una tabla o mesa, asegúrese de que la superficie sea estable y nivelada, que sea resistente al calor y que esté limpia.
- **NO** utilizar sobre una superficie cubierta de tela, cerca de cortinas u otros materiales inflamables.
- **NO** utilizar el horno cerca o sobre una superficie caliente de una parrilla de eléctrica o de gas o ni tampoco donde pueda tener contacto con un horno o una superficie caliente.
- **NO** dejar que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
- Para **EVITAR** una descarga eléctrica, no sumergir el cable ni el enchufe en agua (u otros líquidos).
- **NO** con falta de experiencia. Sólo se recomienda usar si cuenta con la supervisión y ha sido capacitado por una persona responsable de su seguridad que conozca los puntos de seguridad. supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que **NO** jueguen con el aparato.

- Se recomienda inspeccionar regularmente el aparato y el cable de alimentación. **NO** utilizar el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o si el aparato funciona mal o ha sufrido algún daño. Dejar de utilizar inmediatamente y llamar al servicio de atención al cliente de VAL CUCINA.
 - El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
 - Este aparato es sólo para uso doméstico. **NO** utilizar en ningún tipo de vehículo en movimiento.
 - **NO** utilizar el aparato al aire libre ni para ningún otro uso distinto del previsto. Un uso incorrecto puede causar lesiones.
 - Antes de dejar sin atender, limpiar, trasladar, instalar o almacenar asegúrese de siempre apagar el equipo, desconectando el cable de la toma de corriente y dejándolo enfriar completamente.
 - **NO** limpiar con estropajos metálicos. Pueden desprenderse trozos del estropajo y tocar piezas eléctricas, con el consiguiente riesgo de descarga eléctrica.
- mínima de 4 inch/10cm de espacio a ambos lados del aparato y de 6 inch/15cm por encima.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento. **NO** toque las superficies calientes. Para **EVITAR** quemaduras, extreme las precauciones al retirar sartenes, fuentes y accesorios como la rejilla del horno y la bandeja para hornear incluidas, que contengan aceite caliente u otros líquidos calientes.
 - **NO DEJE** bandejas, platos o accesorios a medio sacar ya que se podrían deslizar o caer y causar quemaduras.
 - **NO** coloque utensilios de cocina, bandejas de horno o platos sobre la puerta de cristal.
 - **NO** introduzca cartón, plástico, papel u otros materiales inflamables en el horno.
 - Para **EVITAR** el sobrecalentamiento, **NO** utilice papel de aluminio en el horno a menos que se le indique. Extreme las precauciones cuando utilice papel de aluminio y colóquelo siempre de la forma más segura posible. Si la lámina entra en contacto con los elementos calefactores del horno, puede provocar un sobrecalentamiento y riesgo de incendio.

Mientras Cocina

- Cuando utilice el horno, mantenga una distancia

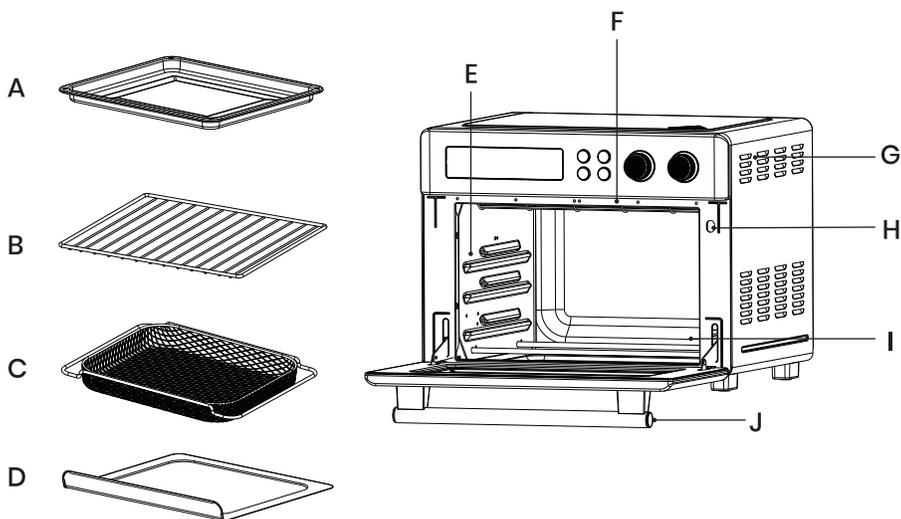
- **NUNCA** introduzca papel de horno en el horno sin alimentos encima. La circulación de aire puede hacer que el papel se mueva y toque los elementos calefactores.
- **NO** cubra la bandeja para migajas ni ninguna parte del horno con papel metálico. Esto provocará un sobrecalentamiento del horno.
- Debe tenerse precaución al utilizar cacerolas y fuentes construidas con materiales distintos al metal. Asegúrese de que las cacerolas y fuentes son aptas para el horno antes de utilizarlas en él.
- Debe tenerse precaución al utilizar tapas en el horno, ya que la acumulación de presión en una cazuela o fuente tapada puede hacer que los ingredientes calientes salgan despedidos o que la fuente se agriete. **NO introduzca** recipientes sellados o herméticos en el horno.
- Los alimentos de gran tamaño y los utensilios metálicos **NO DEBEN** introducirse en el horno, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
- El uso de accesorios y complementos no recomendados o suministrados con este horno puede causar lesiones.

