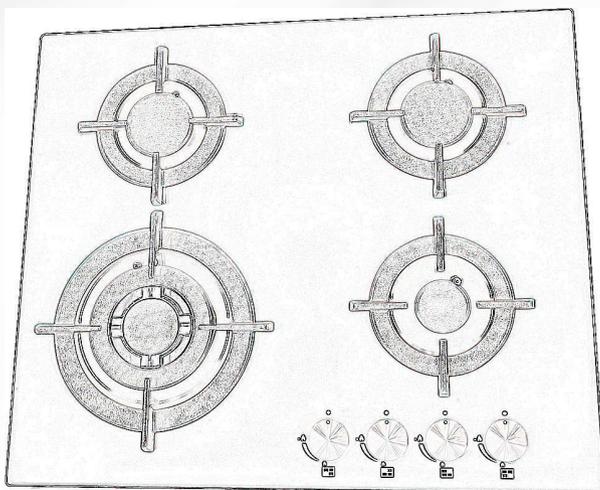


Florenxia®

ANAFE A GAS
CON ENCIMERA DE VIDRIO



DOS Y CUATRO
HORNALLAS

MANUAL DE
INSTALACIÓN, USO
Y MANTENIMIENTO

ESTIMADO CLIENTE

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

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

El anafe a gas que Ud. acaba de adquirir está diseñado y fabricado con tecnología de avanzada, lo que hace que sea altamente confiable y eficiente en el uso de la energía.

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

Anafe a gas con eficiencia energética Clase A en quemadores de plancha.

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 el anafe comprobar que los datos de la placa de marcado (colocada en la parte inferior del mismo) sean coincidentes con los de las redes de suministro de electricidad.
- ✔ La seguridad eléctrica de este anafe se garantiza únicamente cuando la misma está correctamente conectada a una instalación adecuada y provista de bajada a tierra. Importante verificar este requisito para la seguridad de su familia. En caso de existir duda de la instalación domiciliaria pedir una inspección de la misma a personal técnico idóneo.
- ✔ Una instalación 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 el anafe de la red de alimentación eléctrica.
- ✔ Antes de instalar o usar el anafe se debe retirar la película de protección, caso contrario queda bajo responsabilidad del usuario los daños causados a personas y/o producto.

Información general

IMPORTANTE:

- El mobiliario adyacente y todos los materiales utilizados en la instalación deben ser capaces de soportar una temperatura mínima de 85°C por encima de la temperatura ambiente de la habitación en la que se encuentre, ubicado en, mientras está en uso.
- Ciertos tipos de muebles de cocina de vinilo o laminados son particularmente propensos a daños por calor o decoloración a temperaturas por debajo de las pautas dadas anteriormente.
- Cualquier daño causado por la instalación del aparato en contravención de este límite de temperatura, **será responsabilidad del propietario.**
- No debe utilizar este dispositivo para almacenar elementos en la superficie de trabajo.
- **Las reparaciones solo pueden ser realizadas por el personal del servicio autorizado.**

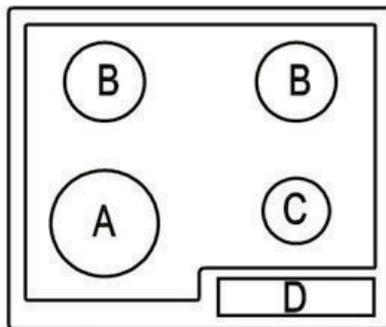
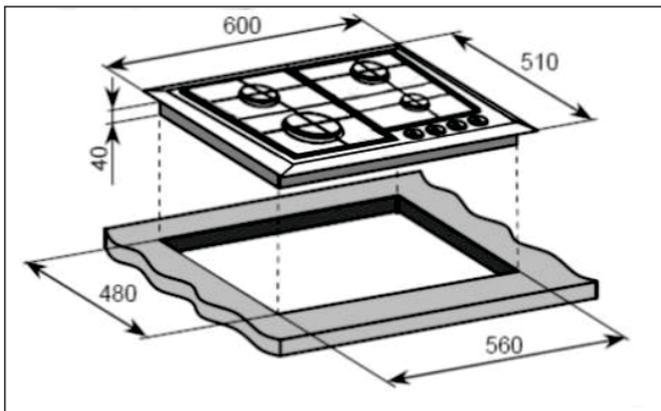
SEGURIDAD

- Este aparato no se destina a ser utilizado por personas (inclusive niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia en conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referidas a la utilización del aparato o estén bajo la supervisión de un responsable.
- Al fin de entender las normas de seguridad y evitar daños, solamente personal especializado deberá realizar la reparación o mantenimiento del anafe. Esto se aplica también al cable de alimentación. En caso de aparecer defectos, solamente una persona especializada o el propio fabricante deberá sustituirlo.

