

Cocina Doméstica



Modelos

**GLASS
BLACK STEEL
BLACK
ELEGANZA**

MANUAL DE INSTALACION

Cocina Doméstica



Estimado cliente

Gracias por adquirir nuestro producto 100% nacional el cual fue desarrollado siguiendo normas de fabricación y uso para su buen funcionamiento.
Lea este manual completo antes de instalar o utilizar el producto.

Síguenos en las redes sociales y participe de nuestros sorteos

Facebook: Maraldi Campanas para cocina • Instagram: @campanasmaraldi

• I M P O R T A N T E •

Este artefacto debe ser instalado de acuerdo con las normas y reglamentaciones en vigencia, por un instalador matriculado. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor.

"IMPORTANTE: No instalar en locales sin ventilación permanente".

Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este artefacto. Antes de la instalación, asegurarse que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto sean compatibles.

Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscritas sobre la placa de características.

Antes de utilizar el equipo por primera vez, se deberá encender el horno durante una hora a máxima potencia para que los materiales se terminen de quemar y evitar que el olor generado se mezcle con los alimentos.

Esta cocina está destinada sólo al uso doméstico y no debe utilizarse con fines comerciales o industriales.

Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación, aumentando la potencia de la ventilación mecánica si es necesario.

Este artefacto está construido bajo la norma de aprobación (NAG 312)

INSTALACION

La instalación y/o conversión de gas debe realizarla un instalador matriculado conforme a la reglamentación vigente, quien deberá regular el paso de aire del quemador de horno según corresponda.

La instalación y regulación es por cuenta y responsabilidad del usuario.

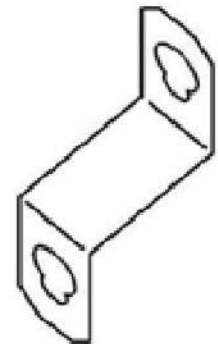
Instalar el equipo a una distancia mínima sugerida de 2 cm de los laterales y la parte trasera o la requerida por la reglamentación vigente. Esto es para evitar un recalentamiento de los muebles y el propio equipo.

La cocina debe funcionar con las patas colocadas, esto permite la circulación de aire por debajo de la cocina, no obstruir el ingreso de aire por este lugar.

Antes de usar por primera vez el producto remover los vinilos protectores, una vez que se usa la cocina el calor puede hacer que sea difícil quitar los vinilos.

Para evitar desplazamientos y/o vuelco, la cocina debe fijarse a la pared con el separador, tarugo y tornillos incluidos.

Primero se coloca el separador en la cocina usando uno de los tornillos provistos, se acerca el equipo a la pared y se marca la posición del agujero. Luego se retira la cocina, se perfora el muro y se inserta el tarugo con su tornillo. Finalmente, se vuelve a ubicar la cocina y se asegura el separador, verificando que quede firmemente sujeto.



SEPARADOR DE
COCINA A PARED

ATENCIÓN:

Una incorrecta instalación puede causar daños personales o a terceros, animales o cosas. El fabricante no se responsabiliza por daños derivados de una instalación incorrecta o realizada por personal no matriculado, ni por instalaciones domiciliarias fuera de norma.

INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA EL INSTALADOR

Verificar que el tipo de gas usado se corresponda con el de la placa identificatoria del producto. Las cocinas MARALDI salen de fábrica preparadas para ser utilizadas con Gas Natural. Si se requiere usar gas envasado (GLP), cambie los inyectores por los provistos con el embalaje, ajuste el paso de aire del quemador del horno y cierre el by-pass correspondiente según se detalla más abajo.

VÁLVULAS MULTIGAS: para uso con GLP se deben cambiar todos los inyectores (provistos en el embalaje) y cerrar el by-pass de la válvula del horno hasta que haga tope.

***Pasos para regular el by-pass:**

- 1) Retirar las perillas.
- 2) En la válvula, ubicar el tornillo de by-pass (lado izquierdo) y cerrarlo hacia la derecha hasta que haga tope (figura 1).

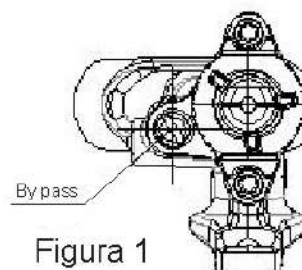


Figura 1

Luego de la conversión, verificar llama en mínimo y máximo en hornallas y horno, y verificar ausencia de hollín/amarilleo; ajustar si corresponde.

