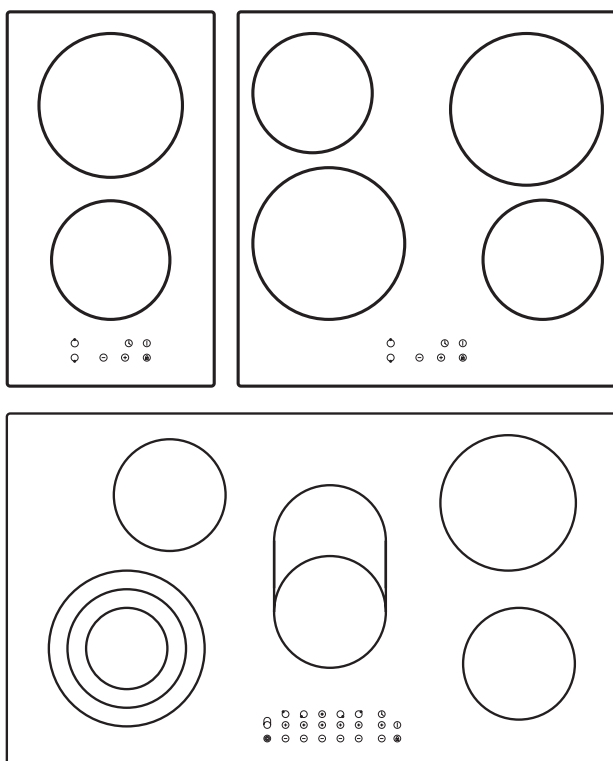




hoffmänn[®]
electric

ANAFES HORNALLAS VITRÓCERAMICA

MODELO **HO-VC2500-NG** | **HO-VC5000-NG** | **HO-VC6500-NG** | **HO-VC9000-NG**



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.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Su seguridad es importante para nosotros.

Lea esta información antes de utilizar su placa de cocción.

INSTALACIÓN

RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Desenchufe el aparato de la toma de red antes de efectuar cualquier trabajo o mantenimiento.
- Es indispensable y obligatoria la conexión a un buen sistema de cableado con toma de tierra.
- Las modificaciones del sistema de cableado doméstico solo pueden ser realizadas por un electricista cualificado.
- El incumplimiento de este consejo puede tener como consecuencia descargas eléctricas o la muerte.

REDUCIR RIESGOS

- Preste atención, los bordes del panel son cortantes.
- Las imprudencias pueden causar lesiones o cortes.

DIRECTRICES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar el aparato.

- No se debe colocar en ningún momento sobre este aparato ningún

material o producto combustible.

- Comunique estas informaciones a la persona encargada de la instalación del aparato ya que pueden reducir sus costes de instalación.
- Para evitar cualquier peligro, este aparato debe ser instalado siguiendo las instrucciones de instalación aquí descritas.
- Este aparato debe ser correctamente instalado y conectado a tierra únicamente por una persona cualificada.
- Una mala instalación del aparato puede invalidar cualquier reclamación en garantía o bajo responsabilidad.

UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO

RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- No cocine sobre una placa de cocción rota o agrietada. Si la superficie de cocción se llegara a romper o a agrietar deberá desenchufar inmediatamente el aparato de la toma de red (interruptor de corriente) y contacte a un técnico cualificado.
- Desenchufe la placa de cocción de la toma de red antes de cualquier limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de este consejo puede causar descargas eléctricas o la muerte.

RIESGO PARA LA SALUD

- Este aparato cumple las normas de seguridad electromagnética.

PELIGRO: SUPERFICIE CALIENTE

- Durante la utilización, las partes accesibles de este aparato se volverán suficientemente calientes para causar quemaduras.
- No deje su cuerpo, sus ropas o cualquier otro elemento que no sea un utensilio de cocina en contacto con el vidrio de inducción en tanto y en cuanto la superficie no se haya enfriado.
- Los objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores y tapas no deben ser

hoffmänn

colocados sobre el plano de cocción ya que se pueden poner calientes.

- Mantenga apartados a los niños.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Vigile que las asas de las cacerolas no sobresalgan a los otros focos que estén encendidos. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de este consejo puede causar quemaduras y escaldaduras.