Durante el uso

- Cualquier película o pegatina que esté presente en la superficie de la placa cuando se entregue debe retirarse antes de su uso.
- Se debe tener cuidado al utilizar el aparato, de lo contrario existe el riesgo de que se causen quemaduras.
- No debe permitir que los cables de conexión eléctrica entren en contacto con la superficie de la placa de cocción cuando está caliente o con cualquier utensilios de cocina calientes.
- Asegúrese de que todas las zonas de cocción estén apagadas después de su uso.
Limpieza o Limpieza de la encimera debe llevarse a cabo de forma regular.

ANAFE CUATRO FOCOS - FLOR 6749



Especificaciones del producto:

- A = 1 x Quemador WOK de 3,50 kW (3000 kcal)
- B = 2 x Quemadores semirrpido de 1,75 KW (1500 kcal)
- C = 1 x Quemador auxiliar de 1,00 kW (900 kcal)
- D = Panel de control. Potencia total: 8 kw (6900 kcal)

- Operaci3n de control frontal
- Encendido automático
- Soportes de bandeja de hierro fundido
- Dispositivo de seguridad de falla de llama en cada quemador.

ANAFE DOS FOCOS - FLOR 6729

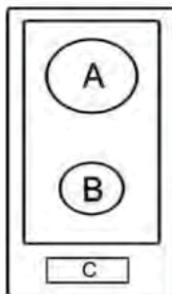
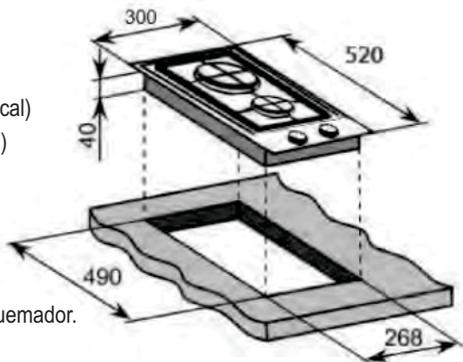
Especificaciones del producto:

A = 1 x Quemador WOK de 3,50 kW (3000 kcal)

B = 1 x Quemadores semirrápidos de 1,75 kW (1500 kcal)

C = Panel de control. Potencia total: 5,3 kW (4500 kcal)

- Operación de control frontal
- Encendido automático
- Soportes de bandeja de hierro fundido
- Dispositivo de seguridad de falla de llama en cada quemador.



- **Voltaje nominal:** 220 - 240 Vac 50 / 60 Hz

- **Conexión de suministro:** 3A (salida fundida conmutada de doble polo con espacio de contacto de 3 mm)

- **Entradas nominales máximas:** 0,0008 kW

- **Líder de suministro de red:** 3 núcleos x 0,75 mm² (Tipo VV-F <HAR>)

- **Conexión Tipo:** - Rp 1/2 (ISO R7)

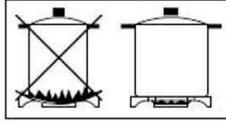
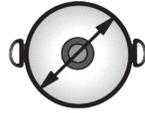
- Gas Natural (20 mbar)

-GLP alternativo G30 (28-30 mbar)

RECIPIENTES ADECUADOS

Quemadores	RECIPIENTES ADECUADOS	
	Diámetro mínimo	Diámetro máximo
Wok	220 milímetros	260 milímetros
Semi-rápido	120 milímetros	200 milímetros
Auxiliar	80 milímetros	160 milímetros

Diámetros de ollas apropiadas para el diámetro de la zona de cocción.



- El diámetro de la parte inferior de la sartén debe corresponder al del quemador.
- La llama del quemador nunca debe extenderse más allá del diámetro de la sartén.
- Use sartenes de fondo plano solamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL PRODUCTO



IMPORTANTE : Las operaciones de limpieza solo deben llevarse a cabo cuando la placa esté fría. El aparato debe desconectarse de la red eléctrica antes de comenzar cualquier proceso de limpieza.

