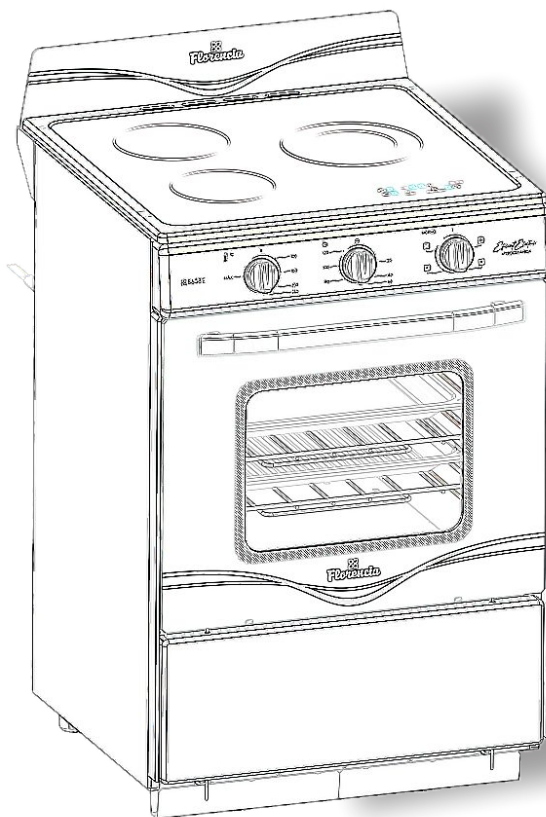




Floresencia®

COCINA ELÉCTRICA



MANUAL DE
INSTALACIÓN, USO
Y MANTENIMIENTO



Efficient Electric
VITROCERÁMICA

ENCIMERA ----- VITROCERÁMICA

HORNO ----- RESISTIVO

MODELOS

8636 E ----- ENLOZADO BLANCO

8637 E ----- ENLOZADO NEGRO

8638 E ----- INOXIDABLE

ÍNDICE

1- ADVERTENCIAS Y RECOMENDACIONES	1
2- ATENCIÓN / MATRÍCULA DE APROBACIÓN	3
3- PARTES DE SU COCINA	4
4- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	5
5- RESPALDO	6
6- INSTALACIÓN	6
7- INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA	7
8- ENCIMERA	8
9- COMANDOS DE ENCIMERA	9
10- INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	13
11- ERRORES / ALARMAS	13
12- HORNO MECÁNICO	15
13- FUNCIONES	16
14- PRIMER USO	18
15- USO	18
16- DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO	19
17- MONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO	19
18- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL PRODUCTO	20
19- LIMPIEZA Y COLOCACIÓN DE REJILLAS	21
19- LIMPIEZA Y COLOCACIÓN DE SOPORTE REJILLAS	22
20- COCCIÓN DE ALIMENTOS	23
21- LIMPIEZA Y CUIDADOS	24
22- RETIRO DE EMBALAJE	24
23- ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO	24
24- LUZ DE HORNO	25
25- SUPERFICIES DE VIDRIO	25
26- SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	26
27- CONDICIONES DE GARANTÍA	28
28- CERTIFICADO DE GARANTÍA	29

ESTIMADO CLIENTE

Gracias por su elección, quienes componemos MACOSER S.A. nos sentimos muy complacidos por haber confiado en nuestra cocina.

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

La cocina que Ud. acaba de adquirir está diseñada y fabricada con tecnología de avanzada, lo que hace que sea altamente confiable y eficiente en el uso de energía.

Lea con atención este manual, le ayudará a conocer su cocina y así poder obtener al máximo de sus prestaciones.

ADVERTENCIAS Y RECOMENDACIONES

- ▶ Lea completamente el manual de instrucciones antes de instalar y comenzar a utilizar su cocina.
- ▶ La cocina ha sido diseñada y construida sólo para uso doméstico. **NO ES APTA PARA USO INDUSTRIAL Y DEBE SER UTILIZADA POR ADULTOS.**
- ▶ La instalación deberá ser efectuada por un técnico electricista matriculado contemplando lo establecido en las disposiciones y normativa vigente para instalaciones eléctricas domiciliarias.
- ▶ Antes de conectar la cocina, comprobar que los datos de la placa de marcado (colocada en la chapa trasera de protección , en el costado izquierdo) sean coincidentes con los de las redes de suministro electricidad.
- ▶ La seguridad eléctrica de esta cocina se garantiza únicamente cuando la misma está correctamente conectada a una instalación adecuada y provista de bajada a tierra. Importante verificar este requisito para la seguridad de su familia. En caso de existir duda de la instalación domiciliaria , pedir una inspección de la misma a personal técnico idóneo.
- ▶ Una instalación eléctrica incorrecta puede ocasionar graves daños a personas, animales y/o cosas por la cual el fabricante no puede ser considerado responsable.
- ▶ No instalar en lugares sin ventilación permanente.
- ▶ Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte previamente la cocina de la red de alimentación eléctrica.
- ▶ Los modelos de cocina con partes de acero inoxidable, vienen protegidos con una película de PVC autoadhesiva. Retirla antes de utilizar el artefacto y luego eliminar todo el resto de autoadhesivo para evitar el posterior oscurecimiento del acero inoxidable.
- ▶ No utilice el interior del horno para guardar recipientes con aceite , grasa y materiales inflamables, o que no soporten calor (madera, papel, paños , aerosoles, etc)
- ▶ Controle que las perillas se encuentren en posición de apagado cuando la cocina no se utiliza.
- ▶ Si tuviera que mover la cocina, evite arrastrarla.

