

LIMPIEZA DE QUEMADORES DE PLANCHA (tapas y difusores):

- ✗ Extraer los quemadores desplazándolos hacia arriba.
- ✗ Lavarlos con agua caliente y jabón.
- ✗ Enjuagar y secar muy bien, ya que si 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.

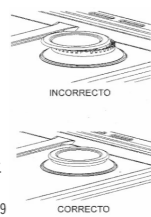


Fig. 9

LIMPIEZA DE PUERTA DE HORNO:

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

Desmontaje de la puerta del horno

- ✗ Abra totalmente la puerta.
- ✗ Suba los enganches "A" hasta que calcen en las ranuras del brazo superior "B" de las bisagras.
- ✗ Cierre levemente la puerta, aproximadamente 30 grados y retírela hacia afuera y arriba.

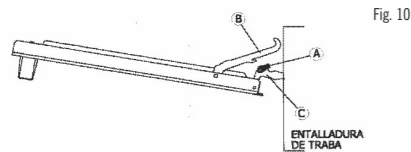


Fig. 10

LIMPIEZA DE PLANCHA, FRENTE DE LLAVES, HORNO Y BANDEJAS:

Los mismos pueden ser lavados con agua caliente y jabón, utilizando esponjas no metálicas, cepillos de nylon, paños, etc.
El frente de llaves se limpia fácilmente pasándole un paño humedecido con agua y detergente no abrasivo.

LIMPIEZA DE LATERALES Y TAPA INFERIOR:

Los mismos se limpian fácilmente pasando un paño húmedo con agua tibia y detergente no abrasivo.
No utilizar lanas de acero, lavandina, limpiadores de horno ni limpiadores abrasivos para limpiar el exterior de la cocina ya que pueden dañar la pintura.

Montaje de la puerta del horno

- ✗ Verifique que los enganches "A" se encuentren alojados en las ranuras del brazo superior "B".
- ✗ Presente la puerta inclinada aproximadamente 30 grados hacia arriba.
- ✗ Introduzca los extremos de los dos brazos superiores "B" en sus correspondientes ranuras superiores del frente del horno.
- ✗ Baje levemente la puerta hasta insertar los extremos de la pieza "C" en las ranuras inferiores del frente del horno, verificando el calce de la entalladura en el marco.
- ✗ Abra totalmente la puerta y destrabe los enganches "A".
- ✗ Verifique que la puerta cierre y abra libremente.

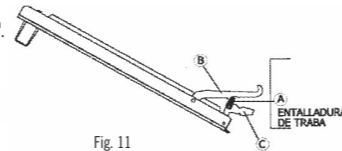


Fig. 11

Para mayor información dirigirse a: www.cocinasflorencia.com.ar

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

- Este certificado de garantía es válido 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 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.
- Serán causa de anulación de esta garantía:
 - 4.1 - Uso impropio o distinto del uso doméstico.
 - 4.2 - Excesos o caídas de tensión eléctrica que impliquen uso en condiciones anormales.
 - 4.3 - Excesiva presión de gas.
 - 4.4 - Instalación en condiciones distintas a las marcadas en el "Manual de Instalación, uso y mantenimiento" que se adjunta y forma parte de esta garantía.
 - 4.5 - Instalación por parte de instaladores no matriculados.
 - 4.6 - Intervención en el artefacto por personal no autorizado por "MACOSER S.A."
 - 4.7 - La operación del artefacto en condiciones no prescriptas en el "Manual de Instalación, uso y mantenimiento" que se adjunta y forma parte de esta garantía.
 - 4.8 - La falta de mantenimiento según lo indica el "Manual de Instalación, uso y mantenimiento" que se adjunta y forma parte de esta garantía.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 asumir por nuestra cuenta ninguna responsabilidad, con respecto a nuestros productos.

CERTIFICADO DE GARANTÍA



Fecha de Compra Modelo N° de Serie

Apellido y Nombre del Propietario _____

Dirección _____ Tel. _____

Localidad _____ C.P. _____

Adquirida en _____

Dirección _____ Tel. _____

Localidad _____ C.P. _____

Factura N° _____ del _____

Sello y Firma del Comercio Vendedor

Fabrica, Comercializa y Garantiza:

MACOSER S.A.
Domicilio: Av. De los Constituyentes 4624 - C.P. 1431 - BUENOS AIRES
Teléfono: (011) 4573-0888 (Líneas rotativas) - Fax: (011) 4571-8881
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.