Limpieza de la parte superior de la encimera



Cualquier residuo que quede en la superficie superior de la encimera de los agentes de limpieza la dañará. Debe eliminar cualquier residuo con agua tibia y jabón.



Los limpiadores abrasivos u objetos afilados dañarán la superficie de la placa; debe limpiarlo con agua tibia y jabón.

Aunque es más fácil limpiar algunos depósitos mientras la superficie de la placa aún está caliente. Asegúrese de que la superficie de la placa, los soportes de la bandeja y los quemadores de la placa se hayan enfriado lo suficiente antes de intentar tocarlos.

Después de cada uso

- Retire los soportes de la sartén y limpie el aparato con un paño suave y húmedo que se haya puesto en agua tibia y jabonosa. El paño debe escurrirse después de ser sacado del agua jabonosa.
- Seque el aparato frotando la superficie con un paño suave y limpio.
- Recomendamos que se use regularmente un limpiador y pulido de acero inoxidable apropiado en las superficies de acero inoxidable de este aparato.

Limpieza de la parte superior de la encimera

- Los quemadores de la placa deben limpiarse una vez a la semana o con más frecuencia si se ensucian.

- Retire los quemadores de la placa tirando de ellos hacia arriba y lejos de la parte superior de la placa.
 - Remojarlos durante unos diez minutos en agua caliente y un poco de detergente. Después de limpiarlos y lavarlos, límpielos y séquelos cuidadosamente.
 - Antes de volver a colocar los quemadores en la parte superior de la placa, **asegúrese de que el chorro de gas no esté bloqueado.**
- **IMPORTANTE:** Asegúrese de volver a montar los quemadores de la manera original.

IMPORTANTE: Antes de intentar limpiar el aparato, debe desconectarse de la red eléctrica y enfriarse. Se debe tener mucho cuidado al usar este aparato y al seguir el procedimiento de limpieza.

UTILIZACION DEL PRODUCTO

ANTES DEL PRIMER USO

Encendido de la Placa

IMPORTANTE : Debe limpiar la superficie de la placa (consulte la sección "Limpieza y mantenimiento")

Los siguientes símbolos aparecerán en el panel de control, junto a cada perilla de control:

- = APAGADO DE GAS
-  LLAMA GRANDE : AJUSTE MÁXIMO
-  LLAMA PEQUEÑA : AJUSTE MÍNIMO

El ajuste mínimo se encuentra al final de la rotación en sentido contrario a las agujas del reloj de la perilla de control.

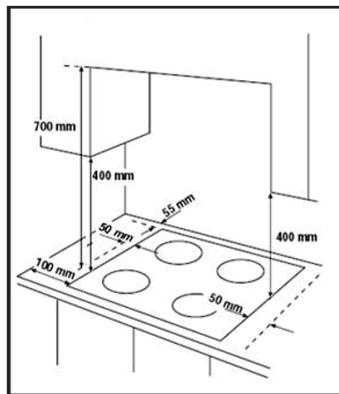
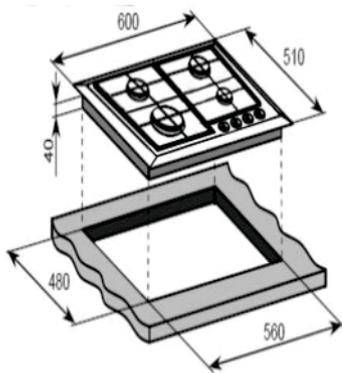
- Todas las posiciones de operación deben seleccionarse entre la posición máxima y la posición mínima.
 - Nunca seleccione una posición de perilla entre la posición máxima y la posición de apagado.
 - El símbolo en el panel de control, junto a la perilla de control, indicará qué quemador de gas opera.
- Encendido automático con dispositivo de seguridad de falla de llama. El aparato está equipado con un dispositivo de seguridad de falla de llama en cada quemador (termocupla), que está diseñado para detener el flujo de gas a la cabeza del quemador en caso de que la llama se apague.

Para encender un quemador:

- Presione la perilla de control del quemador que desea encender y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición máxima.
- Si mantiene la perilla de control presionada, funcionará el encendido automático para el quemador.

- Debe mantener presionada la perilla de control durante 20 segundos después de que se haya encendido la llama en el quemador.
- Después de este intervalo de 20 segundos, gire la perilla de control a la configuración requerida entre los símbolos de configuración máxima y mínima. o Para apagar el quemador, gire la perilla de control completamente en el sentido de las agujas del reloj a la posición de apagado de gas.
- En caso de corte de energía, los quemadores se pueden encender usando cuidadosamente un encendedor.