DIRECTRICES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando lo utilice. Un desbordamiento provoca que los humos y residuos de grasa se pueden inflamar.
- No utilice su aparato como plano de trabajo o de almacenaje.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el aparato.
- No use nunca su aparato para calentar o recalentar la pieza.
- Después de luso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, usando los botones de control).
- No deje que los niños jueguen con el aparato o se sienten, se suban o salten encima.
- No guarde los artículos de interés para los niños en los armarios situados encima del aparato. Los niños que salten sobre la placa de cocción pueden ser heridos gravemente.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en la zona en la cual el aparato esté usándose.
- Los niños o las personas que tengan un hándicap que limite su capacidad para usar el aparato, deben estar acompañados de una persona responsable y competente para instruirles en el uso. El instructor debe estar convencido de que pueden usar el aparato sin peligro para ellos mismos o para su entorno.
- No repare ni reemplace ningún componente del aparato a menos que esté recomendado específicamente en el manual. Cualquier otra reparación

deberá ser efectuada por un técnico cualificado.

- No use una aspiradora para limpiar su placa de cocción.
- No coloque ni desplace objetos pesados sobre su placa de cocción.
- No se suba sobre su placa de cocción.
- No utilice cacerolas con bordes irregulares ni las arrastre sobre la superficie de vidrio de inducción porque eso podría rayarla.
- No utilice detergentes abrasivos u otros productos o estropajos para limpiar su placa de cocción, porque pueden rayar el vidrio de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de mantenimiento o personas de cualificación similar para evitar un peligro.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas, tales como: las cocinas del personal en los almacenes, oficinas y otros lugares de trabajo; granjas; clientes en los hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos del tipo habitación de huéspedes.

• **ATENCIÓN:** el aparato y sus componentes accesibles se ponen calientes durante el uso.

Se debe evitar el contacto con los elementos calientes.

Los niños de menos de 8 años deben ser apartados salvo que estén en continua supervisión.

- Este aparato puede ser usado por niños de 8 años y más y por personas que tengan las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o inexpertos y carentes de conocimientos, si están bajo supervisión o han recibido formación en el uso del aparato con total seguridad y comprenden los riesgos que conllevan.
- Los niños no deben jugar con el aparato. El mantenimiento y la limpieza no deben ser realizados por niños sin supervisión.

• **ATENCIÓN:** una cocción sin supervisión sobre una placa de cocción con la grasa o el aceite puede ser peligrosa y puede provocar un incendio. No intente NUNCA apagar un fuego con agua, sino que deberá apagar el aparato y después cubrir la llama con una tapa o cubierta.

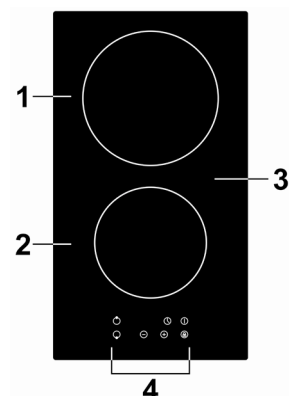
• **ATENCIÓN:** peligro de incendio: no guarde elementos sobre las superficies de cocción.

ATENCIÓN: la cocción debe ser supervisada. El proceso de cocción de corta duración debe ser supervisado permanentemente.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

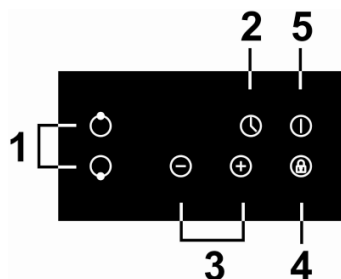
ANAFE 2 HORNALLAS MODELO **HO-VC2500-NG**

VISTA SUPERIOR



- 1.** Fogón máx. 1800 W
- 2.** Fogón máx. 1200 W
- 3.** Parte superior de vitrocerámica
- 4.** Panel de control

