



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 nuestro producto.

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

El producto que Ud. acaba de adquirir está diseñado y fabricado con tecnología 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 producto y así obtener el máximo de sus prestaciones.

ADVERTENCIAS Y RECOMENDACIONES

- ✓ La instalación deberá ser efectuada por un instalador matriculado el cual cumpla con las normativas mínimas para la ejecución de instalaciones domiciliarias de gas.
- ✓ Antes de conectar el producto comprobar que los datos de la placa de marcado sean coincidentes con los de las redes de suministro de gas y electricidad. La matrícula corresponde a lo que figura en la placa de marcado del producto.
- ✓ La seguridad eléctrica de esta cocina se garantiza únicamente cuando la misma esta correctamente conecta a una instalación adecuada y provista de bajada a tierra. Importante verificar este requisito para la seguridad de su familia. En caso de existir dudas sobre la instalación domiciliaria pedir una inspección al personal técnico idóneo.
- ✓ Una instalación de gas y/o eléctrica incorrecta puede ocasionar graves daños a personas, animales y/o cosas por la cual la empresa no se hace responsable.
- ✓ No instalar en lugares sin ventilación permanente.
- ✓ Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte previamente el producto de la red de alimentación eléctrica.
- ✓ Antes de instalar o usar el producto se debe de retirar la película de protección, caso contrario queda bajo responsabilidad del usuario los daños causado a personas y/o productos.

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

INDICE:

Advertencias importantes	1
Seguridad eléctrica	5
Seguridad con gas	6
Qué hacer cuando se detecta olor a gas	7
Uso previsto	7
Conexión eléctrica	9
Conexión de gas	9
Operación de cambio de boquilla	11
Ventilación de la habitación.....	11
Reducción del caudal de gas para grifos de encimera	12
Reemplazo de inyector del quemador parrilla	13
Reemplazo de inyector del quemador de horno	13
Introducción al uso del aparato	14
Accesorios	15
Características técnicas de su horno	15
Tabla de inyectores	16
Instalación de cocina	17
Lugar correcto y advertencias importantes	17
Instalación de los pies del dispositivo	18
Ilustración amarre de cadenas	19
Panel de mandos.....	20
Temporizador digital	20
Encendido	21
Ajuste de la hora	21
Ajuste del minutero	21
Cancelación del sonido de la alarma	22
Interrupción y restablecimiento del suministro eléctrico ...	22
Bloqueo para niños	22
Tono de la alarma	22
Ajuste del brillo	23
Uso del horno	23
Uso de los quemadores del horno.....	23

Uso de elementos de calentamiento del horno	23
Uso de la parrilla	24
Para encender el quemador parrilla	24
Uso de los quemadores superiores	25
Funciones	26
Tabla de horneado y asado	27
Mantenimiento y limpieza	28
Montaje de puerta de horno	29
Limpieza y mantenimiento del vidrio exterior del horno	30
Posición del estante	30
Instalación y eliminación de la rejilla de estantes	30
Cambio de la lámpara del horno	31
Solución de problemas	32
Reglas de manipulación del horno	34
Recomendaciones para ahorrar energía	34
Protección del medio ambiente	35

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. La instalación y la reparación siempre deben ser realizadas por el “**SERVICIO AUTORIZADO**”. La empresa no se hace responsable de las operaciones realizadas por personas no autorizadas.
2. Lea atentamente estas instrucciones de funcionamiento. Solo de esta manera puede usar el dispositivo de forma segura y correcta.
3. El horno debe utilizarse según las instrucciones de funcionamiento.
4. Mantenga a los niños menores de 8 años y a las mascotas alejados cuando opere.
5. **ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden estar calientes al usar el producto. Manténgalos alejados de los niños.**
6. **ADVERTENCIA: Peligro de incendio. No coloque ni almacene utensilios sobre la superficie de cocción.**
7. Las condiciones de configuración de este dispositivo se especifican en la etiqueta. (O en la placa de datos)
8. **ADVERTENCIA: Este aparato está diseñado para cocinar. No debe utilizarse para otro propósito, como calefaccionar.**
9. Para limpiar el aparato, no use limpiadores de vapor.
10. Asegúrese de que la puerta del horno quede completamente cerrada después de colocar los alimentos dentro.
11. **NO TRATE NUNCA** de apagar el fuego con agua. Solo cierra la llave de paso del circuito de alimentación y luego cubra la llama con una manta ignífuga.
12. En caso de no poder vigilar adecuadamente a los menores de 8 años, deberá mantenerles lejos del aparato.
13. Evite tocar los elementos calientes.

1. **PRECAUCIÓN: El proceso de cocción deberá ser supervisado.**
2. Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, personas con discapacidad física, auditiva o mental, o personas sin experiencia o conocimiento, siempre que se garantice su supervisión o se les proporcione información sobre los peligros.
3. Este dispositivo ha sido diseñado solo para uso comercial.
4. La limpieza o el mantenimiento al aparato por parte del usuario no debe ser realizado por niños a menos que sean mayores de 8 años y sean supervisados por adultos.
5. Mantenga el aparato y su cable de alimentación lejos de niños menores de 8 años.
6. Coloque cortinas, papel o cualquier otro material inflamable lejos del aparato antes de comenzar a usarlo. No coloque materiales inflamables encima o dentro del aparato.
7. Mantenga abiertos los canales de ventilación.
8. El aparato no es adecuado para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
9. No caliente latas cerradas ni frascos de vidrio. La presión puede llevar a los frascos a explotar.
10. La manija del horno no debe usarse como lugar para colgar repasadores.
11. No coloque las bandejas del horno, platos u hojas de aluminio directamente sobre la base del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.
12. Mientras coloca o retira alimentos del horno, siempre utilice guantes resistentes al calor.
13. No utilice el producto estando bajo medicación y/o bajo la influencia del alcohol o drogas, que puede afectar su capacidad de buen juicio.
14. Tenga cuidado al usar alcohol en sus alimentos. El alcohol se evaporará a altas temperaturas y puede prenderse fuego y

causar un incendio si entra en contacto con superficies calientes.

1. Después de cada uso, verifique si la unidad está apagada.
2. Si el aparato está defectuoso o tiene un daños visibles, no lo haga funcionar.
3. No toque el enchufe con las manos mojadas. No tire del cable para desconectarlo, siempre sostenga el enchufe.
4. No use el aparato con el vidrio de la puerta frontal retirado o roto.
5. Coloque el papel de hornear junto con la comida en un horno precalentado poniéndolo dentro de una olla o en un accesorio de horno (bandeja, parrilla de alambre).
6. No coloque objetos que puedan alcanzar los niños en el aparato.
7. Es importante colocar la parrilla de alambre y la bandeja correctamente en los estantes de alambre y/o colocar correctamente la bandeja en el estante. Coloque la parrilla o bandeja entre dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de poner comida sobre ella.
8. Contra el riesgo de tocar el quemador parrilla (grill a gas), retire las partes sobrantes del papel de hornear que cuelgan del accesorio o contenedor.
9. Nunca use el horno a temperaturas superiores a la indicada en el papel de hornear.
10. Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre la puerta ni permita que los niños se sienten en ella. Puede hacer que el horno vuelque o que las bisagras de la puerta se dañen.
11. Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje lejos del alcance de los niños.

