



MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Florencia®

ANAFE A GAS

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

ANAFE A GAS

MATRÍCULAS DE APROBACIÓN

Este anafe ha sido testeado, aprobado bajo Norma NAG 312 (2010) y Adenda N°1 (2015), certificado y es controlado por el ente certificador, y esta sujeto a las normativas que dicte el Ente Nacional Regulador de Gas. (ENARGAS). La aprobación responde a la matrícula otorgada por el ente que corresponda para nuestros productos y puede encontrarla en la placa de marcado.

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 el interior del lateral derecho) sean coincidentes con los de las redes de suministro de gas y electricidad.
- La seguridad eléctrica de este anafe está garantizado únicamente cuando el mismo este correctamente conectado 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 lo 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.

ESPECIFICACIONES POR MODELO

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

MODELO 6736B: Cubierta enlozada blanca, válvula de seguridad, encendido de una mano, multigas, reja de alambre enlozado.

MODELO 6737N: Cubierta enlozada negra, válvula de seguridad, encendido de una mano, multigas, reja de alambre enlozado.

MODELO 6738I: Cubierta de acero inoxidable, válvula de seguridad, encendido de una mano, multigas, reja de alambre enlozado.

MODELO 6746B: Cubierta enlozada blanca, válvula de seguridad, encendido de una mano, multigas, reja de fundición.

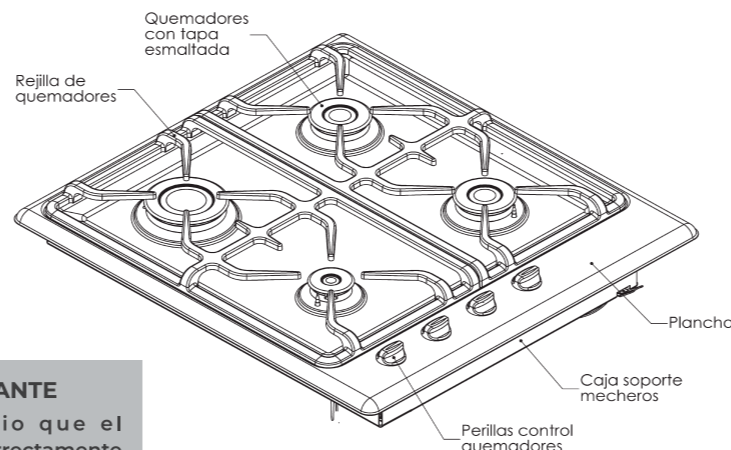
MODELO 6747N: Cubierta enlozada negra, válvula de seguridad, encendido de una mano, multigas, reja de fundición.

MODELO 6748I: Cubierta de acero inoxidable, válvula de seguridad, encendido de una mano, multigas, reja de fundición.

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 en el apartado "Conversión del anafe a otro tipo de gas". Entre los accesorios se incluye kit de inyectores para el cambio de gas.

CONOCIENDO A SU ANAFE

Una vez quitado el embalaje, asegúrese que el anafe esté en perfectas condiciones. Controle la existencia de los accesorios que a continuación detallamos:



IMPORTANTE

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

- × Manual de instrucciones, uso y mantenimiento.
- × Listado red de servicio técnico.
- × Kit de inyectores para cambiar a gas envasado.
- × Grampas para fijar caja soporte quemadores a mueble.
- × Cordón sellador para cubierta de anafe.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Medidas exteriores: 550 x 600 x 80 mm. / Peso total 9,6 Kg. (aproximadamente)

PLACA DE QUEMADORES

MODELOS	QUEMADOR	POTENCIA			
		GN		GLP	
		kCal/h	kW	kCal/h	kW
6746B, 6747N 6748I, 6736B, 6737N, 6738I	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	1 x 2550	1 x 2,96	1 x 2350	1 x 2,73
	TOTAL	6680	7,75	6480	7,52

INSTALACIÓN

RECOMENDACIONES PARA SU INSTALACIÓN

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

- × Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión de gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.
- × 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 ventilación mecánica, si existe.
- × 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.
- × El anafe debe instalarse en lugares ventilados, sin humedad ni corrientes de aire y lejos de cortinas u otros materiales inflamables.

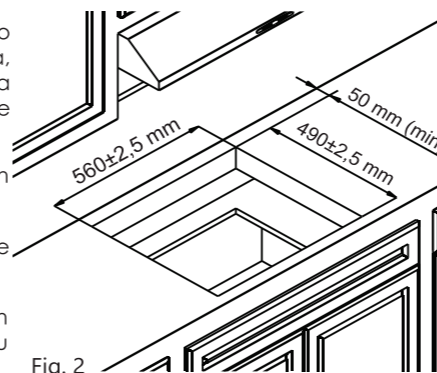


Fig. 2

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

CONEXIÓN DE GAS

MONTAJE

Para colocar el anafe en su posición correcta para su conexión debe realizar las siguientes tareas:

- × Retirar las rejillas de los quemadores y los difusores de los quemadores (Fig. 3).
- × Retirar la plancha sacando los 8 tornillos que fijan los quemadores (Fig. 3).
- × Colocar la caja soporte quemadores en el alojamiento de la mesada.
- × Colocar las 4 bridas en la caja soporte quemadores con sus respectivos tornillos de acuerdo al detalle (Fig. 4).
- × Para que el anafe quede perfectamente asentado, ajuste los tornillos de fijación de la grampa.
- × Coloque la plancha y verifique que la posición sea la correcta, caso contrario afloje los tornillos de las grampas, corrija la posición y vuelva a ajustar los tornillos de las grampas.
- × 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.