- Apague y desenchufe inmediatamente el horno si ve que sale humo oscuro. Los alimentos se están quemando. Espere a que se disipe el humo antes de abrir la puerta del horno.

Instrucciones específicas para la serie TA-25G

- Recomendamos que el horno funcione en un circuito dedicado y separado de otros aparatos. Consulte a un electricista autorizado y cualificado si no está seguro.
- Para **APAGAR** el horno, mantenga pulsado el botón **START/PAUSE** durante 3 segundos en el panel de control. El horno estará apagado cuando la pantalla se apague y emita 3 pitidos.
- Mantenga pulsado el botón **TEMP/TIME** durante 3 segundos para cambiar las unidades de temperatura entre Fahrenheit y Celsius.
- Limpie regularmente la bandeja recogemigas. Para limpiar la bandeja recogemigas:
 - **APAGUE** el horno.
 - Deje que el horno se enfríe por completo y, a continuación, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
 - Retire la bandeja para migajas y límpiela con agua jabonosa tibia.
 - Seque completamente la bandeja antes de volver a colocarla en su sitio.

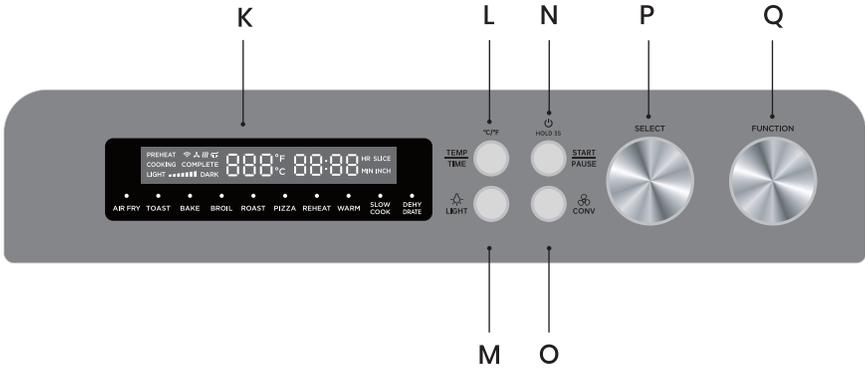
COMPONENTES



- A. Bandeja para Hornear
- B. Rejilla de Horno
- C. Cesta de freír
- D. Bandeja para Migajas
- E. Canal de Accesorios

- F. Elementos Calefactores Infrarojos (SUPERIOR)
- G. Rendijas de Ventilación
- H. Interruptor de Reanudar
- I. Elementos Calefactores Inferiores
- J. Mango de la Puerta

PANTALLA Y CONTROLES



K. Pantalla LED

L. Botón de Temperatura / Tiempo/Cambio de unidad de temperatura

M. Botón de luz

N. Botón de Encendido/Pausa /Apagado

O. Botón de Convección

P. Mando de funciones

Q. Mando de selección

Pantalla LED

Indica las funciones y sus temperaturas asociadas, tiempos, pulgadas de pizza, rebanadas de pan tostado y oscuridad. Muestra el proceso de cocción y el estado de funcionamiento del ventilador y la luz.

Mando de funciones

- Gire el mando para cambiar las funciones de cocción.
- El indicador de la función actual se iluminará en la pantalla.

Mando de selección

- Después de elegir la función de cocción, gire el botón SELECT

para cambiar la temperatura y el tiempo.

- Gire en sentido horario para aumentar y en sentido antihorario para disminuir.

Botón START/PAUSE

- Una vez ajustadas la Función, la Temperatura y el Tiempo, pulse el botón START/PAUSE para iniciar y pausar la cocción.
- Cuando la cocción esté en pausa mantenga pulsado durante 3 segundos para cancelar la cocción en curso y apagar el horno.

Botón TEMP/TIME

- Pulse una vez para ajustar el tiempo y pulse de nuevo para ajustar la temperatura.
- Gire el botón SELECT en el sentido de las agujas del reloj para aumentar el ajuste y en el sentido contrario para disminuirlo.
- El tiempo se ajustará en incrementos de +/- 1,5,10 minutos (ver gráfico).
- La temperatura se ajustará en incrementos de +/- 5°F/5°C.
- Mantenga pulsado para cambiar las unidades de temperatura entre Fahrenheit y Celsius.

Gráfico de incremento de tiempo	
Menos de 30 minutos	Incrementos de +/- 1 minuto
30-60 minutos	Incrementos de +/- 5 minutos
Más de 1 hora	Incrementos de +/- 10 minutos

Botón CONV

- Pulse para encender/apagar el ventilador de convección.
- El ventilador puede utilizarse con todas las funciones de cocción excepto TOSTAR y CALENTAR.
- El ventilador se ajusta automáticamente al cocinar con la FREIDORA DE AIRE y para opciones como PIZZA, COCCIÓN LENTA y DESHIDRATADO, y es opcional para HORNEAR, ASAR y RECALENTAR.

Botón LIGHT

- Pulse para encender o apagar la luz interior..

ANTES DEL PRIMER USO

PREPARAR EL HORNO

Antes del primer uso, haga funcionar el horno en vacío durante 20 MINUTOS para eliminar las sustancias protectoras de los elementos calefactores. Asegúrese de que la zona está bien ventilada, ya que el horno puede emitir vapores. Estos vapores son seguros y no perjudican el funcionamiento del horno.

