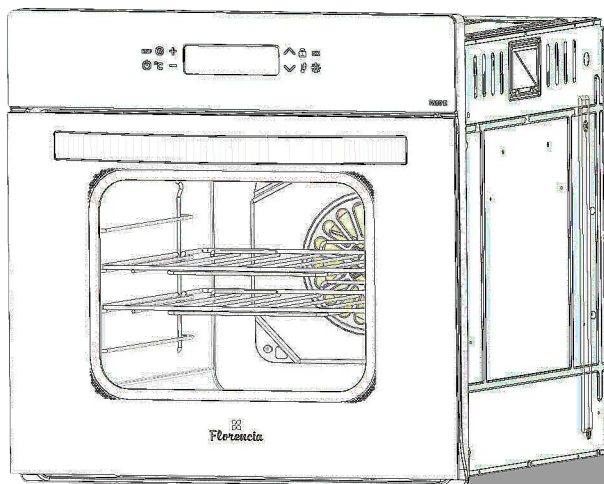




# Florenxia®

## HORNO DE EMPOTRAR ELÉCTRICO



---

## MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

---



## ESTIMADO CLIENTE

Gracias por su elección, quienes componemos MACOSER S.A. nos sentimos muy complacidos por haber confiado en nuestro horno de empotrar eléctrico.

Este producto está pensado para brindarle la mayor satisfacción y seguridad a toda la familia.

El horno que Ud. acaba de adquirir está diseñado y fabricado con tecnología de avanzada, lo que hace que sea altamente confiable y eficiente en el uso de la energía.

**Lea con atención este manual, le ayudará a conocer su horno y así obtener al máximo sus prestaciones.**

### Advertencias y recomendaciones.

- ☐ El horno ha sido diseñado y construido solo para su uso doméstico. No es apto para su uso industrial.
- ☐ Antes de conectar el horno comprobar que los datos de la placa de marcado (colocado en la parte inferior del mismo al abrir la puerta) sean coincidentes con los de la red de suministro de electricidad.
- ☐ La seguridad eléctrica de este horno se garantiza únicamente cuando el mismo está correctamente conectado a una instalación adecuada y provista de bajada de tierra. **IMPORTANTE:** verificar este requisito para la seguridad de su familia. En caso de existir dudas de la instalación domiciliaria pedir una inspección de la misma al personal técnico idóneo.

### Matrícula de aprobación.

Este horno de empotrar eléctrico está testeado y aprobado por el IRAM. Además, este producto cumple lo previsto por las normas IEC 60335-2-6 (Ed. 5.2): 2008 y IEC 60335-1 (Ed. 4.2):2006 de seguridad eléctrica.

**NOTA:** Ante cualquier duda consulte el service técnico de su zona o a los teléfonos (011) 4573-0888 ó (03564) 437725.

FOTO ILUSTRATIVA PUEDE MOSTRAR CAMBIOS EN EL PRODUCTO.

# INDICE

<b>SEGURIDAD</b>	<b>1</b>
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>	<b>2</b>
<b>ESPECIFICACIONES DE MODELOS</b>	<b>2</b>
<b>INSTALACIÓN</b>	<b>3</b>
Pasos para la instalación	3
<b>REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS</b>	<b>4</b>
HORNO MECÁNICO	
+	
HORNO MEC/ TIMER DIGITAL	5
Estructura de horno	5
Funciones	6
Funcionamiento	6
Primer Uso	10
<b>HORNO DIGITAL</b>	<b>11</b>
Estructura de horno	11
Funciones	12
Funcionamiento	13
Primer Uso	16
<b>VENTILACIÓN DE ENFRIAMIENTO</b>	<b>16</b>
<b>USO</b>	<b>16</b>
<b>LIMPIEZA Y CUIDADO</b>	<b>17</b>
Retiro de Embalaje	17
Limpieza interior de horno	18
Puerta	18
Elementos de calentamiento	21
Luz de horno	21
Superficies de vidrio	22
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>	<b>22</b>





### - ATENCIÓN

- Lea y respete la siguiente información cuidadosamente
- Conserve estas instrucciones
- Siga las medidas de seguridad
- Utilice este aparato como se indica en el presente manual.



### - RIESGO ELÉCTRICO

- Asegúrese la correcta instalación y la conexión a tierra como lo indica el manual.
- No intente reparar o reemplazar ninguna parte de su horno, a menos que se indique.
- En caso de rotura del cordón de alimentación, no lo repare, llame a servicio técnico autorizado.



### - RIESGO DE INCENDIO

- Mantenga cortinas o revestimientos de paredes inflamables, y paños de cocina, manoplas y otras telas a una distancia segura.
- Una llama en el interior, puede extinguirse al cerrar la puerta y apagar el horno, o utilizando el extintor indicado.
- Limpie la grasa en el horno luego de utilizarlo.
- No obstruya la ventilación del horno.



### - SUPERFICIE CALIENTE

- Manténgase alejado del horno al abrir la puerta. El aire caliente o los vapores que libera pueden causar quemaduras en las manos, el rostro o los ojos.
- Al estar en uso, el aparato toma temperatura. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calentadores que se encuentran dentro del horno y superficies calientes. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Tamaño del aparato</b>	598*591*640 mm	<b>Tamaño de instalación</b>	560*553*597 mm
<b>Capacidad</b>	63 L	<b>Tamaño de embalado</b>	605*620*710 mm
<b>Peso neto</b>	36,5 kg	<b>Peso bruto</b>	38,5 kg
<b>Voltaje</b>	220-240 VAC, 50 Hz	<b>Potencia</b>	2150 W (en función a plena carga)
<b>Clase</b>	Clase I		
<b>Luz</b>	una lámpara, 25 W	<b>Convector</b>	26,5 W
<b>Elemento calefactor inferior.</b>	1200 W	<b>Elemento calefactor superior</b>	Externo: 800 W Interno: 1100W
<b>Elemento calefactor central</b>	800 W	<b>Ventilador tangencial</b>	20,1 W

