

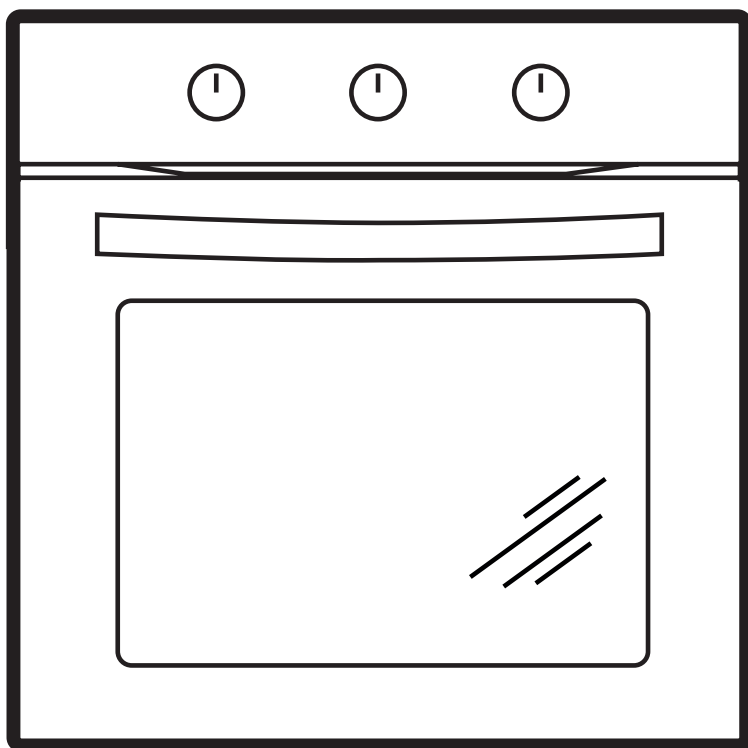


hoffmänn[®]
electric

HORNO ELÉCTRICO EMPOTRABLE

MODELO HO-HE6F-N

Manual de instrucciones



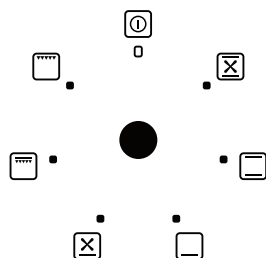
Gracias por haber elegido un producto **Hoffman**.

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente las advertencias y los consejos de este manual. De este modo, le será más fácil utilizar el aparato y mantenerlo en perfectas condiciones durante más tiempo. Conserve cuidadosamente este manual para poderlo consultar en cualquier momento.

CONOZCA SU HORNO

SELECTOR DE PROGRAMAS:

Sirve para seleccionar el modo de funcionamiento del horno según el tipo de cocción que se va a efectuar. Al seleccionar un programa, la luz interior del horno se enciende para indicar que el horno está funcionando.



Cocción asistida: El selector de temperatura (D) debe estar entre 50 °C y Máx. (260 °C).

Se activan las resistencias superior e inferior y el ventilador interior. El calor constante y uniforme cocina y dora los alimentos en todos sus puntos. Es posible cocinar alimentos diferentes entre sí utilizando como máximo 2 niveles al mismo tiempo.



Cocción estática natural: El selector de temperatura (D) debe estar entre 50 °C y Máx. (260 °C).

El calentamiento se produce desde arriba (resistencia superior) y desde abajo (resistencia de la solera). Ésta es la función de cocción tradicional que permite cocinar uniformemente los alimentos utilizando un solo nivel.



Cocción ventilada inferior: El selector de temperatura (D) debe estar entre 50 °C y Máx. (260 °C).

Se activa la resistencia inferior (suela) y el ventilador. Ideal para cocinar pescado y en general productos congelados y precocidos. Muy eficaz para la repostería.



Cocción grill: El selector de temperatura (D) normalmente ha de estar en la posición Máx. (260 °C);

sin embargo, es posible elegir un a temperatura inferior, en cuyo caso el asado será más lento.

Se activa la resistencia del grill, situada en la parte superior del horno. En este

caso, la rápida cocción superficial por rayos infrarrojos mantiene tierno el interior de las carnes; también se puede utilizar el grill para tostar hasta 9 rebanadas de pan rápidamente. La puerta del horno Franke ha de estar cerrada cuando se utiliza la función grill.

