



Florenxia®

HORNO PARA EMPOTRAR
MODELO: 7987

MANUAL DE
INSTALACIÓN, USO
Y MANTENIMIENTO



Florencia

ESTIMADO CLIENTE

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

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

El producto que usted acaba de adquirir esta diseñado y fabricado 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 producto y así poder obtener el máximo de sus prestaciones.

ÍNDICE

CARTA DE AGRADECIMIENTO	01
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	02
ESPECIFICACIONES	05
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO	06
GUÍA DE INICIO RÁPIDO	08
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO	09
INSTRUCCIONES DE USO	14
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	22
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	24
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE	25

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Reclamos

Las siguientes pautas de seguridad están destinadas a evitar riesgos o daños imprevistos debido al funcionamiento inseguro o incorrecto del aparato. Verifique el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo esté intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, comuníquese con el minorista o distribuidor. Tenga en cuenta que no se permiten modificaciones o alteraciones en el aparato por motivos de seguridad. El uso no intencionado puede provocar riesgos y pérdida de reclamaciones de garantía.

Explicación de símbolos



Peligro Este símbolo indica que existen peligros para la vida y la salud de las personas debido al gas extremadamente inflamable.



Advertencia de tensión eléctrica Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión.



Advertencia La palabra de advertencia indica un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.



Precaución La palabra de advertencia indica un peligro con un grado bajo de riesgo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.



Atención La palabra de advertencia indica información importante (p. ej. daños materiales), pero no peligro.



Observe las instrucciones Este símbolo indica que un técnico de servicio solo debe operar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

Lea atenta y cuidadosamente estas instrucciones de funcionamiento antes de usar/poner en servicio la unidad y guárdelas en las inmediaciones del lugar de instalación o de la unidad para su uso posterior.

ADVERTENCIA

El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que estén bajo supervisión continua.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura, y comprender los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

PROHIBIDO

No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y hacer que el vidrio se rompa. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

No utilice el horno a menos que lleve algo en los pies. No toque el horno con las manos o los pies mojados o húmedos. Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos no deje nada encima, ya que podría desequilibrar el electrodoméstico o romper la puerta.

No permita que los niños se acerquen al horno cuando esté en funcionamiento, especialmente cuando el grill esté encendido.

PRECAUCIÓN

Utilice el producto en un entorno abierto. Durante el uso, el aparato se calienta mucho. Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.

Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara del horno para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

Los medios para la desconexión deberán incorporarse en el cableado fijo de acuerdo con las especificaciones de cableado.

Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de la persona responsable de su seguridad.

Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

Se debe incorporar un medio de desconexión omnipolar en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.

ATENCIÓN

Cuando el horno se enciende por primera vez, puede desprender un olor desagradable. Esto se debe al agente adhesivo utilizado para los paneles aislantes del horno. Haga funcionar el nuevo producto vacío con la función de cocción convencional, 250 °C, 30 minutos para limpiar las impurezas de aceite dentro de la cavidad.

Durante el primer uso, es completamente normal que salga un ligero humo. Si esto ocurre, debe esperar a que desaparezca el olor antes de introducir los alimentos en el horno.

Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno. La puerta del horno no debe abrirse con frecuencia durante el período de cocción. El aparato debe ser instalado por un técnico autorizado y puesto en uso. El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan producirse por una mala colocación e instalación por parte de personal no autorizado.

Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos no deje nada encima, ya que podría desequilibrar el electrodoméstico o romper la puerta.

Algunas partes del aparato pueden mantener el calor durante mucho tiempo; es necesario esperar a que se enfríe antes de tocar los puntos que están expuestos directamente al calor.

Si no va a utilizar el aparato durante un período prolongado, se recomienda desconectarlo.

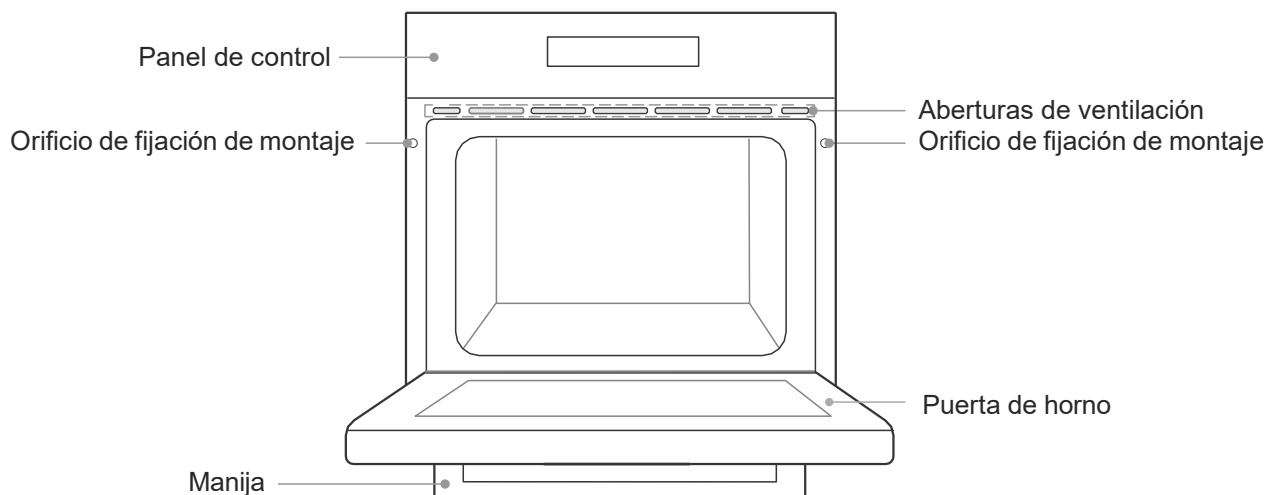
ESPECIFICACIONES

Modelo de producto	7987
Fuente de alimentación	220 – 240V ~, 50Hz – 60Hz
Potencia máxima	2.9kW
Resistencia superior (Doble grill)	2270W
Resistencia central	1370W
Resistencia inferior	1070W
Potencia de lámpara	25*2W
Volumen cavidad de horno	72L
Rango de temperatura	30-250°
Tamaño del producto	595*565*595mm
Eficiencia energética	Clase A+
Cristales Térmicos	Doble vidrio
Tipo de comando	Control táctil LED
Modos de calentamiento	12 modos

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Horno

¡Al sacar comida, use guantes aislantes del calor para evitar quemaduras!
Preste atención al aire caliente al abrir la puerta del horno.