- ▶ Antes de introducir en el horno los alimentos para su cocción, precaliéntelo 10 minutos.
- ▶ No coloque alimentos para asar en el piso del horno , nunca utilice el horno sin piso.
- ▶ Mientras cocine en el horno evite tocar el vidrio, la superficie y accesorios internos del mismo, espere un tiempo prudencial para su enfriamiento.
- ▶ Nunca tocar los elementos de calefacción (focos) mientras el dispositivo este caliente, durante el encendido o funcionamiento del mismo.
- ▶ El cable de alimentación deberá estar libre, sin nada tensionándolo o trabándolo, no dejar que el mismo este en contacto con superficies calientes.
- ▶ No colocar u operar el producto cerrado o bajo cortinas, materiales inflamables o dentro de armarios.
- ▶ No colocar objetos sobre el anafe cuando el mismo no esté en funcionamiento.
- ▶ Este producto funciona a temperaturas elevadas, por lo tanto, partes accesibles del mismo pueden estar calientes durante el funcionamiento e inclusive después de esto.
- ▶ Se deberá tener cuidado para evitar contacto con consecuencia de riesgos de quemaduras.
- ▶ No deje la cocina desatendida durante su funcionamiento.
- ▶ Tener cuidado al tomar objetos almacenados en armarios sobre el producto. La caída de los mismo sobre el producto puede dañarlo (en caso que eso ocurra, desconectar inmediatamente la cocina de la red eléctrica y solicitar asistencia autorizada).
- ▶ Mantenga el horno cerrado cuando esté encendido.
- ▶ Aproveche al máximo la temperatura del horno, asegúrese que la puerta cierre bien y que el burlete que sella la puerta esté en buen estado.
- ▶ La firma MACOSER S.A. no asume cualquier responsabilidad por acciones que ocasionen daños por uso inadecuado, si estos puntos no fueron observados.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

El material de embalaje es 100 % reciclable 

Artefacto fabricado con materiales reciclables.

Cuando quiera desecharlos, debe realizarlo conforme a la normativa local sobre la gestión de residuos.

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud

ATENCIÓN

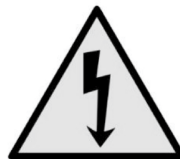
- Lea y respete la siguiente información cuidadosamente
- Conserve estas instrucciones
- Siga las medidas de seguridad
- Utilice este aparato como se indica en el presente manual.



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, o de que la superficie esté rajada, desconecte el aparato para evitar posibilidad de choque eléctrico, u otra anomalía.

No intente repararlo, llame al servicio autorizado.



RIESGO DE INCENDIO

- Mantenga cortinas o revestimientos de paredes inflamables, y paños de cocina, manoplas y otras telas a una distancia segura.
- Limpie la grasa en el horno luego de utilizarlo. Tenga la precaución de que está frío.
- 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.

*(superficie de encimera, frente perilla, vidrio de la puerta de horno).

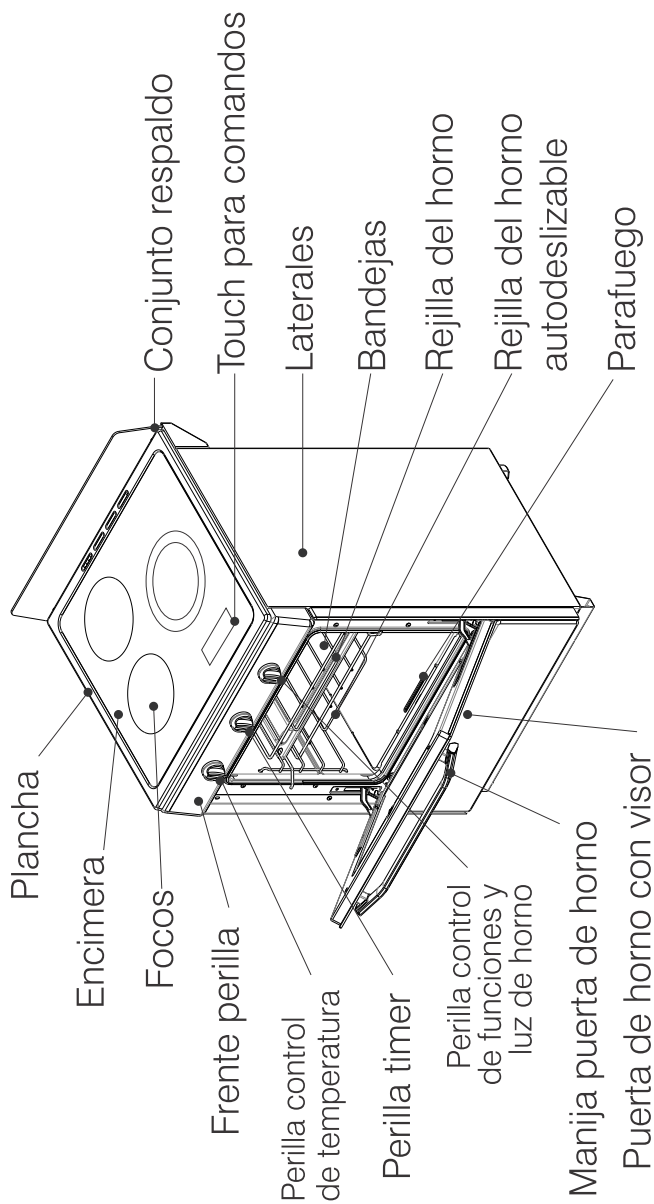


MATRICULA DE APROBACIÓN

Esta cocina eléctrica está testada y aprobado por el IRAM. Además, este producto cumple lo previsto por las normas IEC 60335 - 1 : 2010 + A1 : 2013 + A2: 2016 y IEC 60335 - 2 - 6 : 2014 + A1 : 2018

La aprobación responde a la matrícula otorgada por el ente que corresponda para nuestro productos y puede encontrarla en la placa de marcado en la chapa trasera de protección, en el costado izquierdo.

