



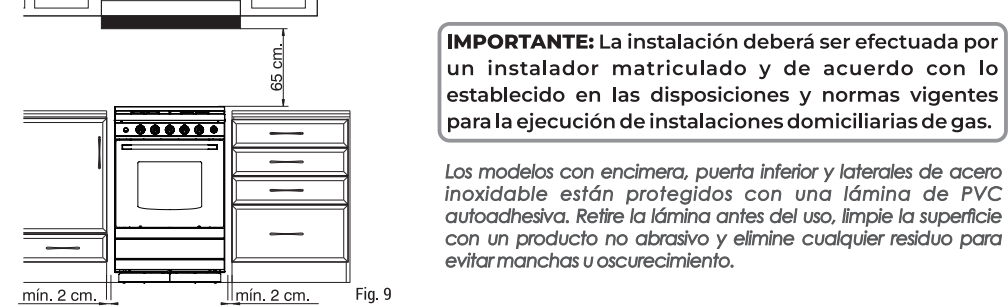
MATRÍCULAS DE APROBACIÓN

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

ADVERTENCIAS Y RECOMENDACIONES

- La instalación deberá ser efectuada por un instalador matriculado y en un todo de acuerdo con lo establecido en las disposiciones y normas mínimas para la ejecución de instalaciones domiciliarias de gas.
- Antes de conectar la cocina, comprobar que los datos de la placa de marcado (colocada en el interior del lateral derecho) sean coincidentes con los de las redes de suministro de gas y electricidad.
- La seguridad eléctrica de esta cocina está garantizada 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 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 la cocina de la red de alimentación eléctrica.

INSTALACIÓN

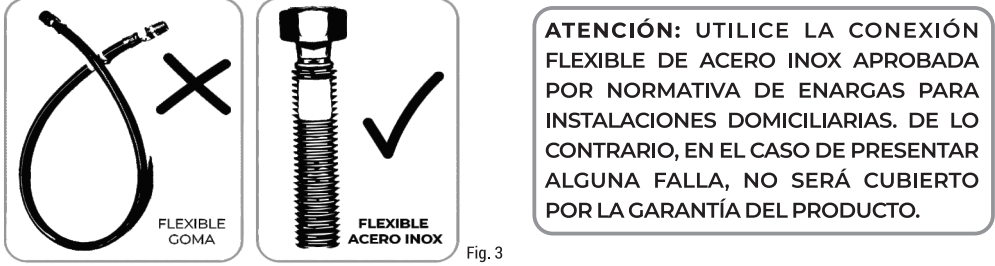


IMPORTANTE: La instalación deberá ser efectuada por un instalador matriculado y de acuerdo con lo establecido en las disposiciones y normas vigentes para la ejecución de instalaciones domiciliarias de gas.

Los modelos con encimera, puerta inferior y laterales de acero inoxidable están protegidos con una lámina de PVC autoadhesiva. Retire la lámina antes del uso, limpie la superficie con un producto no abrasivo y elimine cualquier residuo para evitar manchas u oscurecimiento.

- Asegurarse de que el gas (tipo y presión) sea compatible con el artefacto, según indica la placa de características (ubicada en el frente inferior izquierdo del horno) y el manual.
- No conectar a un sistema de evacuación de gases. Instalar según normas vigentes, prestando atención a la ventilación.
- Si se usa por mucho tiempo, ventilar el ambiente (abrir una ventana o usar ventilación mecánica).
- Puede colocarse entre muebles, separados al menos 2 cm y que no superen la altura del plano de cocción. (fig. 9)
- La pared detrás del horno debe ser de material no inflamable (no usar madera, plástico ni laminados).
- Usar accesorios y reguladores de gas aprobados. Para gas licuado, usar regulador conforme a normas.
- Instalar en un lugar ventilado, sin humedad ni corrientes de aire, lejos de cortinas o materiales inflamables.
- Antes de instalar, asegurarse de que la llave de gas esté cerrada y la cocina desconectada de la red eléctrica.
- La entrada de gas está en el lado derecho (ver Fig. 7). La cocina viene con un caño semirígido con rosca G 1/2", apta para conectar con flexible de acero inoxidable aprobado por ENARGAS. (Fig. 3)

CONEXIÓN DE GAS



ATENCIÓN: UTILICE LA CONEXIÓN FLEXIBLE DE ACERO INOX APROBADA POR NORMATIVA DE ENARGAS PARA INSTALACIONES DOMICILIARIAS. DE LO CONTRARIO, EN EL CASO DE PRESENTAR ALGUNA FALLA, NO SERÁ CUBIERTO POR LA GARANTÍA DEL PRODUCTO.