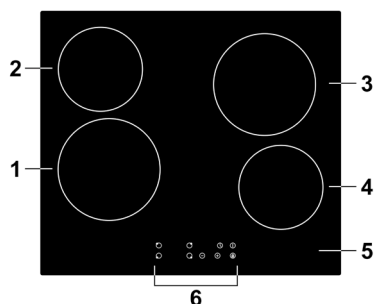
PANEL DE CONTROL



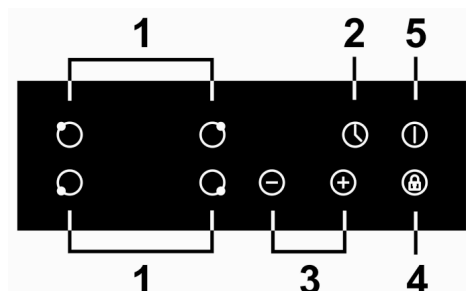
- 1.** Selector de Hornallas
- 2.** Timer
- 3.** Control de Potencia y del Timer
- 4.** Bloque de controles
- 5.** Encendido / Apagado

ANAFE 4 HORNALLAS MODELO **HO-VC5000-NG**

VISTA SUPERIOR



- 1.** Fogón max. 1800 W
- 2.** Fogón max. 1200 W
- 3.** Fogón max. 1800 W
- 4.** Fogón max. 1200 W
- 5.** Placa de vidrio
- 6.** Panel de control



1. Selector de Hornallas
2. Timer
3. Control de Potencia y del Timer
4. Bloque de controles
5. Encendido / Apagado

INFORMACIONES DEL PRODUCTO

La placa vitrocerámica de control electrónico es ideal para muchas necesidades culinarias gracias a su modo de calor de resistencia de conexión, sus controles electrónicos y selección de encendido múltiple. es la opción ideal para la familia moderna.

La placa vitrocerámica está diseñada para ser fácil de usar. es segura de utilizar y presenta buenos rendimientos para hacer que la vida sea más fácil y divertida.

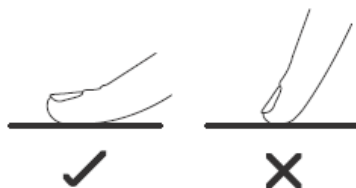
ANTES DE UTILIZAR SU PLACA DE COCINA POR PRIMERA VEZ

- Lea el manual de instrucciones, prestando una atención especial a la sección **"Advertencias"**.
- Retire la posible película de protección de la placa de cerámica.

UTILIZACIÓN DE LOS CONTROLES TÁCTILES

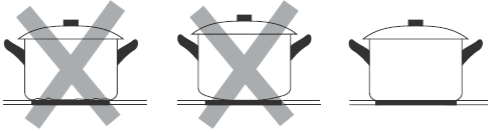
- El aparato posee controles táctiles, y no es necesario hacer presión para utilizarlos.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que utilice un control táctil.

• Asegúrese de que los controles siempre están limpios y secos, y que no hay nada que los cubra (como un utensilio o un paño, por ejemplo). Incluso una finacapa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

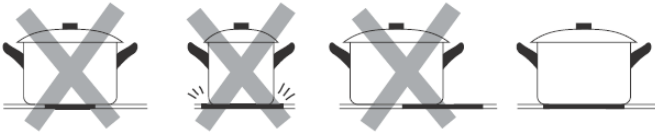


ELEGIR LAS OLLAS Y SATENES ADECUADAS

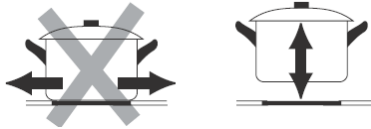
No utilice ollas o sartenes con bordes irregulares o que tengan una base convexa.



Asegúrese de que la base de la olla es uniforme, queda plana sobre la placa, y es del mismo tamaño que la zona de cocción. centre siempre la olla en la zona de cocción.



Levante siempre las ollas y sartenes de la placa vitrocerámica, pero no las deslice, ya que podría dañar el cristal.



UTILIZACIÓN DE LA PLACA VITROCERÁMICA

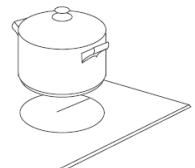
EMPEZAR A COCINAR

Cuando la placa está encendida, el timbre sonará una vez, todos los indicadores se encenderán un segundo y se apagarán, indicando que la placa vitrocerámica está en modo de espera.