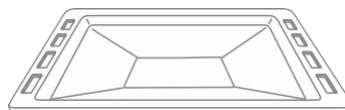


Accesorios



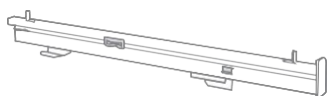
Parrilla x1

Ase los alimentos o colóquelos en recipientes aptos para para cocinar y resistentes al calor.



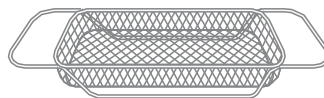
Bandeja para parrilla x1

Cocinar alimentos o recibir restos de comida.



Riel deslizante x2

Sólo para algunos modelos



1 cesta para freír al aire.

Función de freír al aire específica



Sonda x1

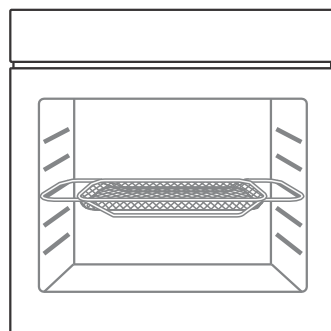
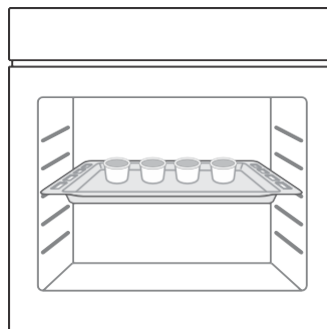
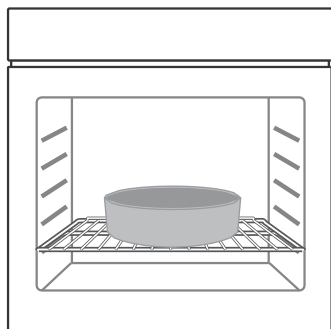
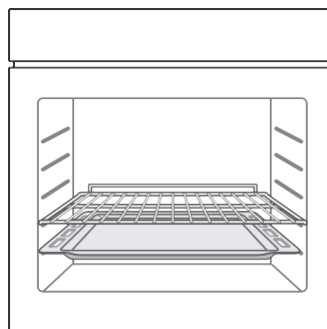
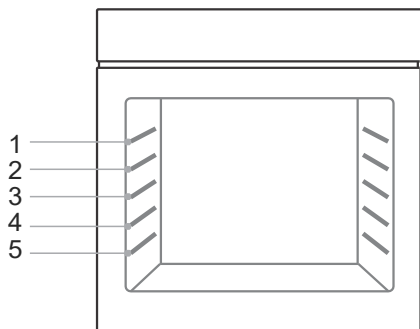
Detectar la temperatura de los alimentos

Sólo para algunos modelos

Uso de accesorios

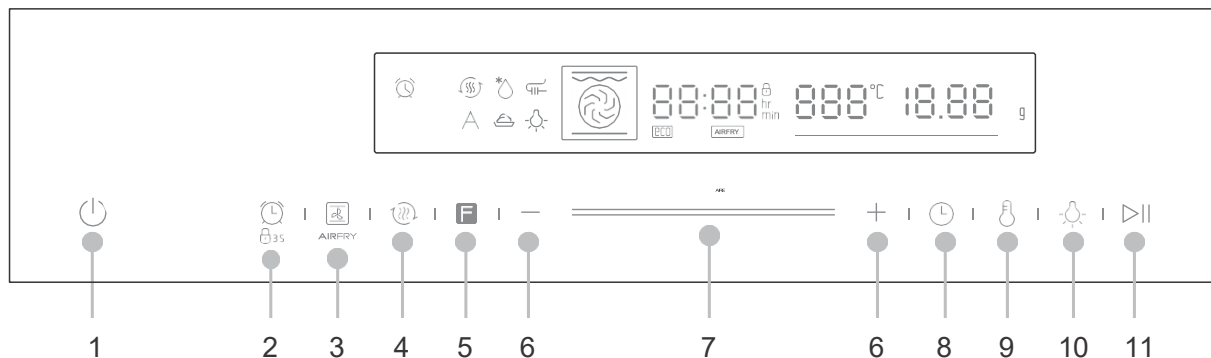
Para que el horno funcione correctamente, la parrilla y la bandeja del grill solo deben colocarse entre el primer y el quinto nivel.

Cuando se usan juntos, coloque la bandeja para parrilla debajo de la parrilla.