Montaje

- Retirar el respaldo, las rejillas de los quemadores y los difusores de los quemadores (Fig. 4)
- Retirar la plancha sacando los 4 tornillos que fijan la misma y los 8 tornillos que fijan los quemadores (Fig. 4)
- Colocar el fleje de anclaje fijandolo a la chapa superior según indica el detalle (Fig. 4)
- Para que la cocina quede perfectamente asentada, regule la posición de las dos patas traseras girandolas hasta encontrar la nivelación perfecta (Fig. 5)
- Para fijar la cocina a la pared, acerque la cocina a su posición, marque los agujeros del fleje, retire la cocina a su posición y con taladro hacer agujeros para tarugos y colocarlos.
- Coloque nuevamente la cocina en su posición, fijar con tornillos el fleje a la pared y proceda a realizar la conexión.

**Los flejes de anclaje se proveen extendidos en la bolsa de accesorios y el gasista matriculado es quien procederá a realizar el plegado de los mismos para su instalación. (Fig. 6)*

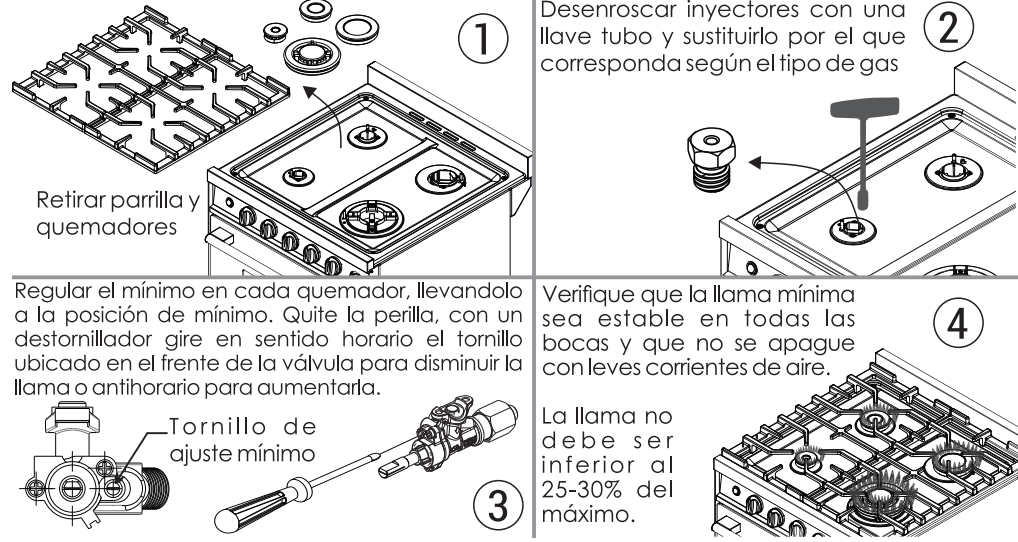
Información para el instalador

- Antes de instalar la cocina, verifique que la llave de paso de gas este cerrada y que la cocina no se encuentre conectada a la red eléctrica.
- La entrada de alimentación de la cocina se encuentra a la derecha de la misma (Fig. 7)
- 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. 3)
- Verifique que las cañerías estén limpias.
- Proceda con la conexión de la cocina a la red.
- Luego de abrir la llave de paso de gas, controlar que no haya pérdida cubriendo las uniones con espuma de jabón. Si prueba con presión de aire, no superar los 0,4 Kg/cm2. (Fig. 8)

PRESIÓN DE SUMINISTRO

GAS NATURAL: 180MM DE COLUMNA DE AGUA (1,76 KPA)
GAS LICUADO: 280MM DE COLUMNA DE AGUA (2,74 KPA)