1. Toque el control de encendido/apagado ①.
Todos los indicadores muestran «-» o «-».

2. Coloque una olla adecuada en la zona de cocción que desea utilizar.

• Asegúrese de que la parte inferior de la olla y la superficie de la zona de cocción están limpias y secas.



hoffmänn

3. Pulse el botón de selección de la zona de cocción y el indicador situado cerca de la zona correspondiente parpadeará.

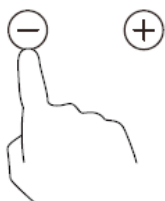


4. Seleccione un ajuste de calor tocando el control «-» o «+».

- Si en un minuto no selecciona un ajuste de calor, la placa vitro cerámica se apagará automáticamente. en ese caso, necesitará volver a empezar desde el paso 1.

- Podrá modificarel ajuste de calor en cualquier momento de la cocción.

- Al tocar cualquiera de estos botones, el valor aumentará o se reducirá.

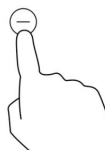


CUANDO HAYA TERMINADO DE COCINAR

1. Toque el control de selección del fogón que desea apagar.



2. Apague la zona de cocción tocando «-» y desplazándose hasta «0».



3. Apague la placa tocando el control de encendido/apagado.



4. Cuidado con las superficies caliente.

las zonas de cocción que todavía están calientes al tacto están indicadas con una «H». la «H» se apagará cuando la superficies se haya enfriado a una temperatura segura. Para ahorrar energía para calentar otras cacerolas, utilice la zona que todavía esté caliente.



BLOQUEO DE LOS CONTROLES

Puede bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles salvo el de encendido/apagado estarán deshabilitados.

PARA BLOQUEAR LOS CONTROLES

Pulse el control de bloqueo . El indicador del temporizador mostrará «Lo».

PARA DESBLOQUEAR LOS CONTROLES

- 1. Verifique que la placa vitrocerámica está encendida
- 2. Pulse el control de bloqueo  durante un tiempo.
- 3. Ahora puede empezar a utilizar la placa vitrocerámica.

 Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los controles están deshabilitados salvo el de encendido/apagado . Siempre podrá apagar la placa vitrocerámica utilizando este control  en una emergencia, aunque bloqueará los controles y necesitará desbloquearlos la próxima vez que vaya a utilizar la placa.

PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO

La placa está equipada con un sensor de temperatura interno. cuando el sensor detecta un calentamiento excesivo, la placa vitrocerámica se apagará automáticamente.

ADVERTENCIA SOBRE CALENTAMIENTO RESIDUAL

Cuando se ha utilizado la placa durante algún tiempo, quedará algo de calor residual. La letra «H» aparece para advertirle de que no toque la zona.

APAGADO AUTOMÁTICO

Otra función de seguridad de la placa es el apagado automático. Esta función se activa si olvida apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado automático se muestran en la siguiente tabla:

NIVEL DE POTENCIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9
TEMPORIZADOR DE FUNCIONAMIENTO	8	8	8	4	4	4	2	2	2

UTILIZACIÓN DEL TEMPORIZADOR

- Puede utilizar el temporizador de dos formas:
- Como minutero. En este caso, el temporizador no apagará la zona de cocción cuando haya acabado la cuenta atrás.
 - O puede definirlo para apagar una o más zonas de cocción cuando acabe la cuenta atrás.
 - Puede configurar el temporizador hasta 99 minutos.

UTILIZACIÓN DEL TEMPORIZADOR COMO MINUTERO

SI NO HA SELECCIONADO NINGUNA ZONA DE COCCIÓN

1. Verifique que la placa esté encendida.

Nota: puede utilizar el minutero incluso si no ha seleccionado ninguna zona de cocción.

2. Toque el control del temporizador. El indicador del temporizador mostrará «30».

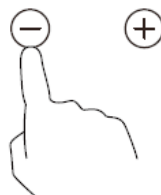


3. Defina el temporizador tocando el control «-» o «+». El indicador del minutero empezará a parpadear y aparecerá en la pantalla del temporizador.

Consejo: toque los controles «-» o «+» una vez para quitar o añadir un minuto.

Toque los controles «-» o «+» durante más tiempo para quitar o añadir diez minutos.

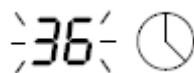
Si el tiempo definido supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.



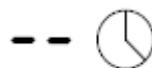
4. Para cancelar el temporizador, pulse el «Temporizador». La pantalla de minutos mostrará «-».



