



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.

INDICE

SEGURIDAD	1
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	2
ESPECIFICACIONES DE MODELOS	2
INSTALACIÓN	3
Pasos para la instalación	3
REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS	4
HORNO MECÁNICO	5
+	
HORNO MEC/ TIMER DIGITAL	5
Estructura de horno	5
Funciones	6
Funcionamiento	6
Primer Uso	7
HORNO DIGITAL	8
Estructura de horno	8
Funciones	9
Funcionamiento	10
Primer Uso	13
VENTILACIÓN DE ENFRIAMIENTO	13
USO	13
LIMPIEZA Y CUIDADO	14
Retiro de Embalaje	14
Limpieza interior de horno	15
Puerta	15
Elementos de calentamiento	18
Luz de horno	18
Superficies de vidrio	19
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	19

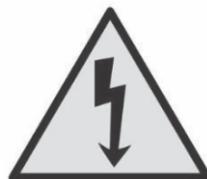
- **ATENCIÓN**

- 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

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

ESPECIFICACIONES DE MODELOS

MODELO	7857F	7867	7887 / 7889
TIPO	MECÁNICO CON PERILLAS	DIGITAL CON PERILLAS	DIGITAL - CONTROL TOUCH
FUNCIONES	6	6	12
ENLOZADO FACIL LIMPIEZA	X	X	X
RESIST. CALEFACTORAS SUP.	X	X	X
RESIST. CALEFACTORAS CENTR.			X
RESIST. CALEFACTORAS INF.	X	X	X
CONVECTOR	X	X	X
EXTRACTOR SUPERIOR	X	X	X
TIMER CON APAGADO	X	X	X
RETRASO DE ENCENDIDO			X
PUERTA CON TRIPLE CRISTAL	X	X	X
MANIJAS LAT. DE FACIL TRASLADO	X	X	X
SIST. DE DESCONEXION DE SEGURIDAD	X	X	X

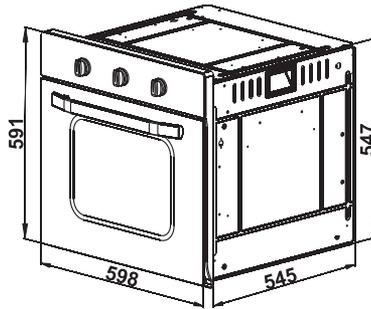
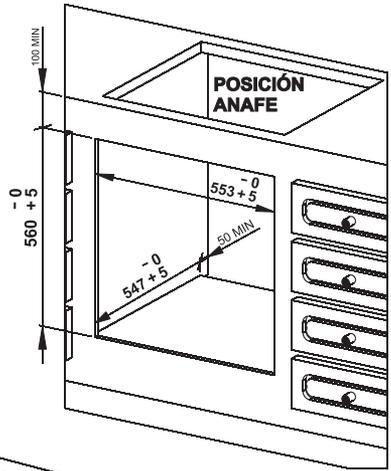
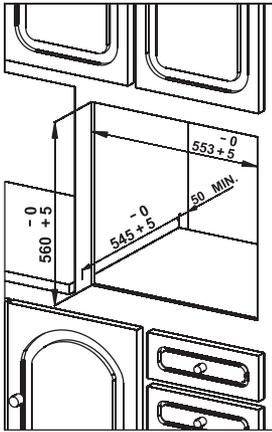
LA INSTALACIÓN Y EL MANTENIMIENTO DEBEN REALIZARSE POR PERSONAL CALIFICADO.

- ! 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

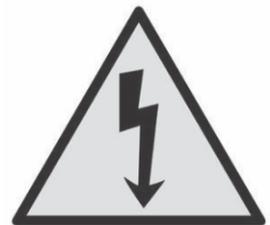


* Todas las medidas de cota están en milímetros.