CONVERSIÓN DE LA COCINA A OTRO TIPO DE GAS



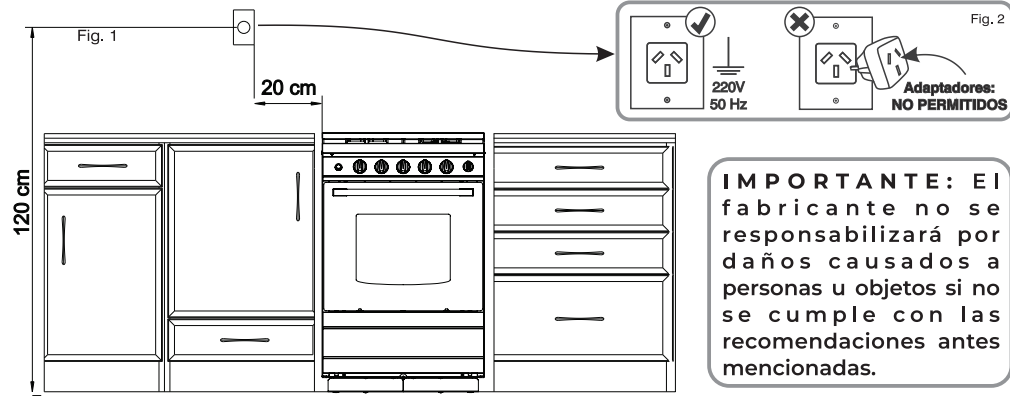
- Desenroscar inyectores con una llave tubo y sustituirlo por el que corresponda según el tipo de gas
- Regular el mínimo en cada quemador, llevandolo a la posición de mínimo. Quite la perilla, con un destornillador gire en sentido horario el tornillo ubicado en el frente de la válvula para disminuir la llama o antihorario para aumentarla.
- La llama no debe ser inferior al 25-30% del máximo.
- Verifique que la llama mínima sea estable en todas las bocas y que no se apague con leves corrientes de aire.

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Si su cocina posee luz en el horno y encendido eléctrico, al conectarlo a la red tener en cuenta:

- La red del suministro eléctrico tendrá 220V y 50Hz
- Que el tomacorriente de la pared sea de 3 contactos, es decir que tenga conexión a tierra, lo que lo protege a usted de descargas eléctricas peligrosas. (Fig. 2)
- No usar adaptadores ni prolongadores. (Fig. 2)
- El cable de alimentación debe colocarse de tal manera que ningún elemento alcance una temperatura superior a los 75° respecto a la temperatura ambiente.
- El tomacorriente debe ser de fácil acceso y a la vista. (Fig. 1)
- Si el cable de alimentación esta dañado debe ser cambiado por el servicio técnico autorizado o personal calificado.
- Antes de reemplazar la lampara de iluminación del horno desconecte el artefacto de la red de suministro de energía eléctrica.

NOTA: Es importante realizar la conexión a tierra por razones de seguridad. Si no la tiene, pida a un técnico autorizado que realice la instalación.



INSTRUCCIONES DE USO

Encendido y regulación de los quemadores / horno

QUEMADORES DE PLANCHA:

A) Encendido manual (5818, 5818S)

- Con la llave de paso abierta, acerque la llama de un fósforo encendido o un chispero al quemador que desea utilizar.
- Presione hasta el tope y gire la perilla correspondiente al quemador a utilizar en sentido antihorario hasta la posición de llama máxima.
- Mantenga presionada hasta el tope la perilla durante 15 seg ; de esta manera actuará la válvula de seguridad para que el quemador se mantenga encendido. Si el quemador se apaga accidentalmente, la válvula cierra la salida de gas.
- Una vez encendido, regule la salida de gas de acuerdo a su necesidad.

B) Encendido electrico con botón (5838 S, 5838 S)

- Con la llave de paso abierta, presione el botón de encendido y, al mismo tiempo, empuje y gire la perilla del quemador que desea utilizar en sentido antihorario hasta la posición de llama máxima.
- Una vez encendido, regule la salida de gas de acuerdo a su necesidad.

C) Encendido eléctrico de una sola mano (5848 S, 5858 S)

- Presione hasta el tope en sentido antihorario la perilla seleccionada, hasta la posición de máximo, para encender el quemador correspondiente.
- Mantenga presionada la perilla hasta el tope durante 15 seg. , de esta manera actuará la válvula de seguridad para que el quemador se mantenga encendido. Si este se apaga accidentalmente, la válvula cierra la salida de gas.
- Una vez encendido regule la salida de gas de acuerdo a su necesidad.