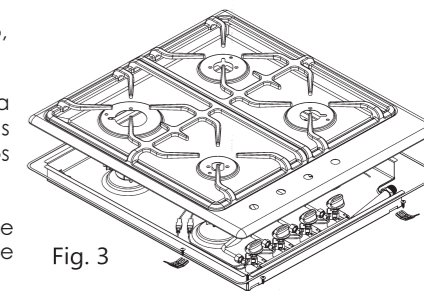


Fig. 3

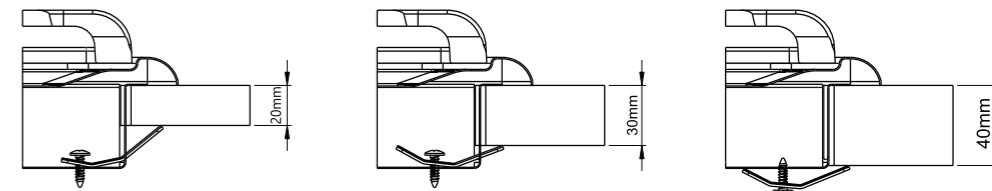


Fig. 4 - Colocación correcta de las grampas de acuerdo al espesor de la mesada

- × La entrada de alimentación del anafe se encuentra a la derecha del mismo (Fig. 5)

- × Para facilitar si conexión a la red, la cocina viene provista de un caño semi rígido 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.

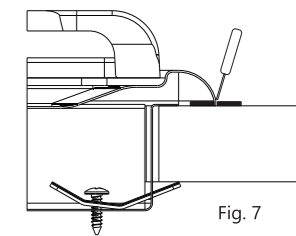


Fig. 7

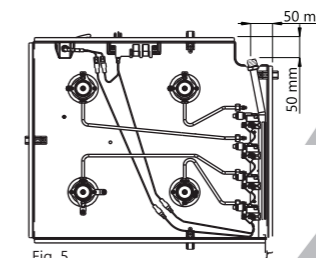


Fig. 5

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 (22mm) 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 prohibido por el reglamento.

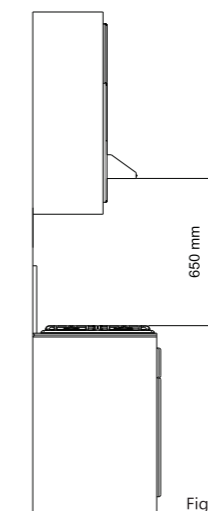


Fig. 6

- × 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.
- × Colocar la plancha en su posición y marque sobre la mesada el contorno de la plancha.
- × Retirar la plancha.
- × Colocar el cordón sellador (ver Fig. 7) sobre la mesada de manera que el mismo quede aproximadamente centrado con la marca de la plancha.
- × Montar la plancha, tener cuidado de no golpear las bujías de encendido ni las termocuplas.
- × Fijar la plancha a los quemadores con los 8 tornillos, 2 para cada uno.
- × A continuación retirar el excedente del cordón sellador en el borde de la plancha. Puede ayudarse con un elemento cortante (cutter).
- × Montar los difusores de los quemadores en posición correcta, una posición incorrecta afecta el buen funcionamiento de los quemadores.
- × Colocar las rejillas de los quemadores.

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)

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. 8) para disminuir la altura de la llama o antihorario para aumentarla.

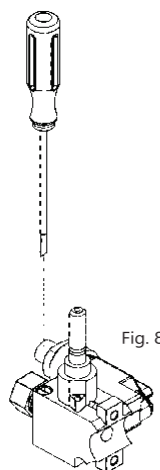


Fig. 8

- ✗ 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.

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Al conectar el anafe a la red, se debe tener en cuenta lo siguiente:

- ✗ La red del suministro eléctrico tendrá 220V y 50 Hz.
- ✗ Se debe disponer de un tomacorriente de 10A, con conexión a tierra, situado del lado izquierdo del Anafe. La conexión a tierra eléctrica los 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 estar en lo posible por debajo del anafe. (Ver fig 9).
- ✗ Si el cable de alimentación está dañado debe ser cambiado por el servicio técnico autorizado o personal calificado.