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

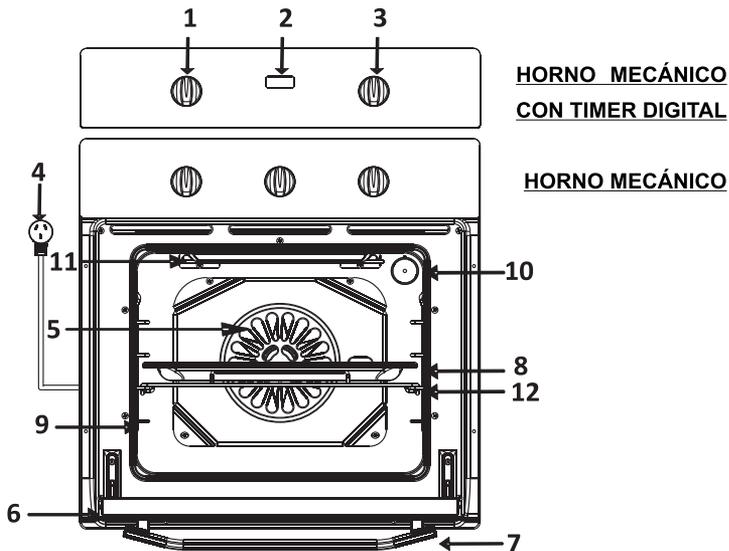
ESTOS APARATOS DEBEN ALIMENTARSE CON EL VOLTAJE Y FRECUENCIA ADECUADA (CA 220, 50 HZ), Y CONECTARSE A UN CIRCUITO DE DERIVACIÓN INDIVIDUAL CONECTADO A TIERRA CORRECTAMENTE Y PROTEGIDO POR UN INTERRUPTOR.

- ! 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

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el interruptor para selección de funciones.
 2. Elija la temperatura deseada en el timer digital.
 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 la botonera del timer.
 - 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



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.

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

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 patron hasta que el usuario presione cualquiera de los tres botones.



Imagen resultante al terminar el ciclo del temporizador.

IMPORTANTE

[NO FINALIZA EL FIN DE COCCIÓN,
SOLO ACTUA COMO ALARMA]



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:

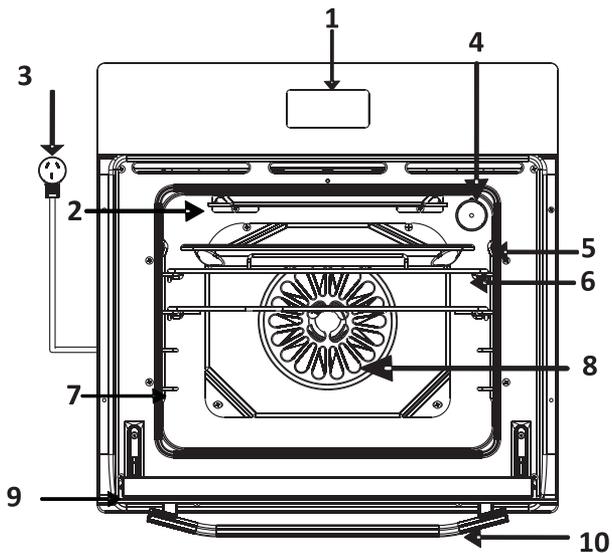
- 1- Encender el horno en el programa  a la temperatura de 250°C y dejarlo funcionar.
- 2- Al cabo de 30 minutos, cambiar al programa  con la misma temperatura anterior y dejarlo encendido.
- 3- Pasado los siguientes 30 minutos, apagar el horno y dejarlo enfriar.
- 4- Una vez frio, limpiarlo internamente.

! 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

Funciones

	-	LUZ
	P01	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.
	P02	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.
	P03	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.
	P04	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.
	P05	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.
	P06	MODOS 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.
	P07	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.
	P08	MODOS 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.