1. No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio, ya que los arañazos en la superficie del vidrio de la puerta pueden hacer que se rompa.
2. No coloque el aparato sobre una superficie cubierta con alfombras. Las piezas se sobrecalientan ya que no habrá ventilación desde abajo. Esto causará la falla del dispositivo.
3. El usuario debe tener cuidado al limpiar los quemadores de gas. Puede causar lesiones.
4. La comida puede derramarse cuando se desmonta el pie del horno o se rompe, tenga cuidado. Puede causar lesiones graves.
5. Durante el uso, las superficies internas y externas del horno se calientan. Cuando abra la puerta del horno, retroceda para evitar que salga vapor caliente del interior. Hay riesgo de quemaduras.
6. El suministro de gas se puede desconectar durante cualquier trabajo de construcción en el hogar. Después de completar el trabajo, vuelva a conectar el horno debe ser hecho por un servicio autorizado.
7. No coloque utensilios metálicos como cuchillos, tenedores o cucharas en la superficie del aparato, ya que se calientan.
8. Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una cubierta decorativa.
9. Apague el aparato antes de quitar los accesorios. Después de limpiar, instale de acuerdo con las instrucciones.
10. El punto de fijación del cable debe estar protegido.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

1. Conecte el aparato a un enchufe con conexión a tierra. La empresa no será responsable por los daños que se incurrirán debido al uso del producto sin conexión a tierra de acuerdo con las reglamentaciones locales.
2. Las perillas deben colocarse de modo que el usuario final pueda alcanzarlos cuando el horno esté instalado.
3. El cable de alimentación no debe entrar en contacto con las partes calientes del dispositivo.
4. Si el cable de suministro de energía está dañado, este cable debe ser reemplazado por un servicio técnico autorizado.
5. ¡NUNCA lave el producto rociando o vertiendo agua sobre él! Existe el riesgo de electrocución.
6. **ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el dispositivo esté desenchufado antes de cambiar la lámpara o hacer mantenimiento.**
7. No use cables cortados o dañados o cables de extensión que no sean el cable original.
8. Asegúrese de que no haya líquido o humedad en el tomacorriente donde está instalado el enchufe del producto.
9. La superficie posterior del horno también se calienta cuando el aparato está en funcionamiento. Las conexiones eléctricas no deben tocar la superficie posterior, de lo contrario, las conexiones podrían dañarse.
10. Asegúrese de que el enchufe esté insertado firmemente en el tomacorriente de la pared para evitar chispas.
11. No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato, de lo contrario puede ocurrir una descarga eléctrica.
12. El dispositivo está equipado con un conector **tipo "I"**.

SEGURIDAD CON GAS

1. Este aparato debe estar conectado e instalado de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se deben considerar las condiciones con respecto a la ventilación.
2. Al utilizar un aparato de cocina a gas, se pueden generar humedad, calor y vapor de los productos quemados en el ambiente. Asegúrese de que el área esté bien ventilada, manteniendo las aberturas de ventilación naturales abiertas o, en su defecto, instale un sistema de ventilación mecánica.
3. Después de usar el artefacto durante un período prolongado, es posible que se requiera ventilación adicional. Por ejemplo, abra una ventana o ajuste una velocidad más alta para la ventilación mecánica, si la hay.
4. Antes de colocar el dispositivo, asegúrese de que las condiciones de la red local (tipo de gas y presión de gas) cumplan con los requisitos del dispositivo.
5. La válvula del quemador no se puede accionar por más de 15 segundos. Si el quemador no está encendido después de 15 segundos, deténgalo y espere al menos un minuto antes de tratar de encenderlo de nuevo.
6. Todo tipo de operaciones a realizar en la instalación de gas debe ser realizado por personas autorizadas y competentes.
7. Este aparato está ajustado para gas natural (GN). Si necesita usar su producto con un tipo de gas diferente, debe solicitar el servicio técnico autorizado para la conversión.
8. El gas debe quemarse de manera adecuada. La combustión eficiente se identifica por una llama azul y una combustión continua. Si el gas no se quema correctamente, puede producirse monóxido de carbono (CO). Este gas es incoloro, inodoro y extremadamente tóxico, y hasta pequeñas cantidades pueden ser mortales.

9. Pregunte a su suministro de gas local sobre los números de teléfono para emergencias relacionadas con gas y las medidas que se tomarán cuando se detecte el olor a gas.

Qué hacer cuando se detecta olor a gas:

1. Evite encender llamas o fumar.
2. No accione ningún interruptor eléctrico. (Por ejemplo; interruptor de la lámpara o timbre de la puerta)
3. No utilice teléfono celular dentro de la vivienda.
4. Abra puertas y ventanas.
5. Cierre todas las válvulas de los aparatos que utilizan gas y las llaves del suministro de gas.
6. Llame a los bomberos desde un teléfono fuera del hogar.
7. Verifique todas sus conexiones en busca de fugas. Si aún huele a gas, salga de la casa y advierta a sus vecinos.
8. No ingrese a la casa hasta que las autoridades aclaren que es seguro.

USO PREVISTO

1. Este aparato está diseñado para uso comercial. El uso doméstico del aparato no está permitido.
2. Este aparato solo se puede usar para cocinar. No debe usarse para otros fines, como ser secado de prendas o toallas colgadas en la manija. Tampoco se debe utilizar para calefaccionar ni para calentar
3. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños debidos al mal uso o mal manejo del producto.
4. El horno se puede usar para descongelar, asar y freír alimentos.
5. La vida útil del producto que ha comprado es de 10 años. Este es el período durante el cual el fabricante proporciona los recambios necesarios para el funcionamiento correcto de este producto.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

1. Este producto se ajusta de acuerdo con el suministro eléctrico de 220-240V AC, 50/60Hz. Si la red eléctrica es diferente a este valor especificado, comuníquese con su servicio autorizado.
2. Si el cable de suministro eléctrico está defectuoso, debe ser reemplazado por el servicio técnico autorizado o un electricista calificado para evitar riesgos.
3. El cable eléctrico no debe entrar en contacto con las partes calientes del aparato.

CONEXIÓN DE GAS

- 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.
- Las entradas de gas de la cocina se encuentran en ambos extremos superiores. Asegúrese de utilizar la entrada más cercana al suministro de gas (Ver figura 1 y 2).
- Para facilitar su conexión a la red, la cocina viene provista de un caño semirrígido con un acople de rosca G 1/2", lo que permite conectarla por medio de un flexible de acero inoxidable que cumpla con las normativas de ENARGAS para instalaciones domiciliarias.

IMPORTANTE:

Al conectar o desconectar la tuerca del extremo del flexible o una cupla en la conexión rígida, se debe tomar 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 tuberías 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. Nunca realice una comprobación de fugas de gas con algún tipo de mechero, cerilla, cigarrillo o una sustancia irritante.
- Cuando coloque el aparato en su sitio, asegúrese de que esté al mismo nivel que la encimera. Si es necesario, ajuste las patas para que queden niveladas con la encimera.
- Utilice el aparato en una superficie plana y en un ambiente bien ventilado.

