



Florencia®

COCINA
SEMI - INDUSTRIAL

MANUAL DE
INSTALACIÓN, USO
Y MANTENIMIENTO

SOLO PARA USO COMERCIAL

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.

ADVERTENCIAS Y RECOMENDACIONES

- ✓ 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 perfil de la cocina) sean coincidentes con los de las redes de suministro de gas y electricidad.
Las matriculas corresponden a lo que figura en la placa de marcado del producto.
- ✓ 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. **5838, 5838S**)
- ✓ 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.
- ✓ 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					
MODELOS		5818	5838	5818 S	5838 S
Ac. Inoxidable	CUBIERTA SUPERIOR	x	x	x	x
	FRENTE PERILLA	x	x	x	x
	PERFIL LATERAL	x	x	x	x
	LATERAL	x	x	x	x
	PANEL INFERIOR	x	x	x	x
ENLOZADO DE HORNO EASY CLEAN (FÁCIL LIMPIEZA)		x	x	x	x
Reja de Quemadores	ALAMBRE ENLOZADO				
	ALAMBRE+PLANCHUELA ENLOZADO				
	HIERRO FUNDIDO	x	x	x	x
ROBINETES EN HORNALLAS		x	x		
VÁLVULA EN HORNALLAS				x	x
VALVULA DE SEGURIDAD EN HORNO		x	x	x	x
LUZ EN EL HORNO			x		x
ENCENDIDO ELECTR. HORNALLA Y HORNO			x		x
PUERTA DE HORNO CON DOBLE CRISTAL		x	x	x	x
REJILLA AUTODESLIZABLE			x		x
TIMER			x		x

Aclaración: Todas las cocinas están equipadas con robinetes 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 6 (03564) 437725.

Í N D I C E

Especificaciones por modelo	pág. 1
Conociendo a su cocina	pág. 3-4
Características	
Instalación	pág. 5
Recomendaciones para su instalación	
Conexión de gas	pág. 6
Montaje	
Información para el instalador	
Presión del suministro	
Instalación eléctrica	pág. 7
Conversión de la cocina a otro tipo de gas	pág. 8
Consejos para un buen uso y mantenimiento de su cocina	pág. 9
Instrucciones de uso	pág. 10-13
Encendido y regulación de los quemadores	
Timer	
Quemadores de hornalla y horno	
Limpieza y mantenimiento	pág. 12-18
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	
Cambio de lámpara	
Condiciones de la Garantía	
Certificado de la Garantía	

CONOCIENDO A SU COCINA

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

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

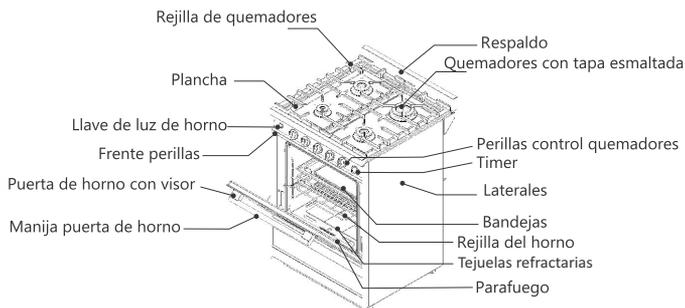
Controle la existencia de los accesorios que a continuación detallamos:

ACCESORIOS POR MODELO DE COCINAS					
MODELOS		5818	5838	5818 S	5838 S
REJILLA DE HORNO LISO		2	1	2	1
REJILLA AUTODESLIZABLE			1		1
SOPORTE LATERALES DE REJILLAS		2	2	2	2
BANDEJA DE HORNO		1	1	1	1
BANDEJA ACANALADA PARA PARRILLA		1	1	1	1
MANUAL DE INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO		1	1	1	1
LISTADO DE RED SERVICIO TECNICO		1	1	1	1
KIT DE INYECTORES PARA CAMBIO A GAS ENVASADO		1	1	1	1
Reja de Quemadores	ALAMBRE ENLOZADO				
	ALAMBRE+PLANCHUELA ENLOZADO				
	HIERRO FUNDIDO	2	2	2	2
RESPALDO INOXIDABLE		1	1	1	1
FLEJE PARA FIJAR LA COCINA A LA PARED (Montadas debajo de la cubierta superior)		2	2	2	2

IMPORTANTE

-Es necesario que el artefacto sea correctamente conectado por un instalador matriculado.