	P09	CONVECCIÓN Y GRILL MEDIANO: Este método utiliza la resistencia superior interna y la circular junto con el ventilador, lo que ayuda a que el calor circule más rápido. El ventilador permite que los alimentos se cocinen en los diferentes estantes de forma simultánea. Esta función es útil cuando se necesita dorar los alimentos rápidamente.
	P10	RESISTENCIA CENTRAL Y CONVECCIÓN: útil para calentamientos de superficie, bueno para alimentos que necesitan dorarse pero no cocerse como fideos, papas, quesos y salchichas.
	P11	CONVECCIÓN: función de descongelamiento.

Funcionamiento

Encendido de pantalla.

La pantalla se enciende con la tecla 

Configuración de hora.

Al mantener presionada la tecla  por 3 segundos se ingresa a la configuración del reloj. Seleccionamos los minutos con las teclas  - , luego presionamos  y repetimos los mismos pasos para la configuración de la hora.

Buzzer.

Presionando  encendemos o apagamos el volumen para las alarmas.

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.

Selección de programa.

Ingresa al menú de programas oprimiendo . Subiendo y bajando con las teclas  -  se irán mostrando los diferentes programas. Una vez elegido el programa, seleccionamos . Luego ingresa a la selección temperatura (por programa se muestra 180°C), subimos y bajamos con las teclas  -  y presionamos  (en el display se visualizará intermitente la temperatura hasta que encendamos el horno manualmente o configuremos el inicio por retardo).

! En caso de no desear configurar tiempo de fin cocción o tiempo de retardo de inicio de cocción, se presiona  y se inicia el programa.

Tiempo fin de cocción/ inicio con retardo.

Una vez seleccionado el programa y la temperatura fijada, presionamos . En el display se mostrara intermitente  y se mostrara por defecto 45 min, con las teclas  -  seleccionamos los minutos de duración de cocción (max. permitido 300 min).

Una vez elegido el tiempo tenemos 2 opciones:

- Si solo queremos configurar tiempo de fin de cocción presionamos  y luego  para darle inicio al programa.
- Si queremos configurar inicio con retardo debemos presionar nuevamente , se mostrara  intermitente en el display. Lo que vamos a configurar es la hora que deseamos que el horno FINALICE la cocción. A partir de la hora que figura, seleccionamos los minutos con las teclas  - . Luego de 3 segundos sin presionar nada se pasa automáticamente a la configuración de hora de la misma manera y presionamos . En el display se mostrará fijo el icono .

Timer sonoro.

El timer sonoro es solo una alarma, no detiene el funcionamiento del horno.

Para ingresar a la configuración del timer presionamos , con las teclas  -  seleccionamos el tiempo en minutos y presionamos  para finalizar la configuración. Quedara en el display el icono  encendido.

Finalización de cocción/Apagado del horno.

En cualquier momento, cualquiera sea la configuración se puede terminar la cocción presionando por 3 segundo las tecla .

El horno se puede apagar manualmente presionando la tecla  por 3 segundos mientras no se esté ejecutando ningún programa o se apaga solo pasados los 3 min luego de que no se ejecute ninguna acción.

Modificaciones posibles durante la cocción.

Durante la ejecución de cualquier programa se podrá modificar:

- Programa a ejecutarse: presionando , eligiendo con teclas  -  y seleccionando .
- Temperatura: presionando teclas  -  y luego .
- Tiempo de cocción: presionando , configurar con teclas  -  y luego .
- Tiempo de alarma: presionando , configurar con teclas  -  y luego .

! En caso de no seleccionar  no se aplica la nueva configuración y queda funcionando con la anterior.

LUZ

1. Tocando en el frente de horno el icono de la luz, se enciende durante 15 seg. y luego se apaga.
2. Tocando y manteniendo en el frente de horno el icono de la luz hasta que suene una alarma, la misma se enciende y permanece encendida durante 2.5 min., y luego se apaga.
3. Cuando seleccionamos un programa y comenzamos la cocción la luz se enciende y permanece encendida durante 2.5 min., y luego se apaga.