INSTALACIÓN Y MONTAJE SOBRE MESA



La instalación debe ser realizada por un profesional matriculado.

Los muebles adyacentes deben ser capaces de soportar un aumento mínimo de la temperatura de 85 °C por encima de la temperatura ambiente de la habitación en la que se encuentra, durante los periodos de uso.

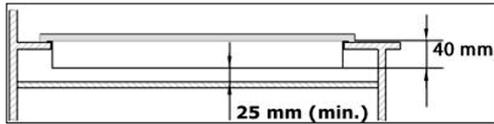
- Este electrodoméstico se puede ubicar en una cocina, una cocina comedor o una sala de estar en cama.

IMPORTANTE: El aparato no debe instalarse en un cuarto de baño o ducha.

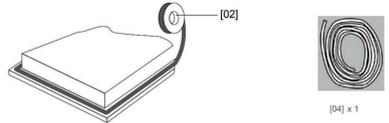
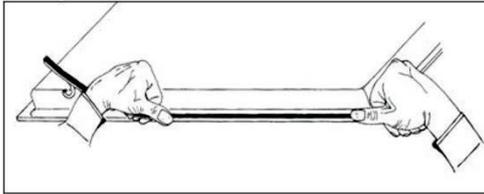
Este electrodoméstico está clasificado como Clase 3 y, por lo tanto, debe integrarse en una unidad de cocina (dependiendo del tamaño) o en una encimera de 600 mm, siempre que las siguientes distancias mínimas sean permitidas:

- Los bordes de la placa deben estar a una distancia mínima de 55 mm de una pared lateral o trasera.
- 700 mm entre el punto más alto de la superficie de la placa (incluidos los quemadores) y la parte inferior de cualquier superficie horizontal directamente sobre ella.
- 400 mm entre la superficie de la placa, siempre que la parte inferior de la superficie horizontal esté en línea con el borde exterior de la placa. Si la parte inferior de la superficie horizontal es inferior a 400 mm, debe estar al menos a 50 mm de distancia de los bordes exteriores de la placa.
- Espacio libre de 50 mm alrededor del aparato y entre la superficie de la placa y cualquier material combustible.

Todos los modelos



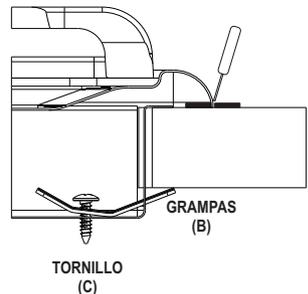
IMPORTANTE: Debe tener un espacio de al menos 25 mm entre la parte inferior del aparato y cualquier superficie que esté debajo de él.



- Gire con cuidado la encimera boca abajo y colóquela sobre una alfombra acolchada o Aplique la tira de sellador proporcionada alrededor del borde del aparato.
- La cubierta protectora debe retirarse de ambos lados.
- No deje un espacio en el agente sellador ni superponga el espesor.

- **IMPORTANTE:** No utilice un sellador de silicio para sellar el aparato contra la abertura. Esto hará que sea difícil quitar la placa de la abertura en el futuro si necesita ser reparada.

- Coloque las grampas (B) sobre los orificios que coincidan con el tamaño de los tornillos. Hay un juego de orificios de tornillo en cada esquina de la encimera. Apriete ligeramente un tornillo (C) a través de la grampa (B) para que la misma esté unida a la placa, pero para que aún pueda ajustar su posición.
- Vuelva a girar con cuidado la placa y luego bájela suavemente en el orificio de apertura que ha cortado.
- En la parte inferior de la encimera, ajuste las grampas en una posición que sea adecuada para su encimera. Luego apriete completamente los tornillos (C) para asegurar la placa en su posición.



CONEXIÓN DE GAS

- ✗ Antes de instalar el anafe, verifique que la llave de paso de gas esté cerrada y que el anafe no se encuentre conectado a la red eléctrica.
- ✗ La entrada de alimentación del anafe se encuentra a la derecha del mismo.
- ✗ Para facilitar su conexión a la red, el anafe viene provisto de un barral con una tuerca con rosca G ½"lo que permite conectarlo por medio de conexión flexible de acero Inoxidable que cumplan con las normativas de ENARGAS para instalaciones domiciliaria.