MODELOS	Quemador	Diámetro de los recipientes	
		Mínimo	Máximo
5818 - 5838 - 5818S - 5838S	Rapido (grande)	220 mm	260 mm
	Semirapido (mediano)	160 mm	220 mm
5848S - 5858S	Auxiliar (chico)	120 mm	160 mm
		en min. 90mm	
5848S - 5858S	Wok (triple corona)	220 mm	260 mm



NOTA: El horno / parrilla de la cocina está equipada con válvula de seguridad, ésta le brinda protección impidiendo la salida de gas en caso de anomalías.
*Cuando se apaga la llama del quemador del horno/ parrilla por una corriente de aire, por la apertura brusca de una puerta, por una baja de presión o corte en el suministro de gas.
*También cuando por olvido del usuario, la perilla del horno quede en posición abierta sin estar encendida.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

- Este certificado de garantía es valido únicamente en la República Argentina.
- Son beneficiarios del mismo el comprador original y los sucesivos adquirentes dentro del plazo mencionado.
- En caso de traslado de la unidad a la fabrica o taller habilitado, el transporte será realizado por el responsable de la garantía y serán a su cargo los gastos de fletes y seguros.
- Serán causa de anulación de esta garantía:
 - 1 - Uso impropio o distinto del uso domestico.
 - 2 - Excesos o caídas de tensión eléctrica que impliquen uso en condiciones anormales.
 - 3 - Excesiva presión de gas.
 - 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.
 - 5 - Instalación por parte de instaladores no matriculados.
 - 6 - Intervención en el artefacto por personal no autorizado por “MACOSER S.A.”
 - 7 - La operación del artefacto en condiciones no prescriptas en el “Manual de instalación, uso y mantenimiento” que se adjunta y forma parte de esta garantía.
 - 8 - La falta de mantenimiento según lo indica el “Manual de instalación, uso y mantenimiento” que se adjunta y forma parte de esta garantía.
- La garantía carecerá de validez si se observa lo siguiente:
 - 1 - Enmiendas o rupturas en los datos del certificados de garantía o factura fiscal.
 - 2 - Falta de factura fiscal original.
 - 3 - Falta de fecha en la factura.
- En caso de reparación o compra de repuestos el comprador deberá dirigirse personal o telefónicamente al servicio técnico autorizado según nomina que se adjunta a esta garantía.
 - 1 - Los daños ocasionados al enlozado del gabinete.
 - 2 - Las roturas, golpes, caídas o raspaduras.
 - 3 - Los daños o fallas ocasionados por deficiencia o interrupciones del circuito de alimentación eléctrica o por intervenciones no autorizadas.
 - 4 - Los cambios de piezas o reparaciones producidas por desgaste natural o uso indiscriminado.
 - 5 - Los cristales y lámpara.
- 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 ultimo caso a la falta de mantenimiento.
- MACOSER S.A. asegura que este producto cumple con las normas de seguridad vigentes en el país.
- 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.
- 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.
- 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 sumir 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.

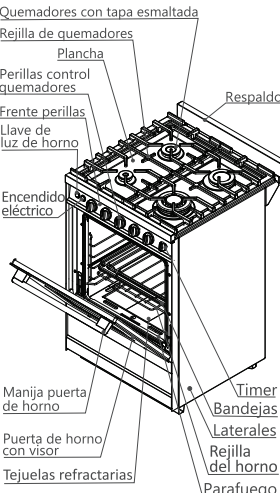
Domicilio: Av. De los Constituyentes 4624 - C.P.1431- CUIDAD DE BUENOS AIRES

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

CUIT: 30-59792857-9

MACOSER S.A. garantiza al comprador de 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.

COMPONENTES MODELOS DE COCINAS



	ESPECIFICACIONES	MODELOS					
		5818	5838	5818 S	5838 S	5848 S	5858 S
AC. INOXIDABLE	CUBIERTA SUPERIOR	x	x	x	x	x	x
	FRENTE PERILLA	x	x	x	x	x	x
	PERFIL LATERAL	x	x	x	x	x	x
	LATERAL	x	x	x	x	x	x
	PANEL INFERIOR	x	x	x	x	x	x
ENLOZADO DE HORNO EASY CLEAN (FÁCIL LIMPIEZA)		x	x	x	x	x	x
REJA DE QUEMADORES	ALAMBRE ENLOZADO						
	ALAMBRE + PLANCHUELA ENLOZADO						
	HIERRO FUNDIDO	x	x	x	x	x	x
ROBINETES EN HORNALLAS		x	x				
VALVULA EN HORNALLAS				x	x	x	x
VALVULA DE SEGURIDAD EN HORNO				x	x	x	x
LUZ EN EL HORNO			x		x	x	x
ENCENDIDO ELECTR. HORNALLA Y HORNO CON BOTÓN			x		x		
ENCENDIDO ELECTR. HORNALLA Y HORNO CON CATENARIA						x	x
PUERTA DE HORNO CON DOBLE CRISTAL		x	x	x	x	x	x
REJILLA AUTODESLIZABLE			x		x	x	x
TIMER MECANICO			x		x	x	x
TIMER DIGITAL							x
QUEMADOR TRIPLE CORONA						x	x
PARAFUEGO CON TEJUELA REFRRACTARIA		x	x	x	x	x	x
PARAFUEGO DE CHAPA							x
CAJON PARRILLA							x