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  (P05) 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

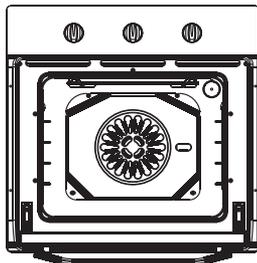
Para disminuir la temperatura externa existe un ventilador de enfriamiento. El mismo genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.

! 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

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 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

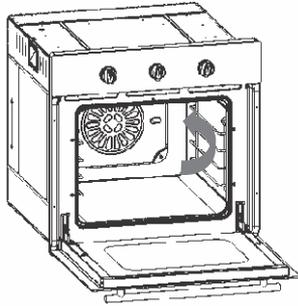
Para asegurarse de no dañar la terminación del producto, la forma más segura de retirar los restos adhesivos es utilizar algún líquido detergente casero, aceite mineral o de cocina.

- ! 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.

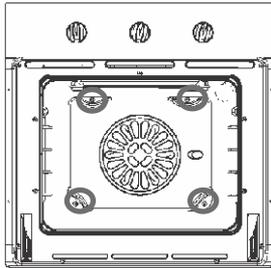


Limpeza interior de horno

- 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.

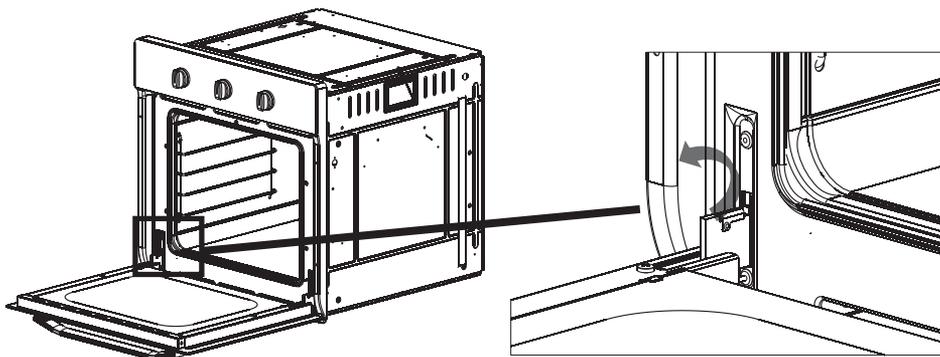


Puerta

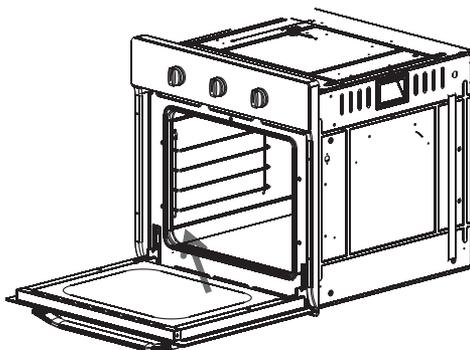
- ! Para evitar complicaciones y heridas, retire y coloque la puerta siguiendo las instrucciones del manual.



- 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.



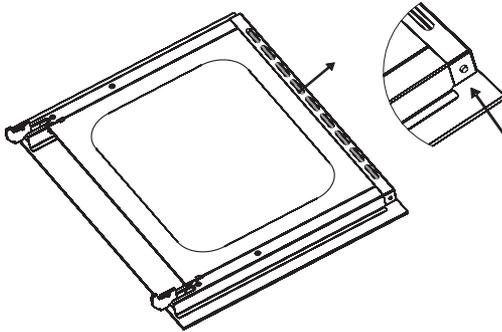
PASO 1



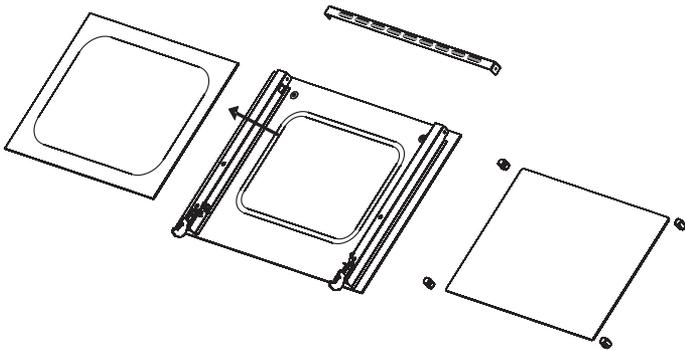
PASO 2

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.