5. Cuando se haya definido el tiempo, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante cinco segundos.



6. Cuando se haya alcanzado el tiempo definido, el timbre sonará durante 30 segundos y el indicador mostrará «-».



CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR PARA APAGAR UNA ZONA DE COCCIÓN

1. Toque el control de selección del fogón.



2. Toque el control del temporizador, el indicador del temporizador mostrará «30».

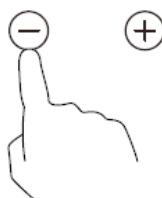


3. Defina el tiempo tocando el control del temporizador.

Consejo: toque el control del temporizador «-» o «+» para quitar o añadir un minuto.

Toque el control del temporizador «-» o «+» durante más tiempo para quitar o añadir diez minutos.

Si el tiempo definido supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.



4. Para cancelar el temporizador, toque el control de selección de la zona de cocción y luego pulse el «Temporizador». La pantalla del temporizador indicará «- -».

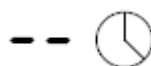


5. Cuando se haya definido el tiempo, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante cinco segundos.

NOTA: el punto rojo situado junto al indicador de nivel de potencia se encenderá indicando que la zona ha sido seleccionada.



6. Cuando el temporizador de cocinado expire, la zona de cocinado correspondiente se apagará automáticamente e indicará "H".

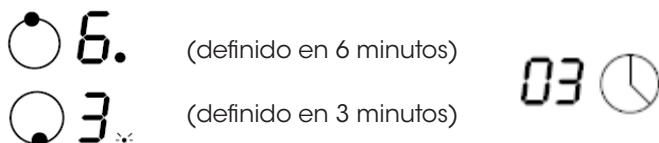


CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR PARA APAGAR MÁS DE UNA ZONA DE COCCIÓN

1. Si más de una zona de cocción utiliza esta función, el indicador del temporizador mostrará el menor tiempo restante.
(Por ejemplo, si el tiempo definido para la zona **2** es de 3 minutos, y el de la zona **1** de 6 minutos, el indicador del temporizador mostrará «3».)

NOTA: el punto rojo situado junto al indicado de nivel de potencia parpadeará.

Si desea verificar el tiempo ajustado del temporizador de otra zona de cocinado, pulse el botón de control de la zona correspondiente. El temporizador indicará el tiempo ajustado.



2. Cuando acabe la cuenta atrás del temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y mostrará "H".

NOTA: si desea cambiar el tiempo después de haber configurado el temporizador, deberá empezar desde el **paso 1**.



PAUTAS PARA COCINAR

CONSEJOS DE COCCIÓN

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca el fuego.
- Utilizar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía manteniendo el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar a fuego alto y reduzca el fuego cuando ya se hayan calentado los alimentos.

COCER A FUEGO LENTO Y COCINAR ARROZ

- Cocinar a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, en torno a 85 °C, cuando las burbujas empiezan a subir ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para obtener sopas deliciosas y carnes tiernas, ya que los sabores se desarrollan sin que la comida se cocine

en exceso. Cocine también salsas con huevo o espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.

- Algunas tareas, incluido el cocinar arroz utilizando el método de absorción, pueden necesitar un fuego más alto que la potencia mínima para garantizar que los alimentos se cocinan adecuadamente en el tiempo recomendado.

SOASAR FILETES

Para cocinar filetes sabrosos y jugosos:

- 1.** Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
- 2.** Caliente una sartén para freír con un fondo grueso.
- 3.** Repase ambos lados del filete con aceite. Vierta un poco de aceite en una sartén caliente y luego incorpore la carne en la sartén caliente.
- 4.** Solamente gire el filete una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y del punto en el que quiera cocinarlo. Los tiempos pueden variar de 2 a 8 minutos por cada lado. Apriete el filete para evaluar su nivel de cocción: cuanto más firme parezca, más «ien hecho» estará.
- 5.** Deje que el filete repose en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se vuelva más tierno antes de servirlo.

SALTEAR

- 1.** Elija un wok de base plana compatible con vitrocerámicas o una sartén grande para freír.
- 2.** Prepare todos los ingredientes y el equipo. El salteado será rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine la comida en tandas más pequeñas.
- 3.** Precaliente brevemente la sartén y añda dos cucharas soperas de aceite.
- 4.** Cocine primero la carne, y luego reserve y mantenga caliente.
- 5.** Saltee las verduras. Cuando estén calientes pero todavía crujientes, ajuste la zona de cocción a un fuego más bajo, vuelva a añadir la carne a la sartén y añda la salsa.
- 6.** Saltee los ingredientes suavemente para asegurarse de que se calientan bien.
- 7.** Sírvasse inmediatamente.