1. Retire y deseche de forma segura cualquier material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva del horno.
2. Saque la bandeja recogemigas, la rejilla del horno, la bandeja para hornear y la cesta para freír del embalaje de espuma de polietileno. Lávelos con una esponja suave en agua tibia jabonosa y después aclárelos y séquelos bien.
3. Limpie el interior del horno con una esponja suave y húmeda. Séquelo bien.
4. Coloque el horno sobre una superficie plana y seca. Asegúrese de que haya una distancia mínima de 10 cm (4 pulgadas) de espacio a ambos lados del aparato y 15 cm (6 pulgadas) por encima.
5. Introduzca la bandeja recogemigas en el horno.
6. Desenrolle completamente el cable de alimentación e inserte el enchufe en una toma de corriente con toma de tierra.
7. Sonará la alerta del horno y se iluminará la pantalla LED. Las opciones de función aparecerán con un indicador en el ajuste Air Fry.
8. Gire el Mando de Funciones (FUNCTION) hacia la derecha hasta que el indicador llegue a la función hornear (BAKE).
9. Mantenga la temperatura preajustada 400°F/205°C y pulse una vez el botón TEMP/TIME, después gire el mando de selección (SELECT) en sentido contrario a las agujas del reloj hasta 20 min.
10. Pulse el botón START/PAUSE. La pantalla LED indicará "PRECALENTANDO" parpadeando. Una vez que el horno haya completado el ciclo de precalentamiento, sonará una alerta.
11. Abra y cierre la puerta. El temporizador se mostrará en la pantalla y comenzará automáticamente la cuenta atrás.
12. Al final del ciclo de cocción, sonará la alerta del horno.
13. El horno ya está listo para su uso.

MEMORIA DE AJUSTE DE COCCIÓN

1. Cualquier función, con cambios en su temperatura por defecto, el tiempo, las rebanadas de pan tostado y la oscuridad, el tamaño de la pizza, etc, tan pronto como se opera, esos cambios serán memorizados automáticamente y se convertirá en el valor predeterminado de la función para el próximo uso.
2. Al encender o reactivar desde el modo de reposo, la última función operada por última vez se mostrará como stand by.
3. Para borrar las memorias y restablecer todas las funciones, MANTENGA PULSADOS simultáneamente el botón CONV y el botón LIGHT durante 3 segundos hasta que el horno emita 1 pitido y aparezca un '1' en la pantalla.

¿CÓMO EVITAR EL PRECALENTAMIENTO (PREHEAT) DEL HORNO?

ASAR (BAKE) y ROSTIZAR (ROAST)
El horno tostador tiene la opción de poder seleccionar o cancelar el precalentado (PREHEAT) en las funciones de asar y rostizar.

Al presionar el botón TEMP/TIME se intercambian los ajustes entre tiempo, temperatura y precalen-

tado (PREHEAT). Apriete el botón hasta que aparezca PREHEAT (PRECALENTAR) en la pantalla LED. Utilice el mando SELECT (SELECCIONAR) para mantenerlo o cancelarlo.

Si selecciono la opción PRECALENTAR (PREHEAT), la temperatura del horno empezará a aumentar. La palabra PREHEAT parpadeará en el display LED. Una vez alcanzada la temperatura objetivo, el horno hará beep varias veces y la palabra COMPLETE (COMPLETADO) aparecerá

Abra la puerta e introduzca la comida. Una vez cerrada la puerta, el horno comenzará a cocinar inmediatamente y la pantalla mostrará el temporizador y la palabra COOKING (COCINANDO).

Si cancel el modo PREHEAT (PRECALENTAR) abra la puerta e introduzca la comida. Una vez cerrada la puerta, el horno comenzará a cocinar inmediatamente y la pantalla mostrará el temporizador y la palabra COOKING (COCINANDO).

PIZZA

Debido a que la pizza requiere que el horno siempre esté precalentado, la función PREHEAT (PRECALENTAR) siempre estará activa y no se podrá cancelar.

USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

Las funciones de cocción están programadas con un tiempo y una temperatura ideales para cocinar determinados alimentos.

Para más información sobre cada función de cocción, consulte su sección individual o el Cuadro de referencia rápida de funciones de cocción.