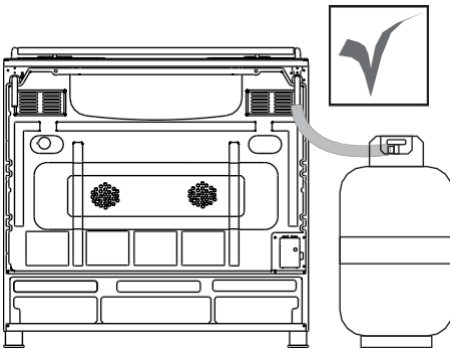


Figura 1

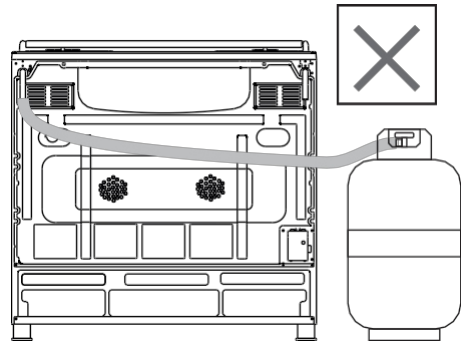


Figura 2

ADVERTENCIA: Antes de colocar el aparato, verifique que las condiciones de distribución local (tipo y presión de gas) se ajusten a la configuración del producto.

Operación de cambio de boquillas:

Utilice una llave de 7mm para quitar la boquilla como se ve en (figura 3), a continuación, instale la nueva boquilla como se muestra en (figura 4).

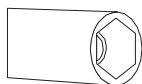


Figura 3

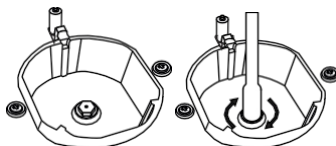


Figura 4

Ventilación de la habitación:

El aire necesario encender el producto se recibe del aire de la habitación y los gases emitidos se dan directamente en la habitación. Para un correcto funcionamiento de su producto se requiere que en la habitación exista buena ventilación. Si no hay ninguna ventana o espacio para ser utilizados para la ventilación de la habitación, se debe instalar una ventilación adicional. Sin embargo, si la habitación tiene una puerta hacia el exterior, no es necesario realizar orificios de ventilación.

Tamaño de la habitación	Apertura de ventilación
Menor de 5 m ³	mín. 100 cm ²
Entre 5 m ³ - 10 m ³	mín. 100 cm ²
Mayor de 10 m ³	no necesario
En sótano o bodega	mín 65 cm ²

Reducción del caudal de gas para grifos de encimera:

1. Encienda el quemador que se va a ajustar y gire la perilla a la posición de mínimo.
 2. Retire la perilla de la válvula de gas.
 3. Use un destornillador de tamaño adecuado para ajustar el tornillo de ajuste de la tasa de flujo. Para GLP, gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Para el gas natural, debe girar el tornillo hacia la izquierda una vez. (Figura 5) "La longitud normal de una llama recta en la posición reducida debe ser de 6-7 mm". Si la llama es más alta de lo normal, gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Si es más pequeña, gírela en sentido antihorario.
1. Para el último control, lleve el quemador tanto al máximo como a mínimo y compruebe si la llama está encendida o apagada. **Según el tipo de válvula utilizada, la posición del tornillo de ajuste puede variar.**
 2. Para ajustar su horno según para el tipo de gas, realice el ajuste para la llama cuando la válvula este en el mínimo girando cuidadosamente con un destornillador pequeño el tornillo en el medio de las llaves de paso de gas.

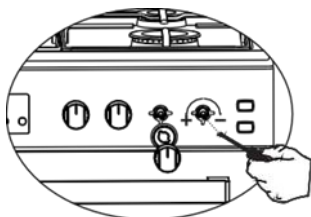


Figura 5

Reemplazo de inyector del quemador parrilla:

1. Quitar el tornillo con la ayuda de un destornillador como se puede ver en (figura 6).
2. Quitar el inyector usando llave de tubo 7mm. como se ve en la (figura 7).
3. Hacer el proceso inverso para poner el quemador en su lugar otra vez.

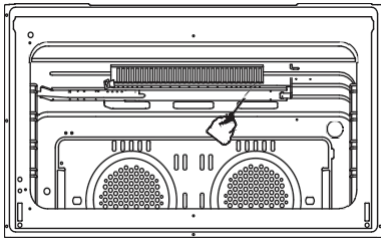


Figura 6

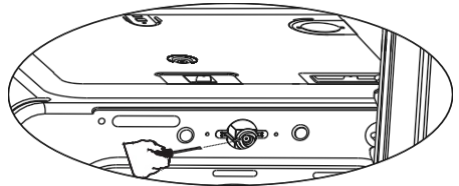


Figura 7

Reemplazo de inyector del quemador de horno:

1. Quitar la cubierta del quemador parrilla, la cual está fijada con dos tornillos de punta phillips, ver en (figura 8).
2. Quitar el inyector usando llave de tubo 7mm. como se ve en la (figura 9).
3. Hacer el proceso inverso para poner el quemador en su lugar otra vez.

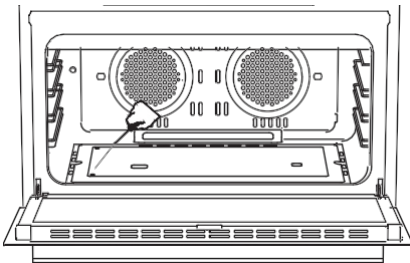


Figura 8

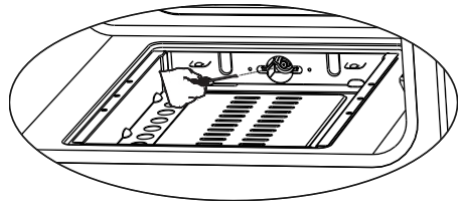
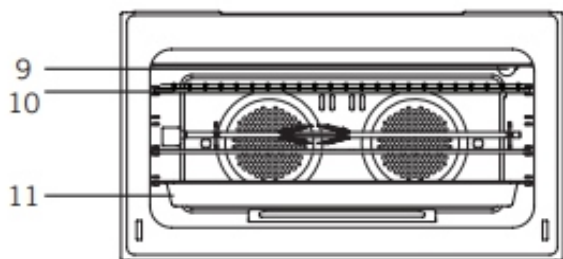
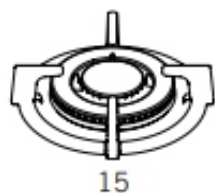
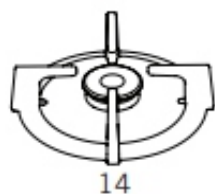
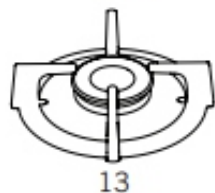
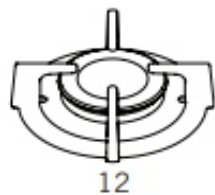
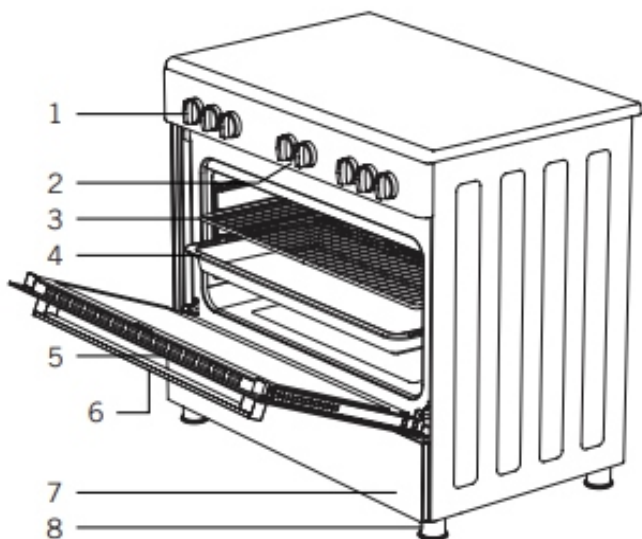