## ESPECIFICACIONES DE MODELOS

MODELO	7857F	7867 E	7887E / 7889E
TIPO	MECÁNICO CON PERILLAS	DIGITAL CON PERILLAS	DIGITAL - CONTROL TOUCH
<b>FUNCIONES</b>	6	6	11
<b>ENLOZADO FACIL LIMPIEZA</b>	X	X	X
<b>RESIST. CALEFACTORAS SUP.</b>	X	X	X
<b>RESIST. CALEFACTORAS CENTR.</b>			X
<b>RESIST. CALEFACTORAS INF.</b>	X	X	X
<b>CONVECTOR</b>	X	X	X
<b>EXTRACTOR SUPERIOR</b>	X	X	X
<b>TIMER</b>	X	X	X
<b>RETRASO DE ENCENDIDO</b>			X
<b>PUERTA CON TRIPLE CRISTAL</b>	X	X	X
<b>MANIJAS LAT. DE FACIL TRASLADO</b>	X	X	X
<b>SIST. DE DESCONEXION DE SEGURIDAD</b>	X	X	X

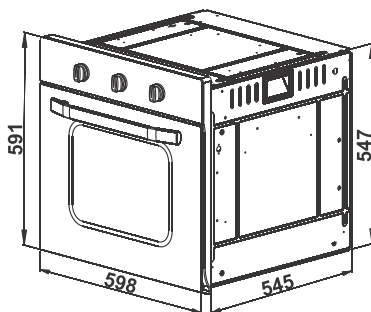
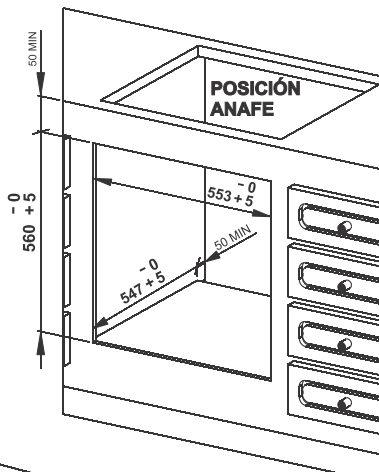
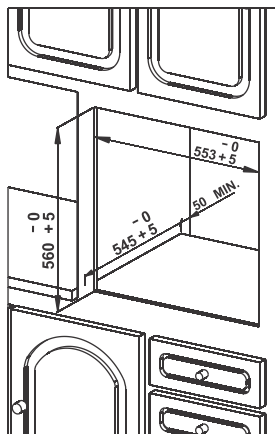
### LA INSTALACIÓN Y EL MANTENIMIENTO DEBEN REALIZARSE POR PERSONAL CALIFICADO.

- ! Lea las instrucciones antes de la instalación.
- ! Retire todo el material de embalaje antes de conectar el horno a la red de alimentación.
- ! Preste atención a todos los códigos y reglamentaciones vigentes.
- ! La puerta del horno puede retirarse para facilitar la instalación.
- ! Estos hornos no son adecuados para colocarse superpuestos ni uno al lado de otro.
- ! El mueble debe soportar un peso de 80 kg.
- ! Si el horno se combina con una cocina diferente, debe seguir las reglas del manual de dicha cocina.
- ! Para que el horno funcione normalmente, el tipo de gabinete debe ser correcto.
- ! Gabinetes con barniz exterior deben armarse con pegamentos que soporten temperaturas de hasta 120 °C.
- ! De acuerdo con las reglas de seguridad, luego de la instalación no debe tocar las partes eléctricas.



### Pasos para la instalación

1. Inspeccione que la conexión sea con la fuente de electricidad correspondiente. Verifique y asegúrese de que en el terminal exista una corriente de 10 A.
2. Por propósitos de mantenimiento, puede apagar la corriente del aparato luego de la instalación. La desconexión puede realizarse dejando el enchufe al alcance o incorporando un interruptor en la instalación (respetando las reglas de conexión).
3. Carpintería: consulte la figura 1 o 2 para conocer las dimensiones del aparato y el espacio necesario para su instalación. La superficie de soporte del horno debe ser de madera contrachapada sólida o de algún material similar y debe ser horizontal de lado a lado, de izquierda a derecha y desde atrás hacia adelante. Para asegurar una ventilación adecuada, se debe quitar el panel posterior del gabinete. Debe haber un espacio de por lo menos 50 mm entre la parte posterior del horno y la del mueble.
4. Una vez colocado el mueble en posición, debe fijarse al mueble a través de los 4 tornillos, del kit que trae el horno, en los agujeros que se visualizan en el frentes al abrir la puerta

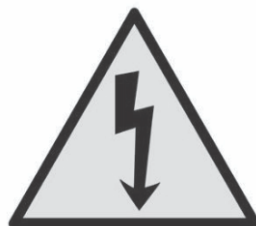


\* Todas las medidas de cota están en milímetros.

## REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

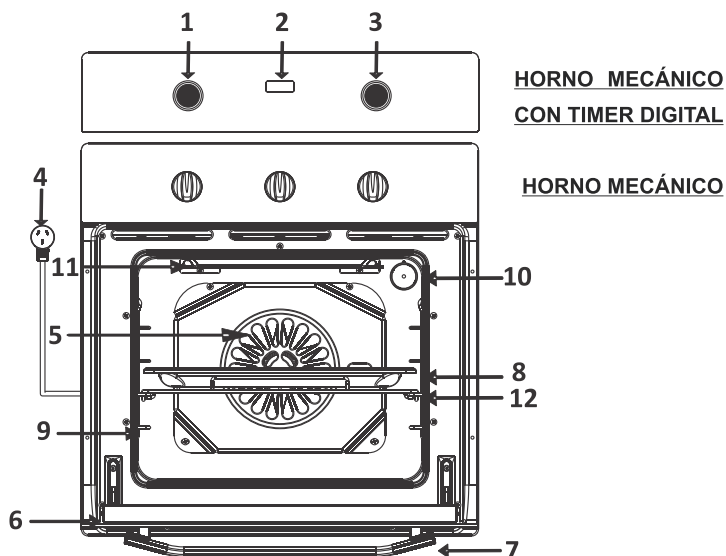
**ESTOS APARATOS DEBEN ALIMENTARSE CON EL VOLTAJE Y FRECUENCIA ADECUADA (CA 220, 50 HZ), Y CONECTARSE A UN CIRCUITO DE DERIVACIÓN INDIVIDUAL CONECTADO A TIERRA CORRECTAMENTE Y PROTEGIDO POR UN INTERRUPTOR.**

- ! Para este aparato se necesita una descarga a tierra.
- ! No conecte la corriente eléctrica hasta que el aparato se encuentre conectado a tierra de forma permanente.
- ! La línea de alimentación no debe tocar la superficie de metal del horno eléctrico.









# HORNO MECÁNICO - HORNO MECÁNICO CON TIMER DIGITAL

## Estructura de horno



COMPONENTE	CANTIDAD
1. Interruptor para selección de funciones	1
2. Temporizador	1
3. Regulador de temperatura	1
4. Cable de alimentación	1
5. Ventilador de convección	1
6. Puerta de horno	1
7. Manija de puerta	1
8. Bandeja	1 Lisa 1 Acanalada
9. Soporte lateral rejilla	2
10. Luz	1
11. Elemento calentador superior	1
12. Estante rejilla de horno	2
13. Manual	1
14. Red de servicio	1
15. Tornillos montaje	4


## Funciones


	LUZ
	HORNO CONVENCIONAL: (resistencia superior e inferior) Este método brinda una forma de cocción tradicional, con calor desde las resistencias superiores e inferiores. Esta función es útil para asar y hornear en un único estante.
	HORNO CONVENCIONAL CON CONVECCIÓN: Este método brinda una cocción tradicional con calor proveniente de las resistencias inferiores y superiores junto con el ventilador. Esta función es adecuada para asar y hornear.
	MODO GRILL MÁXIMO: Este método de cocción utiliza la resistencia superior interna y externa para calentar los alimentos desde arriba hacia abajo. Ideal para cuando es necesaria una cocción adicional en la parte superior de los alimentos que se están cocinando.
	CONVECCIÓN Y GRILL MÁXIMO: Este método utiliza la resistencia superior interna y externa junto con el ventilador, lo que ayuda a que el calor circule más rápido. Esta función es útil para dorar y sellar los alimentos como filetes, hamburguesas, algunos vegetales, etc.
	CONVECCIÓN Y RESISTENCIA INFERIOR: Este método utiliza la resistencia inferior junto con el ventilador, lo que ayuda a que circule el calor. Esta función es adecuada para hornear en varios estantes.

## Funcionamiento - HORNO MECÁNICO

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el interruptor para selección de funciones. (\*)
2. Elija la temperatura girando el mando termostato.
3. Introduzca los alimentos que debe cocinar.

### • Durante la cocción es posible:

- modificar el programa de cocción con la perilla de selección de funciones;
- modificar la temperatura con el mando termostato;
- interrumpir la cocción llevando el mando de selección de funciones hasta la posición de apagado 

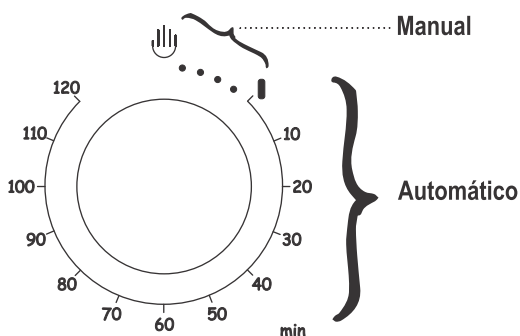
- Finalizada la cocción por corte manual, se deben llevar las perillas del selector de funciones a la posición de apagado 

- ! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte
- ! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato



### Utilización del temporizador

- 1- Para utilizar el horno como funcionamiento manual, o sea, excluyendo el temporizador de fin de cocción, es necesario girar el mando TEMPORIZADOR hasta el símbolo



- 2- En el caso de querer programar el temporizador de cocción: Seleccionamos el programa y tendremos que elegir un tiempo determinado. (0) a 120 min. Una vez cumplido el tiempo, se emitirá una señal sonora y se apagará.

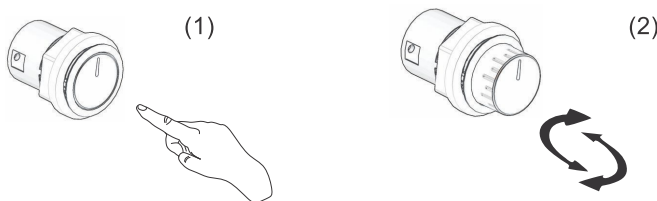
### Luz

1. Para encender la luz girar la llave selectora de programas a la posición.



2. Para apagar la luz girar la llave selectora de programa a la posición de apagado.
3. Cuando se selecciona cualquier programa de cocción la luz se enciende y permanece encendida durante la cocción y se apaga cuando llevamos la llave selectora de programas a la posición de apagado.

Para poder actuar la perilla, usted debe presionar (1) y dejar que se retire (2).  
Una vez elegida la función y temperatura deseada volver a presionar la perilla.



### **INICIAR - SONIDO AL COMENZAR.**



Antes que nada conectar a la red eléctrica, sonará una alarma de presentación y todos los caracteres numéricos [ **88:88** ] parpadean 4 veces con efecto de desvanecimiento.