Tabla de referencia rápida de funciones de cocción

Función (FUNCTION)	Uso	Posición sugerida del accesorio	Precajuste	Precalentamiento (preheat)	Convección preajustada/ opcional	Rango
FREÍR CON AIRE (AIR FRY)	Cocina utilizando calor intenso y un flujo de aire maximizado. Cocine alimentos como patatas fritas y alitas de pollo.	Superior	400°F / 205°C 15 Min Convección	No	Sí	200-400°F / 95-205°C 1-30 min
TOSTAR (TOAST)	Pan tostado o integral.	Medio	Oscuridad 4 Rebanada 4	No	No	Oscuridad 1-7 Rebanadas 1-6
HORNEAR (BAKE)	Cocine los alimentos uniformemente por todas partes. Hornear pasteles, magdalenas, bollería.	Medio	400°F / 205°C 30 Min Precaliente	Sí	No/ Opcional	150-450°F / 65-230°C 1 min-2 hr
ASAR (BROIL)	Cocine sándwiches abiertos, cortes finos de carne (como bacon), aves, pescado, salchichas y verduras. Dore la parte superior de guisos, gratinados y postres.	Superior	450°F / 230°C 10 Min	No	No/ Opcional	400-450°F / 205-230°C 1 min-30 min
ROSTIZAR (ROAST)	Cocine una gran variedad de carnes y aves. Los alimentos quedarán tiernos y jugosos por dentro y bien tostados por fuera.	Inferior	400°F / 205°C 60 Min Precalentar	Sí	No/ Opcional	150-450°F / 65-230°C 1 min-2 hr
PIZZA (PIZZA)	Derrita y dore el queso y los toppings mientras la corteza queda crujiente.	Medio	9 PULGADAS 380°F / 195°C 9 Min Precalentar Convección	Sí	Sí	Pulgadas 6-12 150-450°F / 65-230°C 1-30 min
RECALENTAR (REHEAT)	Recaliente suavemente las sobras sin dorarlas ni resecarlas.	Inferior	350°F / 175°C 3 Min	No	No/ Opcional	150-450°F / 65-230°C 1-20 min
CALENTAR (WARM)	Mantenga los alimentos calientes a la temperatura recomendada para evitar la proliferación de bacterias.	Inferior	180°F / 80°C 60 Min	No	No	150-300°F / 65-150°C 1 min-4 hr
COCCIÓN LENTA (SLOW COOK)	Cueza alimentos a fuego lento durante largos periodos de tiempo a bajas temperaturas. Cocine sopas y guisos.	Inferior	200°F / 95°C 60 Min Convección	No	Sí	150-230°F / 65-110°C 1 min-8 hr
DESHIDRATAR (DEHYDRATE)	Seque uniformemente los alimentos sin cocinarlos. Chips de frutas o verduras deshidratadas.	Superior	150°F / 65°C 4 Hr Convección	No	Sí	150-200°F / 65-95°C 1 min-24 hr

REVISIÓN DE LAS FUNCIONES DEL HORNO

FREÍR CON AIRE (AIR FRY)



La función AIR FRY combina calor intenso y flujo de aire maximizado para cocinar los alimentos crujientes y dorados.

Elementos calefactores:

Los elementos calefactores superior e inferior se encienden y apagan cíclicamente.

Posición de la cesta: SUPERIOR

1. Gire el mando FUNCTION a AIR FRY, que indica la temperatura preajustada de 400°F/205°C y el tiempo preajustado de 15 Min. También se mostrará el ajuste preestablecido de CONVECCIÓN.
2. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción (excepto durante el precalentamiento)
 - a. Gire el botón SELECT para ajustar la temperatura entre 200 -400°F/ 95- 205°C.
 - b. Pulse TEMP/TIME para ajustar el tiempo. Gire el botón SELECT para ajustar el tiempo entre 1 min y 30 min.
3. Coloque los alimentos en la cesta de freír.

- Evite llenar demasiado la cesta de freír, o los alimentos no se freirán correctamente al aire.
- Cuando se trate de alimentos grasos (como alitas de pollo), introduzca la bandeja para hornear debajo de la cesta de freír al aire para recoger las gotas de aceite.

4. Inserte en la posición SUPERIOR.
5. Cierre la puerta del horno y pulse el botón START/PAUSE para empezar a cocinar.

NOTA: Para un mejor resultado, se recomienda sacudir o dar la vuelta a los alimentos a mitad del cocinado.

- a. Saque la cesta de freír del horno, teniendo cuidado con el vapor caliente. El horno pausará la cocción automáticamente mientras la puerta del horno esté abierta.
 - b. Agite o voltee los alimentos.
 - c. Vuelva a introducir la cesta de freír en el horno. La cocción se reanuda automáticamente cuando cierre la puerta del horno.
6. El horno dejará de calentar y emitirá varios pitidos cuando haya terminado.

TOSTAR (TOAST)



La función TOSTAR dora y crujiente el exterior de su pan mientras mantiene el interior suave y húmedo. También es ideal para panecillos ingleses y gofres congelados.

Elementos calefactores:

Los elementos calefactores superior e inferior se encienden y apagan cíclicamente.

Posición en la estantería: MEDIO

1. Coloque hasta 6 rebanadas de pan en la rejilla. Coloque la rejilla en posición MEDIA y cierre la puerta del horno.
2. Gire el mando FUNCTION a TOAST, el número de rebanadas preajustado 4 parpadea.
3. Gire el mando SELECT para aumentarlo o disminuir el número de rebanadas, que oscila entre 1 y 6.
4. Opcionalmente, personalice nivel de tostado. Sólo puede hacerlo antes de que comience la cocción.
 - a. Pulse TEMP/TIME. Gire el botón SELECT para ajustar el nivel de tostado entre 1-7.
 - b. Utilice 1-2 para un tostado claro, 3-5 para un tostado medio y 6-7 para un tostado oscuro.

NOTA:

- *Al ajustar el nivel de tostado, tenga en cuenta el tipo de grosor y la frescura del pan.*
- *Pruebe los ajustes más ligeros para tostadas con pasas, pan blanco y pan de molde fino.*
- *Pruebe los ajustes más oscuros para el centeno, el trigo integral, el pan de textura más pesada y el pan fresco.*
- *El tiempo y la temperatura se ajustan automáticamente. El tiempo puede modificarse aún más durante la cocción girando el botón SELECT para aumentar/disminuir con el nivel de tostado.*
- 5. Pulse START/PAUSE para comenzar. La pantalla mostrará la cuenta atrás del temporizador.
- 6. El horno dejará de calentar y emitirá varios pitidos cuando haya terminado.

