



# Florencia®

COCINAS A GAS

---

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 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 la energía.

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

Cocina con eficiencia energética Clase A en quemadores de plancha y horno.

## ADVERTENCIAS Y RECOMENDACIONES

- ✓ La cocina ha sido diseñada y construida solo para su uso doméstico. No es apta para uso industrial.
- ✓ La instalación deberá ser efectuada por un instalador matriculado y en un todo de acuerdo con lo establecido en las disposiciones y normas mínimas para la ejecución de instalaciones domiciliarias de gas.
- ✓ Antes de conectar la cocina, comprobar que los datos de la placa de marcado (colocada en el interior del lateral derecho) sean coincidentes con los de las redes de suministro de gas y 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 ( Mod. 5536,5537,5538,5546,5547,5558)
- ✓ Una instalación de gas y/o 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.
- ✓ Antes de instalar o usar la cocina se debe retirar la película de protección, caso contrario queda bajo responsabilidad del usuario los daños causados a personas y/o producto.

\*\*\* LAS IMÁGENES PUBLICADAS EN ESTE MANUAL SON MERAMENTE ILUSTRATIVAS Y PUEDEN DIFERIR LIGERAMENTE DEL PRODUCTO FINAL.

# 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

## ESPECIFICACIONES POR MODELO DE COCINAS

Las especificaciones contenidas son de carácter general, sólo deberán tomarse en cuenta las que correspondan al modelo de su cocina, reservándonos como fabricantes el derecho de realizar modificaciones en el diseño, accesorios o apariencia, con el propósito de permitir la actualización de este producto.

ESPECIFICACIONES POR MODELO DE COCINAS		LINEA RECTA								
MODELOS		5516F	5517F	5518F	5536	5537	5538	5546	5547	5558
	ENLOZADO COLOR BLANCO	x			x			x		
	ENLOZADO COLOR NEGRO		x			x			x	
Ac. Inoxidable	CUBIERTA SUPERIOR			x			x			x
	FRENTE PERILLA			x			x			x
	PERFIL LATERAL									
	LATERAL									x
	PUERTA PARRILLA			x			x			x
ENLOZADO DE HORNO EASY CLEAN (FÁCIL LIMPIEZA)		x	x	x	x	x	x	x	x	x
Reja de Quemadores	ALAMBRE ENLOZADO	x	x	x	x	x	x			
	ALAMBRE+PLANCHUELA ENLOZADO									
	HIERRO FUNDIDO							x	x	x
	VALVULA DE SEGURIDAD EN HORNALLAS	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	VALVULA DE SEGURIDAD EN HORNO	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	LUZ EN EL HORNO				x	x	x	x	x	x
ENCENDIDO ELECTR. HORNALLA Y HORNO EN UNA MANO					x	x	x	x	x	x
	PUERTA DE HORNO CON DOBLE CRISTAL	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	REJILLA AUTODESLIZABLE				x	x	x	x	x	x
	CAJON PARRILLA				x	x	x	x	x	x
	PUERTA PARRILLA	x	x	x						
	TIMER				x	x	x	x	x	x
	TIMER DIGITAL Y VISUALIZADOR TEMPERATURA HORNO									x

Aclaración: Todas las cocinas están equipadas con válvulas BIGAS, y preparadas para usar con Gas natural.  
En caso de tener necesidad de efectuar el cambio de Gas Natural a Gas Envasado, deberán seguirse las instrucciones de la página 8.

Entre los accesorios se incluye kit de inyectores para el cambio de gas.

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

# Í N D I C E

<b>Especificaciones por modelo</b>	pág. 1
<b>Matrículas de aprobación</b>	pág. 3
<b>Conociendo a su cocina</b>	pág. 3-4
Características	
<b>Instalación</b>	pág. 5
Recomendaciones para su instalación	
<b>Conexión de gas</b>	pág. 6
Montaje	
Información para el instalador	
Presión del suministro	
<b>Instalación eléctrica</b>	pág. 7
5536 - 5537 - 5538 - 5546 - 5547 - 5558	
<b>Conversión de la cocina a otro tipo de gas</b>	pág. 8
<b>Consejos para un buen uso y mantenimiento de su cocina</b>	pág. 9
<b>Instrucciones de uso</b>	pág. 10-13
Encendido y regulación de los quemadores	
Timer Mod. 5536 - 5537 - 5538 - 5546 - 5547	
Timer Digital Mod. 5558	
Quemadores de hornalla y horno	
<b>Limpieza y mantenimiento</b>	pág. 13-18
Limpieza de quemadores de plancha	
Limpieza de plancha, frente de llaves y bandejas	
Limpieza de laterales y puerta parrilla	
Limpieza de puerta de horno	
Limpieza de horno y parrilla	
Limpieza de rejillas y soportes de rejillas	
Limpieza de cajón parrilla	
<b>Cambio de lámpara</b>	pág. 18
<b>Condiciones de la Garantía</b>	pág. 19
<b>Certificado de la Garantía</b>	pág. 20

# MATRÍCULAS DE APROBACIÓN

Esta cocina ha sido testeada, aprobada bajo Norma NAG 312 (2010) y Adenda N° 1 (2015), certificada y es controlada por el ente certificador, y está sujeta a las normativas que dicte el Ente Nacional Regulador de Gas (ENARGAS). La aprobación responde a la matrícula otorgada por el ente que corresponda para nuestros productos y puede encontrarla en la placa de marcado en la parte inferior izquierda , abriendo el cajón parrilla.

## CONOCIENDO A SU COCINA

Una vez quitado el embalaje, asegúrese que la cocina esté en perfectas condiciones.

Retirar del interior del horno la rejilla de los quemadores e insertarlas en el encastre que posee la plancha para tal efecto.