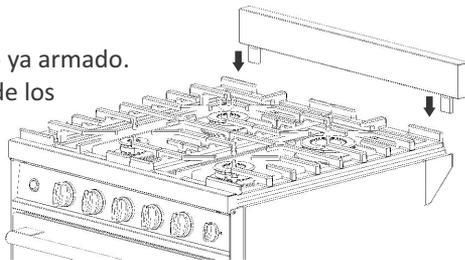
- Si este requisito no se cumple, la garantía pierde su validez.



RESPALDO INOXIDABLE

Colocación de respaldo:

- 1 - Extraer dentro del embalaje el respaldo ya armado.
- 2 - Inserte el respaldo en los alojamientos de los soportes traseros.



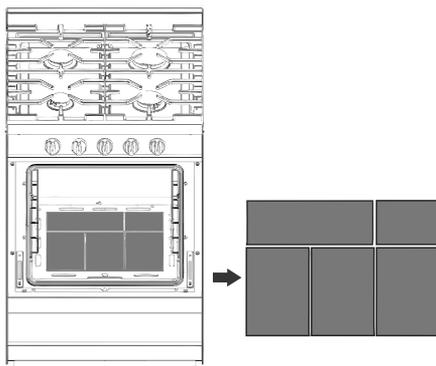
Limpieza del respaldo:

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

COLOCACIÓN DE TEJUELAS REFRACTARIAS

- 1 - Extraer dentro del horno las tejas embaldas y colocarlas según la imagen.

Horno EASY CLEAN (fácil limpieza), con tejas refractarias para un óptimo balance térmico y calor envolvente, aseguran una cocción pareja y uniforme de los alimentos.



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 lts.) / Peso total 42 Kg. (aproximadamente).

CUADRO A - PLACA DE QUEMADORES

MODELOS	QUEMADOR	POTENCIA			
		GN		GLP	
		kCal/h	kW	kCal/h	kW
5818 - 5838 5818S - 5838S	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 establecido en las disposiciones y normas vigentes para la ejecución de instalaciones domiciliarias de gas.

 ADVERTENCIA	
 Riesgo de Incendio	Siempre utilice tubos y reguladores de presión de acuerdo a las normas locales. Verifique la validez de los tubos y reguladores de presión y sústalos si fuere necesario. Apreté adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación. Instale la cocina de acuerdo a las especificaciones descriptas en el manual de instrucciones. Si no se siguen estas instrucciones puede causar explosión, incendio o posibles daños a la integridad física de las personas.
 Riesgo de Choque Eléctrico	No use cable de extensión. No use el producto sin conexión a tierra. No use adaptadores o triples. Desconecte el suministro de energía antes de darle mantenimiento. Vuelva a colocar todos los componentes y paneles antes de hacerla funcionar. No quite el terminal de conexión a tierra. Conecte el terminal de conexión a una tierra efectiva en su instalación. De no seguir las instrucciones, puede traer riesgo de vida, incendio o choque eléctrico.

- ✗ 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.

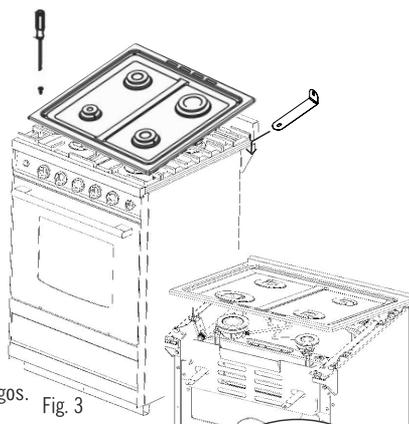
- ✗ En caso de utilizar gas licuado, usar reguladores de presión conforme a las normas vigentes.
- ✗ La cocina debe instalarse en lugares ventilados, sin humedad ni corrientes de aire y lejos de cortinas u otros materiales inflamables.

CONEXIÓN DE GAS

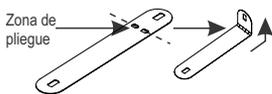
Montaje

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, retire la cocina a su posición y con taladro hacer agujeros para tarugos y colocar tarugos.
- ✗ Coloque nuevamente la cocina en su posición, fijar con tornillos la fleje a la pared y proceda a la conexión.