HORNEAR (BAKE)



La función BAKE sirve para cocinar los alimentos de manera uniforme por todas partes. Es ideal para hornear tartas, magdalenas, brownies y pasteles. También es ideal para cocinar comidas congeladas preenvasadas como lasaña y tartas.

Elementos calefactores:

Los elementos calefactores superior e inferior se encienden y apagan cíclicamente.

Posición en la estantería: MEDIO

1. Si usa la bandeja para hornear, colóquela en la posición media y cierre la puerta del horno.
2. Gire el mando de FUNCTION hasta la posición BAKE (HORNEAR). El display LED marcará una temperatura predeterminada de 400°F/205° con un tiempo de 30 min.
3. Gire el mando SELECT para cambiar la temperatura. Se puede ajustar la temperatura entre 150–450°F/65–230°C.
4. Presione el botón TEMP/TIME para intercambiar ajustes de tiempo, temperatura y precalentado (PREHEAT). Cuando en la pantalla aparezca el tiempo, gire el mando SELECT para cambiarlo. Se puede ajustar el tiempo entre 1 minuto y 2 horas.

5. Presione el botón TEMP/TIME (TEMPERATURA/TIEMPO) una vez más para ajustar la función de precalentado (PREHEAT). Gire el mando SELECT para añadirlo o cancelarlo.

NOTA: La temperatura y el tiempo pueden ser ajustados en cualquier momento durante la cocción (excepto durante el precalentamiento).

6. Presione START/PAUSE (INICIO/PAUSA) para empezar el cocinado.

- i. Si selecciono la opción PRECALENTAR (PREHEAT), la temperatura del horno empezará a aumentar. La palabra PREHEAT parpadeará en el display LED. Una vez alcanzada la temperatura objetivo, el horno hará beep varias veces y la palabra COMPLETE (COMPLETADO) aparecerá.

NOTA: Si la función PREHEAT no fue seleccionada, el horno comenzará a cocinar una vez cerrada la puerta.

- ii. Con precaución, coloque la comida dentro del horno. Utilice la posición media del horno si está usando la Bandeja para Hornear.
- iii. Una vez que se cierre la puerta, el horno comenzará a cocinar inmediatamente y la pantalla mostrará el temporizador y la palabra COOKING (COCINANDO)

7. Cuando el temporizador llegue a cero, se escucharán varios beeps y el horno dejará de calentarse.

NOTA:

- *Cuando cocine con ingredientes que contengan ácido cítrico (naranja, limón), cubra la bandeja para hornear con papel aluminio o papel de horno. Evite accidentes ajustando el papel aluminio y asegúrese de que el papel no tenga contacto con los elementos calefactores.*
8. Cierre la puerta, el horno empezará a cocinar inmediatamente y mostrará la cuenta atrás del temporizador.
 9. El horno dejará de calentarse y emitirá varios pitidos cuando haya terminado.

ASAR (BROIL)



La función ASAR es ideal para cocinar sándwiches abiertos, cortes finos de carne, aves y pescado, salchichas y verduras. La función ASAR también puede utilizarse para dorar la parte superior de guisos, gratinados y postres.

Elementos calefactores:

Los elementos calefactores superior e inferior se encienden y apagan cíclicamente.

Posición de la cesta: SUPERIOR

1. Gire el mando FUNCTION a BROIL, que indica la temperatura de BROIL preestablecida de 450°F/230°C y el tiempo preestablecido de 10 MINS.
 2. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
 - a. Pulse TEMP/TIME una vez para ajustar la temperatura. Gire el mando SELECT para ajustar la temperatura entre 400–450°F/205–230°C.
 - b. Pulse TEMP/TIME de nuevo para ajustar el tiempo. Gire el mando SELECT para ajustar el tiempo entre 1 min y 30 min.
 3. Coloque los alimentos en la Bandeja para hornear.
 - a. Opcionalmente, engrase ligeramente el molde esmaltado o fórralo con papel de aluminio para evitar que los alimentos se peguen
4. Inserte la bandeja para hornear en la posición superior.
 - a. Insertar en posición media en su lugar para:
 - Alimentos voluminosos que puedan tocar los elementos calefactores superiores
 - Alimentos espesos como las hamburguesas
 - Alimentos marinados como alitas de pollo
 - Alimentos que requieren un asado más suave
 5. Cierre la puerta del horno y pulse START/PAUSE para comenzar a cocinar. La pantalla mostrará la cuenta atrás del temporizador.
 6. El horno dejará de calentar y emitirá varios pitidos cuando haya terminado.

ROSTIZAR (ROAST)



La función ASADO es ideal para cocinar una gran variedad de carnes y aves. Los alimentos quedarán tiernos y jugosos por dentro y asados a la perfección por fuera.

Elementos calefactores:

Los elementos calefactores superior e inferior se encienden y apagan cíclicamente.