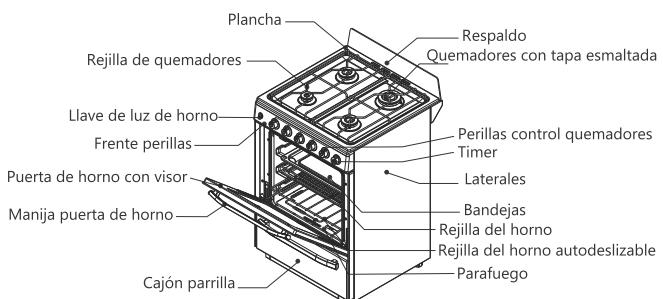
Además retire el respaldo del interior del horno, proceda al armado del mismo (ver pag 4) y colóquelo insertando en las guías existentes en los soportes traseros.

Controle la existencia de los accesorios que a continuación detallamos:

ACCESORIOS POR MODELO DE COCINAS		LINEA RECTA								
MODELOS		5516 F	5517 F	5518 F	5536	5537	5538	5546	5547	5558
ESTANTE REJILLA DE HORNO		1	1	1						
ESTANTE REJILLA DE PARRILLA		1	1	1						
ESTANTE REJILLA DE HORNO LISO					1	1	1	1	1	1
ESTANTE REJILLA AUTODESLIZABLE					1	1	1	1	1	1
SOPORTE LATERALES DE REJILLAS					2	2	2	2	2	2
BANDEJA DE HORNO		1	1	1	1	1	1	1	1	1
BANDEJA ACANALADA PARA PARRILLA		1	1	1	1	1	1	1	1	1
MANUAL DE INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO		1	1	1	1	1	1	1	1	1
LISTADO DE RED SERVICIO TECNICO		1	1	1	1	1	1	1	1	1
KIT DE INYECTORES PARA CAMBIO A GAS ENVASADO		1	1	1	1	1	1	1	1	1
Reja de Quemadores	ALAMBRE ENLOZADO	2	2	2	2	2	2			
	ALAMBRE+PLANCHUELA ENLOZADO									
	HIERRO FUNDIDO							2	2	2
RESPALDO DE VIDRIO		1	1	1	1	1	1	1	1	1
FLEJE PARA FIJAR LA COCINA A LA PARED (Montadas debajo de la cubierta superior)		2	2	2	2	2	2	2	2	2

### IMPORTANTE

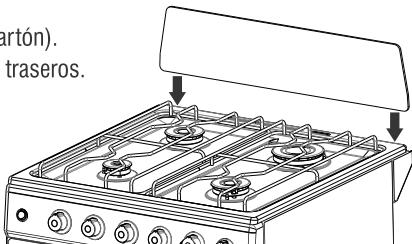
- Es necesario que el artefacto sea correctamente conectado por un instalador matriculado.
- Si este requisito no se cumple, la garantía pierde su validez.



## Respaldo de vidrio

### Armando de respaldo de vidrio sin punteras

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



### Limpieza del respaldo.

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

Importante: manipular con cuidado para evitar roturas.

## Características Técnicas

### **! ADVERTENCIA**

#### **RIESGO DE DAÑOS POR EXCESO DE PESO**

Use dos o más personas para mover e instalar su producto.  
No seguir esta instrucción puede traer daños a su columna o lesiones.

Medidas exteriores: 560 x 850 x 600 mm. / Medidas interior de horno: 430 x 370 x 410 mm. (65 Its.) / Peso total 42 Kg. (aproximadamente).

#### CUADRO A - PLACA DE QUEMADORES

MODELOS	QUEMADOR	POTENCIA			
		GN		GLP	
		kCal/h	kW	kCal/h	kW
5516F - 5517F - 5518F 5536 - 5537 - 5538 5546 - 5547 - 5558	QUEMADOR CHICO	1 x 770	1 x 0,89	1 x 770	1 x 0,89
	QUEMADOR MEDIANO	2 x 1680	2 x 1,95	2 x 1680	2 x 1,95
	QUEMADOR GRANDE	1x2550/1x2470	1x2,96/1x2,87	1x2350/1x2220	1x2,73/1x2,58
	HORNO	2900	3,37	2900	3,37
	TOTAL	9580 / 9500	11,12 / 11,03	9380 / 9250	10,89 / 10,74

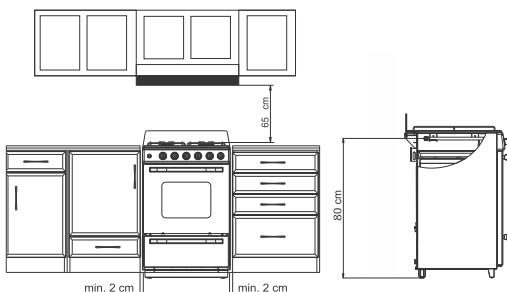
# INSTALACIÓN

## Recomendaciones para su instalación

**IMPORTANTE:** La instalación deberá ser efectuada por instalador matriculado y de acuerdo con lo establecidas en las disposiciones y normas vigentes para la ejecución de instalaciones domiciliarias de gas.



- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión de gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.
- Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscriptas sobre la placa de características (en el frente del horno, en la parte inferior izquierda) y en el manual de instrucciones.
- Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables a la ventilación.
- La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.
- Esta cocina puede instalarse en lugares donde existan muebles en ambos costados, ya que la misma está correctamente aislada. Dichos muebles deberán estar separados de la cocina a una distancia no inferior a los 2cm, 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 como laminados, aglomerados, maderas, plástico, etc, ya que en funcionamiento puede alcanzar una temperatura de 50°C superior a la del ambiente.
- Recuerde que las conexiones de gas deben efectuarse con accesorios aprobados.



- ☒ En caso de utilizar gas licuado, usar reguladores de presión conforme a las normas vigentes.
- ☒ La cocina debe instalarse en lugares ventilados, sin humedad ni corrientes de aire y lejos de cortinas u otros materiales inflamables.