Culminada la presentación en el display aparecerá [ **00:00** ] y el usuario podrá iniciar la programación del timer.  
Presionando los botones [ **- , +** ]



Seleccionar el tiempo deseado; toque el botón **INICIAR/CANCELAR** para comenzar la cuenta regresiva del tiempo definido

### **CANCELAR**

En el caso que sea necesario, **CANCELAR** antes del tiempo determinado, toque el botón nuevamente **INICIAR/CANCELAR** será emitida una señal sonora y en el display permanecerá parpadeando [ **0:00** ] con el efecto de desvanecimiento.



## SONIDO CUENTA REGRESIVA.

Una alarma suena **1 MINUTO ANTES**, de pasar por el tiempo determinado por el usuario.

Es decir, al MINUTO de finalizar la cuenta regresiva, sonará una alarma avisando al usuario los 59 segundos restantes.

### **OBSERVACIÓN**

Durante la cuenta regresiva, el usuario, podrá alterar el tiempo a través de dos teclas [ + , - ] y el conteo continuara automáticamente.

Sin necesidad alguna de presionar el botón INICIAR/CANCELAR.

## FUNCIÓN DE COMANDOS [ - , + ]

**+** Al seleccionar el botón [ + ] los números accionan de la siguiente manera.





- De 1 en 1 hasta los 20 minutos.
- De 5 en 5 minutos - desde los 20 minutos y 1 hora.
- De 10 en 10 minutos - de una hora en adelante.

**-** Al seleccionar el botón [ - ] los números accionan de la siguiente manera.

Toque a toque la acción se genera en 1 en 1 un minuto.

## **LUZ**

1. Para encender la luz girar la llave selectora de programas a la posición. 
2. Para apagar la luz girar la llave selectora de programa a la posición de apagado. 
3. Cuando se selecciona cualquier programa de cocción la luz se enciende y permanece encendida durante la cocción y se apaga cuando llevamos la llave selectora de programas a la posición de apagado.

## ALARMA

Será emitido el sonido de alarma al termino del tiempo elegido.  
La alarma sonará en intervalos de 1 segundo por 10 veces.  
A continuación, se detendrá en silencio por 10 segundos.

La alarma sonará nuevamente permaneciendo el patrón hasta que el usuario presione cualquiera de los tres botones.



Imagen resultante al terminar el ciclo del temporizador.

## IMPORTANTE



**[ NO FINALIZA LA COCCIÓN  
SOLO ACTUA COMO ALARMA ]**



## Primer Uso

Antes de utilizar el horno normalmente debemos eliminar todos los aceites protectores que se encuentran en los elementos calentadores y los aislantes térmicos.

Para ello, luego de haberlo conectado a la red eléctrica debemos:

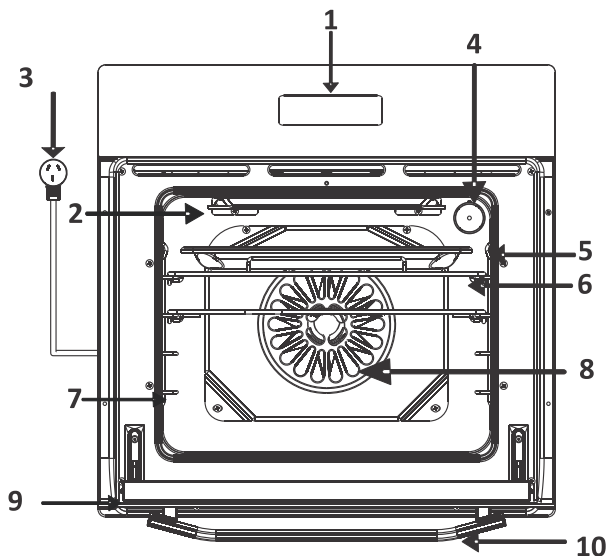
- 1- Encender el horno en el programa  a la temperatura de 250°C y dejarlo funcionar.
- 2- Al cabo de 30 minutos, cambiar al programa  con la misma temperatura anterior y dejarlo encendido.
- 3- Pasado los siguientes 30 minutos, apagar el horno y dejarlo enfriar.
- 4- Una vez frío, limpiarlo internamente.

- ! Durante este proceso el horno puede emanar humo y olor fuerte.













# HORNO DIGITAL

## Estructura de horno




COMPONENTE	CANTIDAD
1. Pantalla digital	1
2. Calentador superior	1
3. Cable de alimentación	1
4. Luz	1
5. Bandeja	1 Lisa 1 Acanalada
6. Estante rejilla de horno	2
7. Soporte lateral rejilla	2
8. Convector	1
9. Puerta	1
10. Manija	1
11. Manual	1
12. Red de servicio	1
13. Tornillos montaje	4

	-	LUZ
	P01	MODO GRILL MÍNIMO : Este método de cocción utiliza la resistencia superior externa, la cual dirige el calor a través de los alimentos desde arriba hacia abajo. Esta función es útil para asar porciones de panceta, tostadas, carne, etc.
	P02	RESISTENCIA INFERIOR: Este método de cocción utiliza la resistencia inferior para calentar los alimentos desde abajo hacia arriba. Ideal para cuando es necesaria una cocción adicional en la parte inferior de los alimentos que se está cocinando.
	P03	HORNO CONVENCIONAL: Este método brinda una forma de cocción tradicional, con calor desde las resistencias superiores e inferiores. Esta función es útil para asar y hornear en un único estante.
	P04	CONVECCIÓN: función de descongelamiento.
	P05	RESISTENCIA CENTRAL Y CONVECCIÓN: útil para calentamientos de superficie, bueno para alimentos que necesitan dorarse pero no cocerse como fideos, papas, quesos y salchichas.
	P06	RESISTENCIA INFERIOR, CENTRAL Y CONVECCIÓN: Este método se utiliza para asar los alimentos que no necesiten cocerse intensamente, útil para pizzas, galletas, flanes; función de parrilla giratoria.
	P07	HORNO CONVENCIONAL CON CONVECCIÓN : Este método brinda una cocción tradicional con calor proveniente de las resistencias inferiores y superiores junto con el ventilador. Esta función es adecuada para asar y hornear.
	P08	RESISTENCIA SUPERIOR INTERIOR CON CONVECCIÓN : Este método utiliza la resistencia superior interna junto con el ventilador, lo que ayuda a que el calor circule más rápido. Esta función es muy útil para dorar y sellar los alimentos.