PARTES DE SU COCINA



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Medidas exteriores: 560 x 850 x 600mm (ancho x alto x largo)
 Medidas interiores : 430 x 375 x 460mm /(ancho x alto x largo) 74lts.
 Peso neto : 40kg
 Voltaje: 220 - 240 VAC, 50 Hz.
 Potencia Total (3 focos) : 6925 W. Termomagnética de 32 A.
 Cable de alimentación sección 4mm²

Horno eléctrico:
 Enlozado fácil limpieza
 Resistencia superior 1900W (Externo 800W - Interno 1100 W)
 Resistencia inferior 1200 W
 Lámpara 25W
 Convector 26,5W
 Potencia máxima: 2352W

Anafe resistivo 3 focos:
 Placa vitrocerámica
 3 focos: ø150mm , ø190mm y ø140mm
 Potencia máxima foco ø150 mm: 1500 W.
 Potencia máxima foco ø190 mm: ø190mm + ø120mm : 1900 W. Doble anillo (1100 W + 800 W).
 Potencia máxima foco ø140 mm : 1200 W.

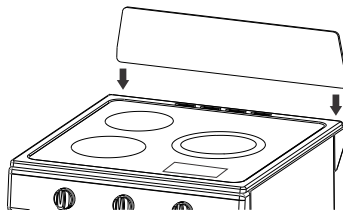
DISTRIBUCIÓN DE POTENCIA

LEVEL	Foco 1	Foco 2		Foco 3
	ø150mm	ø120mm	ø190mm	ø140mm
	SIMPLE	SIMPLE	DOBLE	SIMPLE
P	1500W	800W	1900W	1200W
9	1200W	640W	1520W	960W
8	960W	512W	1216W	768W
7	679W	362W	860W	545W
6	469W	250W	594W	375W
5	375W	200W	475W	300W
4	278W	148W	352W	228W
3	188W	100W	238W	171W
2	94W	50W	119W	75W
1	45W	24W	57W	36W

RESPALDO

Armado de respaldo de vidrio

- 1- Extraer de la parte superior de la cocina (embalado en cartón).
- 2- Inserte el vidrio en los alojamientos de los soportes traseros.



Limpieza de respaldo

Para el desmontaje y limpieza siga las instrucciones de armado de manera inversa.

Importante: manipular con cuidado para evitar roturas.

INSTALACIÓN



IMPORTANTE:

La instalación deberá ser efectuada por instalador y matriculado y de acuerdo con los establecido en las disposiciones y normas vigentes para la ejecución de instalaciones domiciliarias eléctricas.

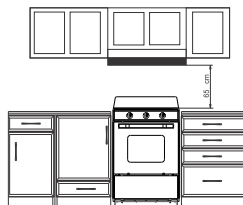
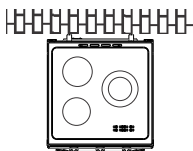
ADVERTENCIA



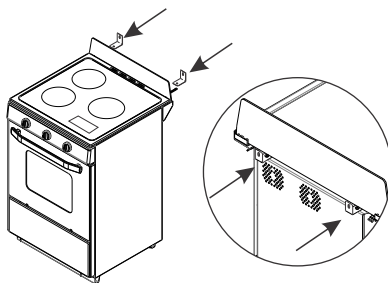
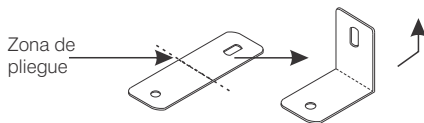
Riesgo de
Choque
Eléctrico

No use cable de extensión.
No use el producto sin conexión a tierra.
No use adaptadores o triples.
Desconecte el suministro de energía antes de realizar mantenimiento.
Vuelva a colocar todos los componentes y paneles antes de hacerla funcionar.
No quite el terminal de conexión a tierra.
Conecte el terminal de conexión a una tierra efectiva en su instalación.
De no seguir las instrucciones, puede traer riesgo de vida, incendio o choque eléctrico.

- ▶ Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscriptas sobre la placa de características (en la chapa trasera de protección, en el costado izquierdo) y en el manual de instrucciones.
- ▶ La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, aumentando la ventilación mecánica si existe.
- ▶ Esta cocina puede instalarse en lugares donde existan muebles en ambos costados correctamente aislada. Dicho muebles deberán estar separados de la cocina a una distancia no inferior de 2 cm ni superar la altura del plano de cocción.
- ▶ La pared que está expuesta al calor del horno deberá ser de material no inflamable, no pudiéndose utilizar elementos laminados, aglomerados, maderas, plásticos, etc., ya que es funcionamiento puede alcanzar una temperatura de 50°C superior a la del ambiente.



*Los flejes de anclaje se proveen extendidos y el técnico matriculado es quien procederá con el plegado de los mismos para su instalación y la fijación de los mismos entre el producto y la pared de la cocina.