GUÍA DE INICIO RÁPIDO

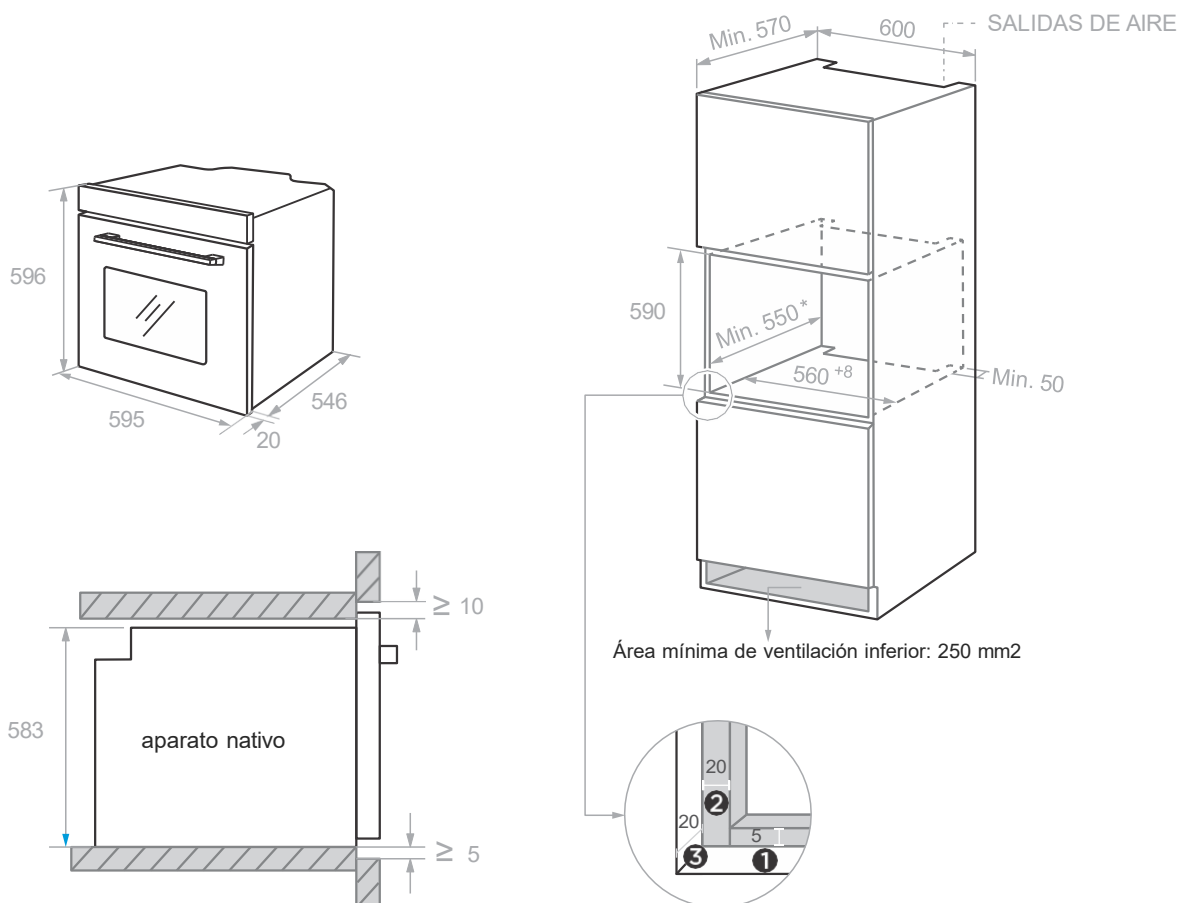
Panel de control del horno



ICONO	DESCRIPCION
1	Cancele la configuración actual y vuelva al estado de espera.
2	Presione brevemente para ingresar a la configuración de la función de recordatorio. Mantenga presionado durante 3 segundos para ingresar o salir del estado de bloqueo para niños.
3	Proporcionan una distribución rápida y uniforme del calor, el aire caliente también elimina la humedad de la superficie de los alimentos, generando una fritura crocante y crocante.
4	Precalienta la cavidad para asegurar el sabor de la comida.
5	Presione esta tecla continuamente para seleccionar la función.
6 +/-	Ajustar la temperatura o el tiempo.
7 +/-	Ajustar la temperatura o el tiempo.
8	Ingrese el estado de configuración de hora.
9	Ingrese al estado de ajuste de temperatura.
10	Presione esta tecla para encender o apagar la lámpara.
11	Iniciar o pausar la cocción.

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

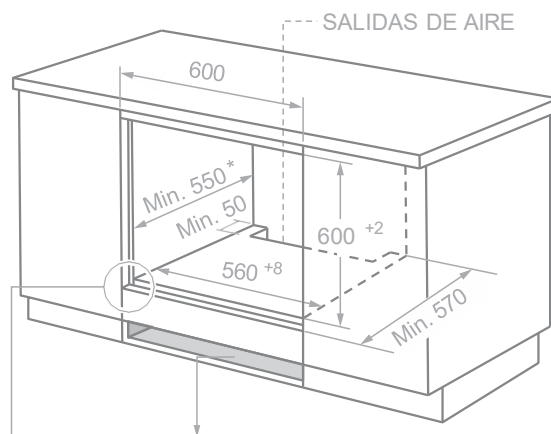
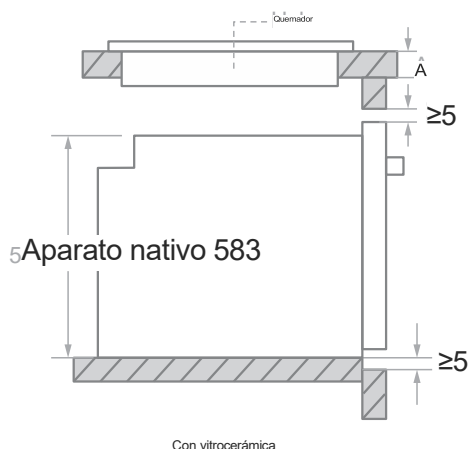
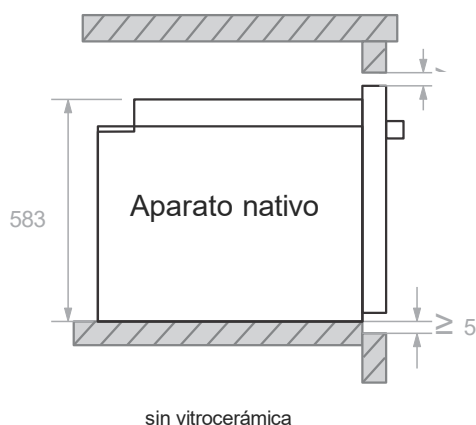
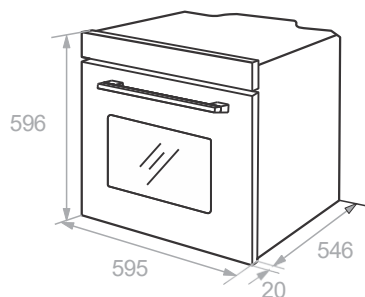
Diagrama de gabinete (gabinete de pie)



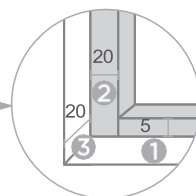
- ❶ Reserva 5 mm para el panel de la puerta en la parte superior e inferior respectivamente.
- ❷ Reserva 20 mm para el panel de puerta izquierdo y derecho respectivamente.
- ❸ Reserva 20 mm de espesor para el panel de la puerta.

1. El espesor de la madera u otro del gabinete es de 20 mm.
2. Si la toma de corriente está instalada en la parte posterior del aparato, la profundidad de la abertura del armario deberá aumentarse de un mínimo de 590 mm a 620 mm.
3. Las dimensiones de las figuras están en mm.

Diagrama del gabinete bajo mesada



Área mínima de ventilación inferior: 250 mm²



- ① Reserva 5 mm para el panel de la puerta en la parte superior e inferior respectivamente.
- ② Reserva 20 mm para el panel de puerta izquierdo y derecho respectivamente.
- ③ Reserva 20 mm de espesor para el panel de la puerta.