**Los modelos de cocina que tienen plancha, puerta inferior y laterales de acero inoxidable para una mayor protección, están cubiertas por una película de PVC autoadhesiva. Sacar esta película, limpiar la superficie con un producto adecuado, no abrasivo, y eliminar todo el resto de autoadhesivo para evitar el posterior oscurecimiento del acero inoxidable.**

## CONEXIÓN DE GAS

### Montaje

Para colocar la cocina en su posición correcta para su conexión debe realizar las siguientes tareas:

- ☒ Retirar el respaldo, las rejillas de los quemadores y los difusores de los quemadores (Fig. 3).
- ☒ Retirar la plancha sacando los 4 tornillos que fijan la misma y los 8 tornillos que fijan los quemadores (Fig. 3).
- ☒ Colocar el fleje de anclaje fijándolo a la chapa superior según indica el detalle (Fig. 3).
- ☒ Para que la cocina quede perfectamente asentada, regule la posición de las dos patas traseras girándolas hasta encontrar la nivelación perfecta (Fig. 4).
- ☒ Para fijar la cocina a la pared, acerque la cocina a su posición, marque los agujeros del fleje, retirar la cocina a su posición y con taladro hacer agujeros para tarugos colocar tarugos.
- ☒ Coloque nuevamente la cocina en su posición, fijar con tornillos la fleje a la pared y proceda a la conexión.



Fig. 3

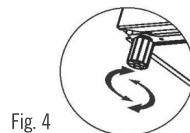
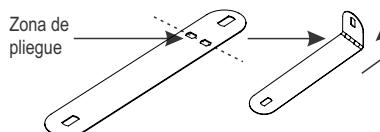
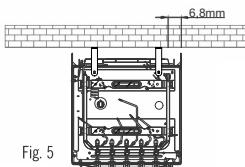


Fig. 4

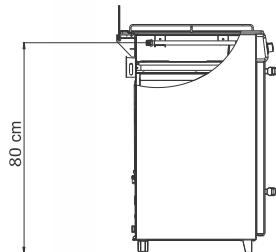
\*Los flejes de anclaje se proveen extendidos y el gasista matriculado es quien procederá a realizar el plegado de los mismos para su instalación.

### Información para el instalador

- ☒ Antes de instalar la cocina, verifique que la llave de paso de gas esté cerrada y que la cocina no se encuentre conectada a la red eléctrica.
- ☒ La entrada de alimentación de la cocina se encuentra a la derecha de la misma (Fig.5).
- ☒ Para facilitar su conexión a la red, la cocina viene provista de un caño semiírrido con un acople de rosca G 1/2" lo que permite conectarla por medio de conexión flexible de acero inoxidable que cumpla con las normativas de ENARGAS para instalaciones domiciliaria.



**IMPORTANTE:** Al conectar o desconectar la tuerca del extremo del flexible o una cupla en la conexión rígida, se debe tener la precaución de sujetar con una llave fija (22 mm) el hexágono que presenta el acople con rosca G 1/2".



**ATENCIÓN:** Recuerde que las conexiones realizadas con tubos flexibles de goma o plástico con o sin malla se encuentran expresamente prohibidas por el reglamento.

- ☒ Verifique que las cañerías estén limpias.
- ☒ Proceda con la conexión de la cocina a la red.
- ☒ Luego de abrir la llave de paso de gas, controlar que no haya perdida cubriendo las uniones con espuma de jabón. Si prueba con presión de aire, no superar los 0,4 Kg/cm<sup>2</sup>.

## Presión de suministro

Gas Natural: 180 mm de columna de agua ( 1,76 kPa)

Gas Licuado: 280 mm de columna de agua ( 2,74 kPa)

## INSTALACIÓN ELÉCTRICA 5536 - 5537 - 5538 - 5546 - 5547 - 5558

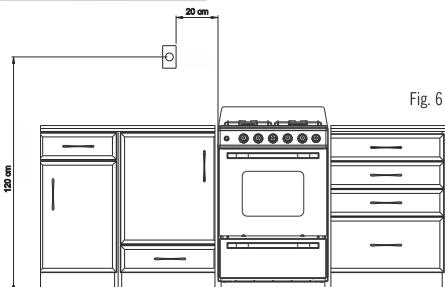
Si su cocina posee luz en el horno y encendido eléctrico, al conectarla a la red se debe tener en cuenta lo siguiente:

- ☒ La red del suministro eléctrico tendrá 220 V y 50 Hz.
- ☒ Que el tomacorriente de la pared sea de 3 contactos, es decir que tenga conexión a tierra. La conexión a tierra eléctrica lo protege a Ud. de descargas eléctricas peligrosas.

**NOTA: Es importante realizar la conexión a tierra por razones de seguridad.**

**Si no la tiene pida a un técnico autorizado que lo instale.**

- ☒ No usar adaptadores ni prolongadores.
- ☒ El cable de alimentación debe colocarse de tal manera que en ningún momento alcance una temperatura superior a los 75°C respecto a la temperatura ambiente.
- ☒ El tomacorriente debe ser de fácil acceso y a la vista. Ver fig. 6.
- ☒ Si el cable de alimentación está dañado debe ser cambiado por el servicio técnico autorizado o personal calificado.



- Antes de reemplazar la lámpara de iluminación del horno desconecte el artefacto de la red de suministro de energía eléctrica.