Figura 9

INTRODUCCIÓN AL USO DEL APARATO



1. Perillas control de horno
2. Perillas control de encimera
3. Parrilla de alambre
4. Bandeja profunda
5. Puerta
6. Manija
7. Puerta inferior del gabinete

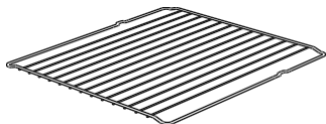
1. Pata de plástico
2. Lámpara
3. Parrilla
4. Bandeja profunda
5. Quemador Rápido
6. Quemador Semi-rápido
7. Quemador auxiliar
8. Quemador para WOK

ACCESORIOS



Bandeja profunda

Se utiliza para pastelería, fritas y guiso. También puede utilizarla como recipiente de acumular aceite cuando se cocina pastel, comidas congeladas y comidas de carne directamente sobre parrilla.



Parrilla de alambre

Se utiliza para poner en estantería deseada las comidas congeladas, las comidas para freír o las comidas al horno.



Respaldo

La temperatura resultante de la chimenea del horno evita el contacto con la pared.



Soporte de cafetera

Puede ser utilizado para la cafetera

CARACTERISTICAS TECNICAS DE SU HORNO

Ancho exterior	900 mm
Profundidad exterior	610 mm
Altura exterior	925 mm
Potencia de la lámpara	15-25 W
1 Quemador rápido	2.9 kW (2500 kcal/h)
2 Quemadores Semi-Rápido	1.7 kW (1500 kcal/h)
1 Quemador auxiliar	0.95 kW (800 kcal/h)
1 Quemador Wok	3.5 kW (3000 kcal/h)
Quemador parrilla (Grill a gas)	2.5 W (2150 kcal/h)
Quemador Horno	3.5 W (3000 kcal/h)
Voltaje de suministro	220-240V AC 50/60 Hz

TABLA DE INYECTORES

Quemador características técnicas	G20,20 mbar G25,25 mbar		G30,28-30 mbar G31,37 mbar	
	Gás natural		GLP	
Wok Quemador (3,5)	Inyector	1,4 mm	Inyector	0,96mm
	Flujo de gas	0,333m ³ /h	Flujo de gas	254g/h
	Potencia	3,5kW	Potencia	3,5kW
Quemador Rápido	Inyector	1,15mm	Inyector	0,85mm
	Flujo de gas	0,276m ³ /h	Flujo de gas	211g/h
	Potencia	2,9kW	Potencia	2,9kW
Quemador Semi-Rápido	Inyector	0,97mm	Inyector	0,65mm
	Flujo de gas	0,162m ³ /h	Flujo de gas	124g/h
	Potencia	1,7kW	Potencia	1,7kW
Quemador Auxiliar	Inyector	0,72mm	Inyector	0,5mm
	Flujo de gas	0,96m ³ /h	Flujo de gas	69g/h
	Potencia	0,95kW	Potencia	0,95kW
Quemador Parrilla (Grill a gas)	Inyector	1,1mm	Inyector	0,78mm
	Flujo de gas	0,238m ³ /h	Flujo de gas	182g/h
	Potencia	2,5kW	Potencia	2,5kW
Quemador Horno	Inyector	1,3mm	Inyector	0,92mm
	Flujo de gas	0,333m ³ /h	Flujo de gas	254g/h
	Potencia	3,5kW	Potencia	3,5kW

ADVERTENCIA: Los valores de diámetro escritos en el inyector se especifican sin una coma. Por ejemplo: el diámetro de 1,70 mm se especifica como 170 en el inyector.

INSTALACIÓN DE COCINA

Verifique si la instalación eléctrica es adecuada para poner el equipo en funcionamiento. Si la instalación de electricidad no es adecuada, llame a un electricista y a un plomero para organizar los servicios según sea necesario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

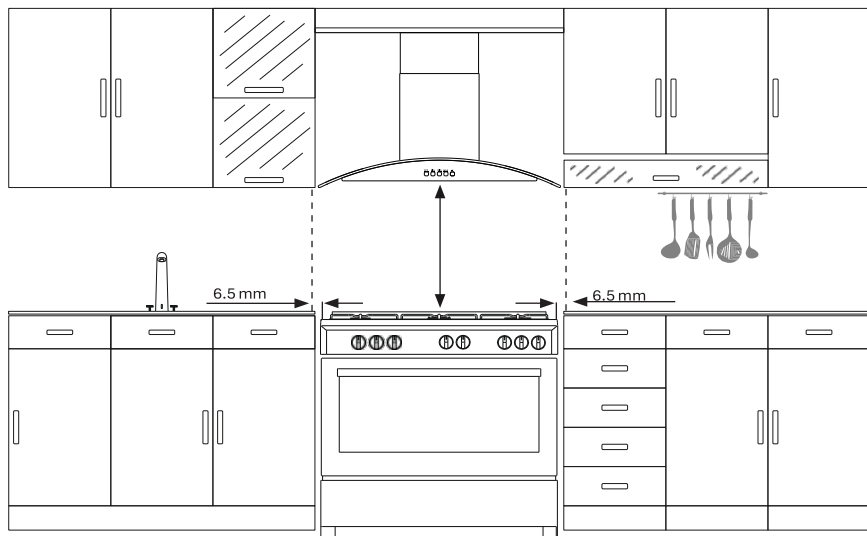
ADVERTENCIA: Es responsabilidad del cliente preparar la ubicación donde se colocará el producto, además se deben seguir las normativas locales durante la instalación del producto.

ADVERTENCIA: Verifique que no haya daños en el aparato antes de instalarlo. No instale el aparato si está dañado. Los productos dañados causan un riesgo para su seguridad.

Lugar correcto y advertencias importantes:

Las patas de la cocina no deben permanecer sobre superficies blandas, como alfombras, por ende, el piso donde se encuentre el producto debe ser firme.

El producto es adecuado para usarse en ambas paredes laterales, sin ningún tipo de soporte, o sin instalarlo en un armario. Si se instalará una campana o extractor encima de la cocina, siga las instrucciones del fabricante para la altura de montaje. (mín. 650 mm).



ADVERTENCIA: Los muebles de cocina cerca del electrodoméstico deben ser resistentes al calor.

ADVERTENCIA: No instale el aparato al lado de refrigeradores. El calor irradiado por el equipo aumenta el consumo de energía de los dispositivos de refrigeración.