AJUSTES DE CALOR

AJUSTE DE CALOR	IDONEIDAD
1 - 2	• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida • Fundir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • Cocinar a fuego muy lento • Calentar lentamente
3 - 4	• Recalentar • Cocinar a fuego lento • Cocinar arroz
5 - 6	• Tortitas
7 - 8	• Sofreír • Cocinar pasta
9	• Saltear • Soasar • Llevar una sopa a ebullición • Hervir agua

¿QUÉ?	¿CÓMO?	¡IMPORTANTE!
Suciedad diaria del Cristal (huellas de dedos, marcas, manchas de alimentos o líquidos no azucarados Derramados sobre el cristal)	1. Apague la placa. 2. Aplique un limpiador para Vitrocerámicas mientras el cristal todavía está caliente (¡pero que no quemel!) 3. Aclare y seque con un paño limpio o una servilleta de papel. 4. Vuelva a encender la placa.	• Cuando se apague la placa, no habrá ninguna indicación de «superficie caliente», ¡aunque la zona de cocción puede seguir estando caliente! Tenga sumo cuidado. • Los estropajos para suciedad resistente, algunos estropajos de nylon y agentes limpiadores abrasivos puede arañar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es apropiado. • Nunca deje residuos de limpieza en la placa: el cristal puede mancharse.
Derrames de líquidos Azucarados calientes, Fundidos o al hervir sobre el cristal	Límpielos inmediatamente con una espátula, un cuchillo de paleta o un rascador de cuchilla apto para placas vitrocerámicas, pero tenga cuidado con las superficies calientes de las zonas de cocción: 1. Apague la placa en la pared. 2. Sujete la cuchilla o utensilio a un ángulo de 30° y raspe la suciedad o líquido derramado a una área fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o el líquido derramado con un paño o una servilleta de papel. 4. Siga los pasos de 2 a 4 anteriores para la «Suciedad diaria del cristal».	• Elimine las manchas creadas por líquidos derramados o alimentos fundidos o azucarados lo antes posible. Si deja que se enfríen en el cristal, pueden ser difíciles de eliminar e incluso dañar de forma permanente la superficie de cristal. • Peligro de corte: cuando se retira la tapa de seguridad, la cuchilla del rascador es muy afilada. Utilícelo con extremo cuidado y siempre guárdela de forma segura y lejos del alcance de los niños.
Líquidos derramados sobre los controles táctiles	1. Apague la placa. 2. Sequé el líquido. 3. Limpie el área del control táctil con un paño o una esponja húmeda y limpia. 4. Seque completamente la zona con una servilleta de papel. 5. Vuelva a encender la placa.	• La placa puede pitar y apagarse sola, y los controles táctiles pueden no funcionar cuando haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de los controles táctiles antes de volver a encender la placa.

MANTENIMIENTO

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
La placa no se enciende.	No hay corriente.	Verifique que la placa está conectada a la corriente y que está encendida. Compruebe si se ha ido la luz en su casa o en la zona. Si ha comprobado estos pasos y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Lo controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte el apartado «Utilización de la placa vitrocerámica» para obtener más instrucciones.
Cuesta utilizar los controles táctiles.	Puede haber una ligera capa de agua sobre los controles, o quizás esté utilizando la punta del dedo y no la yema para tocar los controles.	Asegúrese de que la zona de los controles táctiles está seca y utilice la yema del dedo para tocarlos.
El cristal está rayado.	La olla o sartén utilizada tiene bordes irregulares. Se han utilizado productos de limpieza no aptos o estropajos abrasivos.	Utilice ollas y sartenes con bases uniformes y planas. Consulte el apartado «Elegir las ollas y sartenes adecuadas». Consulte el apartado «Mantenimiento».
Algunas sartenes emiten ruidos de clics y crujidos.	Puede deberse a la construcción del utensilio de cocina (capas de diferentes metales vibran de forma diferente).	Es normal en ollas y sartenes y no indica una avería.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