Si el aparato se instala debajo de la encimera, el espesor mínimo de la encimera A se muestra a continuación:

Tipo de placa	encimera A
Placa de inducción	37mm
Placa de inducción de superficie completa	47mm
Placa de gas	30mm
Placa eléctrica	27mm

1. El espesor de la madera u otro del gabinete es de 20 mm.
2. Si la toma de corriente está instalada en la parte posterior del aparato, la profundidad de la abertura del armario deberá aumentarse de un mínimo de 590 mm a 620 mm.
3. Las dimensiones de las figuras están en mm.

Instrucciones de instalación

Atención

1. El funcionamiento seguro de este aparato solo se puede garantizar si se ha instalado con un estándar profesional de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
2. El instalador será responsable de cualquier daño resultante de una instalación incorrecta. Todo el proceso de instalación requiere de instaladores profesionales. Use guantes protectores secos durante la instalación para evitar rayones o descargas eléctricas.
3. Los muebles empotrados deben ser resistentes al calor hasta 90°C y los frentes de los muebles adyacentes hasta 70°C.
4. Utilice un enchufe de 20A.

Prohibido

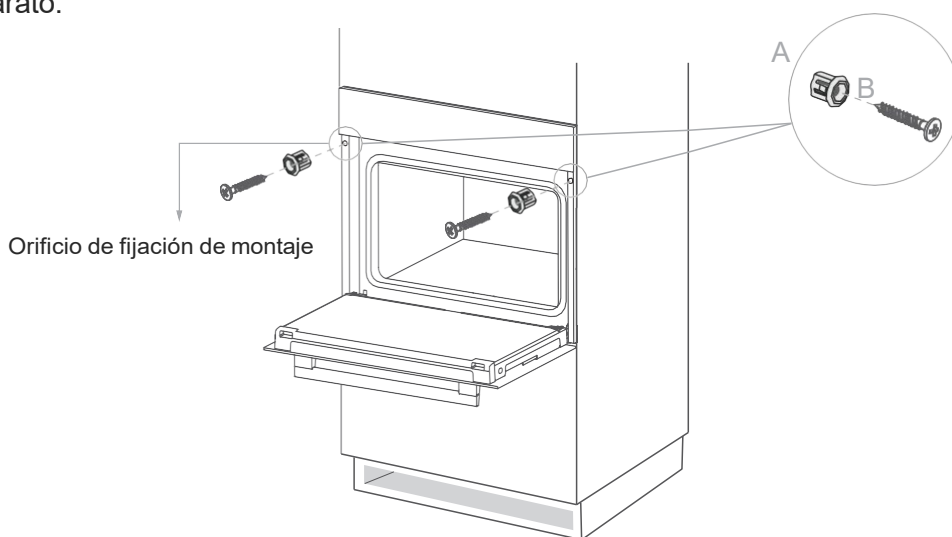
1. No instale el aparato detrás de una puerta decorativa o la puerta de un mueble de cocina, ya que esto podría provocar que el aparato se sobrecaliente.
2. Compruebe si el aparato presenta daños después de desembalarlo. No conecte el aparato si se ha dañado durante el transporte.
3. No bloquee la ventilación del aparato ni el espacio entre el armario y el aparato. Tenga mucho cuidado al mover o instalar el aparato.
4. Es muy pesado, no levante el aparato por la manija de la puerta.
5. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deje de utilizar el aparato inmediatamente para evitar incendios, descargas eléctricas u otras lesiones.

Advertencias

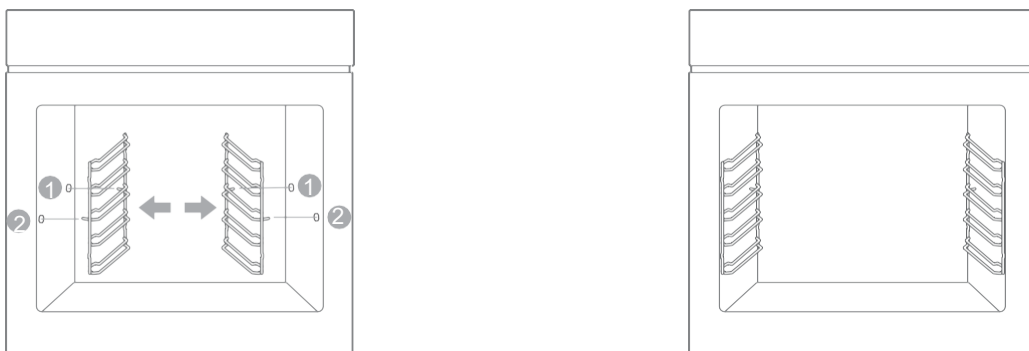
1. Tenga mucho cuidado al mover o instalar el electrodoméstico para evitar daños al electrodoméstico o a los armarios.
2. Antes de poner en marcha el aparato, retire todos los materiales de embalaje y accesorios de la cavidad.
3. El toma corriente debe ser accesible para una rápida desconexión en caso de urgencia.
4. Una vez completada la instalación, asegúrese de que el enchufe de alimentación esté firmemente insertado en el toma corriente.
5. Consulte el "Diagrama del gabinete" para conocer los requisitos de profundidad neta del armario. El espacio libre entre el tablero inferior del armario y el tablero trasero (o pared) no debe ser inferior a 50 mm.

Pasos de instalación

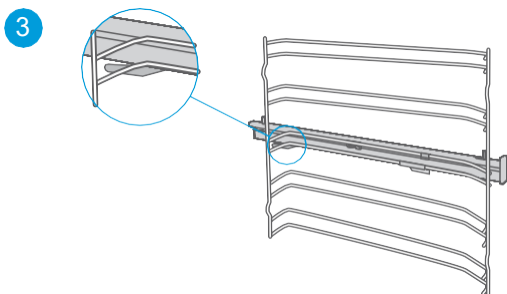
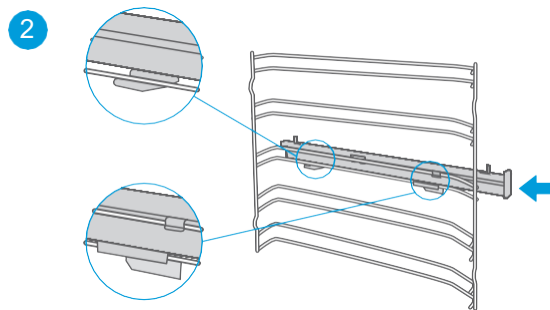
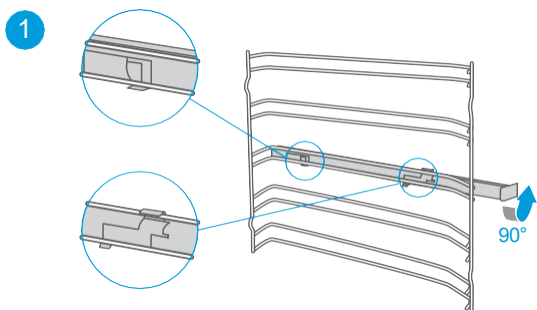
1. Personalice el armario según el "Diagrama del Gabinete".
2. Antes de la instalación, verifique que haya una toma de corriente 20A y una conexión a tierra adecuada, y verifique si las dimensiones del armario cumplen con los requisitos de instalación.
3. Coloque el aparato en los lugares designados de la cocina, instálelo en un armario vertical y conecte la fuente de alimentación.
4. Para ubicar los orificios de fijación del montaje, abra la puerta del electrodoméstico y observe el marco lateral del electrodoméstico (la posición se muestra arriba).
5. Fije el aparato al armario con dos tacos de goma A y tornillos B suministrados con el aparato.