ADVERTENCIA: No use la puerta y/o la manija para transportar o mover el producto.

Instalación de los Pies del dispositivo:

En las esquinas inferiores del equipo se encuentran los anclajes de las patas de plástico (ver figura 10). A continuación, enrosque las patas de plástico sobre estos anclajes. (Figura 11)

Si nota que el equipo no apoya correctamente sobre sus patas, puede registrarlas girando los tornillos hasta que este quede perfectamente nivelada. (Figura 12)

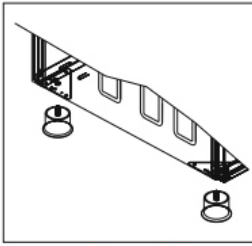


Figura 10

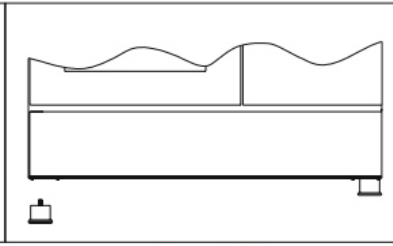


Figura 11

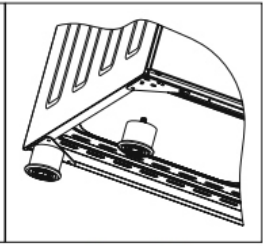
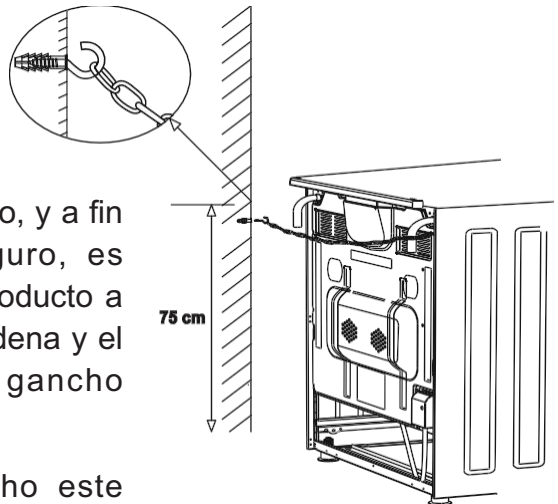


Figura 12

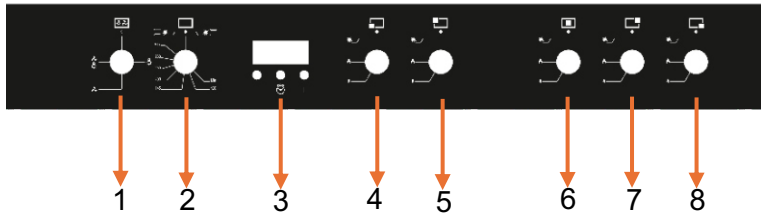
Ilustración amarre de cadena:

Antes de usar el producto, y a fin de lograr un uso seguro, es necesario atornillar el producto a la pared utilizando la cadena y el tornillo en forma de gancho provisto.

Verifique que el gancho este correctamente ajustado en la pared.



PANEL DE MANDO



1. Botón de selección de funciones.
2. Botón de selección quemador de horno
3. Temporizador digital.
4. Quemador Semi-Rápido delantero izquierdo.
5. Quemador Semi-Rápido trasero izquierdo.
6. Quemador para Wok.
7. Quemador Auxiliar trasero derecho.
8. Quemador Rápido trasero izquierdo.

TEMPORIZADOR DIGITAL



SÍMBOLOS DE PANTALLA

	Indicador de estado de minuterero <ul style="list-style-type: none">• Encendido: Alarma activa de minuterero.• Parpadeando: Modo de ajuste de minuterero, ajuste posible mediante los botones + o - cuando la alarma actual de minuterero se completa.• Apagado: El minuterero no está activo.
	Indicación de bloqueo infantil <ul style="list-style-type: none">• Encendido: El bloqueo para niños está activado.• Apagado: El bloqueo para niños no está activado.






Se trata de un módulo de temporización electrónico para utilizar un despertador de minutos programado independiente del horno.

En caso de que el temporizador esté atrasado o adelantado no es un mal funcionamiento. El temporizador del horno puede ser atrasado o adelantado según la frecuencia de la red eléctrica, ya que se ejecuta directamente con la tensión general. Esta no es una falla de funcionamiento.

Encendido:

Estando encendido, la hora del día parpadeará, ya que la hora indicada no es correcta y tiene que ser ajustada.





Ajuste de la hora:

Pulse  y  simultáneamente durante 3 segundos para entrar en el modo de ajuste y luego el símbolo de punto entre las horas y los dígitos de minutos comenzarán a parpadear. Puede ajustar la duración deseada usando  y . La duración máxima ajustable es 23h 59 minutos. Saldrá del modo de ajuste al pasar 6 segundos después de que se pulse el último botón o se puede terminar inmediatamente pulsando el botón .


Nota: El ajuste de la hora del día también se activa en los primeros 7 segundos después de encenderlo.

Ajuste del minuterero:


Con esta función, puede ajustar la duración en minutos. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, se producirá un sonido de alarma.

Pulse el botón  una vez para entrar en el modo de ajuste del minuto, el símbolo  comenzará a parpadear en la pantalla. Con  o con , ajuste la duración deseada. Los incrementos de tiempo del minuterero son en 10 segundos hasta 99 minutos 50 segundos, a partir

de entonces la pantalla mostrará 1 hora y 40 minutos y el ajuste será en pasos de 1 minuto hasta las 24 horas.

Saldrá del modo de ajuste al pasar 6 segundos después de que se pulse el último botón o se puede terminar inmediatamente pulsando el botón 




Cancelación del sonido de la alarma:

Una vez transcurrido el tiempo ajustado de alarma, el timbre de la alarma comenzará a sonar, acompañada por el parpadeo del símbolo  en la pantalla. Cualquier pulsación de botón detendrá el sonido de la alarma y esta indicación. Si no se pulsa ningún botón, el sonido de la alarma finalizará automáticamente después de 5 minutos, pero el símbolo parpadeante continuará.




Interrupción y restablecimiento del suministro eléctrico:


Interrupciones de energía a corto plazo (de 50 segundos más o menos) no afectarán el producto y durante este tiempo continúan progresando los temporizadores y el reloj del día.

Bloqueo para niños:


Esta función está diseñada para evitar cualquier modificación no autorizada de los ajustes del temporizador. Esta función estará activa, dentro de los 30 segundos siguientes a la última pulsación del botón  aparecerá. Para desactivarlo, pulse el botón  durante 3 segundos y  desaparecerá.




Tono de la alarma:

Al pulsar y mantener pulsado el botón  durante 3 segundos se obtendrá el tono de zumbador válido actualmente. Al pulsar los botones  y  , podrá desplazarse por 3 tonos de timbre disponibles. El último tono de timbre oído será grabado.

automáticamente como el tono seleccionado. Después de 6 segundos de que el último botón fue pulsado o pulse  .

Ajuste de brillo:

Al pulsar y mantener pulsado el botón  durante 3 segundos se mostrará el ajuste de brillo válido actualmente.