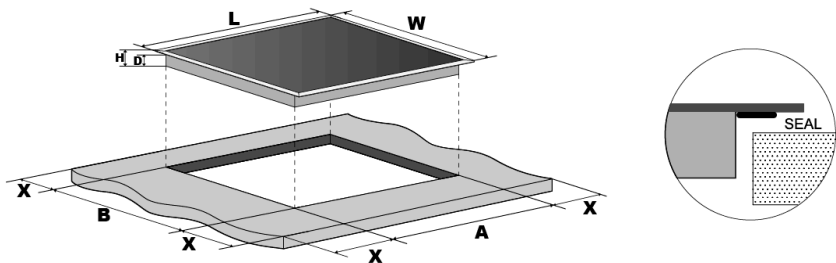
ANAFE VITROCERÁMICA	HO-VC2500-NG	HO-VC5000-NG
Zonas de cocción	2 hornallas	4 hornallas
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz	220-240V~, 50-60Hz
Installed Electric Power	2745-3267W	5490-6533W
Product Size LxWxH (mm)	288X520X52	590X520X52
Building-in Dimensions AxB (mm)	268x500	560x490

El peso y las medidas son aproximados. Como buscamos permanentemente mejorar nuestros productos, es posible que los diseños y especificaciones cambien sin previo aviso.

INSTALACIÓN
SELECCIÓN DE EQUIPO DE INSTALACIÓN

Corte la encimera conforme a los tamaños mostrados en la imagen. Para fines de instalación y uso, debe mantenerse un espacio mínimo de 50 mm alrededor de la cavidad.

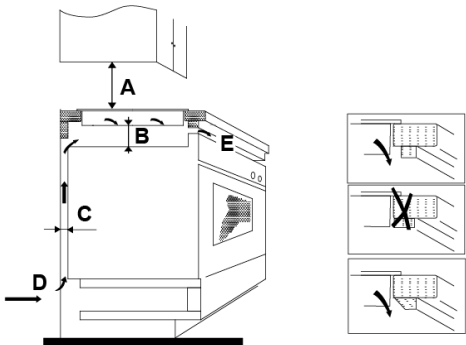
Asegúrese de que la encimera tiene un grosor mínimo de 30 mm. Seleccione un material resistente al calor para la encimera para evitar que se deforme por el calor radiado por la placa, tal como se muestra a continuación:



MODELO	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
HO-VC2500-NG	288	520	52	48	268	500	50 mini
HO-VC5000-NG	590	520	52	48	560	490	50 mini
HO-VC6500-NG	900	520	52	48	870	490	50 mini
HO-VC9000-NG	900	520	52	48	870	490	50 mini

Verifique que la placa vitrocerámica siempre esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no están bloqueadas. Asegúrese de que la placa vitrocerámica funciona correctamente, tal como se muestra a continuación.

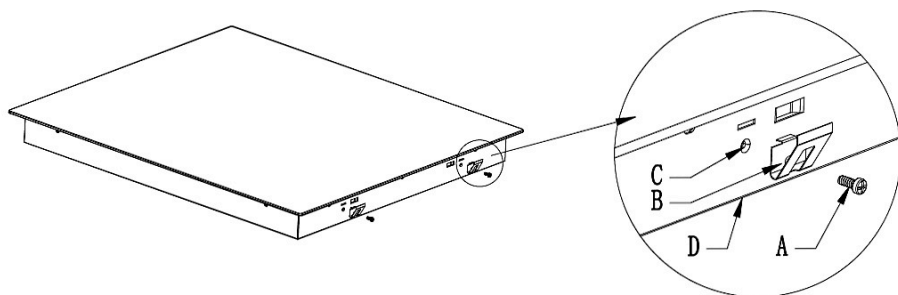
Nota: la distancia de seguridad entre la placa y la unidad sobre la placa debe ser de al menos 760 mm.



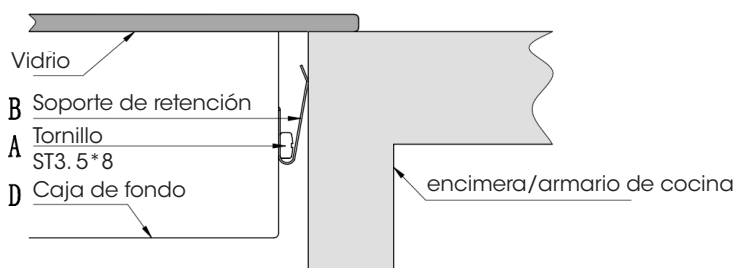
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mín	30 mín	Entrada de aire	Salida de aire de 10mm

ANTES DE COLOCAR LOS SPORTES DE FIJACIÓN

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y uniforme (utilice el embalaje). No pulse los controles que sobresalen de la placa. Fije la placa en la encimera atornillándola en los cuatro soportes por debajo de la placa (véase el diagrama), una vez esté posicionada.