Advertencia: la resistencia del grill está muy caliente durante el funcionamiento; evite tocarla accidentalmente al manipular los alimentos que se cocinan al grill. En cualquier caso, Franke ha estudiado una boca de horno que protege al máximo las manos de quien lo utiliza.



El selector de temperatura (D) normalmente ha de estar en la posición Máx. (260 °C);

sin embargo, es posible elegir un a temperatura inferior, en cuyo caso el asado será más lento.

Se activa la resistencia del grill, situada en la parte superior del horno. En este caso, la rápida cocción superficial por rayos infrarrojos mantiene tierno el interior de las carnes; también se puede utilizar el grill para tostar hasta 9 rebanadas de pan rápidamente. La puerta del horno Franke ha de estar cerrada cuando se utiliza la función grill.

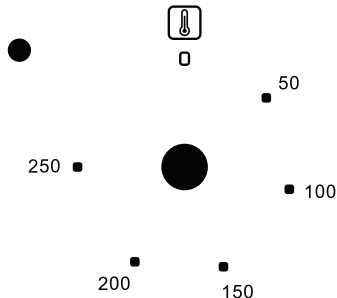
Advertencia: la resistencia del grill está muy caliente durante el funcionamiento; evite tocarla accidentalmente al manipular los alimentos que se cocinan al grill. En cualquier caso, Franke ha estudiado una boca de horno que protege al máximo las manos de quien lo utiliza.

LUZ DEL TERMOSTATO:

Se identifica con el símbolo e indica que las resistencias del horno están funcionando. Se apaga cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada y se vuelve a encender cada vez que se activa la fase de calentamiento. Es útil para controlar que se haya alcanzado la temperatura deseada antes de introducir los alimentos en el horno.

SELECTOR DE TEMPERATURA (TERMOSTATO):

Permite seleccionar la temperatura adecuada para cada alimento y mantenerla constante durante toda la cocción. Para seleccionar la temperatura deseada, gire el selector a la derecha y sitúe el índice de referencia en el número correspondiente. La temperatura máxima es de aproximadamente 250 °C.



hoffmänn

GUÍAS DE DESLIZAMIENTO DE LAS GRASERAS Y LAS PARRILLAS :

Sirven para colocar correctamente las parrillas y las graseras en las 5 posiciones preestablecidas (de 1 a 5 comenzando desde abajo).

GRASERA:

Se utiliza normalmente para recoger los jugos de la carne asada y para cocinar directamente los alimentos; si no la utiliza durante la cocción, extráigala del horno.

La graseras es de acero esmaltado de tipo "AA" para uso alimentario.

Nota : *Para obtener mejores resultados de cocción se recomienda introducir la graseras con la parte inclinada hacia la pared posterior de la cavidad del horno.*

PARRILLA:

Se utiliza para apoyar las bandejas para horno, los moldes de pastelería y cualquier otro recipiente diferente de la graseras suministrada con el aparato; también se utiliza para asar carne y pescado, tostar pan, etc., con las funciones de grill y grill ventilado. No se recomienda el contacto directo de la parrilla con los alimentos.

PRIMER ENCENDIDO

Para utilizar el horno por primera vez, es necesario hacerlo funcionar en vacío durante al menos 40 minutos, con el selector de regulación de temperatura al máximo, la puerta completamente abierta y ventilando bien el ambiente.

El olor que se advierte durante esta operación se debe a la evaporación de las sustancias empleadas para proteger el horno desde el momento de su fabricación hasta su instalación. Transcurrido este tiempo, el horno está listo para el uso.

SUGERENCIAS

Para obtener buenos resultados es importante no introducir los alimentos en el horno cuando está frío; espere a que alcance la temperatura programada.

Durante la cocción, no apoye ollas ni recipientes directamente sobre el fondo, colóquelos sobre las parrillas o las graseras, suministradas con el aparato, en uno de los 5 niveles disponibles; de lo contrario, podría dañar el esmalte del horno.

No cubra las paredes ni el fondo del horno con papel de aluminio. Las reparaciones deberán ser realizadas por personal especializado y autorizado.

Llame a nuestro centro de asistencia más cercano y solicite repuestos originales.

Aunque el horno Hoffman posee un esmalte especial, fácil de limpiar, límpielo con frecuencia para que la suciedad y los residuos de las cocciones anteriores no se quemen.

Los paneles autolimpiantes (si el horno los tiene) se deben limpiar con agua y jabón (consulte las instrucciones para la limpieza).