Al pulsar los botones  y  , puede desplazarse por 8 configuraciones de brillo disponibles. El último ajuste de brillo visto se grabará automáticamente como el ajuste seleccionado. Después de 6 segundos de que el último botón fue pulsado o pulse .

Nota: Los valores predeterminados son los más altos.

Nota: Las opciones programables son no volátiles y residirán después de cualquier fallo de alimentación.

USO DEL HORNO

Uso de los quemadores del horno:

Utilizar la perilla apropiada para encender el quemador deseado, al tener ignición automática en el mando, es fácil encender el quemador girando la perilla. Además, los quemadores pueden encenderse presionando el botón de encendido o pueden encenderse con una cerilla.

ADVERTENCIA: No opere continuamente el encendedor por más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende, espere un minuto como mínimo antes de volver a intentarlo. Si el quemador se apaga por alguna razón, cierre la válvula de control de gas y espere un mínimo de un minuto antes de volver a intentarlo.

Uso de elementos de calentamiento del horno:

1. En el primer uso, es normal que se perciba un olor proveniente de los elementos de calentamiento. Para eliminarlo, se recomienda encender el horno vacío a 250 °C durante 45 a 60 minutos.

1. Es fundamental ajustar la perilla a la temperatura deseada, ya que el horno no funcionará si no se selecciona correctamente.
2. La tabla de cocción incluye tiempos y temperaturas obtenidas en pruebas de laboratorio. Estos valores pueden variar según tus preferencias y forma de uso.
3. Durante la cocción, evitar abrir la tapa con frecuencia, ya que puede alterar la circulación del calor y afectar el resultado final.

Uso de la Parrilla:

Al colocar la parrilla en el estante superior, asegúrese de que la comida no toque el quemador Parrilla (grill a gas).

Puede precalentar la parrilla durante 5 minutos antes de comenzar la cocción. Si es necesario, voltee la comida para una cocción más uniforme.

Para encender el quemador parrilla:

Gire la perilla de función hasta posicionarlo sobre el símbolo de la parrilla (grill). Esto selecciona el modo Grill en el horno.

A continuación, presione la perilla y suéltela una vez que se encienda. En este modo, el quemador del Grill se activará automáticamente y funcionará a su máxima potencia, garantizando una cocción eficiente y uniforme de los alimentos.

ATENCIÓN:

Para encender el quemador de la parrilla, se recomienda asegurarse de que el ventilador del convector esté apagado.

DE LOS QUEMADORES SUPERIORES

El dispositivo de seguridad de corte de llama (Termocupla) se activa instantáneamente cuando el mecanismo de seguridad detecta un exceso de líquido sobre la encimera. Las válvulas que controlan los quemadores cuentan con un mecanismo de seguridad especial. Para encender las hornallas, presione la perilla y gírela hacia la izquierda hasta el símbolo de la llama. De esta forma, las bujías de encendido se activarán, pero solo la hornalla que está siendo controlada se encenderá. Si la llama se apaga, la válvula de control interrumpirá automáticamente el flujo de gas. Para operar los quemadores con el sistema de seguridad de gas, presione la perilla y gírela en sentido antihorario. Después del encendido, espere entre 5 y 10 segundos para que se active el sistema de seguridad del gas. Si el quemador se apaga por alguna razón, cierre la válvula de control del gas y espere al menos un minuto antes de intentar nuevamente.

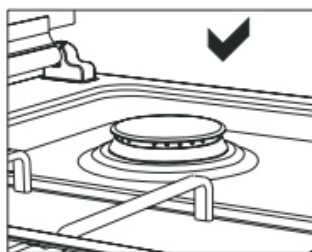
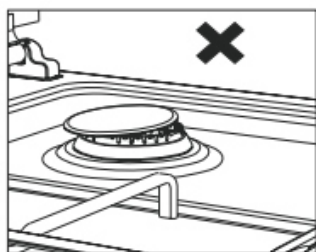
Serigrafía de las perrillas de los quemadores superiores:

● CERRADO.

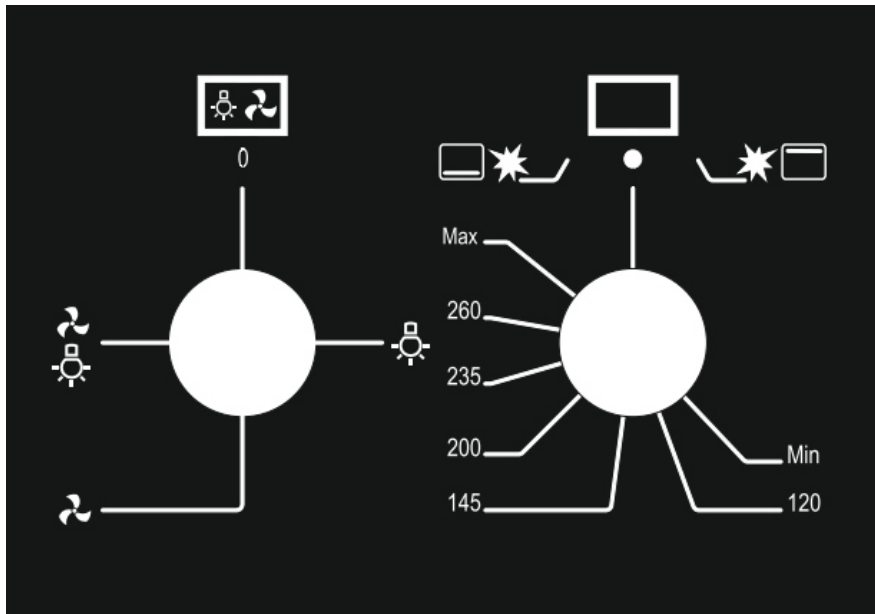
🔥 COMPLETAMENTE ABIERTO.

🔥 ABIERTO A LA MITAD.

ADVERTENCIA: Antes de operar su cocina, asegúrese de que las tapas de los quemadores estén bien posicionadas. Abajo se muestra la colocación correcta de las tapas de los quemadores.



FUNCIONES








	Ventilador		Quemador parrilla (grill a gas)
	Lámpara		Quemador de horno
	Encendedor		

TABLA DE HORNEADO Y ASADO

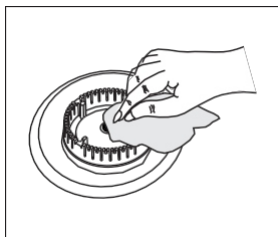
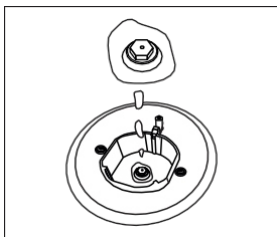
ADVERTENCIA: Deberá precalentar el horno durante 7-10 minutos antes de colocar alimentos en él.

Alimentos	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Disposicion de parrilla	Tiempo de cocción (min.)
Pastel	Estático	180	2	70
Pequeñas tortas	Estático	180	2	40
Tartas	Estático	200	2	70
Pasteles	Ventilador Estático	180-200	2	20-25
Galletas	Estático	175	2	20
Pie de manzana	Estático	180-190	1	150
Bizcocho esponjoso	Estático	175	2	45-50
Pizza	Estático	190	2	25
Lasaña	Estático	180-200	2	50-60
Merengue	Estático	100	2	60
Pollo a la parrilla *	Parrilla+Ventilador	220	4	25-35
Pescado asado *	Parrilla+Ventilador	220	4	35-40
Solomillo *	Parrilla	Max.	4	30
Albóndiga *	Parrilla	Max.	4	40

* Los alimentos deben voltearse a la mitad del tiempo de cocción.