**IMPORTANTE:** El fabricante no se responsabilizará por daños causados a personas o cosas si no se cumple con las recomendaciones antes mencionadas

## CONVERSIÓN DE LA COCINA A OTRO TIPO DE GAS

Para efectuar la conversión de la cocina a otro tipo de gas para la cual fue provista (de fábrica sale lista para ser usada con gas natural), es necesario realizar lo siguiente:

- Cambiar los inyectores de todos los quemadores (sustituirlos por los provistos en el kit).
- Regulación del By-Pass del mínimo en todas las válvulas de seguridad.
- Antes de realizar dichas operaciones desconecte la cocina de la red eléctrica.
- Regular el aire primario del quemador del horno

### A) QUEMADORES DE PLANCHA (cambio de inyectores y regulación de los mínimos):

- Quitar las rejillas y los quemadores.
- Desenroscar el inyector con una llave tubo y sustituirlo con el que corresponda al nuevo gas provisto con la cocina y de acuerdo con la tabla de picos inyectores.
- Realice la regulación del mínimo de un quemador por vez, encendiendo el mismo y llevándolo a la posición de mínimo. Luego quite la perilla correspondiente, con un destornillador gire en sentido horario el tornillo ubicado en el frente de la válvula para disminuir la altura de la llama o antihorario para aumentarla (Fig. 7).
- Por último, verifique que la llama mínima sea estable en todas las bocas y que no se apague con leves corrientes de aire. Aproximadamente, la potencia del quemador en mínimo no debe ser inferior al 25-30% del máximo.

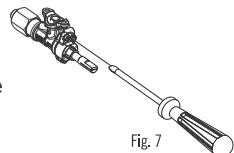


Fig. 7

### B) QUEMADOR DE HORNO

- Quitar el piso del horno y el quemador hasta apartarlo del inyector.
- Desenroscar el inyector y sustituirlo por el que corresponde al nuevo gas de acuerdo con la tabla de picos inyectores.
- La regulación del aire primario se realiza girando el regulador ubicado en la parte inferior del mismo, abriendo la toma para mayor ingreso de aire o a la inversa, hasta obtener una llama estable, azulada, sin volado ni llama amarilla.
- Por último, coloque el mando en la posición de mínimo, retire la perilla, introduzca el destornillador en el tornillo lateral de la válvula y gire en sentido horario para disminuir la altura de la llama o antihorario para aumentarla (Fig. 7).
- Verifique que las llamas sean estables en todas las bocas y que no se apaguen al cerrar la puerta o con leves corrientes de aire.

Cuadro C		PICOS INYECTORES PARA DISTINTOS TIPOS DE GAS	
MODELOS	QUEMADORES	GAS NATURAL	GAS ENVASADO
5516F - 5517F - 5518F 5536 - 5537 - 5538 5546 - 5547 - 5558	Horno	1,24 mm	0,95 mm
	Quemador chico	0,75 mm	0,55 mm
	Quemador mediano	1,00 mm	0,75 mm
	Quemador grande	1,25 mm	0,90 mm

En caso de usar en los modelos indicados quemadores alternativos (CUADRO B), los picos inyectores correspondientes son los que figuran en el CUADRO D.

Cuadro D PICOS INYECTORES PARA DISTINTOS TIPOS DE GAS			
MODELOS	QUEMADORES	GAS NATURAL	GAS ENVASADO
5516F - 5517F - 5518F 5536 - 5537 - 5538 5546 - 5547 - 5558	Horno	1,24 mm	0,95 mm
	Quemador chico	0,72 mm	0,55 mm
	Quemador mediano	1,10 mm	0,75 mm
	Quemador grande	1,24 mm	0,90 mm

## CONSEJOS PARA UN BUEN USO Y MANTENIMIENTO DE SU COCINA

- ☒ Lea completamente el manual de instrucciones antes de instalar y comenzar a utilizar su cocina.
- ☒ Debe ser utilizada por personas adultas. Se recomienda evitar que niños la manipulen o jueguen cerca, especialmente cuando esté en funcionamiento.
- ☒ Antes de realizar el mantenimiento o limpieza de su cocina debe apagar los quemadores correspondientes antes de retirar la olla o cualquier utensilio que esté sobre el quemador en funcionamiento.
- ☒ Evite colocar utensilios que tengan fondo inestable y mangos salientes sobre los quemadores de cubierta.
- ☒ No utilice el interior del horno para guardar recipientes con aceite, grasa, materiales inflamables, o que no soporten calor ( madera, papel, paños, aerosoles, etc.).
- ☒ En caso de que se apague accidentalmente un quemador, cierre la llave de paso del quemador correspondiente y solo vuelva a encenderlo una vez que el recinto se haya ventilado adecuadamente.
- ☒ Recomendamos cerrar la llave de paso de gas de la cocina si no la utiliza, especialmente en horario nocturno.
- ☒ No obstruir las aperturas o ranuras de ventilación o de eliminación de calor.
- ☒ No puede considerarse responsable al fabricante por el incorrecto o inadecuado uso de la cocina, como el de calefaccionar ambientes.
- ☒ Controle que las perillas se encuentren en posición de apagado cuando la cocina no se utiliza.
- ☒ Mientras usa la cocina, mantenga el lugar bien ventilado.
- ☒ Si tuviera que mover la cocina, evite arrastrarla.
- ☒ Evite choques bruscos contra la superficie de la cocina.
- ☒ El horno y la parrilla pueden usarse simultáneamente.
- ☒ Antes de introducir en el horno los alimentos para su cocción, precalientelo 10 minutos.
- ☒ No coloque alimentos para asar en el piso del horno, nunca utilice el horno sin el piso.
- ☒ Mientras cocine en el horno evite tocar el vidrio, frente perilla, plancha , la superficie y accesorios internos del mismo, ya que estos pueden llegar a altas temperaturas, espere un tiempo prudencial para su enfriamiento.
- ☒ Evite que niños se acerquen a la cocina y tengan acceso a ollas, fuentes calientes, etc. mientras esté cocinando.
- ☒ No olvide tapar las ollas, la cocción será más rápida.
- ☒ Si calienta mucha agua, guarde en un termo la que no utilizas.
- ☒ Cocine con la llama justa, si la llama sobrepasa el fondo de la olla, se pierde energía.
- ☒ Mantenga el horno cerrado cuando está 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.
- ☒ Límpie los quemadores, si están sucios demoran la cocción de los alimentos y aumenta el consumo de gas.

