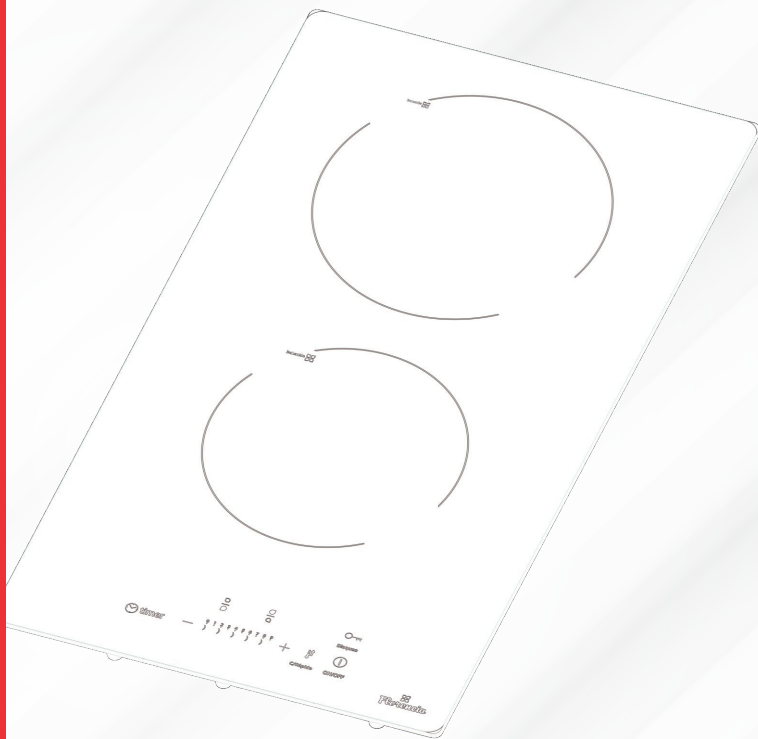


Florenxia®

ANAFE INDUCTIVO
DOS FOCOS



MANUAL DE
INSTALACIÓN, USO
Y MANTENIMIENTO

ESTIMADO CLIENTE

Gracias por su elección, quienes componemos MACOSER S.A. nos sentimos muy complacidos por haber confiado en nuestro Anafe Eléctrico de Inducción. Este producto está pensado para brindarle la mayor satisfacción y seguridad a toda la familia.


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

ADVERTENCIAS Y RECOMENDACIONES

- ✓ El Anafe ha sido diseñado y construido solo para su uso doméstico. No es apto para uso industrial.
- ✓ Antes de conectar el anafe comprobar que los datos de la placa de marcado (colocada en la parte inferior del mismo) sean coincidentes con los de las redes de suministro de electricidad.
- ✓ La seguridad eléctrica de este anafe se garantiza 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.

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

MATRÍCULA DE APROBACIÓN

- ✓ Este anafe eléctrico de inducción magnética esta testeado y aprobado por el IRAM.

Además este producto cumple lo previsto por las normas **IEC 60335-2-6:2014 + A1:2018 & IEC 60335-1:2020** de seguridad eléctrica.

La aprobación responde a la matrícula otorgada por el ente que corresponda para nuestros productos y puede encontrarla en la placa de marcado del producto.

Nota: Ante cualquier duda consulte el servicio técnico de su zona o a los teléfonos
(011) 4573-0888 o (03564) 437725

CUIDADOS

NO INSTALAR O UTILIZAR EL ANAFE ANTES DE TENER EN CUENTA:

- ✗ Si la tensión de red es compatible con la tensión del producto y si la instalación eléctrica se comporta de la misma manera (ver características técnicas);
- ✗ Si el nicho está conforme a lo especificado en este manual;
- ✗ Si la instalación eléctrica es la adecuada;
- ✗ Si se dispuso la puesta a tierra;
- ✗ Si todas las instrucciones de este manual fueron leídas atentamente.

ALERTA DE SEGURIDAD

✗ Leer atentamente las instrucciones contenidas en este manual, antes de instalar o utilizar el anafe eléctrico de inducción;

✗ Este aparato no se destina a ser utilizado por personas (inclusive niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia en conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referidas a la utilización del aparato o estén bajo la supervisión de un responsable para su seguridad;

✗ Se recomienda que los niños estén vigilados para asegurar que no jueguen con el aparato;

✗ La limpieza por vapor no debe ser utilizada;

✗ Este producto es para uso doméstico. La utilización para fines comerciales o industriales no estará cubierta por la garantía por parte del fabricante;

✗ Certificarse que la toma u otro tipo de conexión donde será conectado el producto, está dimensionado para el mismo. La toma o conectores de la instalación deberán soportar la corriente/potencia/tensión informadas en la tabla de características técnicas del producto;

✗ Si el producto presenta marcas de caída o daños de embalaje, el mismo no deberá ser utilizado, pues puede no ser seguro para el usuario;

✗ Verificar con un electricista si hay sobrecarga de tensión en el circuito;

✗ Evitar la utilización de extensiones o conectores tipo "T";