IMPORTANTE: Al conectar o desconectar la tuerca de extremo del flexible o una cupla en la conexión rígida, se debe tener la precaución de sujetar con una llave fija (24 mm) el hexágono que presenta el acople giratorio con rosca G ½".

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

- ✗ Verifique que las cañerías estén limpias.
- ✗ Proceda con la conexión del anafe a la red.
- ✗ Luego de abrir la llave de paso de gas y controlar que no haya pérdida cubriendo las uniones con espuma de jabón. Si prueba con presión de aire, no superar los 0,2 Kg/cm².

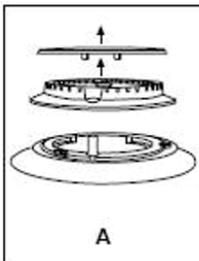
Presión de suministro

- Gas Natural: 180 mm de columna de agua (1,76 kPa)
- Gas Licuado: 280 mm de columna de agua (2,74 kPa)

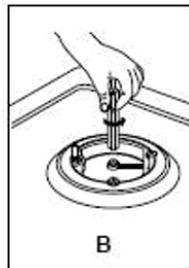
Ajuste de Gas - Conversión a GLP



IMPORTANTE : Aislar siempre la placa del suministro eléctrico antes de cambiar los inyectores y/o ajustar el caudal mínimo de los quemadores.



A



B

- Retire los soportes de sartén, los quemadores y los esparcidores de llamas (A).
- Desenrosque el inyector (B) y reemplácelo por el inyector estipulado para el nuevo suministro de gas(consulte la tabla de la página siguiente).

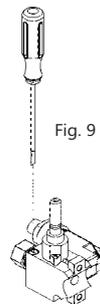
CONVERSIÓN DEL ANAFE A OTRO TIPO DE GAS

Para efectuar la conversión del anafe a otro tipo de gas para el cual fue provisto, (de fábrica sale listo para ser usado con gas natural) en 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.

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

- ✗ Quitar las rejillas y los quemadores.
- ✗ Desenroscar el inyector con una llave tubo (7 mm) y sustituirlo con el que corresponda al nuevo gas, provisto en el kit con el anafe y de acuerdo con la tabla de picos inyectores.
- ✗ Por último, 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 la parte superior de la válvula (Fig. 9) para disminuir la altura de la llama o antihorario para aumentarla.
- ✗ 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.



CONSEJOS PARA UN BUEN USO Y MANTENIMIENTO DE SU ANAFE

- ✗ Lea completamente el manual de instrucciones antes de instalar y comenzar a utilizar su anafe.
- ✗ Debe ser utilizado por personas adultas, Se recomienda evitar que niños lo manipulen o jueguen cerca, especialmente cuando está en funcionamiento.
- ✗ Antes de realizar el mantenimiento o limpieza de su anafe 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.
- ✗ Recomendamos cerrar la llave de paso de gas del anafe si no la utiliza, especialmente en horario nocturno.
- ✗ No puede considerarse responsable al fabricante por el incorrecto o inadecuado uso del anafe, como el de calefaccionar ambientes.
- ✗ Controlar que las perillas se encuentren en posición de apagado cuando el anafe no se utiliza.
- ✗ Mientras usa el anafe, mantenga el lugar bien ventilado.
- ✗ Evite choques bruscos contra la superficie del anafe.
- ✗ Evite que niños se acerquen al anafe mientras esté cocinando y tengan acceso a ollas, fuentes calientes, etc.
- ✗ No olvidar tapar las ollas, la cocción será mas rápida.
- ✗ Si calienta mucha agua, guarde en un termo la que no utilice.
- ✗ Cocine con la llama justa, si la llama sobrepasa el fondo de la olla, se pierde energía.
- ✗ Limpiar los quemadores, si están sucios demoran la cocción de los alimentos y aumentan el consumo de gas.

ESPECIFICACIONES POR MODELO

MODELO 6729

Encimera de vidrio templado, válvula de seguridad, encendido de una mano, Multigas, reja de fundición. Dos zonas de cocción.

MODELO 6749

Encimera de vidrio templado, válvula de seguridad, encendido de una mano, Multigas, reja de fundición. Cuatro zonas de cocción.

Aclaración: Todos los anafes están equipados 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 del manual. Entre los accesorios se incluye kit de inyectores para el cambio de gas.

NOTA: Ante cualquier duda consulte al servicio técnico de su zona.