Posición de la cesta: INFERIOR

1. Gire el mando de FUNCTION hasta la posición ROAST (ROSTIZAR). El display LED marcará una temperatura predeterminada de 400°F/205° con un tiempo de 1 Hora.
2. Gire el mando SELECT para cambiar la temperatura. Se puede ajustar la temperatura entre 150–450°F/65–230°C.
3. Presione el botón TEMP/TIME para intercambiar ajustes de tiempo, temperatura y precalentado (PREHEAT). Cuando en la pantalla aparezca el tiempo, gire el mando SELECT para cambiarlo. Se puede ajustar el tiempo entre 1 minuto y 2 horas.
4. Presione el botón TEMP/TIME (TEMPERATURA/TIEMPO) una vez

más para ajustar la función de precalentado (PREHEAT). Gire el mando SELECT para añadirlo o cancelarlo.

NOTA:

- *La temperatura y el tiempo pueden ser ajustados en cualquier momento durante la cocción (excepto durante el precalentamiento). Si ha seleccionado la opción de PREHEAT, espere a que el horno alcance la temperatura deseada antes de introducir los alimentos. Lea la sección ¿Cómo evitar el PREHEAT (Precalentamiento) del horno? para mayores informes.*
5. Coloque los alimentos en la Bandeja para hornear.
 - a. Opcionalmente, engrase ligeramente la bandeja para hornear o fórralo con papel de aluminio para evitar que los alimentos se peguen.
 - b. Extreme las precauciones cuando utilice papel de aluminio y colóquelo siempre de la forma más segura posible. Para evitar el sobrecalentamiento y el riesgo de incendio, asegúrese de que el papel de aluminio no entre en contacto con los elementos calefactores.

6. Inserte la bandeja para hornear en la posición inferior.
7. Cierre la puerta del horno y pulse START/PAUSE para comenzar a cocinar. La pantalla mostrará la cuenta atrás del temporizador.
8. El horno dejará de calentar y emitirá varios pitidos cuando haya terminado.

PIZZA (PIZZA)



La función PIZZA funde y dora el queso y los ingredientes, a la vez que hace crujiente la masa de la pizza.

Elementos calefactores:

Los elementos calefactores superior e inferior se encienden y apagan cíclicamente.

Posición en la estantería: MEDIO

1. Coloque la rejilla en la posición media y cierre la puerta del horno.
2. Gire el mando FUNCTION a PIZZA, el número de pulgadas preajustado "9" parpadeará. También se mostrará el ajuste de CONVECCIÓN preajustado. Elija cualquiera de las opciones de cocción entre:
 - a. El menú es automático por tamaño de pizza. El número "9" (pulgadas) parpadeará. Gire el mando SELECT para ajustar el tamaño entre 6, 9 o 12.
 - b. También es necesario ajustar la CONVECCIÓN. Personalice manualmente la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción (excepto durante el precalentamiento).
 - Pulse TEMP/TIME una vez para ajustar la temperatura. Gire el mando SELECT para ajustar la temperatura entre 150-450°F/ 65-230°C.

- Vuelva a pulsar TEMP/TIME para ajustar el tiempo. Gire el mando SELECT para ajustar el tiempo entre 1-30 min.

3. Pulse START/PAUSE para iniciar el PRECALENTAMIENTO. mostrará PREHEAT. Cuando finalice el precalentamiento, el horno emitirá varios pitidos y la pantalla parpadeará.
4. Coloque la rejilla de horno en el nivel medio. Ponga la pizza en la bandeja para hornear, y colóquela sobre la rejilla permitiendo que el aire circule por toda la comida. para que el aire fluya alrededor de todos los lados de la comida.

NOTA:

- *Retire cualquier cartón, plástico, papel u otros materiales inflamables.*
- *Para pizzas grandes, abra la puerta del horno a la mitad de la cocción con cuidado, gire 90 grados para que se dore uniformemente.*
- *Si utiliza un molde para pizza, para obtener el mejor resultado, introduzca primero el molde durante el ciclo de precalentamiento (PREHEAT) y agregue con cuidado la pizza cuando el horno este a temperatura.*

5. Cierre la puerta, el horno empezará a cocinar inmediatamente y mostrará la cuenta atrás del temporizador.
6. El horno dejará de calentar y emitirá varios pitidos cuando haya terminado.

RECALENTAR (REHEAT)



La función REHEAT es ideal para recalentar suavemente la comida sin dorarla ni resecarla.

Elementos calefactores:

Los elementos calefactores superior e inferior se encienden y apagan cíclicamente.

Posición de la cesta: ABAJO

1. Coloque los alimentos, colocados sobre la bandeja de apoyo incluida, el molde para pizza u otra fuente apta para el horno, en el centro de la rejilla de alambre para que el aire fluya alrededor de todos los lados de los alimentos. Insértela en la posición inferior.
2. Gire el mando FUNCTION a REHEAT, que indica la temperatura de REHEAT preestablecida de 350°F/175°C y el tiempo preestablecido de 3 MIN.
3. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
 - a. Pulse TEMP/TIME una vez para ajustar la temperatura. Gire el mando SELECT para ajustar la temperatura entre 150-450°F/65-230°C.
 - b. Pulse TEMP/TIME de nuevo para ajustar el tiempo. Gire el mando SELECT para ajustar el tiempo entre 1 min y 20 min.
4. Pulse START/PAUSE para iniciar el RECALENTAMIENTO. La pantalla mostrará la cuenta atrás del temporizador.
5. El horno dejará de calentar y emitirá varios pitidos cuando haya terminado.

CALENTAR (WARM)



Esta función está diseñada y recomendada para mantener los alimentos a una temperatura que evite la proliferación de bacterias.

Elementos calefactores:

Los elementos calefactores superior e inferior se encienden y apagan cíclicamente.