Para volver a usar la cocina con Gas Natural, volver a cambiar los inyectores. En caso de realizar la conversión, efectuar limpieza, reglaje y control correspondientes.

Se deben realizar las conexiones con elementos aprobados, no deben utilizarse conexiones flexibles de goma o plástico, con o sin malla de protección.

La conexión de gas se encuentra en la parte trasera de la cocina, no requiere desarmar la base de hornalla para su instalación (figura 2).

La conexión de gas corresponde a un caño de acero con rosca macho 1/2". Conectar a la red de gas mediante tubo flexible de acero inoxidable aprobado.

Realizar la prueba de estanqueidad con solución jabonosa verificando que todas las conexiones y uniones no tengan pérdidas. Si se prueba con presión de aire la presión no debe superar los 0,2 kgf/cm² (≈ 200 mbar).

La cocina debe estar nivelada para su buen funcionamiento. Verificar encendido, llama de las hornallas y llama del horno, regular en caso de ser necesario. Para regular la llama del quemador de horno se regula el paso de aire mediante la ranura / orificio alargado (oblongo) que tiene la sujeción delantera del quemador a la cocina, aflojando el tornillo, acomodando el quemador en el lugar que genere la mejor combustión y luego volviendo a fijar con el tornillo. Tener en cuenta que el tornillo tiene una tuerca que lo une con el soporte del quemador. Luego de la instalación y verificaciones correspondientes dar instrucción al usuario final de su uso y seguridad, completando el Registro de instalación (ver sección "Registro de instalación" al final de este manual).

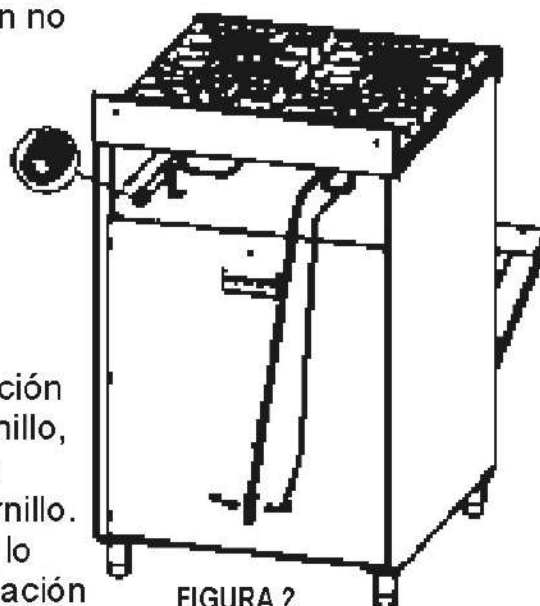


FIGURA 2

TIPOS DE INYECTORES POR UTILIZAR PARA GAS NATURAL (GN) Y GAS LICUADO DE PETROLEO (GLP)

TABLA DE INYECTORES

Tipo de quemador	Diámetro pico inyector (GN)	Diámetro pico inyector (GLP)
Quemador rápido (x2) - hornallas grandes	1.2	0.85
Quemador semi-rápido (x2) hornallas medianas	1.0	0.75
Quemador horno	1.6	1.1

Fabricante:
INDUSTRIAS METALURGICAS MAIJ S.R.L.
José Ingenieros 2355 - Burzaco - Buenos Aires - 11-3078-6605

LENOR  Presión certificada

PARA USO DOMESTICO

Cocina Marca **MARALDI** Modelo **GLASS 55** Matr. Fabricante Lenor: L007694-003 GN/GLP

Consumos:

QUEMADOR	Kcal/h	kW
SEMI RAPIDO (2)	1600	1,86
RAPIDO (2)	2200	2,55
HORNO	3670	4,26
TOTAL	7470	8,67

Categoría: II2H3P - Clase 2-1
 PARA GAS NATURAL - Presión de suministro: 1,76 kPa. (180 mm.c.a.)
 Convertible a Gas Licuado - Presión de suministro: 2,74 kPa. (280 mm.c.a.)
 NUMERO DE SERIE _____ AÑO DE FABRICACION _____