# INSTRUCCIONES DE USO

NOTA: Para el montaje y desmontaje de los soportes de rejilla y rejillas de horno, ver capítulo limpieza de los mismos, página 13 y 14.

## ADVERTENCIA

### ENCENDIDO POR PRIMERA VEZ

! Durante este proceso el horno puede emanar humo y olores característicos de sus materias primas !

- 1 - Encender el horno (sin alimentos en su interior) a temperatura máxima y dejarlo funcionar durante 30 '.
- 2 - Dejar enfriar y limpiar internamente.

## Encendido y regulación de los quemadores

### QUEMADORES DE PLANCHA CON VÁLVULAS DE SEGURIDAD:

#### a) Encendido manual Mod. 5516F, 5517F, 5518F.

- Con la llave de paso abierta, acerque la llama de un fósforo encendido o un chispa al quemador que desea utilizar.
- Presione hasta el tope y gire la perilla correspondiente al quemador a utilizar en sentido antihorario hasta la posición de llama máxima.
- Mantenga presionada hasta el tope la perilla durante 5 seg. de esta manera actuará la válvula de seguridad para que el quemador se mantenga encendido, si se apaga el quemador accidentalmente, la válvula cierra la salida de gas.
- Una vez encendido regule la salida de gas de acuerdo a su necesidad.

#### b) Encendido eléctrico de una mano Mod. 5536, 5537, 5538, 5546, 5547, 5558

- Presione hasta el tope y gire en sentido antihorario la perilla seleccionada, hasta la posición de máximo, para encender el quemador correspondiente.
- Mantenga presionada la perilla hasta el tope durante 5 seg, de esta manera actuará la válvula de seguridad para que el quemador se mantenga encendido, si se apaga el quemador accidentalmente, la válvula cierra la salida de gas.
- Una vez encendido regule la salida de gas de acuerdo a su necesidad.

**IMPORTANTE:** si usted presiona, gira y mantiene presionada la perilla sin hacer tope, el quemador se enciende, pero no permanece encendido, debido a que no trabaja la válvula de seguridad.  
Es necesario presionar, girar y mantener presionada la perilla hasta el tope.

### QUEMADOR DE HORNO CON VÁLVULA DE SEGURIDAD:

NOTA: El horno/parrilla de la cocina está equipada con válvula de seguridad, ésta le brinda protección impidiendo la salida de gas en caso de anomalías.

\*Cuando se apaga la llama del quemador del horno/parrilla por una corriente de aire, por apertura brusca de la puerta, por una baja de presión o corte en el suministro de gas.

\*También cuando por olvido del usuario la perilla del horno quede en posición de abierta sin estar encendido.

## a) Encendido manual Mod. 5516F, 5517F, 5518F.

- Abra la puerta del horno.
- Presione hasta el tope y gire la perilla del horno en sentido antihorario hasta la posición de máximo. En ese mismo momento introduzca la llama de un fósforo encendido en el orificio ubicado en el centro y al frente del piso del horno.
- Mantenga presionada la perilla durante 30seg. de esta manera actuará la válvula de seguridad, que en el caso de que se apague automáticamente cortará la salida de gas.
- Una vez encendido el quemador, regule con la perilla de control del horno la intensidad de la llama según la temperatura deseada.
- En caso de apagado, esperar 2 minutos y luego repetir los pasos anteriores.

## c) Encendido electrónico de una mano Mod. 5536, 5537, 5538, 5546, 5547, 5558.

- Presione hasta el tope y gire en sentido antihorario la perilla seleccionada, hasta la posición de máximo, para encender el quemador correspondiente.
- Mantenga presionada la perilla durante 5 seg, de esta manera actuará la válvula de seguridad para que el quemador se mantenga encendido, si se apaga el quemador accidentalmente, la válvula cierra la salida de gas.
- Una vez encendido regule la salida de gas de acuerdo a su necesidad.

**IMPORTANTE:** si usted presiona, gira y mantiene presionada la perilla sin hacer tope, el quemador se enciende, pero no permanece encendido, debido a que no trabaja la valvula de seguridad.

Es necesario presionar, girar y mantener presionada la perilla hasta el tope.

## Parámetros de temperatura del HORNO.

- 1) 120° - 160°
- 2) 160° - 180°
- 3) 180° - 200°
- 4) 200° - 240°
- 5) 240° - 280°

### Temperaturas de cocción seguras

Use esta tabla para asegurarse que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada para cocinarse.

Logrando matar gérmenes nocivos que causan intoxicación alimentaria.

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

Estos valores alcanzados pueden variar según la presión y por el poder calorífico usado.  
(Gas envasado)

Este indicativo numérico se encuentra grabado como indicativo en el Frente perilla comando (HORNO).

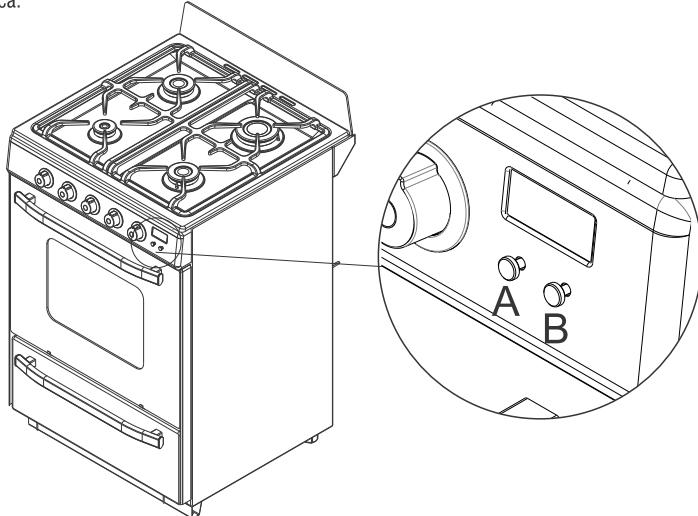
## Timer Mod. 5536, 5537, 5538, 5546, 5547, 5558.