	P09	MODO GRILL MÁXIMO: Este método de cocción utiliza la resistencia superior interna y externa para calentar los alimentos desde arriba hacia abajo. Ideal para cuando es necesaria una cocción adicional en la parte superior de los alimentos que se están cocinando.
	P10	MODO GRILL MEDIANO : Este método de cocción utiliza la resistencia superior interna, la cual dirige el calor a través de los alimentos desde arriba hacia abajo. Esta función es útil para asar porciones de panceta, tostadas, carne, etc.


## Funcionamiento

### Encendido de pantalla:




La pantalla se enciende con la tecla [  ].



**1** - Después de 5 segundos de conectado el horno, puede escuchar el sonido de arranque, el interruptor está en estado de espera y la pantalla muestra el estado de ajuste de tiempo.

### Calibración de hora.

La hora predeterminada es "12:00" en punto. La parte horaria del tiempo parpadea. Se puede ajustar con las teclas [+] y [-]. Puede cambiar "hora / minuto" con la tecla [  ]. Después de 3 segundos, confirmará automáticamente sin ninguna operación.

### **2 - Selección de programa.**

Una vez encendido el horno, oprimiendo las teclas [  ] , [  ] se irán mostrando los diferentes programas . Una vez elegido el programa, seleccionamos  . Para ingresa a la selección de temperatura.

( por defecto se muestra 180°), subimos y bajamos con las teclas [  ] , [  ] presionamos **OK** para dar inicio al programa



( en el display se visualizará intermitente la temperatura hasta que encendamos el horno manualmente o configuremos el inicio retardado).



## **Bloqueo / desbloqueo de teclado.**

Mientras se muestra  la pantalla se encuentra desbloqueada.  
Si presionamos el botón  se bloqueará la pantalla y se mostrará .  
Para desbloquear, oprimir  durante 3 segundos.





## **PROGRAMACIÓN DE ALARMAS PARA COCCIÓN.**

Seleccionamos el programa de cocción deseado. Una vez elegido el programa tendremos tres opción de programación de alarmar.

- Presionamos la tecla  hasta la opción con el icono  . Luego presionamos las teclas [ + ; - ] para fijar el tiempo deseado. Presionamos **OK** y empieza a cocinar. Está opción funciona solamente de timer sonoro , una vez que se cumpla el tiempo establecido la alarma sonará 15 veces (el icono quedará intermitente).

- Presionamos la tecla  hasta la opción con el icono  . Luego presionamos las teclas [ + ; - ] para fijar el tiempo deseado. Presionamos **OK** . Está opción tambien funciona de timer sonoro ,nos permite una alarma más leve/sutil avisando al usuario con solamente un pitido después del tiempo establecido.

## **MODO AUTOMÁTICO**

- Presionamos la tecla  hasta la opción con el icono  . Luego presionamos la tecla [ + ; - ] colocamos el tiempo deseado de inicio. Volviendo a presionar la tecla  aparecerá el icono  y tendremos que colocar el tiempo de fin.

El tiempo de inicio puede correr del momento 0.(Iniciando manualmente la operación) hasta 9,59 hs.

Y la hora de parada puede funcionar hasta 23,59 hs.

## 5)


Tecla de calentamiento rápido, en cualquier modo de cocción está función ayudara a que llegue rápidamente a la temperatura deseada, presione nuevamente para cerrarlo.

Cuando se llegue a la temperatura establecida quedará funcionando solo opción de cocción elegida.


La temperatura preestablecida aumenta y disminuye con un paso de 5 ° C.

Cuando la temperatura del horno alcance la temperatura preestablecida, el interruptor del calentador se cerrará y el ventilador de enfriamiento se enfriará.

Se encenderá y el ventilador de enfriamiento se apagará cuando la temperatura descienda por debajo de 70 C.

En todo momento que el ícono de calefacción  permanece encendido, indique que el horno se encuentra en funcionamiento

## PAUSA

Para detener cualquier operación presione la tecla  que detendrá la función de trabajo actual



## LUZ



Tecla de lámpara, en cualquier modo puede encender y apagar la iluminación del horno

## Primer Uso

Antes de utilizar el horno normalmente debemos eliminar todos los aceites protectores que se encuentran en los elementos calentadores y los aislantes térmicos.

- 1- Encender el horno en el programa  (P 06) a la temperatura de 250°C y dejarlo funcionar.
- 2- Al cabo de 30 minutos, cambiar al programa  (P09) con la misma temperatura anterior y dejarlo encendido.
- 3- Pasado los siguientes 30 minutos, apagar el horno y dejar lo enfriar.
- 4- Una vez frío, limpiarlo internamente.

! Durante este proceso el horno puede emanar humo y olor fuerte.



## VENTILACIÓN DE ENFRIAMIENTO

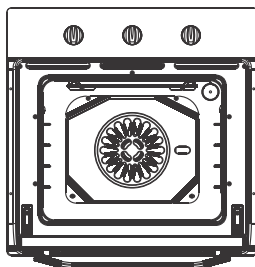
Para disminuir la temperatura externa existe un ventilador de enfriamiento. El mismo genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.

! Al final de la cocción, puede que el ventilador tangencial permanezca en funcionamiento.