Instalación de accesorios



Instalación de accesorios (Solo para algunos modelos)



INSTRUCCIONES DE USO

PRIMER USO

1. Antes de usarlo por primera vez, limpie hasta cierto punto el horno y los accesorios.
2. Retire las piezas de protección de envío del embalaje del horno. Retire todos los accesorios (por ejemplo: bandejas para hornear, parrillas, espuma, etc.) de la cavidad.
3. Limpie a fondo el accesorio con agua y jabón y un trapo o cepillo suave. Limpie la cavidad y las superficies del horno con un paño suave húmedo.
4. Para evitar incendios, asegúrese de que la cavidad esté libre de restos de materiales de embalaje y accesorios cuando la utilice por primera vez.
5. Cuando lo utilice por primera vez, mantenga la cocina bien ventilada (abra la campana y las ventanas). Durante este tiempo, mantenga a los niños y a las mascotas fuera de la cocina y mantenga cerradas las puertas de las habitaciones contiguas.
6. Para eliminar el olor de productos nuevos, ejecute lo siguiente:

MODO HORNO	TEMPERATURA	TIEMPO
 Convencional	250°C	0.5 Horas

Función reloj

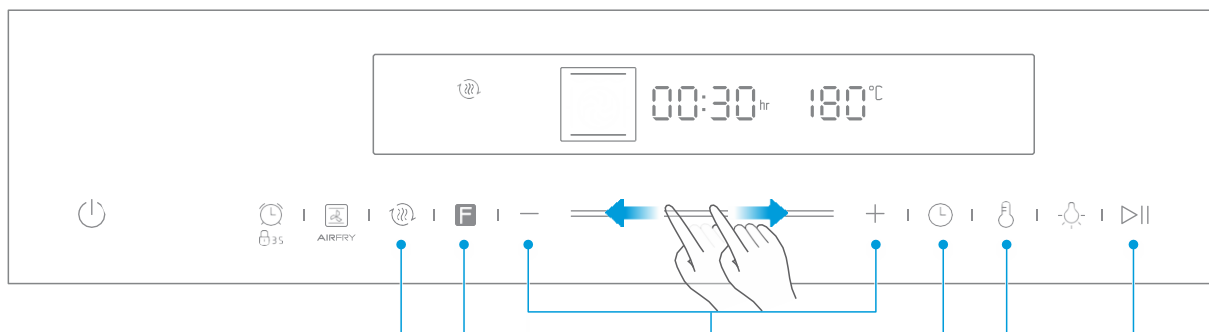
Antes de usar su horno, configure el reloj.

Si desea modificar el reloj nuevamente, siga los pasos:

- 1 En el estado de espera, presione la tecla "⌚".
- 2 Presione la tecla "+/-" para ajustar el dígito de la hora.
- 3 Presione la tecla "⌚" para confirmar.
- 4 Presione la tecla "+/-" para ajustar los dígitos de los minutos.
- 5 Presione la tecla "⌚" para completarla configuración del reloj.

Función de horneado

1. En estado de espera o recordatorio, presione " **F** " Tecla para seleccionar la función.
2. Presione la tecla "+/-" o deslice el botón " **==** " izquierda y derecha para ajustar la temperatura.
3. Presione " **⌚** " para ingresar la configuración de hora.
4. Presione la tecla "+/-" o deslice el botón " **==** " izquierda y derecha para ajustar la hora.
5. Presione el " **🌀** " Tecla para precalentar la cavidad (se puede omitir).
6. Presione el " **▶||** " Tecla para empezar a cocinar.



NOTA

1. Presiona " **F** " para cambiar la función durante el proceso de cocción o en el estado de Suspensión, y el cambio se confirmará automáticamente en 6 segundos.
2. Durante la cocción, después de presionar la tecla " **⌚** " o " **🌀** ", podrá ajustar el tiempo o Temperatura pulsando la tecla " +/- ".
3. No coloque los ingredientes en el horno para cocinarlos antes de que se complete el precalentamiento.
4. Una vez finalizado el precalentamiento, la barra de progreso siempre permanece encendida. En este momento, mete los ingredientes al horno para cocinar.

Función de recordatorio

1. En estado de espera o durante la cocción, presione " **⌚
35** " Tecla para acceder a la configuración del recordatorio.
2. Presione la tecla "+/-" para ajustar el dígito de la hora.
3. Presione la tecla " **⌚
35** " para confirmar.
4. Presione la tecla "+/-" para ajustar los dígitos de los minutos.
5. Presione la tecla " **⌚
35** " para completar la configuración del recordatorio.