- El uso del timer mecánico con alarma le permite programar un período de cocción máximo de 60 minutos.
- Para programar el timer mecánico, gire la perilla del timer en el mismo sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar los 60 minutos.
- Luego gire la perilla del timer en sentido contrario, hasta fijar el tiempo elegido de programación para la cocción; cuando haya transcurrido el tiempo programado, comenzará a sonar una alarma.

**IMPORTANTE:** El timer mecánico no apaga los quemadores, solo indica que el tiempo programado de la cocción ha finalizado.

## Funcionamiento comando digital:

- Antes de conectar la cocina a la red eléctrica verifique que la misma tenga los parámetros de tensión y frecuencia 220V - 50Hz.
- Verificar que el tomacorriente de 3 contactos, es decir, que tenga conexión a tierra. Esta conexión lo protege a Ud. de descargas peligrosas.
- Si se cumplen las condiciones antes mencionadas proceda a conectar la cocina a la red eléctrica.



El fabricante no se responsabiliza por daños causados a personas o cosas si no se cumplen con las recomendaciones antes mencionadas.

**IMPORTANTE:** El timer digital no apaga los quemadores, sólo indica que el tiempo programado de la cocción ha finalizado.

**Conección.**

Al conectarse la cocina a la red eléctrica, se mostrará la hora en el display. En el caso que la temperatura del horno sea superior a 100(°C) dejará de mostrar la hora y comenzará a mostrar la temperatura interna del horno.

**Configuración de hora.**

Independientemente que se muestre en el display, se puede acceder a la configuración de la hora presionando las dos teclas simultáneamente.

Con la tecla B incrementaremos el rango de minutos, luego presionando la tecla A se pasa a la configuración de rango de hora, la cual se incrementa con la tecla B. Presionando nuevamente A, la hora quedará configurada.

## **Encendido luz de horno.**

Si se desea encender la luz interna del horno se podrá realizar con la tecla A. Si se presiona por un tiempo prolongado la luz quedará encendida por un tiempo de 5 minutos, la cual se podrá apagar presionando la misma tecla.

## **Configuración del temporizador.**

Para utilizar el temporizador que se dispone, se debe primero configurar el mismo. Para ello se accede presionando la tecla B. Una vez que se ingresó a la configuración del temporizador se podrá aumentar o disminuir el tiempo (expresados en minutos) con las teclas A y B. Para aceptar los valores cargados y comenzar a utilizar el temporizador, bastará con no presionar las teclas por aproximadamente 3 segundos.

Cuando se esté utilizando el temporizador, se mostrará en el display de forma alternada la temperatura y el tiempo restante del temporizador. Una alarma sonora indicará cuando falte 1 minuto para finalizar el temporizador y una alarma de mayor intensidad cuando se haya finalizado el tiempo.

## **Cancelar configuración de temporizador.**

Para cancelar el temporizador se podrá realizar manteniendo presionado por aproximadamente 3 segundos la tecla B.

## **Consejo práctico para el uso eficiente de los quemadores**

Su cocina posee quemadores de distintos tamaños.

Para obtener un mayor rendimiento de los quemadores y un mínimo consumo de gas debe utilizar recipientes con fondo plano, con tapa y de dimensiones apropiados para cada quemador.

Dimensiones de los recipientes:

MODELOS	Quemador	Diámetro de los recipientes	
		Mínimo	Máximo
5516F - 5517F - 5518F 5536 - 5537 - 5538 5546 - 5547 - 5558	Rápido (grande)	220 mm	260 mm
	Semirápido (mediano)	160 mm	220 mm
	Auxiliar (chico)	120 mm en min. 90 mm	160 mm

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, limpieza o cambio de lámpara (modelos con instalación eléctrica), desconecte la alimentación eléctrica y cierre la llave de paso del gas.

**IMPORTANTE:** No use en ningún caso para la limpieza de su cocina, lanas de acero o limpiadores en aerosol o cualquier otro elemento abrasivo que puedan dañarla.

No deje acumular grasa en la mesada o en otras partes de la cocina.

Retire el enchufe del tomacorriente, cierre la salida de gas y verifique si la cocina está fría antes de hacer cualquier tipo de tarea de limpieza o mantenimiento.

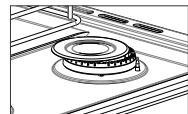
En caso de que ocurra un derrame de cualquier líquido o alimento dentro del horno, desenchufe la cocina, espere que se enfrie y limpie para evitar manchas y obstrucciones.

**No utilizar elementos clorados (ej. lavandina)**

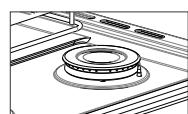
#### LIMPIEZA DE QUEMADORES DE PLANCHA (tapas y difusores):

- ☒ Extraer los quemadores desplazándolos hacia arriba.
- ☒ Lavarlos con agua caliente y jabón.
- ☒ Enjuagar y secar muy bien, ya que si quedan húmedos no funcionan correctamente.

☒ Tener la precaución de que al volverlos a instalar queden en la posición correcta, tanto el difusor como la tapa. La posición incorrecta de ambos afecta el buen funcionamiento del quemador.



INCORRECTO



CORRECTO Fig. 9

#### LIMPIEZA DE PLANCHA, FRENTE DE LLAVES Y BANDEJAS:

Los mismos pueden ser lavados con agua caliente y jabón, utilizando esponjas no metálicas, cepillos de nylon, paños, etc.