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Antes de instalar la cocina eléctrica, verificar:

- ▶ La residencia tiene el suministro adecuado de electricidad;
- ▶ Las características de conexión eléctrica son conformes dado las inscripciones en la etiqueta del producto;

- ▶ El cable a tierra está instalado;
- ▶ El cable eléctrico no estará expuesto a temperaturas superiores a 70°C;
- ▶ Las conexiones de los cables deben ser hechas a través de borneras;
- ▶ Recomendamos conectar la cocina eléctrica en circuitos propios y exclusivos;
- ▶ Es necesario instalar un disyuntor, y la medida (espesor del cable) deberá obedecer

las especificaciones siguientes:

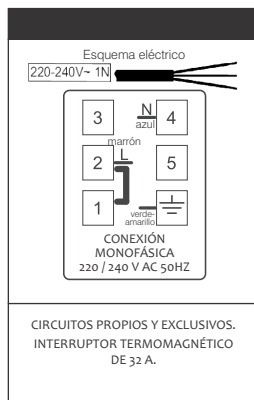
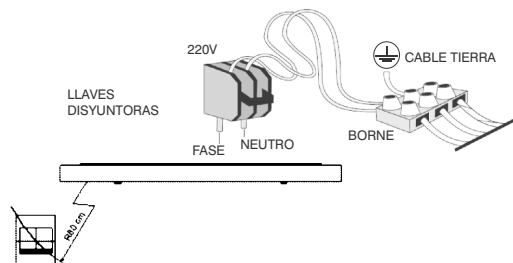
La red eléctrica doméstica, el reloj de medición y el disyuntor deberán ser compatibles para el uso del producto (ver características técnicas);

- ▶ La puesta a tierra es obligatoria. El cable de alimentación eléctrico del producto tiene un conductor específico para esa finalidad, debiendo ser instalado conforme a la norma de regulación IRAM.

- ▶ En caso de una puesta a tierra no eficiente, recomendamos la utilización de dispositivos de protección a corriente diferencial/residual.



IMPORTANTE: Es necesario que el artefacto sea correctamente conectado por un electricista matriculado. Si este requisito no se cumple, la garantía pierde su validez.

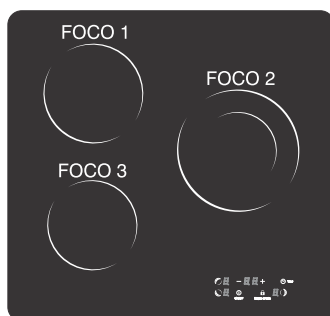


ENCIMERA



RECIPIENTES ADECUADOS

		Ollas ø máximo	Ollas ø mínimo
Foco 1	Foco ø150mm	ø170mm	ø130mm
Foco 2	Foco ø190mm (ø ext.)	ø220mm	ø180mm
	Foco ø120mm (ø int.)	ø140mm	ø100mm
Foco 3	Foco ø140mm	ø160mm	ø120mm



COMANDO DE ENCIMERA

ENCENDIDO



El anafe se prende al presionar el botón [ON/OFF] durante 1 segundo.

Sonará una pequeña alarma 2 veces y la pantalla de las hornallas mostrará el cero. Si en 10 segundos no se selecciona una hornalla, el anafe se apagará de forma automática.



El anafe se apaga al presionar el botón [ON /OFF] durante 1 segundo. Sonará una pequeña alarma 4 veces y se apagarán todas las hornallas. El propósito de esta alarma es que se distinga la función de apagado de las demás funciones.

Cuando el anafe está apagado, el control apaga la luz LED de traba para reducir al máximo el consumo de energía, esto sucede luego de que hayan pasado 5 segundos sin que suene ninguna alarma ni se notifique ningún error que indique calor residual. En el momento en que se presiona un botón, la luz LED se enciende y se puede seguir utilizando el anafe de manera normal, destrabar el teclado si es necesario y presionar el botón [ON/OFF] para encender en anafe. El botón (ON/OFF) se trabará y no se podrá prender el anafe si:

- ▶ El botón de traba está activado (LED encendido)
- ▶ Se detecta algún error en el aparato.

CÓMO ENCENDER UNA HORNALLA

Para encender una hornalla es necesario activar cualquier zona de cocción mediante dos operaciones:

- ▶ Seleccionar la hornalla
- ▶ Seleccionar la potencia deseada (+ / -)



Botón de selección de hornalla

Para seleccionar una hornalla presione el botón de selección por 400 ms, sonará una pequeña alarma y la pantalla de la hornalla mostrará el nivel de potencia con un brillo normal. El brillo de las hornallas no seleccionadas se atenúa.

El botón de selección de hornalla se trabará si:

- ▶ El anafe está apagado (todas las pantallas están apagadas),
- ▶ El botón de traba está activado (LED encendido),
- ▶ Se detecta algún error en la hornalla o el resto del aparato.

Si hay más de una hornalla encendida, la selección de hornallas finalizará 10 segundos después de que se hayan tocado los botones [-] o [+] por última vez, o si se selecciona otra hornalla. Si solo hay una hornalla encendida, la selección finalizará si se selecciona una segunda hornalla.

Cuando la selección termina luego de 10 segundos, todas las pantallas que se habían atenuado muestran los niveles de potencia con brillo normal.

Cada vez que se presionan los botones [-] y [+] suena una alarma , la pantalla correspondiente muestra el nuevo nivel de potencia y el panel envía el nuevo nivel de potencia a la unidad de control. Luego de haber configurado una hornalla, puede volver a cambiarse el nivel de potencia presionando los botones [-] y [+].

Los botones [-] y [+] se trabarán si:

- ▶ No se selecciona ninguna hornalla,
- ▶ El botón de traba está activado (LED encendido),
- ▶ Se detecta algún error en la hornalla.