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

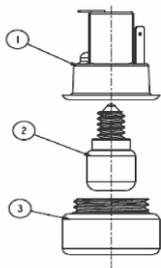


Luz de horno

- ! 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.



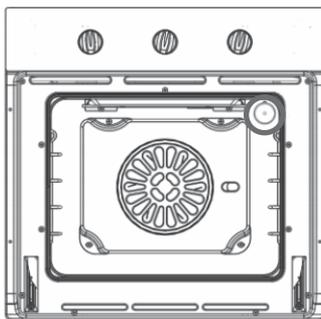
- ! Desconecte el aparato para realizar cualquier maniobra.



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.	
La termocupla 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 adquirentes dentro del plazo mencionado.
3. En caso de 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 - Excesiva presión de gas.
 - 4.4 - Instalación en condiciones distintas a las marcadas en el "Manual de Instalación, uso y mantenimiento" que se adjunta y forma parte de esta garantía.
 - 4.5 - Instalación por parte de instaladores no matriculados.
 - 4.6 - Intervención en el artefacto por personal no autorizado por "MACOSER S.A."
 - 4.7 - 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.
 - 4.8 - 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 - Los daños ocasionados al enlozado del gabinete.
 - 7.2 - Las roturas, golpes, caídas o raspaduras causadas por traslados.
 - 7.3 - Los daños o fallas ocasionados por deficiencia o interrupciones del circuito de alimentación eléctrica o por intervenciones no autorizadas.
 - 7.4 - 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 y vigentes en el país.
10. En 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

N° de Serie

Apellido y Nombre del Propietario

.....

Dirección Tel.

Localidad C.P.

Adquirida en

Dirección Tel.

Localidad C.P.

Factura N° del

.....
Sello y Firma del Comercio Vendedor

Fabrica, Comercializa y Garantiza:

MACOSER S.A.

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

Teléfono: (011) 4573-0888 (Líneas rotativas) - Fax: (011) 4571-8881

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.

MECÁNICO
MECÁNICO CON TIMER DIGITAL
DIGITAL

M [7857F]

MD [7867]

D [7887
-
7889]



GESTION
DE LA CALIDAD

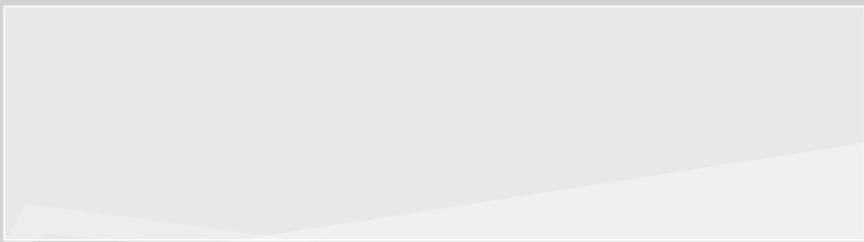
RI-9000-0000000

IRAM-ISO 9001:2008




Flores

PLANTA INDUSTRIAL DE COCINAS
Santiago Pampiglione 4486 (Parque Industrial)
X2400AJ - San Francisco (Córdoba) República Argentina
Tel.: (03564) 445858 - Fax: (03564) 437725
produccion@singermacoser.com.ar
www.singermacoser.com.ar
Facebook.com/Macoser S.A.




Florencia

Fabrica, Garantiza y Distribuye
Macoser S.A.

Av. Constituyentes 4624 - C1431EXY - Buenos Aires
Tel.: (011) 4573-0888 - Fax: (011)4571-8881
comercial@singermacoser.com.ar - www.singermacoser.com.ar
Facebook.com/Macoser S.A.