Utilizar limpiadores actos para Acero Inoxidable.

El frente de llaves se limpia fácilmente pasándole un paño humedecido con agua y detergente no abrasivo.

En los modelos con plancha de acero inoxidable se deben secar con un paño suave o gamuza. Si aún quedan manchas use un poco de vinagre caliente, enjuague y seque.

**IMPORTANTE: No use lanas de acero o limpiadores en aerosol o líquidos, o cualquier otro abrasivo; así como no se debe raspar con elementos metálicos, ya que ello deteriora el enlazado y la simbología indicadora, grabada en el frente de llaves.**

#### LIMPIEZA DE LATERALES Y PUERTA PARRILLA:

Los mismos se limpian fácilmente pasando un paño húmedo con agua tibia y detergente no abrasivo.

**IMPORTANTE: No use lanas de acero, limpiadores en aerosol (limpiador de horno), evitar el uso de agentes de limpieza que contengan cloro o cualquier otro elemento abrasivo o corrosivo, así como no se debe raspar con elementos metálicos que puedan dañar la pintura de los mismos.**

#### LIMPIEZA DE PUERTA DE HORNO:

La puerta del horno posee un vidrio externo y otro interno removible. Esto permite y facilita su limpieza para tener siempre una buena visión. Para retirar el vidrio, abra la puerta y saque los tornillos que retienen el vidrio con ayuda de un destornillador.

## 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 retirela hacia afuera y arriba.

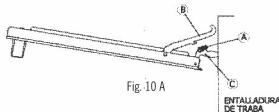


Fig. 10 A

**OPCIÓN B** Abra totalmente la puerta.

Gire los enganches "A" totalmente hacia atrás.

Cierre levemente la puerta hasta que haga tope, siga cerrando aproximadamente 30 grados más y retire la puerta hacia atrás.

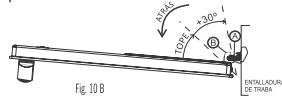


Fig. 10 B

## 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 de 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 la entalladura en el marco.

Abra totalmente la puerta y destrete los enganches "A".

Verifique que la puerta cierre y abra libremente.

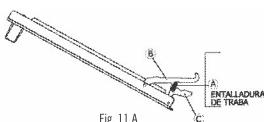


Fig. 11 A

**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 de horno.

Baje levemente la puerta verificando el calce de la 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 libremente.

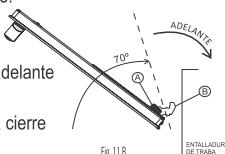


Fig. 11 B

## LIMPIEZA DE HORNO Y PARRILLA:

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

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

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 :

Desconecte la cocina de la red eléctrica.

Mod. 5536 , 5537 , 5538 , 5558 . Mod. 5536, 5537, 5538, 5546, 5547, 5558.

Con el horno tibio, remueva el derrame con un paño húmedo o esponja.

Si es necesario, ablande los residuos con un paño o esponja humedecida en amoníaco.

Limpie los residuos ablandados.

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

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

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

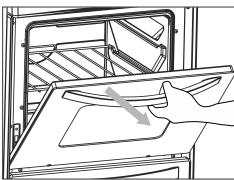
**IMPORTANTE:** Nunca use limpiadores abrasivos, tales como lanas metálicas, polvos limpiadores, objetos punzantes o limpiadores con siliconas, ya que pueden perjudicar la acción de limpieza continua. No use limpiadores comerciales para horno, todos son altamente cáusticos y pueden deteriorar el revestimiento de limpieza continua.

\*SU MODELO DE COCINA SE AJUSTA A ALGUNA DE LAS 2 OPCIONES DESCRIPTAS.\*

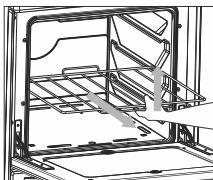
## Limpieza y colocación de rejillas

### RETIRANDO LAS REJILLAS DEL HORNO

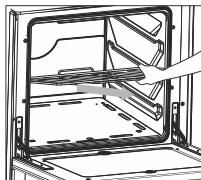
#### Rejilla horno deslizante manual



- ① Abra la puerta del horno.

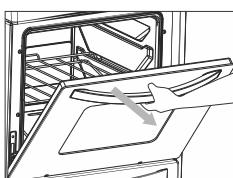


- ② Tome la rejilla, tire hasta que haga tope y levante la parte frontal.

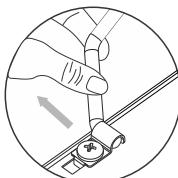


- ③ Retire la rejilla

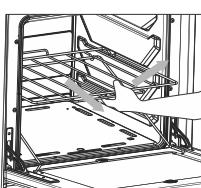
#### Rejilla horno autodeslizante (Para modelos con rejilla autodeslizante)



- ① Abra la puerta del horno.



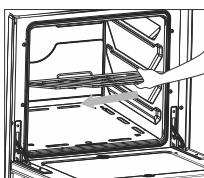
- ② Tome el alambre extractor y retire los extremos de los alojamientos existentes en la puerta del horno .



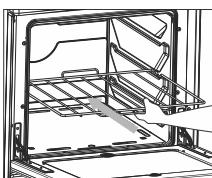
- ③ Retire la rejilla hacia usted hasta que haga tope, levante la parte frontal y extraiga la rejilla.

### RECOLOCANDO LAS REJILLAS DEL HORNO

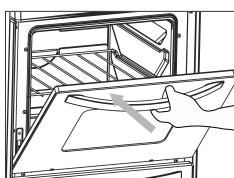
#### Rejilla horno deslizante manual



- ① Tome la rejilla, inclínela con la parte posterior levemente hacia abajo, y ubíquela en el estante deseado.