CUADRO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

<i>ANAFE DE VIDRIO A GAS</i>	6729	6749
Zonas de cocción	2 zonas	4 zonas
Voltaje de alimentación	220-240 v	220-240 v
Tamaño del producto (mm)	520x310x40	600x510x40
Dimensiones de la cavidad (mm)	480x268	560x480
Peso embalado (mm)	7.98 kg	14,5 kg

<i>PICOS INYECTORES PARA DISTINTOS TIPOS DE GAS</i>		
Tipo de Gas	Inyectores	Quemadores
Gas Natural	124 110 72	Wok Semi-rápido Auxiliar
Gas Envasado (GPL)	95 75 55	Wok Semi-rápido Auxiliar

El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

1. Este certificado de garantía es válido únicamente en la República Argentina.
2. Son beneficiarios del mismo el comprador original y los sucesivos adquirientes dentro del plazo mencionado.
3. En el caso del traslado de la unidad a la fábrica o taller habilitado, el transporte será realizado por el responsable de la garantía y serán a su cargo los gastos de fletes y seguros.
4. Serán causa de anulación de esta garantía:
 - 4.1 - Uso impropio o distinto del uso doméstico.
 - 4.2 - Excesos o caídas de tensión eléctrica que impliquen uso en condiciones anormales.
 - 4.3 - Instalación en condiciones distintas a las marcadas en el "Manual de instalación, uso y mantenimiento" que se adjunta y forma parte de esta garantía.
 - 4.4 - Intervención en el artefacto por personal no autorizado por "MACOSER S.A."
 - 4.5 - La operación del artefacto en condiciones no prescritas en el "Manual de Instalación, uso y mantenimiento" que se adjunta y forma parte de esta garantía.
 - 4.6 - La falta de mantenimiento según lo indica el "Manual de Instalación, uso y mantenimiento" que se adjunta y forma parte de esta garantía.
5. La garantía carecerá de validez si se observa lo siguiente:
 - 5.1 - Enmiendas o raspaduras en los datos del certificado de garantía o factura fiscal.
 - 5.2 - Falta de factura fiscal original.
 - 5.3 - Falta de fecha en la factura.
6. En caso de reparación o compra de repuestos el comprador deberá dirigirse personal o telefónicamente al servicio técnico autorizado según nómina que se adjunta a esta garantía.
7. No están cubiertos por esta garantía los siguientes casos:
 - 7.1 - Las roturas , golpes, caídas o raspaduras causadas por traslados.
 - 7.2 - Los daños y fallas ocasionados por deficiencia o interrupciones del circuito de alimentación eléctrica o por intervenciones no autorizadas.
 - 7.3 - Los cambios de piezas o reparaciones producidas por desgaste natural o uso indiscriminado.
8. MACOSER S.A. no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudiera causar la mala instalación o uso indebido del artefacto, incluyendo en este último caso a la falta de mantenimiento.
9. MACOSER S.A. asegura que este producto cumple con las normas de seguridad vigentes en el país.
10. En el caso de falla MACOSER S.A. asegura al comprador la reparación y/o reposición de piezas para su correcto funcionamiento en un plazo no mayor a 30 días. No obstante se deja aclarado que el plazo usual no supera los 5 días hábiles.
11. Toda intervención de nuestro servicio técnico autorizado, realizado a pedido del comprador dentro del plazo de la garantía, que no fuera originada por falla o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonado por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.
12. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita, por la cual y expresamente no autorizamos a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna responsabilidad , con respecto a nuestros productos.

CERTIFICADO DE GARANTÍA



Fecha de Compra

Modelo

Nº de Serie

Apellido y Nombre del Propietario

Dirección

----- Tel. -----

Localidad

----- C.P. -----

Adquirida en

Dirección

----- Tel. -----

Localidad

----- C.P. -----

Factura Nº

----- del -----

Sello y Firma del Comercio Vendedor

Fabrica, Comercializa y Garantiza:

Macoser_{S.A.}

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

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

CUIT: 30-59792857-9

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

PLANTA INDUSTRIAL DE COCINAS

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

produccion@singermacoser.com.ar

Facebook.com/CocinasFlorenia

www.cocinasflorenia.com.ar



Florenia



CÓDIGO QR

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

O INGRESÁ:

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



GESTION
DE LA CALIDAD

RI-9000-6093
IRAM-ISO 9001:2015






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..