Florencia

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

PLANTA INDUSTRIAL DE COCINAS

Santiago Pampiglione 4486 (Parque Industrial)
X2400AU - San Francisco - (Córdoba) - Rep. Arg.
Tel.: (03564) 445858.
produccion@macoser.com.ar

Facebook.com/CocinasFlorencia

www.cocinasflorencia.com.ar



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



Fabrica, Garantiza y Distribuye
Macoser S.A.

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

ADVERTENCIAS Y RECOMENDACIONES

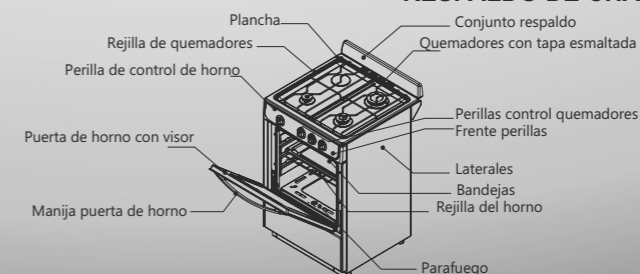
- ✓ La cocina ha sido diseñada y construida solo para su uso doméstico. No es apta para uso industrial.
- ✓ La instalación deberá ser efectuada por un instalador matriculado y en un todo de acuerdo con lo establecido en las disposiciones y normas mínimas para la ejecución de instalaciones domiciliarias 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.
- ✓ Una instalación de gas incorrecta puede ocasionar graves daños a personas, animales y/o cosas por la cual el fabricante no puede ser considerado responsable.
- ✓ No instalar en lugares sin ventilación permanente.

ESPECIFICACIONES DEL MODELO

- ENLOZADO DE COLOR U INOXIDABLE SEGÚN EL MODELO QUE CORRESPONDA.
- ENLOZADO DE HORNO FÁCIL LIMPIEZA
- REJA DE QUEMADORES DE ALAMBRE ENLOZADO
- VÁLVULAS DE SEGURIDAD EN HORNO Y HORNALLAS
- PUERTA DE HORNO CON DOBLE CRISTAL
- RESPALDO DE CHAPA

CONOCIENDO A SU COCINA

- ESTANTE REJILLA DE HORNO Y DE PARRILLA
- BANDEJA DE HORNO
- MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO
- LISTADO DE RED SERVICIO TÉCNICO
- KIT DE INYECTORES PARA CAMBIO A GAS ENVASADO
- ESC. PARA FIJAR LA COCINA A LA PARED (Montadas debajo de la cubierta superior)
- RESPALDO DE CHAPA CON SOPORTES



IRAM-ISO 9001:2015

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://cocinasflorenca.com.ar/>

CÓDIGO QR



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 está sujeta 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 Licencia de Gas : **DC-E-M24-002.1.**

Características Técnicas

CUADRO A - PLACA DE QUEMADORES

QUEMADOR	POTENCIA			
	GN		GLP	
	kCal/h	k W	kCal/h	k W
QUEMADOR CHICO	1 x 900	1 x 1,04	1 x 900	1 x 1,04
QUEMADOR MEDIANO	1 x 1500	1 x 1,74	1 x 1500	1 x 1,74
QUEMADOR GRANDE	1 x 2200	1 x 2,55	1 x 2200	1 x 2,55
HORNO	2900	3,37	2900	3,37
TOTAL	7500	8,70	7500	8,70

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE DAÑOS POR EXCESO DE PESO

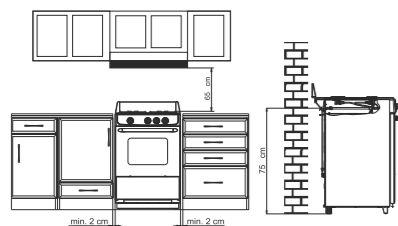
Use dos o más personas para mover e instalar su producto.
No seguir esta instrucción puede traer daños a su columna o lesiones.

Medidas exteriores: 560 x 850 x 600./ Medidas interior de horno:
430 x 370 x 410 mm. (65lts.) / Peso total 42 Kg. (aproximadamente)

INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Incendio
Siempre utilice tubos y reguladores de presión de acuerdo a las normas locales.
Verifique la validez de los tubos y reguladores de presión y sustitúyalos si fuere necesario.
Apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.
Instale la cocina de acuerdo a las especificaciones descriptas en el manual de instrucciones.
Si no se siguen estas instrucciones puede causar explosión, incendio o posibles daños a la integridad física de las personas.