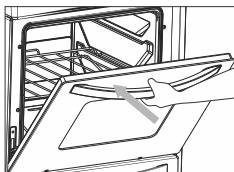
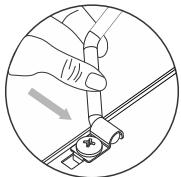
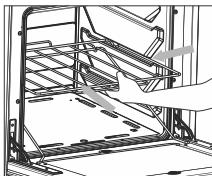


- ② Una vez que la rejilla ingreso en el estante, empujar hasta que la misma quede en posición horizontal.



- ③ Empuje la rejilla hasta el fondo y cierre la puerta.

## Rejilla horno autodeslizante (Para modelos con rejilla autodeslizante)



- ① Inserte la rejilla en el estante deseado, inclinada con la parte posterior hacia abajo. Empújela hasta que la misma quede de forma horizontal.

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

- ③ Cierre la puerta del horno.

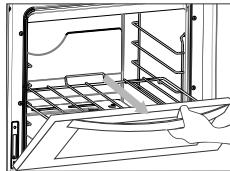
Tenga en cuenta que el modo de rejilla autodeslizante solo puede ser usado en los dos estantes inferiores.

Para limpiar las rejillas del horno, usted puede utilizar el lavavajillas, o lavarlas manualmente con detergente y una esponja suave. Luego de la limpieza, séquelas adecuadamente.

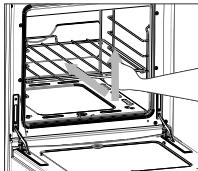
## Limpieza y colocación de rejillas

### RETIRANDO LAS REJILLAS DEL HORNO

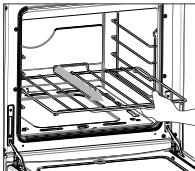
#### Rejilla horno deslizante manual



- ① Abra la puerta del horno.

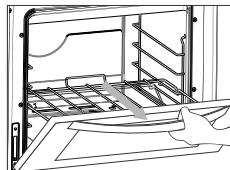


- ② Tome la rejilla, empújela hasta el tope trasero y levante la parte posterior.

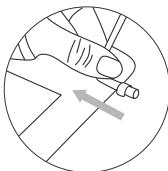


- ③ Retire la rejilla

#### Rejilla horno autodeslizante



- ① Abra la puerta del horno.



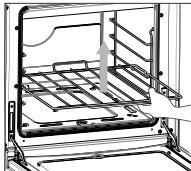
- ② Tome el alambre extractor y retire los extremos de los alojamientos existentes en la puerta del horno .



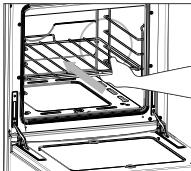
- ③ Levante la parte posterior de la rejilla horno para retirarla y sáquela.

## RECOLOCANDO LAS REJILLAS DEL HORNO

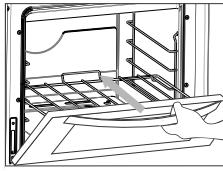
### Rejilla horno deslizante manual



- 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.

**IMPORTANTE:** Nunca use limpiadores abrasivos, tales como lanas metálicas, polvos limpiadores, objetos punzantes o limpiadores con siliconas, ya que pueden perjudicar la acción de limpieza continua. No use limpiadores comerciales para horno, todos son altamente cáusticos y pueden deteriorar el revestimiento de limpieza continua.

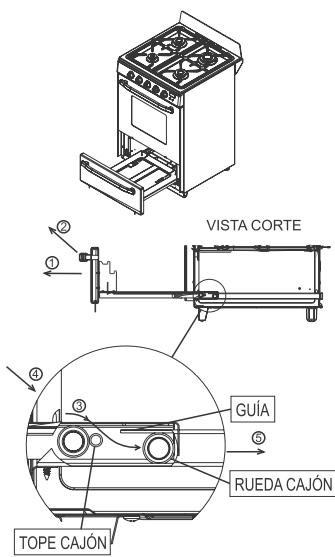
### Modelos con cajón parrilla.

#### (A) Desmontaje para limpieza:

- 1- Abrir el cajón en todo su recorrido.
- 2- Elevar el cajón desde el extremo donde está la manija y retirar el cajón simultáneamente permitiendo que la rueda y el tope salgan de la guía.

#### (B) Para el montaje:

- 3- Acercar el cajón en posición hacia la cavidad inferior de la cocina.
- 4- Bajar el cajón de manera inclinada haciendo pasar la rueda y el tope del mismo a través de la guía.
- 5- Bajar el cajón hasta quedar en posición horizontal y empujar hasta que quede totalmente cerrado.



### Cambio de lámpara Mod. 5536, 5537, 5538, 5546, 5547, 5558.

Esta operación deberá realizarse estando frío el horno.

- 1- Desconecte la ficha del tomacorriente.
- 2- Abra la puerta del horno.
- 3- Desenrosque el vidrio cubre lámpara.
- 4- Cambie la lámpara y coloque otra de las mismas características. (15/ 25W-220V).
- 5- Colocar el vidrio cubre lámpara.

## **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 impropi 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 prescriptas 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.
  - 7.5 - Los cristales y lámpara.
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 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@cocinasflorencia.com.ar](mailto: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.



# Florencia



## CÓDIGO QR

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

O INGRESÁ:

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



Modelo Aprobado  
INSTITUTO DEL GAS  
ARGENTINO S.A.



RI-9000-6093

IRAM-ISO 9001:2015

### PLANTA INDUSTRIAL DE COCINAS

Santiago Pampiglione 4486 (Parque Industrial)  
X2400AJJ - San Francisco - (Córdoba) - Rep. Arg.  
Tel.: (03564) 445858.  
produccion@macoser.com.ar

[Facebook.com/CocinasFlorencia](https://Facebook.com/CocinasFlorencia)

[www.cocinasflorencia.com.ar](http://www.cocinasflorencia.com.ar)



30353000 - REV. 12 - 06/06/2023



# Florencia

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

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

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