Posición de la cesta: INFERIOR

1. Coloque la rejilla del horno en la posición inferior. Sobre la rejilla coloque los alimentos sobre la bandeja para hornear incluida, el molde para pizza u otra fuente apta para el horno. Centre la bandeja sobre la rejilla para permitir la circulación del aire alrededor de todos los alimentos.
2. Gire el mando FUNCTION a WARM, que indica la temperatura WARM preestablecida de 180°F/80°C y el tiempo preestablecido de 1 Hr.
3. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
 - a. Pulse TEMP/TIME una vez para ajustar la temperatura. Gire el mando SELECT para ajustar la temperatura entre 150–300°F/65–150°C.
 - b. Pulse TEMP/TIME de nuevo para ajustar el tiempo. Gire el mando SELECT para ajustar el tiempo entre 1 min y 4 h.
4. Pulse START/PAUSE para iniciar el CALENTAMIENTO. La pantalla mostrará la cuenta atrás del temporizador.
5. El horno dejará de calentar y emitirá varios pitidos cuando haya terminado.

COCCIÓN LENTA (SLOW COOK)



La función COCCIÓN LENTA dispone de perfiles de cocción diseñados para largos tiempos de cocción a bajas temperaturas.

Elementos calefactores:

Los elementos calefactores superior e inferior se encienden y apagan cíclicamente.

Posición de la cesta: INFERIOR

1. Coloque la rejilla del horno o la bandeja para hornear en la posición inferior. Coloque los alimentos en un recipiente apto para el calor y tápele. Ponga el recipiente sobre la rejilla o bandeja y cierre la puerta.

NOTA:

- *Asegúrese de que la batería de cocina es apta para el horno y no pesa más de 8 libras (3.63kg) cuando está llena.*
- *Llene el recipiente hasta un mínimo de la mitad y un máximo de 3/4 para evitar que se derrame y se cocine demasiado o demasiado poco.*
- *Cocine SIEMPRE a fuego lento con una tapa en el recipiente para evitar que los alimentos se sequen.*
- *NO cocine a fuego lento los alimentos congelados.*

- *Corte los trozos grandes de carne por la mitad para permitir un calentamiento uniforme.*
2. Gire el mando FUNCTION a SLOW COOK, que indica la temperatura de COCCIÓN LENTA preajustada de 200°F/95°C y el tiempo preajustado de 1 hr. También se mostrará el ajuste de CONVECCIÓN preestablecido.
 3. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
 - a. Pulse TEMP/TIME una vez para ajustar la temperatura. Gire el mando SELECT para ajustar la temperatura entre 150 - 230°F/ 65 - 110°C.
 - b. Pulse TEMP/TIME de nuevo para ajustar el tiempo. Gire el mando SELECT para ajustar el tiempo entre 1 min y 8 h.
 4. Pulse START/PAUSE para iniciar la COCCIÓN LENTA. La pantalla mostrará la cuenta atrás del temporizador.
 5. El horno dejará de calentar y emitirá varios pitidos cuando haya terminado.

DESHIDRATAR (DEHYDRATE)



La función DESHIDRATAR combina un calor bajo y estable con un flujo de aire constante para secar uniformemente los alimentos sin cocinarlos. Ideal para secar chips de fruta o verdura.

Elementos calefactores:

Los elementos calefactores superiores se encienden y apagan cíclicamente.

Posición de la cesta: SUPERIOR

1. Coloque los alimentos en la rejilla o en la cesta de freír.

NOTA:

- Cuando deshidrate alimentos como la cecina marinada que pudiesen gotear, como apoyo para recoger los goteos, coloque en la posición inferior la bandeja para hornear.
- Opcionalmente, para evitar que se manchen al deshidratar ciertos alimentos (como remolachas o carnes marinadas con salsas oscuras), forre la rejilla o la cesta con papel pergamino.
- **NUNCA introduzca** papel de pergamino en el horno sin alimentos encima. La circulación de aire puede hacer que el papel se mueva y toque los elementos calefactores.

2. Introduzca la rejilla del horno o la cesta de freír en la posición superior. Cierre la puerta del horno.
3. Gire el mando FUNCTION a "DEHYDRATE", que indica una temperatura de DESHIDRATADO preajustada de "150°F/65°C" con un tiempo preajustado de "4 hr". También se mostrará el ajuste de CONVECCIÓN preajustado.
4. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
 - a. Pulse TEMP/TIME una vez para ajustar la temperatura. Gire el mando SELECT para ajustar la temperatura entre 150 - 200°F/ 65 - 95°C.
 - b. Vuelva a pulsar TEMP/TIME para ajustar la hora. Gire el mando SELECT para ajustar el tiempo entre 1 min y 24 h.
5. Pulse START/PAUSE para iniciar la DESHIDRATAR LENTA. La pantalla mostrará la cuenta atrás del temporizador.
6. El horno dejará de calentar y emitirá varios pitidos cuando haya terminado.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Limpie los accesorios del horno (incluida la bandeja para migajas, etc.) y el interior del horno después de cada uso.