- Antes de la instalación, asegure que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión de gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.
- Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscriptas sobre la placa de características (en el frente del horno, en la parte interior izquierda) y en el manual de instrucciones.
- Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables a la ventilación.
- La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación mas eficaz, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.
- Esta cocina puede instalarse en lugares donde existan muebles en ambos costados, ya que la misma está correctamente aislada. Dichos muebles deberán estar separados de la cocina a una distancia no inferior a los 2cm, ni superar la altura del plano de cocción.
- La pared que esta expuesta al calor del horno deberá ser de material no inflamable, no pudiendose utilizar elementos como laminados, aglomerados, maderas, plástico, etc., ya que en funcionamiento puede alcanzar una temperatura de 50°C superior a la del ambiente.
- Recuerde que las conexiones de gas deben efectuarse con accesorios aprobados.
- En caso de utilizar gas licuado, usar reguladores de presión conforme a las normas vigentes.
- La cocina debe instalarse en lugares ventilados, sin humedad ni corrientes de aire y lejos de cortinas u otros materiales inflamables.

CONEXIÓN DE GAS

Montaje

- Retirar el respaldo, las rejillas de los quemadores y los difusores de los quemadores (Fig. 3).
- Retirar la plancha sacando los 4 tornillos que fijan la misma y los 8 tornillos que fijan los quemadores (Fig. 3).
- Colocar la escuadra de anclaje fijándola a la chapa superior según indica el detalle (Fig. 3).
- Para que la cocina quede perfectamente asentada, regule la posición de las dos patas traseras girándolas hasta encontrar la nivelación perfecta (Fig. 4).
- Para fijar la cocina a la pared, acerque la cocina a su posición, marque los agujeros de la escuadra, retirar la cocina a su posición y con taladro hacer agujeros para tarugos y colocar tarugos.
- Coloque nuevamente la cocina en su posición, fijar con tornillos la escuadra a la pared y proceda a la conexión.

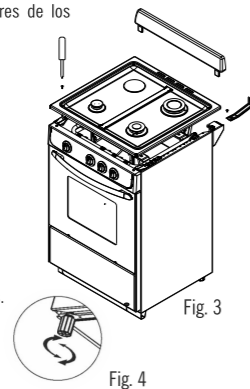


Fig. 4

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)

Información para el instalador

- Antes de instalar la cocina, verifique que la llave de paso de gas este cerrada.
- La entrada de alimentación de la cocina se encuentra a la derecha de la misma(Fig.5).
- Para facilitar su conexión a la red, la cocina viene provista de un caño semirígido con un acople rosca G 1/2" lo que permite conectarla por medio de conexión flexible de acero inoxidable que cumpla las normativas de ENARGAS para instalaciones domiciliarias.
- Proceda con la conexión de la cocina a la red.
- Luego de abrirla 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.

IMPORTANTE: Al conectar o desconectar la tuerca del extremo del flexible o una cupla en la conexión rígida, se debe tener la precaución de sujetar con una llave fija (22 mm) el hexágono que presenta el acople con rosca G 1/2".

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

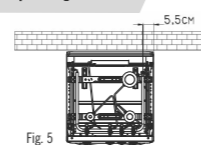
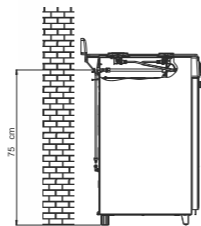


Fig. 5



CONVERSIÓN DE LA COCINA A OTRO TIPO DE GAS

Para efectuar la conversión a otro tipo de gas para la cual fue provista (de natural), es necesario realizar lo siguiente:

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

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

- Quitar las rejillas y los quemadores.
- Desenroscar el inyector con una llave tubo y sustituirlo con el que corresponda al nuevo gas provisto con la cocina y de acuerdo con la tabla de picos inyectores.
- Realice la regulación del mínimo de un quemador por vez, encendiendo el mismo y llevandolo a la posición de mínimo. Luego quite la perilla correspondiente, con un destornillador gire en sentido horario el tornillo ubicado en el frente de la válvula para disminuirla la altura de la llama o antihorario para aumentarla(Fig. 7).
- Por ultimo, 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.

Cuadro C	PICOS INYECTORES PARA DISTINTOS TIPOS DE GAS	
QUEMADORES	GAS NATURAL	GAS ENVASADO
Horno	1,50 mm	1,00 mm
Quegador chico	0,75 mm	0,55 mm
Quegador mediano	1,00 mm	0,75 mm
Quegador grande	1,25 mm	0,90 mm

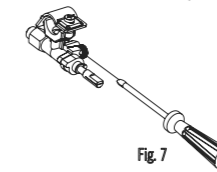


Fig. 7

En caso de usar en los modelos indicados quemadores alternativos (CUADRO B), los picos inyectores correspondientes son los que figuran en el CUADRO D.