IMPORTANTE: INDUSTRIA ARGENTINA
NO INSTALAR EN LOCALES SIN VENTILACION PERMANENTE

Fabricante:
INDUSTRIAS METALURGICAS MAIJ S.R.L.
José Ingenieros 2355 - Burzaco - Buenos Aires - 11-3078-6605

LENOR  Presión certificada

PARA USO DOMESTICO

Cocina Marca **MARALDI** Modelo **GLASS BLACK 55** Matr. Fabricante Lenor: L007694-003 GN/GLP

Consumos:

QUEMADOR	Kcal/h	kW
SEMI RAPIDO (2)	1600	1,86
RAPIDO (2)	2200	2,55
HORNO	3670	4,26
TOTAL	7470	8,67

Categoría: II2H3P - Clase 2-1
 PARA GAS NATURAL - Presión de suministro: 1,76 kPa. (180 mm.c.a.)
 Convertible a Gas Licuado - Presión de suministro: 2,74 kPa. (280 mm.c.a.)
 NUMERO DE SERIE _____ AÑO DE FABRICACION _____

IMPORTANTE: INDUSTRIA ARGENTINA
NO INSTALAR EN LOCALES SIN VENTILACION PERMANENTE

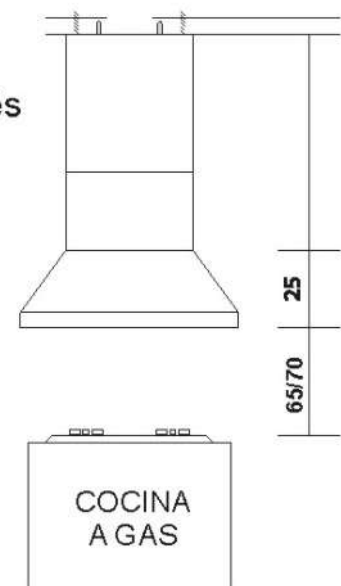
INFORMACIÓN PARA EL USUARIO

La instalación y regulación es por cuenta y responsabilidad del usuario. Se deberá realizar la instalación del equipo a través de un gasista matriculado.

Una vez realizada la instalación, conexión y verificaciones de seguridad, controlar que las llamas de los quemadores de hornallas y del horno sean regulares y de color azul.

Si detecta olor a gas o alguna pérdida cierre de inmediato la llave de paso y solicite la revisión a un profesional matriculado o al servicio técnico. Apagar los quemadores antes de sacar los utensilios de cocción. La cocina genera calor y humedad. Debe asegurarse una buena ventilación o instalar un equipo de ventilación mecánica.

Se recomienda una distancia mínima entre la campana y el artefacto de 65 a 70 centímetros.



REQUISITOS DEL AMBIENTE

Ambiente ventilado, con entradas/salidas de aire adecuadas.

No obstruya las rejillas de ventilación.

Se recomienda el uso de campana/extractor o ventilación natural durante la cocción.

Como complemento ideal, se recomienda para mejorar la extracción de vapores, olores y grasas durante la cocción el uso de una campana extractora MARALDI.

INSTRUCCIONES PARA COLOCAR LAS PATAS

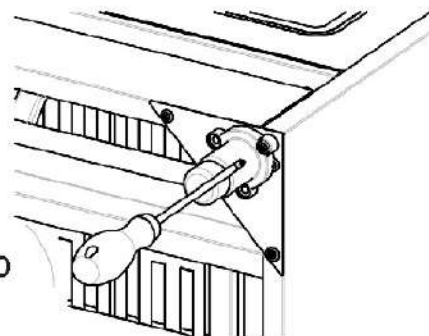
Las cocinas MARALDI vienen provistas de soportes de plástico resistente que deben ser colocadas en la instalación. Provistas de tres tornillos por cada pata, deberán ser fijadas con tornillos en cada esquina de la cocina ajustándose en los orificios que vienen previamente practicados.