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Medidas exteriores: 560 x 850 x 600 mm / medidas interiores del horno: 430 x 370 x 410 mm (65 lts) / Peso total 42kg. (aproximadamente).

PLACA DE QUEMADORES

MODELOS	QUEMADOR	POTENCIA			
		GN		GLP	
		kCal/h	kW	kCal/h	kW
5818 - 5838 - 5818S - 5838S	QUEMADOR CHICO	1 x 770	1 x 0,89	1 x 770	1 x 0,89
	QUEMADOR MEDIANO	2 x 1680	2 x 1,95	2 x 1680	2 x 1,95
	QUEMADOR GRANDE	1x2550/1x2470	1x2,96/1x2,87	1x2350/1x2220	1x2,73/1x2,58
	HORNO	2900	3,37	2900	3,37
	TOTAL	9580/9500	11,12/11,03	9380/9250	10,89/10,74

MODELOS	QUEMADOR	POTENCIA			
		GN		GLP	
		kCal/h	kW	kCal/h	kW
5848S - 5858 S	QUEMADOR CHICO	1 x 770	1 x 0,89	1 x 770	1 x 0,89
	QUEMADOR MEDIANO	1 x 1680	1 x 1,95	1 x 1680	1 x 1,95
	QUEMADOR GRANDE	1 x 2470	1 x 2,87	1 x 2220	1 x 2,58
	QUEMADOR TRIPLE CORONA	1 x 3000	1 x 3,5	1 x 3000	1 x 3,5
	HORNO	2900	3,37	2900	3,37
	TOTAL	10820	12,58	10570	12,29

Parámetros de temperatura del HORNO

Temperaturas de cocción seguras

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

Logrando matar gérmenes nocivos que causan intoxicación alimentaria.

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

- 1) 120° - 160°
- 2) 160° - 180°
- 3) 180° - 200°
- 4) 200° - 240°
- 5) 240° - 265°

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

MEDIDAS DE PICOS INYECTORES SEGÚN TIPO DE GAS

PICOS INYECTORES PARA DISTINTOS TIPOS DE GAS			
MODELOS	QUEMADORES	GAS NATURAL	GAS ENVASADO
5818 - 5838 - 5818S - 5838S - 5848S - 5858S	Horno	1,40 mm	1,10 mm
	Quemador chico	0,75 mm	0,55 mm
	Quemador mediano	1,00 mm	0,65 mm
	Quemador grande	1,25 mm	0,85 mm
5848S - 5858S	Quemador triple corona	1,30 mm	0,95 mm

TIMER MECÁNICO

El uso del timer mecánico con alarma le permite programar un período de cocción máximo de 60 minutos.

Para programar el timer mecánico, gire la perilla del timer en el mismo sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar los 60 minutos.

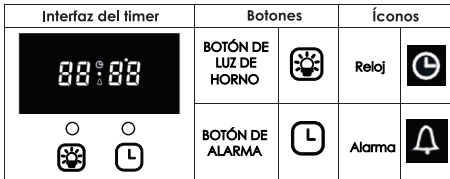
Luego gire la perilla del timer en sentido contrario, hasta fijar el tiempo elegido de programación para la cocción; cuando haya transcurrido el tiempo programado, comenzará a sonar una alarma.

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

TIMER DIGITAL

ANTES DE CONECTAR LA COCINA A LA RED ELÉCTRICA VERIFICAR:

- 1) Parámetros de frecuencia y tensión
- 2) Toma a tierra



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

Encendido

Al encender la cocina, la pantalla y la luz del horno permanecen apagadas. Presione cualquier botón para activar el timer y visualizar "00:00" en pantalla.