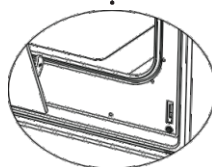
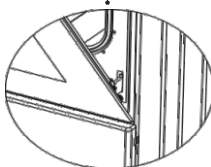
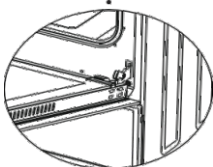
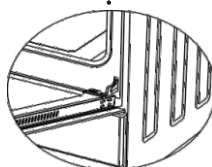
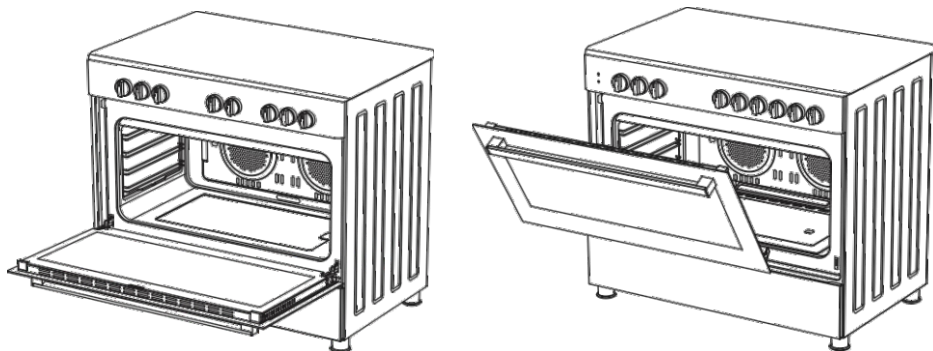
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Desconecte el enchufe del horno de la corriente eléctrica.
2. Mientras el horno esté funcionando o poco después de que comience a funcionar, alcanzará altísimas temperaturas. Debe evitar tocarlo en las partes que se calientan.
3. No limpie nunca la parte interior, el panel, la tapa, las bandejas, etc. con herramientas como cepillos duros, esponjas metálicas o cuchillos. No utilice productos ni detergentes que sean abrasivos o corrosivos.
4. Tras la limpieza de las partes interiores del horno con un paño jabonoso, enjuáguelo y luego séquelo bien con un paño suave.
5. Limpie las superficies de vidrio con productos limpiadores específicos para vidrio.
6. No limpie el horno con limpiadores a vapor.
7. Antes de abrir la tapa superior del horno, limpie el líquido derramado de la tapa. Además, antes de cerrar la tapa, asegúrese de que la encimera de la cocina se haya enfriado lo suficiente.
8. No utilice nunca productos inflamables como ácido, disolvente o gasolina para la limpieza del horno.
9. No lave ninguna de las partes del horno en el lavavajillas.
10. Para limpiar la tapa frontal del horno, quite los tornillos fijadores que sostienen la manija utilizando un destornillador y retírelos de la puerta del horno. Luego, límpiela y lávela cuidadosamente. Una vez seca, coloque el vidrio del horno con cuidado en su lugar y vuelva a colocar la manija.



Limpieza copas y difusores

Montaje de puerta de horno:



Abra totalmente la puerta del horno tirándola hacia usted. Después realice la apertura de la traba de la bisagra tirando hacia arriba con ayuda de un destornillador.

Coloque la traba de la bisagra en su posición más abierta. Alinee ambas bisagras, las que unen el horno con la puerta, asegurándose de que estén en la misma posición.

Luego, cierre la puerta del horno hasta que se acerque a la traba de la bisagra, casi en su posición cerrada.

Para retirar la puerta del horno, cuando esté cerca de la posición cerrada, ejerza una ligera presión hacia arriba para liberarla con cuidado.

*Para colocar la puerta del horno de nuevo en su lugar, realice el proceso al revés.

Limpeza y mantenimiento del vidrio exterior del horno:

Retire el perfil presionando los enganches plásticos tanto a la derecha como a la izquierda según se indica en la figura 13 y tire el perfil hacia usted como se indica en la figura 14. Luego retire el vidrio interno según se indica en la figura 15. Una vez realizados la limpieza y el mantenimiento, vuelva a instalar el vidrios y el perfil en el orden inverso. Asegúrese de que el perfil esté correctamente asentado en su lugar.

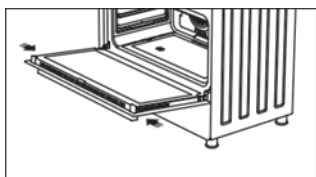


Figura: 13

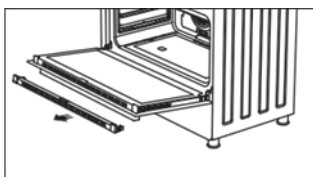


Figura: 14

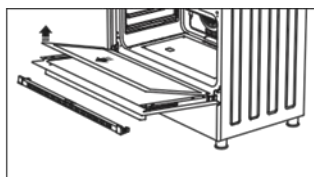
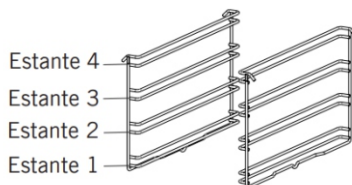


Figura: 15

Posiciones del estante:

Es importante colocar la rejilla de estantes en el horno adecuadamente.

No permita que la rejilla de estantes toque la pared trasera del horno. Las posiciones de los estantes se muestran en la siguiente figura. Puede colocar una bandeja profunda o una bandeja estándar en los estantes inferior y superior.



Instalación y eliminación de la rejilla de estantes:

Para retirar la rejilla de estantes presione las trabas, primero retire la más baja y luego las de arriba. Luego, tire el estante hacia usted, debería desprenderse con facilidad.

Para instalar la rejilla de estantes, simplemente invierta el procedimiento utilizado para retirarlos.

Cambio de la lámpara del horno:

ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de desconectar el dispositivo de la corriente eléctrica antes de cambiar la luz.

En primer lugar, desconecte el suministro eléctrico del aparato y asegúrese de que el aparato esté frío.

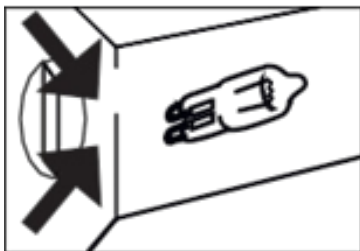
Retire la cubierta de vidrio girándola tal como se indica en la imagen.

Si tiene alguna dificultad para realizar el giro, utilizar guantes le ayudará a girar.

Luego, tire de la lámpara para retirarla y coloque la nueva lámpara de la misma manera.

Vuelve a colocar la cubierta de vidrio del aparato, conecte el cable a la toma de corriente y finalice la sustitución. Ahora podrá usar el horno.