NOTA

1. En el estado de recordatorio, presione " **⌚
35** " Tecla para ver la hora del recordatorio.

Tabla de funciones de horneado

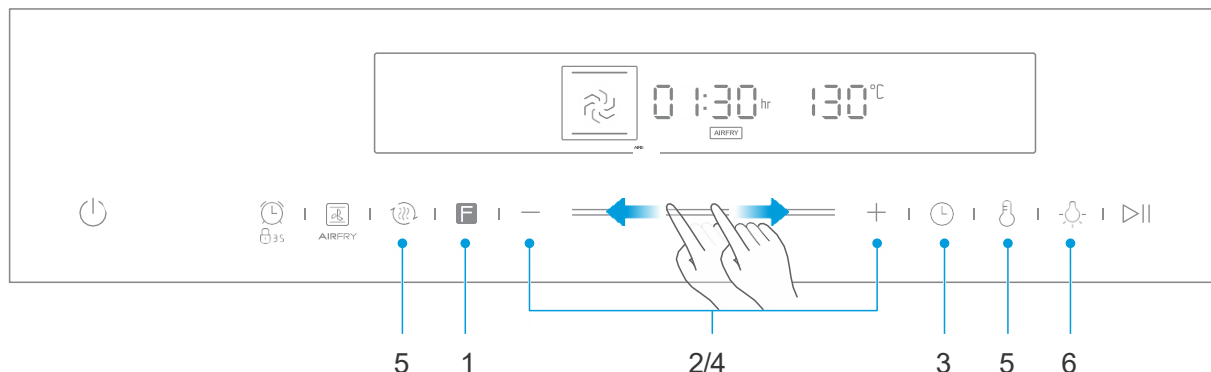
NUMERO	ICONO	FUNCIONES	TIEMPO	TEMPERATURA	PRECALENTAR
01		Convencional	0-9 horas	30-250°C	Opcional
02		Convección	0-9 horas	50-250°C	Opcional
03		Ventilador + convencional	0-9 horas	50-250°C	No
04		Parrilla individual	0-9 horas	150-250°C	Opcional
05		Ventilador + Doble parrilla	0-9 horas	50-250°C	Opcional
06		Parrilla doble	0-9 horas	150-250°C	Opcional
07		Pizza	0-9 horas	50-250°C	Opcional
08		Calefacción inferior	0-9 horas	30-220°C	Opcional
09		Ahorro de energía	0-9 horas	140-240°C	No
10		Descongelar	0-9 horas	50°C	No
11		Fermentación	0-9 horas	30-45°C	No

Función sonda (Sólo para algunos modelos)

1. Inserte el extremo corto de la sonda en el orificio de la sonda en la esquina superior derecha de la cavidad.
2. Inserte el extremo largo de la sonda en el centro de la comida.
3. Presione "**F**" para seleccionar una función (Solo las siguientes funciones:).
4. Presione la tecla "+/-" para ajustar la temperatura.
5. Presione el botón ">||" para comenzar a cocinar.

Función de freír al aire

1. En estado de espera o recordatorio, presione "  " llave.
2. Presione la tecla "+/-" o deslice el botón " " izquierda y derecha para ajustar la temperatura (150-250°C).
3. Presione "  " para ingresar la configuración de hora.
4. Presione la tecla "+/-" o deslice el botón " " izquierda y derecha para ajustar la hora.
5. Presione el " " Tecla para empezar a cocinar.



NOTA

1. Durante la cocción, después de pulsar el botón " " clave o " " tecla, puede ajustar la hora o temperatura pulsando la tecla "+/-".

Menú automático

1. En estado de espera, mantenga presionado el botón "  " durante 3 segundos para entrar en el modo automático configuración del menú.
2. Presione la tecla "+/-" para seleccionar el menú.
3. Empezar a cocinar:

Para el menú con función de precalentamiento, cuando se alcanza la temperatura de precalentamiento, el timbre emitirá un recordatorio y mostrará la hora. En este momento, mete los ingredientes en el horno para cocinar.

Para el menú sin función de precalentamiento, introduzca los ingredientes directamente en el horno y presione la tecla " " para comenzar a trabajar.

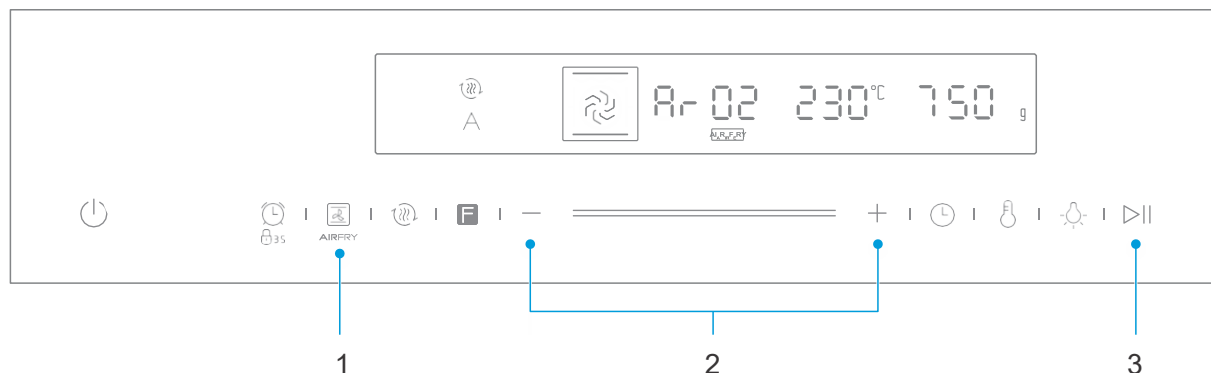


Tabla de menú automática

Codigo	Nombre Menu	Peso	Modo	Tiempo	Temperatura	PreCalentar
Ar01	Papas fritas	350g		19min	200°C	Sí
Ar02	Papas fritas	750g		23min	230°C	Sí
Ar03	Muslos de pollo	500g		20+10min	250°C	No
Ar04	Muslos de pollo	1000g		20+12min	250°C	No
Ar05	Patitas de pollo	200g		17min	250°C	Sí
Ar06	Patitas de verduras	180g		11.5min	250°C	Sí
Ar07	Papas fritas con mozzarella	120g		10min	250°C	Sí
Ar08	Aros de cebolla Corte grueso	160g		11.5min	220°C	Sí
Ar09	Champiñones empanizados	125g		13min	230°C	Sí
Ar10	Champiñones empanizados	250g		13min	230°C	Sí

Modo de demostración

Modo de demostración, con función de ahorro de datos al apagar el aparato.

Función de ahorro de energía: por ejemplo, cuando el modo de demostración está activado, el apagado y el encendido siguen activados.

Después de encender el modo de demostración, el tubo de calefacción no funciona.

1. En el modo de espera, mantenga presionado el botón "  " tecla para ingresar al modo de demostración y mostrar "apagado".
2. Deslice el control deslizante hacia la derecha para abrir el modo de demostración y mostrar "apagado"; deslice el control deslizante hacia la izquierda para cerrar el modo de demostración y mostrar "on".