IMPORTANTE: Antes de comenzar la tarea de colocación de las patas remover todas las piezas movibles para evitar daños a uno mismo o al artefacto

(Rejillas del horno, rejillas de las hornallas, los difusores y sus tapas de las hornallas, asadera)

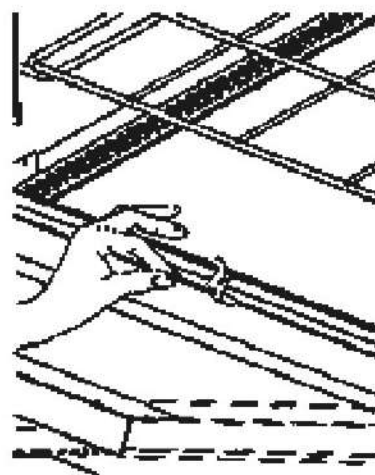
Se recomienda recostar la cocina de su lateral derecho para un mejor apoyo y evitar daños en la cañería (parte trasera) y su puerta (parte frontal)

Una vez instaladas las patas y puesta en su correcta posición reacomodar las piezas removidas.



ENCENDIDO DEL HORNO Y HORNALLAS

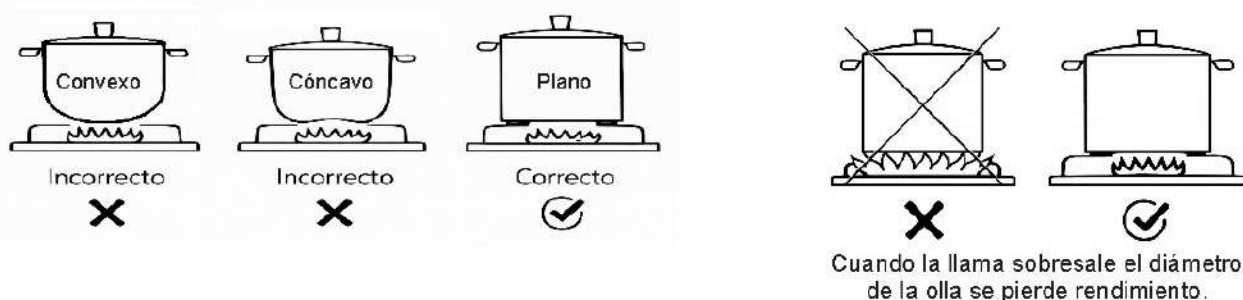
Apretar la perilla del horno hacia adentro y girar sentido antihorario hasta la mitad del recorrido, encienda el quemador por el propagador de gas manteniendo presionada la perilla durante 10-15 segundos. Si el quemador se apaga repite la acción. Una vez que quede encendido regular la temperatura deseada. Para apagarlo girar en sentido horario. Para encender las hornallas utilizar el mismo procedimiento.



En caso de apagarse accidentalmente la llama de cualquiera de los quemadores de hornallas o de gas a los pocos segundos, la válvula de seguridad detiene el paso de gas por seguridad.

Utilizar solamente recipientes que posean fondo plano, así como también que los utensilios tengan relación con las hornallas utilizadas.

Para un mejor rendimiento se aconseja utilizar utensilios con un diámetro adecuado al quemador evitando que la llama sobresalga



Recomendaciones en diámetros y tipos de ollas

QUEMADOR	Diámetro de base del utensilio
Quemador rápido (x2) - hornallas grandes	22 a 25 centímetros
Quemador semi-rápido (x2) - hornallas medianas	9 a 22 centímetros

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

No deje agua sobre las superficies. Se recomienda limpiar y secar diariamente.

Para la limpieza exterior, utilice un paño suave con agua tibia y detergente neutro, luego repase con un paño húmedo limpio y seque para evitar marcas. En superficies de acero inoxidable es recomendable limpiar siguiendo el sentido del esmerilado del material.

Para huellas o brillo final puede utilizar un limpiador para acero inoxidable (Inox), disponible en supermercados y casas de limpieza (aerosol o crema). Aplique una pequeña cantidad sobre un paño y retire el excedente con paño seco.

El interior del horno está fabricado en acero inoxidable, por lo que se recomienda limpiarlo con agua tibia y detergente neutro utilizando esponja o paño no abrasivo.

No utilice lana de acero, esponjas abrasivas, polvos de limpieza abrasivos ni productos con cloro/lavandina, ya que pueden rayar u opacar las superficies. Evite también los limpiadores de horno muy fuertes (cáusticos) sobre superficies de acero inoxidable; si decide utilizar un producto desengrasante, verifique que sea apto para acero inoxidable, siga las instrucciones del fabricante y pruebe primero en un área poco visible.