A	B	C	D
Tornillo	Soporte	Orificio del tornillo	Base



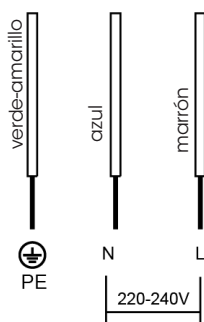
ADVERTENCIAS

1. La placa vitrocerámica debe ser instalada por técnicos o personal cualificado. Tenemos profesionales a su servicio. Nunca la instale usted mismo.
2. La placa vitrocerámica no debe instalarse junto a equipos de refrigeración, lavavajillas y secadoras de ropa.
3. La placa vitrocerámica debe instalarse para garantizar una radiación óptima del calor, y por tanto aumentando su fiabilidad.
4. La pared y la zona de cocción sobre la encimera deben ser resistentes al calor.
5. Para evitar daños, las capas adhesivas y laminadas deben ser resistentes al calor.
6. No utilice limpiadores a vapor.
7. Esta placa vitrocerámica solamente debe estar conectada a una alimentación con una impedancia que no supere 0,427 ohm. En caso necesario, consulte a su proveedor de electricidad para obtener información sobre la impedancia del sistema.

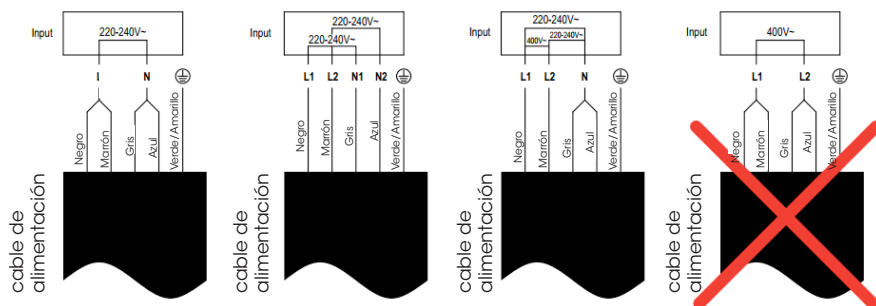
CONECTAR LA PLACA A LA ALIMENTACIÓN

La alimentación debe ser conectada conforme a las normativas relevantes, o a un disyuntor unipolar. El método de conexión se muestra a continuación.

PARA EL MODELO HO-VC2500-NG



PARA EL MODELO HO-VC5000-NG



1. Si el cable está dañado o necesita ser sustituido, esta tarea debe ser realizada por un técnico del servicio al cliente utilizando las herramientas adecuadas, para evitar cualquier accidente.
2. Si el aparato está conectado directamente a la corriente, deberá instalarse un disyuntor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que se realiza la conexión eléctrica correcta y cumple con normativas de seguridad.
4. El cable no debe estar doblado ni comprimido.
5. El cable debe verificarse con regularidad y solamente ser sustituido por una persona correctamente cualificada.



ELIMINACIÓN: No deseche este producto como municipal sin clasificar desperdiciar. Colección de dichos residuos por separado para un tratamiento especial es necesario.

Este aparato está etiquetado de conformidad con la directiva europea 2012/19/EU para Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este aparato se desecha correctamente, ayudará a prevenir cualquier posible daño al medio ambiente y a la salud humana, que de otro modo podría ser causado si se desechara en el camino equivocado.

El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como residuo doméstico normal. Debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere eliminación de residuos de specialist. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde lo compró.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina local de la ciudad, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.

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.

SERVICE OFICIAL:

Ante la solicitud de servicio técnico o consultas sobre la garantía, por favor contactarse al siguiente mail: **distribuidores@italian-standard.com.ar** ó a través del formulario de la web **www.hoffman.com.ar**



hoffmänn®
electric