## USO

- ! Para evitar quemaduras coloque las rejillas en la ubicación deseada, antes de encender el horno.
- ! Coloque las rejillas correctamente en los soportes.
- ! Para extraer una rejilla tire hacia afuera del horno, levante la parte delantera y retírela.
- ! Para reemplazar una rejilla, coloque un extremo sobre el soporte, levante el extremo delantero y empuje la rejilla hacia adentro.



POSICION A  
POSICION B  
POSICION C  
POSICION D



<b>Alimentos</b>	<b>Peso [kg]</b>	<b>Posición</b>	<b>Precalentado</b>	<b>Temp. aconsejada</b>	<b>Tiempo de cocción (min)</b>
Asado de vaca	1	C	15	200	65-75
Asado de cerdo	1	C	15	200	70-75
Bizcochos (de pastaflora)	-	C	15	180	15-20
Pizza (2 niveles)	1	B y D	15	230	15-20
Lasañas	1	C	10	180	30-35
Pollo + Papas	1+1	B y D	10	180	40-45
Tortas saladas	1,5	C	15	200	25-30
Filetes de merluza	1	D	5	280	10-12
Hamburguesa	1	D	5	280	7-10
Verduras	1	C o D	5	280	10-15
Pollo	1,5	B	5	200	55-60
Tostadas	-	A o B	5	280	2-3

## LIMPIEZA Y CUIDADO

- ! Asegúrese de que la electricidad esté desconectada y todas las partes estén frías antes de limpiarlo o realizar cualquier mantenimiento.
- ! No utilizar limpiadores abrasivos, ácidos o de vapor.



## Retiro de Embalaje

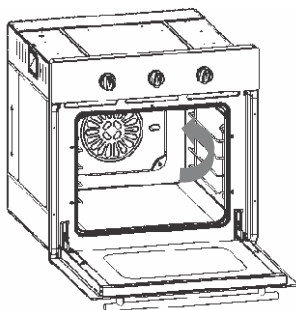
Para asegurarse de no dañar la terminación del producto, la forma más segura de retirar los restos adhesivos es utilizar algún líquido detergente casero, aceite mineral o de cocina.

- ! Límpielo con un paño y luego aplique algún pulidor para limpiar y proteger la superficie completamente.
- ! No frotes ni limpie el interior del horno con lanas metálicas, polvos limpiadores u objetos punzantes ya que puede perjudicar el revestimiento del mismo.

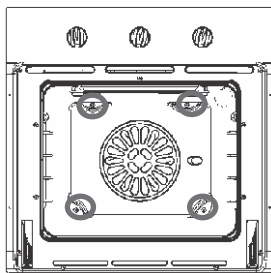


## Limpieza interior de horno

- Limpie los lados y el piso con agua y jabón. Utilizar un paño suave.
- Puede retirar los estantes para efectuar una limpieza mejor y profunda.



- Retire la cobertura de la ventilación y limpie con agua y jabón o detergente. Se deben retirar los 4 tornillos de fijación.

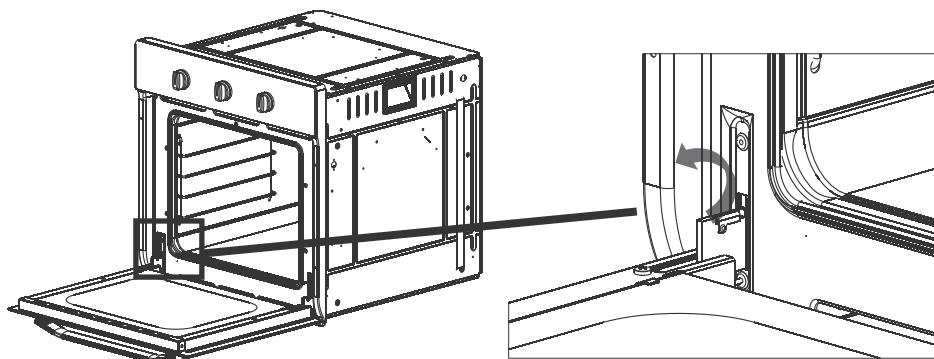


## Puerta

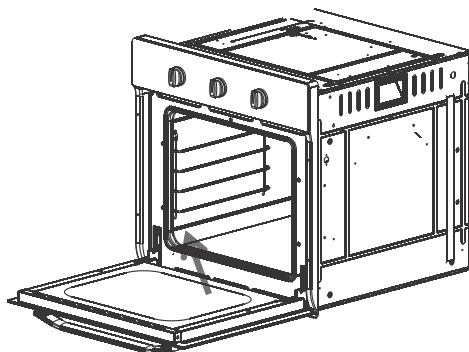
- ! Para evitar complicaciones y heridas, retire y coloque la puerta siguiendo las instrucciones del manual.



- 1. Para retirar la puerta del horno:** Abra la puerta del horno por completo, levante las trabas de la bisagra que se encuentran sobre la parte fija de la bisagra (va a necesitar de la ayuda de una pinza), luego cierre la puerta hasta que la misma se monte sobre las trabas y por último tome la puerta de ambos lados levántela para desengancharla del cuerpo fijo y tire la parte inferior hacia afuera para retirar la puerta.