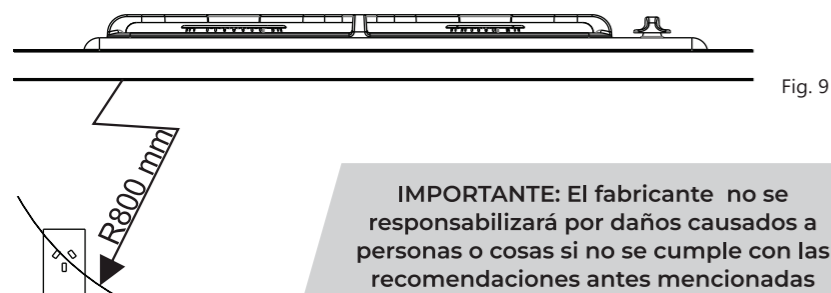


Fig. 9

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

Cuadro A	PICOS INYECTORES PARA DISTINTOS TIPOS DE GAS		
MODELOS	QUEMADORES	GAS NATURAL	GAS ENVASADO
6746B, 6747N	Quegador chico	0,75 mm	0,55 mm
6748I, 6736B, 6737N, 6738I	Quegador mediano	1,00 mm	0,75 mm
	Quegador grande	1,25 mm	0,90 mm

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.

INSTRUCCIONES DE USO

Encendido y regulación de los quemadores

QUEMADORES DE PLANCHA CON VÁLVULAS DE SEGURIDAD:

Encendido electrónico de una mano

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

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.

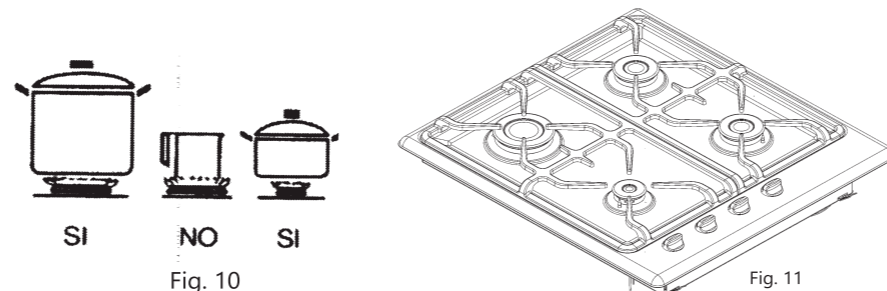


Fig. 10

Fig. 11

Dimensiones de los recipientes:

MODELOS	Quegador	Diámetro de los recipientes	
		Mínimo	Máximo
6746B, 6747N 6748I, 6736B, 6737N, 6738I	Rápido (grande)	220 mm	260 mm
	Semirápido (mediano)	160 mm	240 mm
	Auxiliar (chico)	120 mm en min. 90 mm	160 mm

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

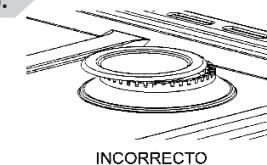
Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, desconecte la alimentación eléctrica y cierre la llave de paso de gas

IMPORTANTE: no use en ningún caso para la limpieza de su anafe, lanas de acero o limpiadores en aerosol o cualquier otro elemento abrasivo que puedan dañarlo.

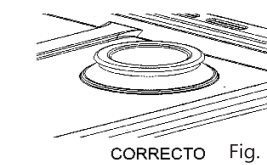
No deje acumular grasa en la mesada o en otras partes del anafe. Retire el enchufe del toma, cierre la salida de gas y verifique si el anafe está frío antes de hacer cualquier tipo de tarea de limpieza o mantenimiento.

LIMPIEZA DE QUEMADORES DE PLANCHA (tapas y difusor):

- ✗ Extraer los quemadores desplazándolos hacia arriba.
- ✗ Lavarlos con agua caliente y jabón.
- ✗ Enjuagar y secar muy bien, ya que si quedan húmedos no funcionan correctamente.
- ✗ Tener la precaución de que al volverlos a instalar queden en la posición correcta, tanto el difusor como la tapa. La posición incorrecta de ambos afecta el buen funcionamiento del quemador.



INCORRECTO



CORRECTO Fig. 12

LIMPIEZA DE PLANCHA:

- ✗ Los mismos pueden ser lavados con agua caliente y jabón, utilizando esponjas no metálicas, cepillos de nylon, paños, etc..
- ✗ En los modelos con plancha de acero inoxidable se deben secar con un paño suave o gamuza. Si aun quedan manchas use un poco de vinagre caliente, enjuague y seque.



Esponja de acero

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

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.

RED DE SERVICIOS TÉCNICOS OFICIALES



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://cocinasflorencia.com.ar/>

Cualquier consulta escribinos a info@cocinasflorencia.com.ar



Florencia
Fabrica, Garantiza y Distribuye
Macoser S.A.

PLANTA INDUSTRIAL DE COCINAS

Santiago Pampiglione 4486 (Parque Industrial)
X2400AJJ - San Francisco - (Córdoba) - Rep. Arg.
Tel.: (03564) 445858.
produccion@singermacoser.com.ar
[Facebook.com/CocinasFlorencecia](https://www.facebook.com/CocinasFlorencecia)
www.cocinasflorencia.com.ar

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..