*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 semirígido 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.

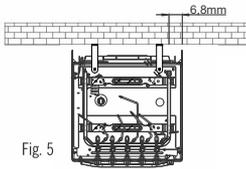
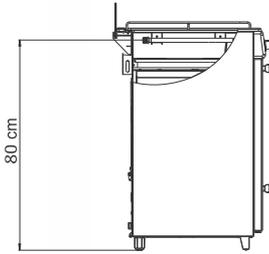


Fig. 5

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 pérdida cubriendo las uniones con espuma de jabón. Si prueba con presión de aire, no superar los 0,4 Kg/cm².

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 (MOD.5838,5838S)

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.
- ✗ 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:

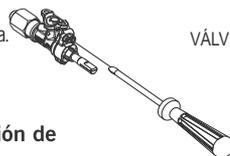
- ✗ Cambiar los inyectores de todos los quemadores (sustituirlos por los provistos en el kit).
- ✗ Regulación del By Pass del mínimo en todos los robinetes y válvula de seguridad del horno.
Antes de realizar dichas operaciones desconecte la cocina de la red eléctrica.
- ✗ Regular el aire primario del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



ROBINETE

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:

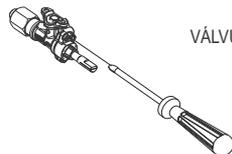
- ✗ Cambiar los inyectores de todos los quemadores (sustituirlos por los provistos en el kit).
- ✗ Regulación del By-Pass del mínimo en todas las válvulas de seguridad.
Antes de realizar dichas operaciones desconecte la cocina de la red eléctrica.
- ✗ Regular el aire primario del quemador del horno



VÁLVULA

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 dentro del vástago del robinete para disminuir la altura de la llama o antihorario para aumentarla.
- ✗ 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.



VÁLVULA

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.
- ✗ 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 D	PICOS INYECTORES PARA DISTINTOS TIPOS DE GAS		
MODELOS	QUEMADORES	GAS NATURAL	GAS ENVASADO
5818 - 5838 5818S - 5838S	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.
- ✗ Limpie 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

a) Encendido manual Mod. 5818 , 5818 S.

- ✗ Con la llave de paso abierta, acerque la llama de un fósforo encendido o un chispero 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.
- ✗ Una vez encendido regule la salida de gas de acuerdo a su necesidad.

b) Encendido eléctrico Mod. 5838 , 5838 S.

- ✗ Con la llave de paso abierta, acerque la llama de un fósforo encendido o un chispero al quemador del horno.
- ✗ Presione hasta el tope y gire la perilla correspondiente al quemador a utilizar en sentido antihorario hasta la posición de llama máxima.
- ✗ Una vez encendido regule la salida de gas de acuerdo a su necesidad.

QUEMADOR DE HORNO CON VÁLVULA DE SEGURIDAD:

a) Encendido manual Mod. (5818 , 5818 S)

- ✗ 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 eléctrico

Mod. (5838 , 5838 S)

- ✗ Presione la tecla y gire en sentido antihorario la perilla seleccionada, hasta la posición de máximo, para encender el quemador correspondiente.
- ✗ Gire la perilla y mantenga la tecla presionada, 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.

Timer

Mod. (5838 , 5838 S)

- ✗ 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.

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
5818 - 5838 5818S - 5838S	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.

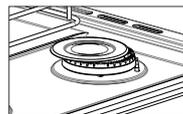
Retire el enchufe del tomacorriente, cierre la salida de gas y verifique si la cocina está fría antes de hacer cualquier tipo de tarea de limpieza o mantenimiento.

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

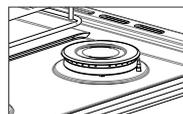
No utilizar elementos clorados (ej. lavandina)

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 se 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.

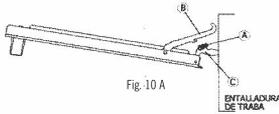
IMPORTANTE: No use lanas de acero, limpiadores en aerosol (limpiador de horno), evitar el uso de agentes de limpieza que contengan cloro o cualquier otro elemento abrasivo o corrosivo, así como no se debe raspar con elementos metálicos que puedan dañar la pintura de los mismos.