Si se mantiene el dedo sobre el botón, la acción se repite dos veces por segundo. El botón [+] aumenta el nivel de cocción a 9, mientras que el botón [-] lo reduce a 0.

Si la hornalla se encuentra en nivel de potencia 0, al presionar el botón (-) se pasa directamente al nivel P (calentamiento rápido).



Si la hornalla se encuentra en el nivel de potencia 9, el botón (+) aumenta el nivel de cocción a calentamiento rápido (máximo), suena una pequeña alarma y en la pantalla aparecerá "P", ver función de calentamiento rápido (máximo).

Si la hornalla se encuentra en el nivel máximo y se presiona el botón (+), el nivel de cocción se mantiene igual.

Si la hornalla se encuentra en el nivel máximo y se presiona el botón (-), suena una pequeña alarma y el nivel de cocción se reduce a 9.



CÓMO APAGAR UNA HORNALLA

Una vez que se seleccionó la hornalla, se puede apagar manteniendo presionado el ícono de la hornalla. Sonará una pequeña alarma y en la pantalla correspondiente aparecerá "H".



BLOQUEO DE TECLAS



Bloqueo de teclas

Si presiona el botón por 1 segundo, se activa y desactiva la función de traba.

Si la luz LED está encendida, el teclado se encuentra bloqueado.

La función de bloqueo se puede activar cuando las hornallas están prendidas o cuando el anafe está apagado. Si el anafe está encendido, la función de traba bloquea todos los botones excepto el botón general (ON/OFF) y el botón /BLOQUEO DE TECLAS).

Si el anafe está apagado, la función de traba bloquea todos los botones incluso el botón general de /ON/OFF). El botón de traba se activa siempre que se enciende el control.

APAGADO DE SEGURIDAD AUTOMÁTICO

Si el nivel de potencia no se cambia durante un tiempo determinado, la hornalla correspondiente se apaga automáticamente.

Tabla 1: Apagado automático de la hornalla.

Nivel de potencia	Max. de tiempo encendido (horas)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
P	1

SEGURIDAD DE DESBORDAMIENTO

Cuando algo (un objeto o un líquido) está presionando cualquier tecla durante más de 5 segundos. se escucharán 2 pitidos cortos + 1 pitido largo cada 30 segundos mientras se presiona la tecla.

Luego el foco se apagará y este símbolo seguirá parpadeando mientras el problema persista. Cuando el temporizador funcione rápido, el tiempo de presión cambia de 5 segundos a 10 segundos.



ZONA DOBLE

Para encender el anillo de extensión doble, se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

a) La zona principal asociada debe estar ENCENDIDA e indicar que el nivel de potencia debe ser superior a 0.

a.1- Zona doble activada

Pulse nuevamente el botón de la hornalla y el led rojo sobre la tecla le indicará que el anillo de extensión se encuentra habilitado.

Una segunda pulsación breve en dicha tecla desactiva el anillo de extensión.

Sonará un pitido corto cada vez que presione la tecla de extensión.



CÓMO UTILIZAR EL TEMPORIZADOR

El valor del temporizador se puede ajustar entre 1 y 99 minutos. El usuario puede ajustar los temporizadores para todas las hornallas al mismo tiempo en cualquier nivel de potencia (1...P).

Para activar el temporizador de cualquiera de las hornallas, primero seleccione la hornalla presionando el botón de selección. Luego determine el nivel de potencia con los botones [+] o [-] (por ejemplo nivel 2). El temporizador no funciona si el nivel de potencia es '0'.

Luego pulse la función timer, sonará una pequeña alarma y aparecerá una letra "t"; con esta indicación ya puede ahora configurar el tiempo en minutos con los botones [+] o [-] en la pantalla central.



Nota : Si durante este proceso se encuentran funcionando otras hornallas, el brillo de las pantallas correspondientes se atenúa

CONDICIONANTES:

► Al presionar simultáneamente la tecla timer, el temporizador se cancela.

► Si las teclas del temporizador "+" o "-" se mantienen presionadas durante el tiempo TBD, hay una configuración rápida.

► Al configurar el tiempo del temporizador, es posible pasar de "00" a "99" con la tecla "-", y de "99" a "00" con "+" llave.

► Tiempo máximo 99 minutos.

► Cuando haya transcurrido el tiempo, sonará una pequeña alarma repetidas veces. Presione cualquier tecla y la alarma finalizará.

► Es posible ajustar el tiempo del temporizador mientras el temporizador está funcionando previamente.

► El último minuto se mostrará en segundos .

► Al presionar la tecla Temporizador sin ninguna zona seleccionada y cuando no se está sincronizando ninguna zona, no hace nada.

Si se temporizan varias zonas, se muestra el tiempo restante más pequeño y el punto decimal se muestra en la zona correspondiente.



INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

Cuando la temperatura sobre la placa vitrocerámica supere los 65°C se indicará esta condición por medio de una "H" en el elemento calefactor correspondiente (foco).

Para generar una temperatura superior a 65°C, un elemento calefactor debe estar en funcionamiento durante cierto tiempo.

Una vez que este tiempo ha expirado, la advertencia de calor residual se mostrará cuando el elemento calefactor está apagado.



Se debe tener cuidado de **no tocar** la placa vitrocerámica cuando en el panel de control figure el indicador de calor residual "H". Obviar esta indicación puede tener como consecuencia la exposición a quemaduras.

ERRORES/ALARMAS

Cuando se detecta un error, se apaga la hornalla o todo el aparato, suena una pequeña alarma (solo si se encuentran activadas una o más hornallas) y todas las pantallas muestran la letra 'F' y el código del error alternadamente.