Ajuste del reloj

- En cualquier momento, presione ambos botones a la vez para ingresar a la configuración. Los dígitos del minuterero comenzarán a parpadear.
- Presione el **botón de alarma** para ajustar los minutos (de a uno o más rápido si lo mantiene presionado). Luego, con el **botón de luz de horno** , cambie entre minutos y horas para continuar con el ajuste.
- Si no se presiona ningún botón durante 5 segundos, el reloj se guarda automáticamente y vuelve al estado inicial.

Luz de horno

- Presione el **botón de luz de horno** para encender o apagar la lámpara. Si se enciende, permanecerá así hasta que se presione nuevamente.

Configuración de alarma

- Presione el **botón de alarma** para ingresar. Use el **mismo botón** para aumentar minutos y el **botón de luz de horno** para disminuirlos.
- La alarma se programa en minutos (ej. 1.25 = 125 minutos), con un máximo de 599. Si no se presiona ningún botón durante 5 segundos, la alarma se activa.
- Si el tiempo queda en 0.00, la alarma se desactiva.

Estado de pantalla Timer / Alarma

- Si la temperatura es menor a 100°C, la pantalla alterna cada 5 segundos entre: (1) reloj, (2) cuenta regresiva en horas y minutos, y (3) temperatura.
- Si la temperatura es igual o mayor a 100°C, alterna entre: (1) cuenta regresiva y (2) temperatura.
- Al llegar a 1 minuto restante, se emiten 3 pitidos como aviso.

Estado final

- Al llegar a "0.00", el ícono de alarma parpadea y suena un pitido durante 7 minutos.
- Presionando cualquier botón, el sonido se detiene y el timer vuelve al estado original.
- Si no se presiona ningún botón, el pitido se detiene solo después de 7 minutos, pero el ícono sigue parpadeando.
- En el estado original, la pantalla alterna cada 5 segundos entre el reloj y la temperatura.

CAMBIO DE LÁMPARA

Esta operación deberá realizarse estando frío el horno.

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

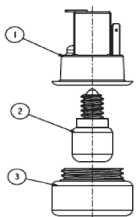


Fig. 14

Colocación de tejuelas refractarias

Extraer dentro del horno las tejuelas embaladas y colocarlas según la imagen.

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

Respaldo inoxidable

Colocación de respaldo:

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

Limpieza del respaldo:

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

MODELOS CON CAJÓN PARRILLA

A) DESMONTAJE CAJÓN PARRILLA

1- Abrir el cajón en todo su recorrido.

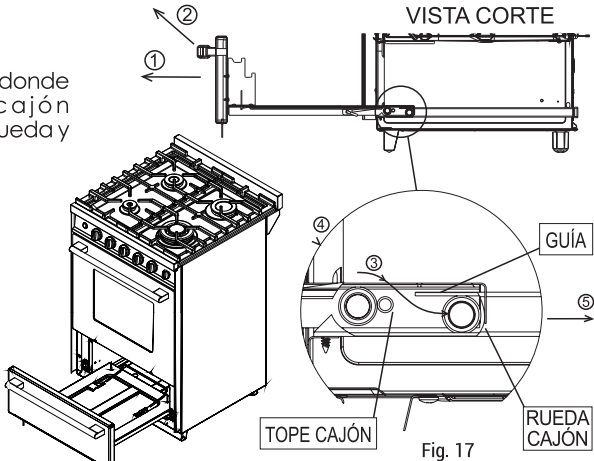
2- Elevar el cajón desde el extremo donde está la manija y retirar el cajón simultáneamente permitiendo que la rueda y el tope salgan de la guía.

B) MONTAJE CAJÓN PARRILLA

3- Acercar el cajón en posición hacia la cavidad inferior de la cocina.

4- Bajar el cajón de manera inclinada haciendo pasar la rueda y el tope del mismo a través de la guía.

5- Bajar el cajón hasta quedar en posición horizontal y empujar hasta que quede totalmente cerrado.



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.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Visite nuestra web www.cocinasflorencia.com.ar para obtener mas información sobre la limpieza de la cocina.



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.

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



GESTIÓN DE LA CALIDAD
IRAM 9000-400
IRAM 14000-2135

GESTIÓN AMBIENTAL
IRAM 14000-2135
IRAM-ISO 14001:2015



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..