CÓMO UTILIZAR EL APARATO

Este horno reúne las ventajas de los hornos tradicionales por convección natural "estáticos" con las de los hornos modernos por convección forzada "ventilados". Se trata de un aparato sumamente versátil, que permite elegir, de modo fácil y seguro, entre 6 diferentes métodos de cocción.

VENTILACIÓN DE ENFRIAMIENTO

Para reducir la temperatura de la puerta, del panel de mandos y de los costados, el horno Hoffman posee un ventilador de enfriamiento que se activa automáticamente cuando el horno está caliente. Cuando el ventilador está funcionando, el horno expulsa el aire entre el frontal y la puerta sin que la velocidad del aire expulsado ni los ruidos afecten al ambiente de la cocina.

Para proteger los muebles, al final de la cocción el ventilador permanece encendido hasta que el horno se enfría.

hoffmänn

CERTIFICADO DE GARANTÍA

El producto amparado por esta garantía ha sido fabricado de acuerdo a las más altas normas de calidad. De todos modos en caso de defecto fehacientemente comprobado de alguna parte o mecanismo, la reparación se efectuara sin cargo según las condiciones del presente certificado de garantía y siempre que el mismo sea acompañado de la factura de compra del comercializador / importador indicado precedentemente.

Esta garantía ampara al primer comprador del producto por el lapso de 12 (doce) meses a contar de su fecha de compra, lo que así deberá demostrarse mediante la presentación de la factura de venta del lugar donde se adquirió.

Esta garantía se otorga por el plazo convencional de 12 (doce) meses conforme a ley 24240, Ley 24999 y resolución 495/88.

El tiempo que el aparato esté en el servicio técnico se prolongará del período de garantía, así como en caso de sustitución del aparato la garantía se iniciará a partir de la entrega del nuevo aparato.

Para reparaciones y/o compra de repuestos y/o accesorios consulte nuestra pagina Web, ó deberá dirigirse personal o telefónicamente al Servicio Técnico Central donde se le indicará los datos del centro de servicio, mas próximo a su domicilio.

En caso de falla, se asegura al comprador la reparación y/o reposición de partes para su correcto funcionamiento en un plazo no mayor a 30 (treinta) días. No obstante se deja aclarado que el plazo usual no supera los 30 treinta días.

Esta Garantía no ampara (por lo que será con cargo para el usuario) daños en cables de conexión, manchas, daños en el acabado, instalación, desinstalación, armado o desarmado del producto, limpieza, así como tampoco reparaciones necesarias por causa de accidentes, roturas, golpes, caídas, mal uso, instalación o armado incorrecto o inadecuado del producto, errores en el armado, o desgaste producido por uso inadecuado, excesivo o profesional del producto, daños producidos por oxidación, sulfatación, humedad, exposición a la lluvia y/o al agua o a fuentes de calor excesivo, uso de abrasivos, corrosión, daños a causa de inundaciones, entrada de agua y/o arena, o por defectos causados debido a la adaptación de piezas y/o accesorios que no pertenezca n al producto, así como de cualquier otra causa derivada de la no -observancia de normas establecidas en el manual de instrucciones que acompaña este producto.

Esta garantía no ampara daños producidos como consecuencia de rayos, tormentas o cambios bruscos de tensión eléctrica, uso del aparato con tensiones distintas de 220 Volts de C.A.

El responsable de la garantía no asume responsabilidad alguna por los daños personales, a la salud de las personas, o a la propiedad, que pudieran causar la mala instalación o el uso indebido del artefacto, incluyendo en este último caso la falta de mantenimiento o el incumplimiento de las instrucciones y recomendaciones descriptas en el manual de instrucciones y/o en el presente certificado de garantía.

Esta garantía no tendrá validez en caso que el producto sea desarmado o reparado por personas ajenas al servicio técnico. Tenga presente que, vencido el plazo de esta garantía, se respaldará el buen funcionamiento de esta unidad a través de nuestra Red de Servicio Técnico.

SERVICIO TECNICO CENTRAL: J.M.O. S.A.

Av. Liniers 2950 y Cno. Remeros.

Tigre, Provincia de Buenos Aires.

Telefono: +54 11 4506 9305



Importa, distribuye y garantiza:
JMO S.A.

CUIT: 30-71053275-9
Avenida Liniers 2950 - B1648HJL
Tigre - Buenos Aires - Argentina
Fabricado en China