Mientras persista el error, los botones de las hornallas correspondientes no funcionarán.

Todos los errores pueden resolverse. Esto quiere decir que cuando la causa del error desaparece, se desactivan las pantallas y el anafe vuelve al funcionamiento normal.

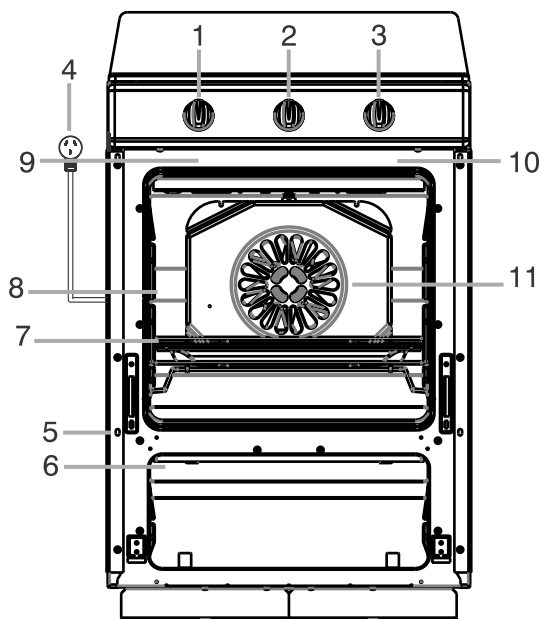
Cuando se presenta un error, pruebe apagar y encender el equipo. Si el problema persiste, acudir al servicio técnico.



Pantalla del foco	Falla	Acción
F0	Error del software del control táctil.	Si se ha producido un error, desconecte y vuelva a conectar la cocina a la fuente de alimentación. Si el error persiste, llame al servicio postventa. Si el error aparece repentinamente en una operación normal, llame al servicio postventa.
fc	La zona de control táctil está demasiado caliente y se ha apagado todos los calentadores.	Espere hasta que baje la temperatura. La encimera automáticamente se recuperará cuando la temperatura alcance un valor normal.
Ft	El sensor de temperatura del control táctil puede estar dañado.	Espere hasta que baje la temperatura. Si el mensaje persiste cuando la temperatura alcanza un valor ambiental, llame al servicio postventa.
FE	El sensor de temperatura del control táctil puede estar dañado.	Espere hasta que baje la temperatura. Si el mensaje persiste cuando la temperatura alcanza un valor ambiental, llame al servicio postventa.
Fb	Sensibilidad excesiva en cualquier tecla	Corrobore si la estufa está montada correctamente. Asegúrese de que las teclas toquen correctamente la superficie del vidrio.
FU/FJ	Error en el teclado de seguridad	Este error es una comprobación automática del teclado. Desaparece cuando autocheck vuelve al valor seguro. Si el error persiste, llame al servicio postventa.
FA	Error en el software de seguridad	Este error es una comprobación automática del software. Desaparece cuando autocheck vuelve al valor seguro. Si el error persiste, llame al servicio postventa.
FC/Fd	Error en el software de seguridad	Este error es una comprobación automática del software. Desaparece cuando autocheck vuelve al valor seguro. Si el error persiste, llame al servicio postventa.
Fr	Error de seguridad de relés	Cualquier controlador de relé puede tener cualquier problema. Retire la cubierta de cocción de la fuente de alimentación, espere un minuto y vuelva a encender. Si el error persiste, llame al servicio postventa.

HORNO MECÁNICO

ESTRUCTURA DEL HORNO



COMPONENTE	CANTIDAD
1. Regulador de temperatura	1
2. Temporizador	1
3. Interruptor para selección de funciones y luz de horno	1
4. Cable de alimentación	1
5. Puerta de horno	1
6. Manija de puerta	1
7. Bandeja	1 Lisa 1 Acanalada
8. Soporte lateral rejilla	2
9. Luz	1
10. Elemento calentador superior	1
11. Convector	1

FUNCIONES

	LUZ : En el resto de los comandos permanece prendida. No tomarlo como anomalía.
	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 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

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 o por corte por timer, se deben llevar las perillas del selector de funciones y de termostato 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

1. Antes que nada es necesario cargar el timbre girando el mando TEMPORIZADOR un giro casi completo en sentido horario.
2. Volviendo hacia atrás en sentido antihorario, fije el tiempo deseado haciendo coincidir los minutos indicados en el mando TEMPORIZADOR con la referencia fija que se encuentra en el panel de control.
3. Una vez cumplido el tiempo, se emitirá una señal sonora y se apagará.
4. Cuando el horno está apagado, el temporizador de fin de la cocción se puede utilizar como un normal contador de minutos.

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 



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.

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:

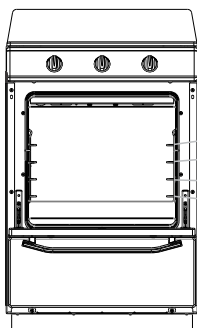
- 1- Encender el horno en el programa  a la temperatura de 250°C y dejarlo funcionar.
- 2- Al cabo de 30 minutos, cambiar al programa  con la misma temperatura anterior y dejarlo encendido.
- 3- Pasado los siguientes 30 minutos, apagar el horno y dejarlo enfriar.
- 4- Una vez frío, limpiarlo internamente.

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



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

DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

OPCIÓN A

Abra totalmente la puerta
Suba los enganches "A" hasta que calcen en las ranuras del brazo superior "B" de las bisagras.
Cierre levemente la puerta, aproximadamente 30 grados y retírela hacia afuera y arriba.