Las rejas de hornallas se pueden lavar en la piletta de la cocina con agua y detergente, procurar que estén secas al volver a apoyarlas en la base de hornallas para evitar marcas por el agua. Si su modelo de cocina es con vidrio en las puertas, es aconsejable limpiar el cristal con paño humedecido en agua tibia y detergente. Si desea hacerlo con más cuidado puede retirar la puerta para realizar la limpieza en un lugar más cómodo desmontando la puerta con las bisagras según se indica más adelante en el manual.

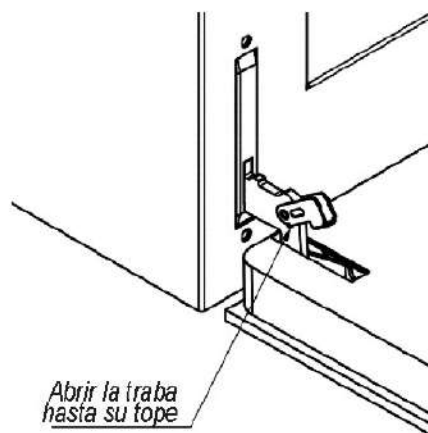
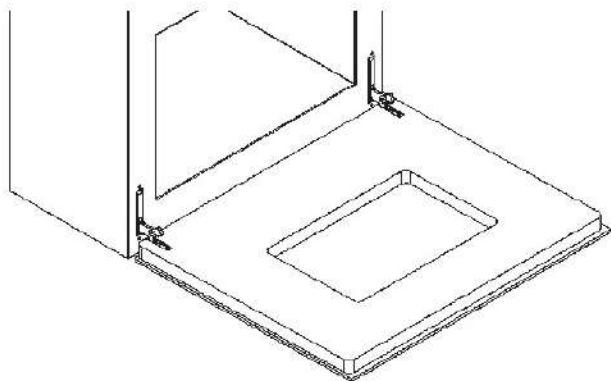
ADVERTENCIAS GENERALES

- La instalación y el uso incorrectos pueden causar incendios, explosiones, intoxicación por monóxido de carbono, quemaduras o daños materiales.
- Utilice el producto solo para cocción de alimentos. No lo use como calefactor.
- Mantenga a niños y mascotas alejados durante el uso. Supervise siempre la cocción.
- No deje recipientes vacíos sobre un quemador encendido.
- No cubra las rejillas ni los quemadores con papel aluminio u otros materiales.
- En caso de olor a gas, cierre la llave de paso, ventile e ambiente, no accione interruptores eléctricos y contacte a un profesional matriculado.
- Nunca utilice lavandina para limpiar la cocina ya que es corrosiva para el producto y menos a lavandina mezclada con detergente, ya que la combinación de ambas sustancias producen emanaciones que pueden provocar lesiones en el aparato respiratorio.
- Usar guantes de cocina para manipular ollas y elementos de cocina del horno.
- Durante el uso de la cocina evitar tocar el vidrio, rejillas de hornallas y superficies que puedan estar calientes, esperar un tiempo hasta su enfriamiento.
- Se recomienda no dejar utensilios dentro en la cocina, en especial si tienen residuos, aceite o grasa.
- No utilice ollas con fondo cóncavo o convexo.
- No deje el mango de las ollas por fuera de la cocina.
- La instalación de la cocina debe estar alejada de materiales inflamables como cortinas, paños de cocina u otros.
- Verifique siempre que las perillas est cerradas cuando no esté utilizando la cocina.
- Al ausentarse por vacaciones o por períodos prolongados, cierre la llave de paso de gas.
- Durante la limpieza/manipulación del equipo use guantes y evite deslizar la mano por bordes y esquinas. Si identifica un borde filoso pronunciado o una terminación que pudiera causar lesión, evite el contacto con esa zona y solicite asesoramiento a Atención al Cliente.