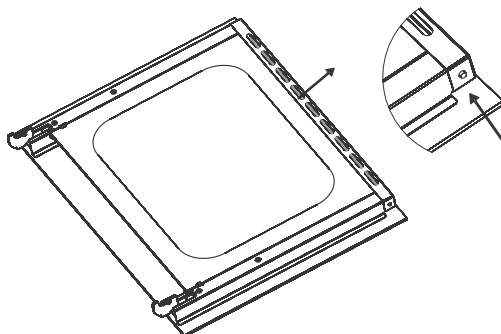
**PASO 1**



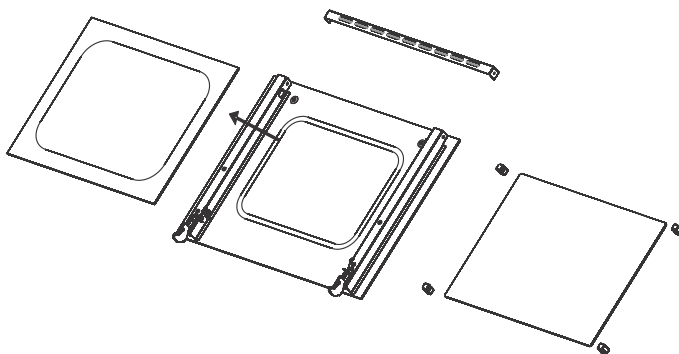
**PASO 2**

## 2. Retire los vidrios:

- Retirar cubierta: Presionar ambos gatillos y desplazar la cubierta hacia arriba.



- Retirar vidrio interior: Tomar el vidrio desde la parte superior, levantarlo y retirarlo por la parte superior.
- Retirar vidrio intermedio: tomar el vidrio desde la parte superior e inferior y levantarlo perpendicularmente. Retirar los tacos de goma.



3. **Coloque los vidrios:** Realice los pasos de manera inversa al punto anterior.

4. **Colocar puerta :** Realizar el proceso inverso descrito en el punto 1, es decir tomar la puerta con ambas manos, insertar la bisagra en la parte fija del frente, asegurarse de que encastre en las ranuras, luego abra la puerta en su totalidad, la traba debe empujarlas hasta que queden trabadas con la parte fija, luego proceda a cerrar la puerta.

## Elementos de calentamiento

No limpie las resistencias bajo ninguna circunstancia. Cualquier mancha se prenderá fuego con las resistencias calientes.

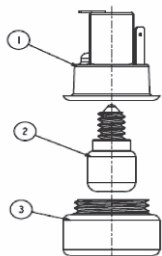


## Luz de horno

- ! Desconecte la corriente eléctrica antes de cambiar la lámpara. Antes de retirar la lámpara deje que se enfríe completamente.
- ! Para su seguridad no toque la lámpara con un paño húmedo. Si lo hiciera se rompería.
- ! Para mejorar la luz del horno limpie la cubierta con frecuencia utilizando un paño húmedo. Esto debe realizarse cuando el horno esté completamente frío.



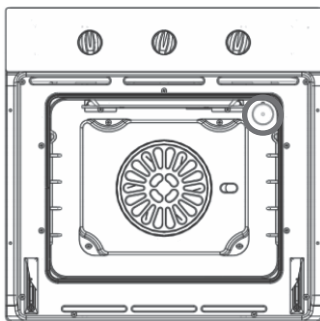
- ! Desconecte el aparato para realizar cualquier maniobra.



1. Portalámparas
2. Lámpara
3. Cubierta de vidrio

### Pasos para retirar la lámpara:

- Gire la cubierta en sentido contrario a las agujas del reloj,  $\frac{1}{4}$  hasta que se destraben las ranuras del portalámparas. Retire la lámpara.
- Coloque una lámpara para horno de 25 watts nueva.
- Coloque la cubierta para que las ranuras traben en el portalámparas.
- Gire la cubierta.



## Superficies de vidrio

Para limpiar la superficies de vidrios exteriores e interiores puede utilizar un limpiador de vidrios o un paño humedecido con agua y detergente neutro, luego proceda a secar con un paño suave.

No permita que el liquido limpiador o el agua ingresen a los comandos. No utilice limpiadores abrasivos o elementos metálicos punzantes que pueden rayar la superficie de los vidrios.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

<b>Los alimentos no se hornean o cocinan correctamente.</b>	
Mala configuración de los controles.	Consulte la sección Uso del horno.
<b>Los alimentos no se asan correctamente.</b>	
La posición de la rejilla es incorrecta o no está bien nivelada.	Consulte la sección Uso del horno.
Bandeja inadecuada.	Consulte la sección Uso del horno.
Posición inadecuada de la rejilla.	Consulte la Guía para asar.
Alimentos cocinándose en una fuente caliente.	Use la bandeja y la rejilla propias del horno. Asegúrese de que estén frías
Bandeja no adecuada para asar.	Use la bandeja y la rejilla propias del horno.
En algunas zonas la energía (voltaje) puede ser baja.	Precaliente por 10 minutos. Puede encontrar el tiempo máximo recomendado para asar en la Guía para asar.

<b>El reloj y el temporizador no funcionan.</b>	
Puede que el componente este averiado.	Llame al servicio técnico para el reemplazo del mismo.
Mala configuración de los controles.	Consulte la sección de usos del reloj y temporizador.
<b>La luz no funciona.</b>	
La lámpara está floja o es defectuosa.	Ajuste o reemplace la lámpara.
<b>La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja.</b>	
El sensor puede haberse salido de su posición.	Llame a un técnico.
<b>El horno no funciona.</b>	
Mala configuración de los controles.	Consulte la sección Uso del horno.
Puede haberse accionado la protección interna	Una vez que la temperatura baje puede volver a encenderse
<b>Sonidos de crujidos o golpes</b>	
Es el sonido que hace el metal al calentarse o enfriarse durante la cocción.	Esto es normal.
<b>La pantalla se pone negra.</b>	
El reloj está apagado.	Verifique la conexión a la red. De lo contrario llame a un técnico.
<b>Interrupción de corriente</b>	
Interrupción o falta de corriente.	Reinicie.
<b>Olor a quemado o a grasa sale de la ventilación.</b>	
Esto es normal en los hornos nuevos y desaparece con el tiempo.	Esto es temporal.
<b>Olor fuerte</b>	
Es normal que haya olor al material aislante las primeras veces que utiliza el horno.	Esto es temporal. Un horno nuevo debe funcionar 2 horas con temperatura alta.
<b>Humo</b>	
Es normal que haya humo debido a la quemadura de los aceites protectores durante las primeras veces que utiliza el horno.	Esto es temporal. Un horno nuevo debe funcionar 2 horas con temperatura alta.
<b>Ruido del ventilador</b>	
El ventilador de enfriamiento puede que se encienda automáticamente.	Esto es normal. Se enciende para enfriar las partes internas del horno.