CONSEJOS PARA UN BUEN USO Y MANTENIMIENTO DE SU COCINA

- Evite colocar utensilios que tengan fondo inestable y mangos salientes sobre los quemadores de cubierta.
- No utilice el interior del horno para guardar recipientes con aceite, grasa, materiales inflamables, o que no soporten calor (madera, papel, paños, aerosoles, etc.).
- En caso de que se apague accidentalmente un quemador, cierre la llave de paso del quemador correspondiente y solo vuelva a encenderlo una vez que el recinto se haya ventilado adecuadamente.
- Recomendamos cerrar la llave de paso de gas de la cocina si no la utiliza, especialmente en horario nocturno.
- No obstruir las aperturas o ranuras de ventilación o de eliminación de calor.
- No puede considerarse responsable al fabricante por el incorrecto o inadecuado uso de la cocina, como el de calefaccionar ambientes.
- Controle que las perillas se encuentren en posición de apagado cuando la cocina no se utiliza.
- Si tuviera que mover la cocina, evite arrastrarla.
- El horno y la parrilla pueden usarse simultáneamente.
- Antes de introducir en el horno los alimentos para su cocción, precalientelo 10 minutos.
- No coloque alimentos para asar en el piso del horno, nunca utilice el horno sin el piso.
- No olvide tapar las ollas, la cocción será más rápida.
- Cocine con la llama justa, si la llama sobrepasa el fondo de la olla, se pierde energía.
- Aproveche al máximo la temperatura del horno, asegure que la puerta cierre bien y que el burlete que sella la puerta esté en buen estado.
- Limpie los quemadores, si están sucios demoran la cocción de los alimentos y aumenta el consumo de gas.

INSTRUCCIONES DE USO

Encendido y regulación de los quemadores

QUEMADORES DE PLANCHA CON VÁLVULAS DE SEGURIDAD:

Encendido manual

- 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 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.

IMPORTANTE:

si usted presiona, gira y mantiene presionada la perilla sin hacer tope, el quemador se enciende, pero no permanece encendido, debido a que no trabaja la valvula de seguridad. Es necesario presionar, girar y mantener presionada la perilla hasta el tope.

QUEMADOR DE HORNO CON VÁLVULA DE SEGURIDAD:

Encendido manual

- Abra la puerta del horno.
- Presione hasta el tope y gire la perilla del horno en sentido antihorario hasta la posición de máximo. En ese mismo momento introduzca la llama de un fósforo encendido en el orificio ubicado en el centro y al frente del piso del horno.
- Mantenga presionada la perilla durante 30seg. de esta manera actuará la válvula de seguridad, que en el caso de que se apague automáticamente cortará la salida de gas.
- Una vez encendido el quemador, regule con la perilla de control del horno la intensidad de la llama según la temperatura deseada.
- En caso de apagado, esperar 2 minutos y luego repetir los pasos anteriores.

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.

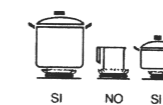
*Cuando se apaga la llama del quemador del horno/parrilla por una corriente de aire, por apertura brusca de la puerta, por una baja de presión o corte en el suministro de gas.

*También cuando por olvido del usuario la perilla del horno quede en posición de abierta sin estar encendido.

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.



SI NO SI

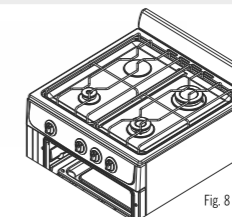


Fig. 8

Dimensiones de los recipientes:

Quegador	Diámetro de los recipientes	
	Mínimo	Máximo
Rápido (grande)	220 mm	260 mm
Semirápido (mediano)	160 mm	220 mm
Auxiliar (chico)	120 mm	160 mm
	en min. 90 mm	

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

IMPORTANTE: No use en ningún caso para la limpieza de su cocina, lanas de acero o limpiadores en aerosol o cualquier otro elemento abrasivo que puedan dañarla. No deje acumular grasa en la mesada o en otras partes de la cocina. Cierre la salida de gas y verifique si la cocina esta fría antes de hacer cualquier tipo de tarea de limpieza o mantenimiento. En caso de que ocurra un derrame de cualquier liquido dentro del horno, espere que se enfríe y limpie para evitar manchas y obstrucciones.