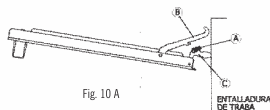


Fig. 10 A

OPCIÓN B

Abra totalmente la puerta
Gire los enganches "A" totalmente hacia atrás.
Suba los enganches "A" hasta que calcen en las ranuras del brazo superior "B" de las bisagras.
Cierre levemente la puerta hasta que haga tope, siga cerrando aproximadamente 30 grados más y retire la puerta hacia atrás.

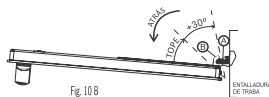


Fig. 10 B

MONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

OPCIÓN A

Verifique que los enganches "A" se encuentren alojados en las ranuras del brazo superior "B".
Presente la puerta inclinada aproximadamente 30 grados hacia arriba.
Introduzca los extremos de los dos brazos superiores "B" en sus correspondientes ranuras superiores del frente del horno.
Baje levemente la puerta hasta insertar los extremos de la pieza "C" en las ranuras inferiores del frente del horno, verificando el calce de entalladura en el marco.
Abra totalmente la puerta y destrabe los enganches "A".
Verifique que la puerta cierre y abra litalmente.

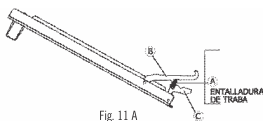


Fig. 11 A

OPCIÓN B

Verifique que los enganches "A" se encuentren apoyados en los topes de la pieza "B" y trabados en la puerta.
Presente la puerta inclinada aproximadamente 70 grados hacia arriba.
Introduzca los extremos de las piezas "B" en sus correspondientes ranuras superiores del frente del horno.
Baje levemente la puerta verificando el calce de entalladura en el marco.
Abra totalmente la puerta y gire los enganches "A" hacia adelante hasta que haga tope.
Verifique que la puerta cierre y abra litalmente.

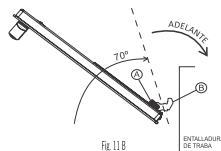


Fig. 11 B

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL PRODUCTO

Antes de limpiar la cocina desconéctelo de la red eléctrica y tenga cuidado que la superficie del vidrio no esté caliente.

LIMPIEZA DE LA ENCIMERA

Para mantener y proteger el vidrio vitrocerámico del anafe, seguir las siguientes instrucciones:

La limpieza deberá ser hecha siempre con la mesa fría;

Usar solamente jabón o detergente neutro, esponja o paño suave, papel toalla y agua. Se puede utilizar un paño de acero embebido en detergente para una limpieza más intensa;

Secar bien después de cada enjuague;

No dejar restos de productos de limpieza en la mesa;

Evitar derramar líquidos sobre el vidrio;

Las manchas producidas por agua caliente en la superficie pueden ser eliminadas con una solución de vinagre y limón;

Eliminar pequeñas suciedades con un paño húmedo; Nunca utilizar el anafe como superficie de trabajo o como soporte para otros objetos;

No utilizar recipientes vacíos (sin alimentos, agua, etc) pues el recipiente y la mesa serán dañados por sobrecalentamiento;

En caso de quedar azúcar o alimentos adheridos a la mesa vitrocerámica, estos deben ser removidos con la superficie ligeramente caliente, con detergente y una esponja suave;

Nunca usar productos como limpia-hornos, esponja de acero, o punta de objetos (cuchillos, tenedores, etc) para remover alguna suciedad impregnada;

Tener cuidado para no dejar caer objetos sobre la mesa vitrocerámica, ya que la misma se podrá romper o rayar.



ATENCIÓN: En caso que esto ocurra, apague inmediatamente el producto y desconéctelo de la red eléctrica.

LIMPIEZA DE HORNO Y PARRILLA

1- Desconecte la cocina de la red eléctrica.

2- Abra la puerta del horno y proceda a desmontarla para facilitar su limpieza (fig.10).

3- El revestimiento de limpieza tiene la misma vida útil que su cocina.

4- Es conveniente evitar la acumulación continua de residuos quemados para no perjudicar la limpieza continua del horno.

Para la limpieza manual de las superficies revestidas es necesario seguir los siguientes pasos:

A- Con el horno tibio, remueva el derrame con un paño o esponja humedecida en amoníaco.

B- Limpie los residuos ablandados.

C- Enseguida enjuague con agua fría, comprimiendo una esponja húmeda sobre las manchas cuidando que el agua no caiga sobre el quemador.

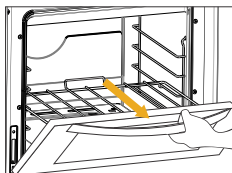
D- Una vez limpio el horno con un paño o esponja seca, seque las superficies húmedas sin frotar.

e- Por último , proceda a montar la puerta del horno (fig. 11).

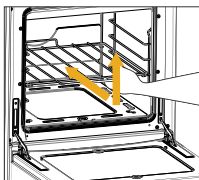
LIMPIEZA Y COLOCACIÓN DE REJILLAS

RETIRANDO LAS REJILLAS DEL HORNO

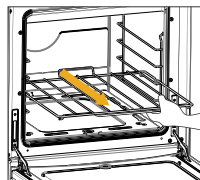
Rejilla horno deslizante manual



1 Abra la puerta del horno.

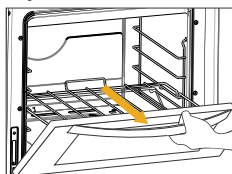


2 Tome la rejilla, empújela hasta el tope trasero y levante la parte posterior.



3 Retire la rejilla

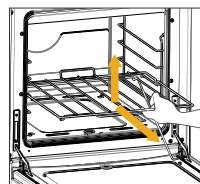
Rejilla horno autodeslizante



1 Abra la puerta del horno.



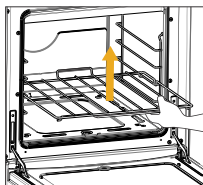
2 Tome el alambre extractor y retire los extremos de los alojamientos existentes en la puerta del horno .