## CONDICIONES DE LA GARANTÍA

1. Este certificado de garantía es válido únicamente en la República Argentina.
2. Son beneficiarios del mismo el comprador original y los sucesivos adquirientes dentro del plazo mencionado.
3. En el caso del traslado de la unidad a la fábrica o taller habilitado, el transporte será realizado por el responsable de la garantía y serán a su cargo los gastos de fletes y seguros.
4. Serán causa de anulación de esta garantía:
  - 4.1 - Uso impropio o distinto del uso doméstico.
  - 4.2 - Excesos o caídas de tensión eléctrica que impliquen uso en condiciones anormales.
  - 4.3 - Instalación en condiciones distintas a las marcadas en el "Manual de instalación, uso y mantenimiento" que se adjunta y forma parte de esta garantía.
  - 4.4 - Intervención en el artefacto por personal no autorizado por "MACOSER S.A."
  - 4.5 - La operación del artefacto en condiciones no prescriptas en el "Manual de Instalación, uso y mantenimiento" que se adjunta y forma parte de esta garantía.
  - 4.6 - La falta de mantenimiento según lo indica el "Manual de Instalación, uso y mantenimiento" que se adjunta y forma parte de esta garantía.
5. La garantía carecerá de validez si se observa lo siguiente:
  - 5.1 - Enmiendas o raspaduras en los datos del certificado de garantía o factura fiscal.
  - 5.2 - Falta de factura fiscal original.
  - 5.3 - Falta de fecha en la factura.
6. En caso de reparación o compra de repuestos el comprador deberá dirigirse personal o telefónicamente al servicio técnico autorizado según nómina que se adjunta a esta garantía.
7. No están cubiertos por esta garantía los siguientes casos:
  - 7.1 - Las roturas , golpes, caídas o raspaduras causadas por traslados.
  - 7.2 - Los daños y fallas ocasionados por deficiencia o interrupciones del circuito de alimentación eléctrica o por intervenciones no autorizadas.
  - 7.3 - Los cambios de piezas o reparaciones producidas por desgaste natural o uso indiscriminado.
8. MACOSER S.A. no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudiera causar la mala instalación o uso indebido del artefacto, incluyendo en este último caso a la falta de mantenimiento.
9. MACOSER S.A. asegura que este producto cumple con las normas de seguridad vigentes en el país.
10. En el caso de falla MACOSER S.A. asegura al comprador la reparación y/o reposición de piezas para su correcto funcionamiento en un plazo no mayor a 30 días. No obstante se deja aclarado que el plazo usual no supera los 5 días hábiles.
11. Toda intervención de nuestro servicio técnico autorizado, realizado a pedido del comprador dentro del plazo de la garantía, que no fuera originada por falla o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonado por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.
12. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita, por la cual y expresamente no autorizamos a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna responsabilidad , con respecto a nuestros productos.



# CERTIFICADO DE GARANTÍA



Fecha de Compra

Modelo

Nº de Serie

Apellido y Nombre del Propietario

-----

Dirección

-----

Tel.

Localidad

-----

C.P.

Adquirida en

-----

Dirección

-----

Tel.

Localidad

-----

C.P.

Factura Nº

----- del -----

-----  
Sello y Firma del Comercio Vendedor

Fabrica, Comercializa y Garantiza:

**Macoser**<sub>s.a.</sub>

Domicilio: Av. De los Constituyentes 4624 - C.P. 1431 - CUIDAD DE BUENOS AIRES

Teléfono: (011) 4573-0888 (Líneas rotativas) - Mail: [info@cocinasfloresencia.com.ar](mailto:info@cocinasfloresencia.com.ar)

CUIT: 30-59792857-9

MACOSER S.A. garantiza al comprador de este Horno por el término de 1 año a partir de la fecha de adquisición, el normal funcionamiento contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio material de sus partes, y se compromete a reparar la unidad sin cargo alguno.



## PLANTA INDUSTRIAL DE COCINAS

Santiago Pampiglione 4486 (Parque Industrial)  
X2400AIJ - San Francisco - (Córdoba) - Rep. Arg.  
Tel.: (03564) 445858.

produccion@singermacoser.com.ar

Facebook.com/CocinasFlorenia

www.cocinasflorenia.com.ar



# Florenia



## CÓDIGO QR

ESCANEA NUESTRO CÓDIGO DESDE CUALQUIER  
DISPOSITIVO MÓVIL PARA INGRESAR A NUESTRO  
SITIO WEB Y LUEGO DESDE ALLÍ PODER ACCEDER  
A LA **RED DE SERVICIOS  
TÉCNICOS OFICIALES.**

O INGRESÁ:

<https://cocinasflorenia.com.ar/>

Cualquier consulta escribinos a [info@cocinasflorenia.com.ar](mailto:info@cocinasflorenia.com.ar)



GESTION  
DE LA CALIDAD

RI-9000-6093  
IRAM-ISO 9001:2015





  
**Florencia**

Fabrica, Garantiza y Distribuye  
**Macoser S.A.**

Av. Constituyentes 4624 - C1431EXY - Ciudad de Buenos Aires  
Tel.: (011) 4573-0888 - [info@cocinasflorencia.com.ar](mailto:info@cocinasflorencia.com.ar)  
[www.cocinasflorencia.com.ar](http://www.cocinasflorencia.com.ar)

Seguinos para acceder a tutoriales, recetas y mucho más..