NOTA:

- *No utilice limpiadores abrasivos, ni estropajos o utensilios metálicos en ninguna parte del horno incluidas los accesorios y bandejas ya que estos dañarán la superficie.*
 - *No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio técnico autorizado.*
1. Antes de limpiarlo, apague y desenchufe el horno, permitiendo que se enfríe completamente. Para un enfriamiento más rápido deje la puerta del horno abierta.
 2. Para limpiar todo el horno, humedezca un paño suave o una esponja en agua y agregue un limpiador líquido o en spray no abrasivo y exprima. No aplique la solución directamente a la superficie del horno. No utilice un paño seco en la pantalla de visualización o podrá dañarse.
 3. Para limpiar la puerta de cristal utilice un limpiacristales o una esponja suave y húmeda con detergente suave.

4. Deje que todas las superficies se sequen completamente antes de enchufar o encender el horno.

ADVERTENCIA:

Elementos Calentadores de cuarzo

- Extreme las precauciones al limpiar los elementos calefactores de cuarzo.
- Deje que el horno se enfríe por completo y, Una vez que el horno y el elemento calefactor se han enfriado por completo, con una esponja húmeda o un paño húmedo, frote suavemente a lo largo del elemento calefactor. No lo toque con su mano.
- No utilice ningún tipo de limpiador o agente limpiador.
- Deje que toda la superficie se seque completamente antes de insertar el enchufe en una toma de corriente y de encender el horno.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DE LOS ACCESORIOS

NOTA:

Después de cada uso, saque la bandeja para migajas y deseche las migas.

1. Para limpiar los accesorios, humedezca un paño suave o una esponja en agua y agregue un limpiador líquido o en spray no abrasivo y exprima. No aplique la solución directamente a la superficie del accesorio. En caso de ser necesario, limpie los accesorios con jabón y sumérgalos en agua tibia.
2. Para la grasa:
 - a. En un bol en un recipiente pequeño mezcle dos cucharas soperas (30 ml) de bicarbonato de sodio con una cuchara sobera (15 ml) de agua hasta formar una pasta unttable.
 - b. Utilice con la ayuda de una esponja, extienda la pasta sobre las bandejas y frote, dejando reposar durante 15 minutos antes de aclarar.
 - c. Lave las bandejas con agua y jabón.
3. Seque bien.
4. Vuelva a colocar la bandeja recogemigas en el horno antes de enchufarlo o encenderlo.

ALMACENAMIENTO

1. Asegúrese de que el horno esté apagado retirando el enchufe de la toma de corriente.
2. Deje que el horno y todos los accesorios se enfríen completamente antes de desmontarlos y limpiarlos.
3. Asegúrese de que el horno y todos los accesorios estén limpios y secos.
4. Introduzca la bandeja para migajas en el horno. Introduzca la rejilla en la posición superior, la cesta de freír en el centro y la bandeja para horno en la parte inferior.
5. Asegúrese de que la puerta está cerrada.
6. Guarde el aparato en posición vertical apoyado sobre sus patas de soporte. No guarde nada encima.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Posible problema	Solución fácil
El horno no se enciende.	Asegúrese de que el horno está enchufado. Inserte el enchufe de alimentación en una toma independiente o diferente.
Los alimentos no están completamente cocinados.	Aumente la temperatura o el tiempo de cocción.
Los alimentos se cocinan en exceso o se queman.	Disminuya la temperatura o el tiempo de cocción. Asegúrese de que los alimentos no sean demasiado grandes y no toquen los elementos calefactores.
Los alimentos se cocinan de forma desigual.	En hornos compactos, algunas pizzas pueden no hornearse de forma uniforme. Como solución, abra la puerta del horno a la mitad del tiempo y gire la pizza 90/180 grados para una cocción uniforme. Asegúrese de que los alimentos no estén demasiado apretados en una bandeja, rejilla u otro recipiente.
Sale humo blanco o vapor del horno.	El horno puede producir algo de humo blanco o vapor durante la cocción. Esto es normal. Durante el primer uso, el polvo del proceso de embalaje puede provocar humo blanco. Esto es normal en los hornos tostadores y en muchos otros aparatos de cocina. Para eliminar el polvo, consulte la prueba de funcionamiento (página 9). El exceso de aceite o de alimentos grasos puede producir humo blanco. Asegúrese de que el interior del horno se ha limpiado correctamente y no está grasiento.
Sale humo oscuro del horno.	Apague y desenchufe inmediatamente su horno. Los alimentos se están quemando. Espere a que se disipe el humo antes de abrir la puerta del horno.
El vapor sale de la puerta del horno	Esto es normal. La puerta se ventila para liberar el vapor creado por los alimentos con alto contenido de humedad, como los panes congelados. Tenga en cuenta que el vapor puede estar caliente
Un termómetro muestra que la temperatura del horno es diferente de la programada.	Los termómetros de uso común suelen tener poca sensibilidad y tardan más de 10 minutos en medir la temperatura correcta. Esto no afectará a la cocción. Tenga en cuenta que la alerta de 'Pre calentamiento' suena al 75% de la temperatura objetivo.
El ventilador continúa girando cuando aún cuando el horno ha dejado de cocinar.	El hecho de que el ventilador funcione una vez que el horno se haya apagado es normal y no debería ser una causa de preocupación. El horno requiere del ventilador para disminuir su temperatura.

NOTA: Si el problema no aparece en la lista, póngase en contacto con el

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tiene alguna pregunta o duda sobre su nuevo producto, póngase en contacto con nuestro equipo de atención al cliente.

Val Cucine USA LLC

Tel: +1(949) 6682018

Email: service@valcucina.com

www.valcucina.com

VAL // CUCINA