Tipo de lámpara G9 (bi-pin); 220-240 V, 18W:



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede resolver los problemas que encuentre con su producto al verificar los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

Problema	Posible Causa	Qué Hacer
El horno no funciona.	No hay suministro eléctrico.	Verificar el suministro eléctrico.
	No hay suministro de gas.	Verificar si la válvula principal de gas está abierta.
		Verificar si la tubería de gas está doblada o torcida.
		Hay que asegurar que la manguera de gas esté conectada al horno.
	Verificar si se está usando la perilla de gas adecuada.	
El horno se apaga durante la cocción.	Uso prolongado continuo.	Dejar que el horno se enfríe después de ciclos largos de cocción.
	Se están usando varios enchufes en un solo tomacorriente.	Usar solo un enchufe por tomacorriente.
La puerta del horno no se abre bien.	Hay residuos de comida atascados entre la puerta y la cavidad interna.	Limpiar bien el horno e intentar abrir la puerta de nuevo.
El encendedor no funciona.	Las puntas o el cuerpo de los encendedores están sucios.	Limpiar las puntas o el cuerpo de los encendedores de los quemadores de gas.
	Las tuberías de los quemadores de gas están obstruidas.	Limpiar las tuberías de los quemadores de gas.
Descarga eléctrica al tocar el horno.	No está correctamente conectado a tierra.	Hay que asegurar que la fuente de alimentación esté conectada a tierra correctamente.
	Se está usando un tomacorriente sin conexión a tierra.	Usar un tomacorriente con conexión a tierra.

Problema	Posible Causa	Qué Hacer
Goteo de agua.	El vapor o el agua pueden generarse en ciertas condiciones según los alimentos que se cocinen. Esto no es un fallo del electrodoméstico.	Dejar que el horno se enfríe y luego limpiar con un paño seco.
Sale vapor por una grieta en la puerta del horno.	Igual que la causa anterior.	Igual que la solución anterior.
Agua dentro del horno.	La puerta del horno está abierta.	Cerrar la puerta y reiniciar el horno.
El horno no calienta.	Los controles del horno no están ajustados correctamente.	Leer la sección del manual sobre el funcionamiento del horno y reajustarlo.
Sale humo del horno durante el funcionamiento.	Primer uso del horno.	Es normal que salga humo de los calefactores al inicio. Después de 2-3 ciclos, dejará de haber humo.
	Hay comida en el calefactor.	Dejar que el horno se enfríe y limpiar los residuos de comida del calefactor.
Al utilizar el horno, sale un olor a plástico o quemado.	Se están usando accesorios de plástico o materiales no resistentes al calor dentro del horno.	Usar accesorios de vidrio o resistentes a altas temperaturas.
El horno no cocina bien.	Se abre la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.	No abrir la puerta con frecuencia si la comida no requiere volteo, ya que esto reduce la temperatura interna y afecta los resultados de cocción.
La luz interna está tenue o no funciona.	Un objeto extraño cubre la lámpara durante la cocción.	Limpiar la superficie interna del horno y revisar de nuevo.

REGLAS DE MANIPULACIÓN DEL HORNO

- No utilice la puerta y/o la manija para transportar o mover la cocina.
- Traslade y transporte la cocina únicamente en su embalaje original.
- Manipule la cocina con el máximo cuidado durante la carga, descarga y traslado.
- Asegúrese de que el embalaje esté bien cerrado al manejar y transportar la cocina.
- Protéjalo de factores externos como humedad, agua u otros elementos que puedan dañar el embalaje.
- Evite golpes, caídas o impactos durante el manejo y transporte para no dañar, deformar o romper la cocina.

RECOMENDACIONES PARA AHORRAR ENERGÍA

Estos consejos le ayudarán a usar el horno de manera más ecológica y eficiente:

1. Utilice recipientes oscuros y esmaltados, ya que conducen mejor el calor dentro del horno.
2. Si la receta o el manual de usuario indican que es necesario precalentar el horno, precaliéntelo antes de cocinar.
3. No abra la puerta del horno con frecuencia mientras cocina, para evitar la pérdida de calor.
4. **Evite cocinar varios platos al mismo tiempo**, ya que esto puede afectar la distribución del calor y la cocción de los alimentos.
 - o *Sin embargo, si necesita cocinar simultáneamente, puede colocar dos recipientes en la rejilla de manera adecuada para optimizar el calor.*

1. **En lugar de cocinar varios platos a la vez, cocine de manera sucesiva.** Aproveche el calor residual del horno para preparar un plato tras otro sin perder temperatura.
2. Apague el horno unos minutos antes de que termine el tiempo de cocción y deje los alimentos dentro. El calor acumulado completará la cocción sin consumir más energía.

PROTECCION DEL MEDIO AMBIENTE

El material de embalaje es 100% reciclable.

Artefacto fabricado con materiales reciclables.

Cuando quiera desecharlos, debe realizarlo conforme a las normas de la ley local sobre la gestión de residuos.

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.



CONDICIONES DE LA GARANTÍA

1. Este certificado de garantía es válido únicamente en la República Argentina.
2. Son beneficiarios del mismo el comprador original y los sucesivos adquirentes dentro del plazo mencionado.
3. En caso de traslado de la unidad a la fábrica o taller habilitado, el transporte será realizado por el responsable de la garantía y serán a su cargo los gastos de fletes y seguros.
4. Serán causa de anulación de esta garantía:
 - 4.1 - Uso impropio o distinto del uso doméstico.
 - 4.2 - Excesos o caídas de tensión eléctrica que impliquen uso en condiciones anormales.
 - 4.3 - Excesiva presión de gas.
 - 4.4 - Instalación en condiciones distintas a las marcadas en el "Manual de Instalación, uso y mantenimiento" que se adjunta y forma parte de esta garantía.
 - 4.5 - Instalación por parte de instaladores no matriculados.
 - 4.6 - Intervención en el artefacto por personal no autorizado por "MACOSER S.A."
 - 4.7 - La operación del artefacto en condiciones no prescritas en el "Manual de Instalación, uso y mantenimiento" que se adjunta y forma parte de esta garantía.
 - 4.8 - La falta de mantenimiento según lo indica el "Manual de Instalación, uso y mantenimiento" que se adjunta y forma parte de esta garantía.
5. La garantía carecerá de validez si se observa lo siguiente:
 - 5.1 - Enmiendas o raspaduras en los datos del certificado de garantía o factura fiscal.
 - 5.2 - Falta de factura fiscal original.
 - 5.3 - Falta de fecha en la factura.
6. En caso de reparación o compra de repuestos el comprador deberá dirigirse personal o telefónicamente al servicio técnico autorizado según nómina que se adjunta a esta garantía.
7. No están cubiertos por esta garantía los siguientes casos:
 - 7.1 - Los daños ocasionados al enlozado del gabinete.
 - 7.2 - Las roturas, golpes, caídas o raspaduras.
 - 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 - CIUDAD 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 Pampiglione 4486 (Parque Industrial)
X2400AJJ - San Francisco - (Córdoba) - Rep. Arg.
Tel.: (03564) 445858.

produccion@macoser.com.ar

Facebook.com/CocinasFlorenacia

www.cocinasflorenacia.com.ar



Florenacia



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://cocinasflorenacia.com.ar/>





Florencia

Importa, 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..