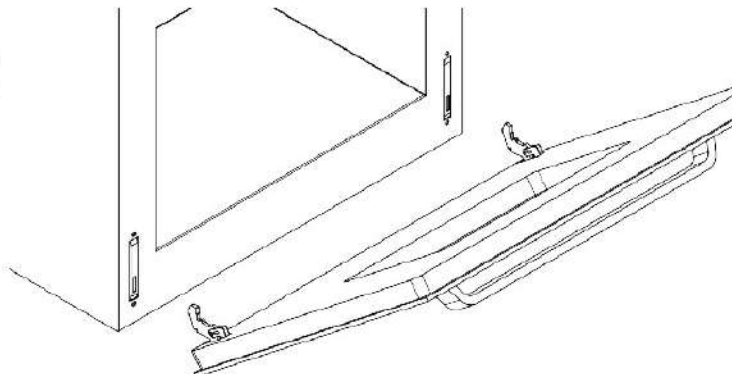
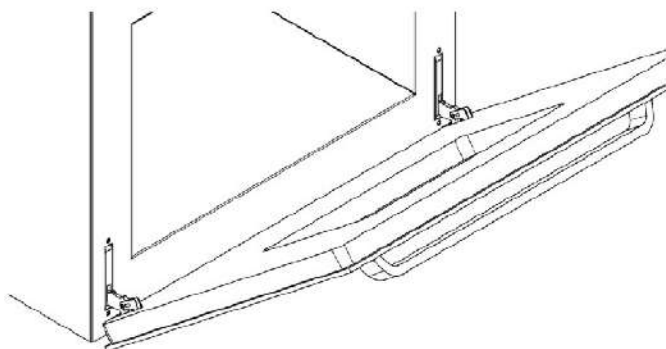
PROCEDIMIENTO PARA REEMPLAZAR LAS BISAGRAS DE LA PUERTA DEL HORNO

INSTRUCCIONES PARA EL DESMONTAJE DE LAS BISAGRAS

PASO 1: Abrir las trabas en esta posición para que al cerrar la puerta.

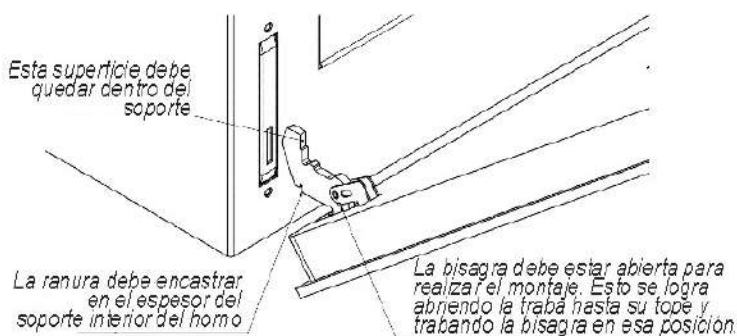
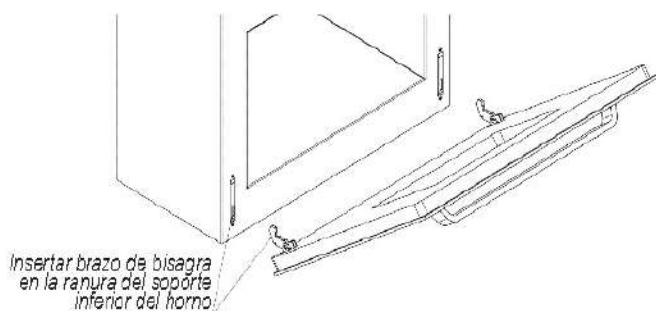


PASO 2: Cerrar la puerta hasta hacer tope en las trabas y luego retirar la puerta desenganchando el brazo del soporte del interior del horno.

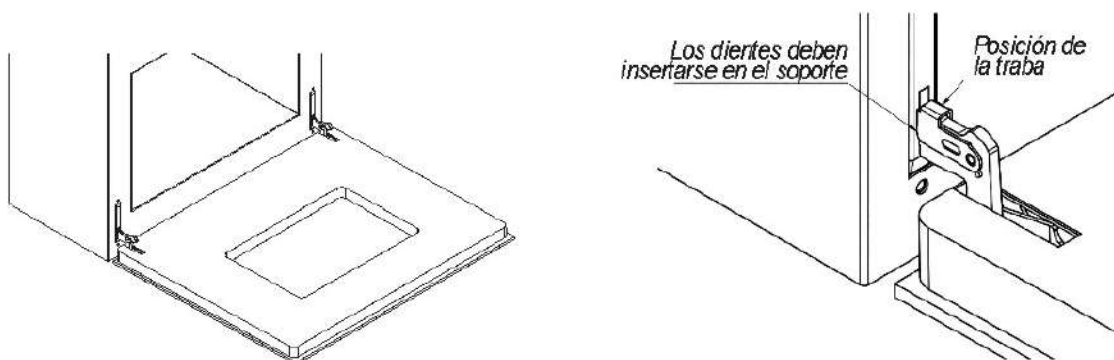


INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE DE LAS BISAGRAS EN LA COCINA