NOTA

1. Puede presionar la tecla cancelar para salir de la configuración o esperar 3 segundos para salir automáticamente del estado de configuración del modo de demostración y vuelve al estado de espera.

Modo sabbath (Modo sabático)

El modo Sabbath tiene la función de guardar datos al apagar. Guarde los datos de cocción cada 25 minutos. Si se corta la energía durante la operación, después de encenderla nuevamente, el modo Sabbath continuará funcionando hasta que el tiempo de cocción sea 0, o presione la tecla "  " para regresar a modo de espera.

1. En modo de espera, mantenga presionada la tecla de precalentamiento rápido durante 3 segundos para ingresar al modo sabático. La pantalla muestra 5A8. El rango de ajuste de tiempo es de 24 a 80 horas.
2. El tiempo de cocción se puede ajustar deslizando el control deslizante. Presione la tecla de inicio o inicie el modo Ramadán automáticamente después de 8 segundos.

NOTA

1. 2. Durante el funcionamiento, sólo el "  "La clave es válida y otras claves no son válidas.
Durante el funcionamiento del modo sabático, la puerta del calefactor se abre o se cierra y la luz del calefactor no está encendida.

Tabla de menú sugerida

Nombre Menu	Forma	Modo	Tiempo	Temperatura	Nivel
Bizcocho (sencillo) en de caja	Caja		50 minutos	170°C	2
Bizcocho (sencillo) en de caja	Caja		70 minutos	140°C	1
Bizcocho con frutas en forma redonda	forma redonda		50 minutos	150°C	1
Bizcocho con frutas en una bandeja	Bandeja		70 minutos	140°C	1
Muffins de pasas (tarta de levadura)	forma de muffin		Precalentar: 19 min Hornear: 11 min	220°C	2
Gugelhupf (con levadura)	Bandeja		Precalentar: 11min Hornear: 60min	150°C	1
magdalenas	forma de muffin		Precalentar: 8,5 min Hornear: 30 min	160°C	1
magdalenas	forma de muffin		Precalentar: 8,5 min Hornear: 30 min	150°C	1
Pastel de levadura de manzana en una bandeja	Bandeja		Precalentar: 10 min Hornear: 42,5 min	160°C	1
Bizcocho de agua (6 huevos)	forma de primavera		Precalentar: 9,5 min Hornear: 41 min	160°C	1
Bizcocho de agua (4 huevos)	forma de primavera		Precalentar: 9 min Hornear: 26 min	160°C	1
Bizcocho de agua	forma de primavera		Precalentar: 9,5 min Hornear: 41 min	160°C	1
Pastel de levadura de manzana en una bandeja	Bandeja		Precalentar: 8 min Hornear: 42 min	150°C	2
Hefezopf (Calla)	Bandeja		40 minutos	150°C	2
Tartas pequeñas 20	Bandeja		36min	150°C	2
Pastelitos 40	Bandeja		Precalentar: 10 min Hornear: 34 min	150°C	2+4
Pastel de levadura de mantequilla	Bandeja		Precalentar: 8 min Hornear: 30 min	150°C	2
Mantecada	Bandeja		Precalentar: 8 min Hornear: 13 min	170°C	2
Galletas 2 bandejas	Bandeja		Precalentar: 8,3 min Hornear: 12 min	160°C	2+4
galletas de vainilla	Bandeja		Precalentar: 8 min Hornear: 10 min	160°C	2

Nombre menu	Forma	Modo	Tiempo	Temperatura	Nivel
galletas de vainilla	Bandeja		Precalentar: 8min Hornear: 14min	150°C	2+4
Pan blanco (1 kg de harina) en forma de caja	Caja		Precalentar: 9min Hornear: 50min	170°C	1
Pan blanco (1 kg de harina) en forma de caja	Caja		Precalentar: 12min Hornear: 45min	170°C	1
Pizza fresca (fina)	Bandeja		Precalentar: 9.5min Hornear: 21min	170°C	2
Pizza fresca (gruesa)	Bandeja		Precalentar: 10min Hornear: 45min	170°C	2
Pizza fresca (gruesa)	Bandeja		Precalentar: 8min Hornear: 41min	170°C	2
Pan	Bandeja		Precalentar: 9min Hornear: 30min	190°C	1
Lomo tierno de ternera 1,6 kg	Bandeja		55min	180°C	2
Pastel de carne 1 kg de carne	Bandeja		75min	180°C	1
Pollo 1kg	Bandeja		50min	180°C	Estante:2 Bandeja:1
Pescado 2,5 kilos	Bandeja		70min	170°C	2
Costillas tomahawk cocidas BT	Bandeja		85min	120°C	3
Asado de cuello de cerdo 1,2 kg	Bandeja		82min	160°C	1
Pollo 1,7 kilos	Bandeja		78min	180°C	Estante:2 Bandeja:1

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Desconecte la fuente de alimentación antes de la limpieza y el mantenimiento.
Para garantizar la vida útil del horno, se debe limpiar minuciosamente con frecuencia.
Los pasos de limpieza son los siguientes:

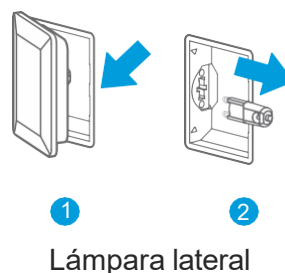
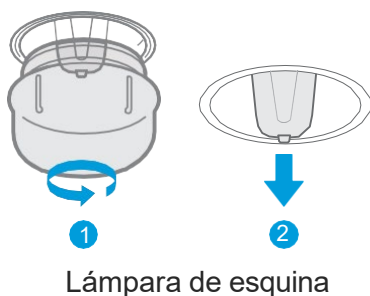
1. Después de cocinar, espere a que el horno se enfríe por completo.
2. Retire los accesorios del horno, enjuague con agua tibia y seque.
3. Limpie los restos de comida de la cámara del horno.
4. Limpie el horno con un paño suave manchado con detergente y luego séquelo con un paño suave y seco.

NOTA

1. No utilice herramientas de limpieza afiladas, cepillos duros ni productos de limpieza corrosivos, para no dañar el horno y sus accesorios.
2. No utilice agentes abrasivos ásperos ni espátulas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta.