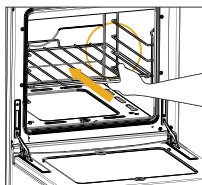
3 Levante la parte posterior de la rejilla horno para retirarla y sáquela.

RECOLOCANDO LAS REJILLAS DEL HORNO

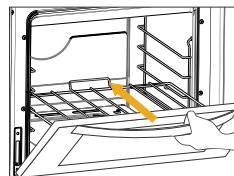
Rejilla horno deslizante manual



1 Tome la rejilla y levante la parte posterior.

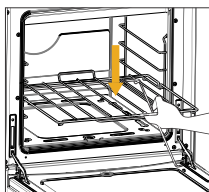


2 Llévela hasta que la guía supere el soporte lateral y apóyela sobre el soporte.



3 Cierre la puerta del horno.

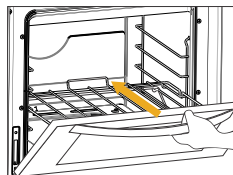
Rejilla horno autodeslizante



1 Coloque la rejilla sobre el soporte lateral en el nivel más conveniente de las cuatro posible.



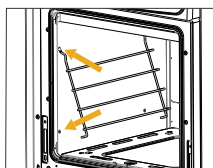
2 Tome el alambre extractor e inserte los extremos en los alojamientos existentes en la puerta del horno .



3 Cierre la puerta del horno.

LIMPIEZA Y COLOCACIÓN DE SOPORTE REJILLAS

Para colocar los soportes laterales de las rejillas proceda de la siguiente manera:



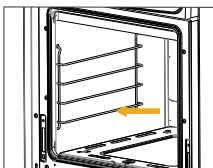
1 Abra la puerta del horno.

2 Tome el soporte lateral.

3 Inserte los extremos superiores del soporte en los agujeros de arriba existentes en los laterales.

4 Aproxime la parte inferior del soporte e insértelo en los agujeros de abajo existente en el lateral.

5 Repita la operación para ambos laterales.



Para retirar los soportes laterales de las rejillas proceda de la siguiente manera:

1 Abra la puerta del horno.

2 Tome el soporte lateral.

3 Retire la parte inferior del soporte hasta sacarlo de los agujeros de abajo.

4 Baje el soporte lateral hasta sacarlo de los agujeros de arriba.

5 Retire el soporte lateral hacia afuera del horno.



IMPORTANTE: Luego de la limpieza del horno, coloque adecuadamente los soportes laterales y las rejillas del horno. Para limpiar las rejillas o los soportes laterales, Ud. puede utilizar el lavavajillas , o lavarlas manualmente con detergente y una esponja suave. Luego de la limpieza, séquelas adecuadamente.

COCCIÓN DE ALIMENTOS

Alimentos	Peso [kg]	Posición	Precautado	Temp. aconsejada	Tiempo de cocción (min)
Asado de vaca	1	C	15	200	65-75
Asado de cerdo	1	C	15	200	70-75
Bizcochos (de pastafrola)	-	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	250	10-12
Hamburguesa	1	D	5	250	7-10
Verduras	1	C o D	5	250	10-15
Pollo	1,5	B	5	200	55-60
Tostadas	-	A o B	5	250	2-3

* Los valores de temperatura son meramente estimados, sujetos a cambios futuros.

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 frote ni limpie el interior del horno con lanas metálicas, polvos limpiadores u objetos punzantes ya que puede perjudicar el revestimiento del mismo.



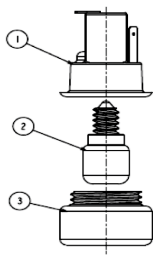
ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO

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

Los alimentos no se hornean o cocinan correctamente.	
Mala configuración de los controles.	Consulte la sección Uso del horno.
Los alimentos no se asan correctamente.	
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.
El reloj y el temporizador no funcionan.	
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.
La luz no funciona.	

La lámpara está floja o es defectuosa.	Ajuste o reemplace la lámpara.
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja.	
El sensor puede haberse salido de su posición.	Llame a un técnico.
El horno no funciona.	
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
Sonidos de crujidos o golpes	
Es el sonido que hace el metal al calentarse o enfriarse durante la cocción.	Esto es normal.
La pantalla se pone negra.	
El reloj está apagado.	Verifique la conexión a la red. De lo contrario llame a un técnico.
Interrupción de corriente	
Interrupción o falta de corriente.	Reinicie.
Olor a quemado o a grasa sale de la ventilación.	
Esto es normal en los hornos nuevos y desaparece con el tiempo.	Esto es temporal.
Olor fuerte	
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.
Humo	
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.
Ruido del ventilador	
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 prescritas 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_{S.A.}

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

Teléfono: (011) 4573-0888 (Líneas rotativas) - Mail: info@cocinasflorescencia.com.ar

CUIT: 30-59792857-9

MACOSER S.A. garantiza al comprador de esta Cocina 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 AL
LISTADO DE **RED DE SERVICIOS**
TÉCNICOS OFICIALES.

O INGRESÁ:

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



GESTION
DE LA CALIDAD

RI-9000-4093
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@cocinasflorenceia.com.ar
www.cocinasflorenceia.com.ar

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