PASO 1: Insertar el brazo de la bisagra de la puerta en la contraparte de la bisagra montada en el horno el soporte interior de horno para la bisagra de puerta.



PASO 2: Una vez insertado el brazo del soporte, abrir la puerta por completo y cerrar la traba contra el soporte interior del horno. Verifique que los dientes de la traba se inserten correctamente en el soporte. Si no encastran manualmente, puede utilizar una herramienta para facilitar el ajuste evitando golpes bruscos.



SOLUCIONES A POSIBLES INCONVENIENTES

Si el inconveniente persiste, contacte a su instalador o al servicio técnico.

IMPORTANTE: si percibe olor a gas cierre la llave de paso, ventile el ambiente y no accione interruptores eléctricos.

El horno se apaga

1) Verificación por el usuario

- Mantenga la perilla presionada 10–15 segundos luego del encendido, para permitir que actúe el sistema de seguridad.
- Verifique que no haya corrientes de aire que apaguen la llama.
- Si hubo derrames o limpieza reciente, asegúrese de que el quemador del horno esté seco y limpio (sin restos que obstruyan la salida de gas).

2) Verificación por instalador/servicio técnico

- Verificar correcta posición de la termocupla respecto de la llama (debe recibir llama de forma estable en máximo y mínimo).
- Verificar ajuste del conector en la válvula y estado del conjunto.

La hornalla se apaga

1) Verificación por el usuario

- Verifique que la apa y el aro del quemador estén correctamente apoyados y centrados.
- Limpie y seque el quemador si hubo derrames (la llama puede volverse inestable).
- Evite corrientes de aire directas sobre la hornalla.

2) Verificación por instalador/servicio técnico

- Verificar conexión/estado del sistema de seguridad (termocupla/válvula, si aplica según modelo).

No mantiene el mínimo

La regulación del mínimo o es un ajuste de usuario. Debe realizarla un gasista matriculado mediante la regulación correspondiente del by pass de la válvula, de acuerdo con el tipo de gas (GN/GLP).

CERTIFICADO DE GARANTIA

MARALDI garantiza al comprador original el buen funcionamiento de la Cocina adquirida respondiendo a la garantía por los defectos o vicios ocultos causantes del mal funcionamiento. Como así también fallos originados en la construcción o calidad de los materiales utilizados y será efectiva únicamente mediante la reparación en garantía sin cargo para el comprador.

Es requisito para acceder a la garantía del producto la observación de todas las directivas de seguridad, montaje, instalación, puesta en marcha y mantenimiento indicadas en el manual adjunto, así como las otras condiciones que se detallan a continuación.

LIMITACIONES: Fuera del país (Argentina) se hará cargo el respectivo distribuidor.

PLAZO DE GARANTÍA: Ésta será de DOS AÑOS a partir de la fecha de adquisición del producto debiendo presentar el comprobante de compra a su nombre y registro de instalación.

EJECUCIÓN DE LA GARANTÍA: La misma se limita a la reparación de la unidad con provisión de mano de obra calificada y repuestos legítimos para reparar o reponer los elementos defectuosos según el criterio del departamento técnico.

Cuando por razones de fuerza mayor no sea posible la reposición de idéntico repuesto, el usuario aceptará la propuesta aprobada por el técnico.

DEL MATERIAL REPUESTO EN GARANTÍA: Los elementos reemplazados quedarán en propiedad del Departamento de Servicio Técnico.

LUGAR DONDE SE EFECTUARÁ LA GARANTÍA: Las reparaciones serán realizadas en fábrica, no obstante, otras direcciones para realizar la reparación podrán ser suministradas por el fabricante.