Lámpara

1. Para evitar que la lámpara se dañe, coloque una toalla en la cavidad.
2. Gire en sentido contrario a las agujas del reloj para quitar la cubierta de vidrio (lámpara de esquina)
3. Abra suavemente la cubierta de vidrio con una herramienta de cabeza plana (lámpara lateral). Saque la mecha y reemplácela (no la gire).
4. Vuelva a instalar la cubierta de vidrio y saque la toalla.



Advertencia Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el suministro eléctrico del aparato esté apagado y que el aparato esté completamente frío. antes de retirar la lente de la lámpara.

Limpieza de puertas

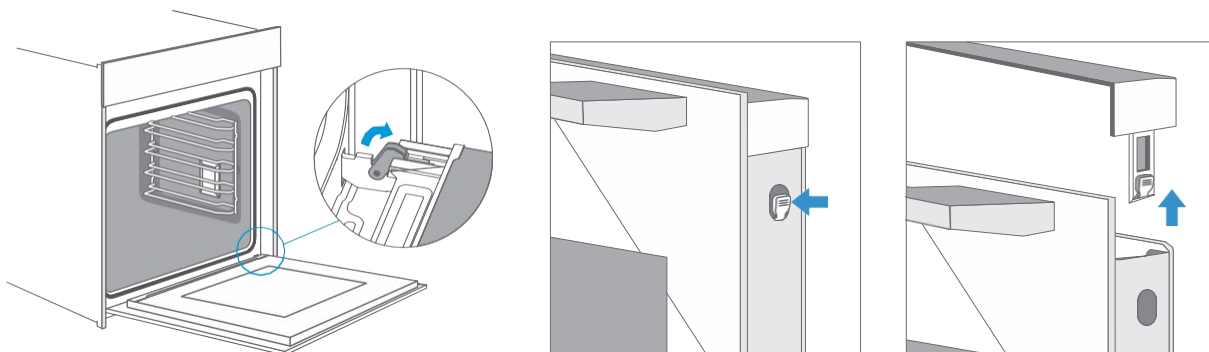
Con un buen cuidado y limpieza, su electrodoméstico conservará su apariencia y seguirá siendo completamente funcional durante mucho tiempo. Para realizar la limpieza y retirar los paneles de la puerta, puede retirar la puerta del aparato. En las bisagras izquierda y derecha de la puerta del aparato hay una palanca de bloqueo. Cuando las palancas de bloqueo están cerradas, la puerta del aparato queda asegurada en su lugar. No se puede separar. Cuando se abren las palancas de bloqueo para quitar la puerta del aparato, las bisagras se bloquean. No pueden cerrarse de golpe.

Advertencia

1. Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta, y puede que esté atrapado. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.
2. Si las bisagras no están bloqueadas, pueden cerrarse con gran fuerza. Asegúrese de que las palancas de bloqueo siempre están completamente cerradas o, al retirar la puerta del aparato, completamente abierto.

Desmontaje e instalación

1. Abra completamente la puerta del aparato.
2. Abra las dos palancas de bloqueo a la izquierda y a la derecha.
3. Cerrar la puerta del aparato hasta el tope.
4. Con ambas manos, agarre la puerta por el lado izquierdo y derecho y extráigala hacia arriba.
5. La incrustación de plástico en la cubierta de la puerta puede decolorarse. Para llevar a cabo minuciosamente limpieza, puede quitar la cubierta. Presione los interruptores izquierdo y derecho de la cubierta.
6. Después de quitar la cubierta de la puerta, las partes restantes de la puerta del electrodoméstico se pueden quitar fácilmente para poder continuar con la limpieza. Cuando termine la limpieza de la puerta del aparato, vuelva a colocar la tapa y presione hasta que encaje de forma correcta.



NOTA: Vuelva a colocar la puerta del aparato en el orden inverso al de extracción.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el problema no se puede resolver o surgen otros problemas, comuníquese con el servicio posventa.

Problema	Posible razón	Solución
No se puede comenzar	La energía no está conectada	conectar la fuente de alimentación
	El interruptor de alimentación principal no está encendido	Encienda el interruptor de encendido
	Puerta del horno no cerrada	Cerrar la puerta del horno
Lampara no enciende	esta roto	Contactar con el servicio postventa
Tiene un olor acre o humo.	estreno	No se requiere procesamiento
La comida no esta cocinada.	La temperatura es demasiado baja	Utilice una temperatura más alta
	La porción de comida es demasiado grande.	Cocine los alimentos en trozos más Pequeños o extienda el tiempo de cocción.
Comida quemada o desigual.	La temperatura es demasiado alta o el tiempo de calentamiento es demasiado largo	Ajustar la temperatura o el tiempo de cocción.
	La comida está demasiado cerca del tubo calefactor.	Ajustar las capas de colocación de accesorios.
El ventilador no dejó de funcionar después de detener la calefacción.	El ventilador retrasa el soplado para disipar el calor.	No se requiere procesamiento

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes para el medio ambiente.

Cumplimiento de la Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho:
Este producto cumple con la Directiva WEEE de la UE (2012/19/EU).
Este producto lleva un símbolo de clasificación para
residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Este símbolo indica que este producto no debe desecharse junto con otros desechos domésticos al final de su vida útil. El dispositivo usado debe devolverse al punto de recogida oficial para el reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recolección, comuníquese con las autoridades locales o con el minorista donde compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de electrodomésticos viejos. La eliminación adecuada de los aparatos usados ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

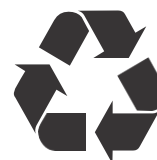


Cumplimiento de la directiva RoHS

El producto que ha adquirido cumple con la directiva RoHS de la UE (2011/65/UE).
No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

Información del paquete

Los materiales de embalaje del producto se fabrican a partir de materiales reciclables de acuerdo con nuestras Normas Nacionales de Medio Ambiente. No deseche los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de material de embalaje designados por las autoridades locales.



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

IMPORTA, COMERCIALIZA Y GARANTIZA:

Macoser_{S.A.}

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

Teléfono: (011) 4573-0888 (Líneas rotativas) - Mail: info@cocinasflorencia.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)
X2400AJJ - 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-9000-6093
IRAM-ISO 9001:2015





72207000 - Rev. 01 - 01/12/2024



IMPORTA, COMERCIALIZA Y GARANTIZA:

Macoser S.A.

Av. Constituyentes 4624 - C1431EXY - Ciudad de Buenos Aires
Tel.: (011) 4573-0888 - info@cocinasflorence.com.ar
www.cocinasflorence.com.ar

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