LIMPIEZA DE PUERTA DE HORNO:

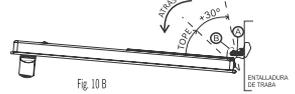
La puerta del horno posee un vidrio externo y otro interno removible. Esto permite y facilita su limpieza para tener siempre una buena visión. Para retirar el vidrio, abra la puerta y saque los tornillos que retienen el vidrio con ayuda de un destornillador.

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.

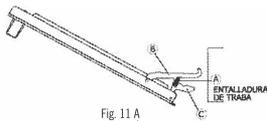


- OPCIÓN B**
- ✗ Abra totalmente la puerta.
 - ✗ Gire los enganches "A" totalmente hacia atrás.
 - ✗ Cierre levemente la puerta hasta que haga tope, siga cerrando aproximadamente 30 grados más y retire la puerta hacia atrás.

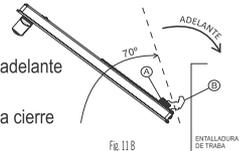


Montaje de la puerta del horno

- 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 destrabe los enganches "A".
 - ✗ Verifique que la puerta cierre y abra libremente.



- 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.

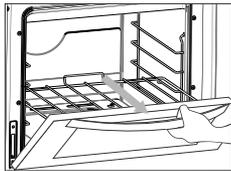


LIMPIEZA DE HORNO Y PARRILLA:

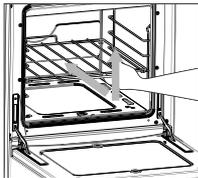
- ✗ Abra la puerta del horno y proceda a desmontarla para facilitar su limpieza (fig. 10).
- ✗ El revestimiento de limpieza tiene la misma vida útil que su cocina. Es conveniente evitar la acumulación continua de residuos quemados para no perjudicar la limpieza continua del horno.
- ✗ Para la limpieza manual de las superficies revestidas es necesario seguir los siguientes pasos :
- ✗ Desconecte la cocina de la red eléctrica.
Mod. (5838).
- ✗ 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).

RETIRANDO LAS REJILLAS DEL HORNO

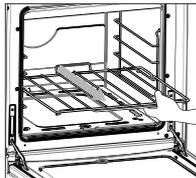
Rejilla horno deslizante manual



1 Abra la puerta del horno.

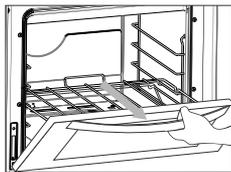


2 Tome la rejilla, empujela hasta el tope trasero y levante la parte posterior.

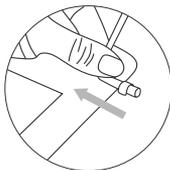


3 Retire la rejilla

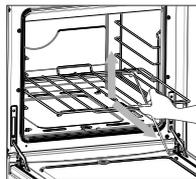
Rejilla horno autodeslizante



1 Abra la puerta del horno.



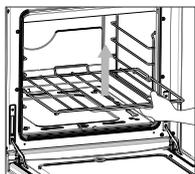
2 Tome el alambre extractor y retire los extremos de los alojamientos existentes en la puerta del horno .



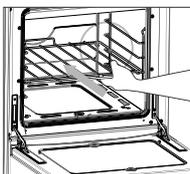
3 Levante la parte posterior de la rejilla horno para retirarla y sáquela.

RECOLOCANDO LAS REJILLAS DEL HORNO

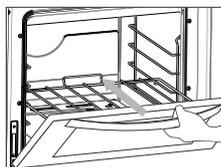
Rejilla horno deslizante manual



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.

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 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 enlizado del gabinete.
 - 7.2 - Las roturas, golpes, caídas o raspaduras.
 - 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@cocinasflorescencia.com.ar

CUIT: 30-59792857-9

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

PLANTA INDUSTRIAL DE COCINAS

Santiago Pampligione 4486 (Parque Industrial)
X2400AJJ - San Francisco - (Córdoba) - Rep. Arg.
Tel.: (03564) 445858.

produccion@macoser.com.ar

Facebook.com/CocinasFlorenxia

www.cocinasflorenxia.com.ar



Florenxia



CÓDIGO QR

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

O INGRESÁ:

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



GESTION
DE LA CALIDAD

RI-9000-6093

IRAM-ISO 9001:2015



Florencia

Fabrica, Garantiza y Distribuye

Macoser S.A.

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

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