TRASLADO DEL PRODUCTO: Los gastos de flete y seguro serán soportados según lo establecido por las leyes 24.240 y 24.999 actuando los distribuidores de este producto como receptores de este a los efectos del traslado. El usuario es responsable de la adecuada rotulación del embalaje del producto para soportar los esfuerzos de manipulación y traslado.

PLAZO DE LA REPARACIÓN: Los productos entregados en garantía serán reparados dentro de los 30 días de su recepción en nuestro Departamento de Servicio Técnico.

DOCUMENTACIÓN REQUERIDA: Junto con el aparato, el usuario remitirá la factura de compra original emitida a su nombre y la del instalador con su número de matrícula correspondiente.

ENVIOS AL INTERIOR O POR CORREO: En este caso comunicarse con el local de venta o con atención al cliente Maraldi para la gestión del servicio técnico / revisión / reparación o reemplazo según corresponda.

ANULACIÓN DE LA GARANTÍA:

Falta de factura de compra o certificado de garantía.

Factura de compra enmendada, raspada o conteniendo datos falsos.

Faltante de rótulos en el artefacto o si los mismos han sido removidos o alterados.

Negligencia en el transporte. Por mala instalación. Por ser manipulado o reparado por terceros a la empresa. Mal uso de la cocina. Daño producido por catástrofe, incendio, etc.

IMPORTANTE:

Para hacer efectiva la reparación deberá presentar el registro de instalación presente al final del manual juntamente con el comprobante de compra y número de matrícula del instalador.

CONTACTO EXCLUSIVO PARA SOLICITUD DE SERVICE
serviciotecnico@campanasmaraldi.com.ar / 11•3078-6605

NO CUBRE LA GARANTIA

Quedan excluidos de la garantía los vidrios por golpes, mal uso o limpieza inadecuada. Manchas en las hornallas o en el acero por causa de la cocción. El uso de conexiones no aprobadas - Aire mal regulado - Patas no colocadas. Si la conexión está estrangulada o impide el paso normal de gas. Cocina mal nivelada. En caso de que haya problemas en las instalaciones del lugar donde se coloque el producto como presión excesiva, insuficiencia de gas o instalaciones deterioradas. Si se hizo cambio de inyectores cuando no corresponde al tipo de gas. Termocupla mal posicionada o rota. Derretimiento de perillas por el uso del horno con puerta abierta. Reparación/Intento de reparación por parte de personal no autorizado por la empresa. Toda intervención del Servicio Técnico Oficial o de técnicos autorizados que no se origine en una falla o defecto de fabricación deberá ser abonada por el usuario, aun cuando el mismo se encuentre dentro del período de garantía. Esto incluye, entre otros casos, inconvenientes derivados de una instalación incorrecta, modificaciones o alteraciones de los componentes originales de fábrica, o un uso y/o operación indebidos, los cuales se encuentran detallados en el presente manual. Todas rejillas de fundición, al ser expuestas al agua y al calor constante pueden cambiar su color.

REQUISITOS DEL AMBIENTE

Su cocina cuenta con una placa de identificación y certificación ubicada en la parte posterior del artefacto, en el sector técnico, debajo de la base de hornallas y por encima del horno, y un número de serie en una etiqueta con código de barras. Ante una consulta o solicitud de servicio técnico, se le podrá solicitar esta información para identificar el producto. Recomendación: antes de instalar la cocina, tome una foto de la placa y del número de serie y consérvela para futuras consultas.

Checklist de verificación (marcar)

- ☐ Prueba de estanqueidad realizada (solución jabonosa / método equivalente).
- ☐ Verificación de encendido y estabilidad de llama (hornallas y horno).
- ☐ Regulación / reglaje de aire del quemador del horno (si corresponde).
- ☐ Verificación de ventilación permanente del ambiente.
- ☐ Instrucción al usuario sobre uso seguro y cierre de llave de paso.

REGISTRO DE INSTALACION (completar por el instalador)

Este registro debe completarse luego de la instalación/verificación y quedar junto al manual

Fecha de instalación Modelo Número de serie
Tipo de gas (marcar) GN ☐ GLP ☐ Presión de suministro (mn.c.a.)
Instalador (nombre y apellido) Número de matrícula
Teléfono/E-mail Firma y aclaración