✗ A fin de entender las normas de seguridad y evitar daños, solamente personal especializado deberá realizar la reparación o mantenimiento del anafe. Esto se aplica también al cable de alimentación. En caso de presentar defectos, solamente una persona especializada o el propio fabricante deberá sustituirlo;

✗ Nunca tocar los elementos de calefacción (quemadores) mientras el dispositivo este caliente, durante el encendido o funcionamiento del mismo;

✗ El cable de alimentación deberá estar libre, sin nada tensionándolo o trabándolo, no dejar que el mismo este en contacto con superficies calientes;

✗ Siempre desconectar el cable de alimentación de la red eléctrica, durante la limpieza o mantenimiento del producto; no colocar u operar el producto cerrado o debajo cortinas, materiales inflamables o dentro de armarios; No colocar objetos sobre el anafe cuando el mismo no esté en funcionamiento;

✗ Este producto funciona a temperaturas elevadas, por lo tanto, partes accesibles del mismo pueden estar calientas durante el funcionamiento;

✗ Se deberá tener cuidado para evitar contacto con consecuencia de riesgos de quemaduras;

✗ No deje el anafe desatendido durante su funcionamiento;

✗ Tener cuidado al tomar objetos almacenados en armarios sobre el producto. La caída de los mismo sobre el producto puede dañarlo (en caso que eso ocurra, desconectar inmediatamente el anafe de la red eléctrica y solicitar asistencia autorizada)

✗ Usar siempre productos normalizados y certificados por el ente regulador;

✗ La firma MACOSER S.A. no asume cualquier responsabilidad por acciones que ocasionen daños por uso inadecuado, si estos puntos no fueron observados;

- ✗ Nunca almacenar materiales inflamables o sprays sobre áreas de cocción ya sea como en gavetas o lugares próximos al anafe de inducción;
 - ✗ No use aparatos a vapor para limpiar el anafe. El vapor y la humedad pueden penetrar en los componentes eléctricos y causar un cortocircuito;
 - ✗ Mantenga las mascotas lejos del anafe, pueden accidentalmente activar un sensor de toque.
- Como prevención de accidente, siempre que el producto esté fuera de servicio, deje la traba de seguridad siempre activada;
- ✗ Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser colocadas sobre la superficie del anafe, pues pueden calentarse;
 - ✗ Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o personal calificado, a fin de evitar riesgos;

ATENCIÓN: En caso de que la superficie esté rajada, desconecte el aparato para evitar posibilidades de choque eléctrico.

MARCA PASO



El anafe de inducción cumple las normas de seguridad y compatibilidad electromagnética. Así mismo, personas con marca-paso o dispositivo médico similar deben consultar al fabricante del dispositivo y/o su médico a fin de verificar si el equipo no afectará su correcto funcionamiento. En cuanto al anafe en funcionamiento mantener lejos objetos magnetizados, por ejemplo, tarjetas de crédito, celulares, etc.

PROCESO DE INDUCCION

El principio de funcionamiento del anafe eléctrico de inducción parte de la generación de un campo electromagnético controlado, que calienta instantáneamente cuando se coloca la olla en el área de cocción indicada en la mesa vitrocerámica.

El sistema de inducción ofrece gran eficiencia, precisión, comodidad y seguridad.

Las ollas utilizadas obligatoriamente deben tener un fondo con material ferroso (que es atraído por imán).

COMPARACION CON ANAFE CONVENCIONAL

En cuanto a la relaciones de tiempo, se puede hacer una comparación de eficiencia del anafe de inducción a través del tiempo de ebullición del agua. El anafe eléctrico hierve 1 litro de agua en aproximadamente 4 minutos y 30 segundos, mientras que un anafe a gas calienta la misma cantidad en aproximadamente 6 minutos.

IDENTIFICANDO EL PRODUCTO

OTROS OBJETOS:

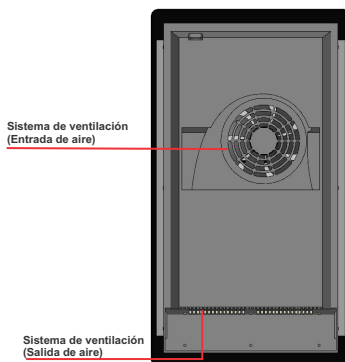
- Manual de instrucciones
- Soporte de fijación al mueble
- Rollo de goma espuma



SISTEMA DE REFRIGERACION

El anafe de inducción está equipado con un sistema para refrigeración en el interior del anafe. Si un compartimiento fuera instalado directamente debajo del anafe, corrobore que haya un espacio suficiente entre el compartimiento, o su contenido, y la parte inferior del aparato, a fin de asegurar una ventilación correspondiente. No almacenar papel u objetos pequeños en la gaveta. Estos pueden ser aspirados dentro del anafe por el sistema de ventilación y causar daños o perjudicar la refrigeración. El sistema de refrigeración puede continuar encendido por algunos minutos después de apagar el anafe.

NOTA: No instalar el producto de forma que obstruya las aberturas del sistema de ventilación.



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA

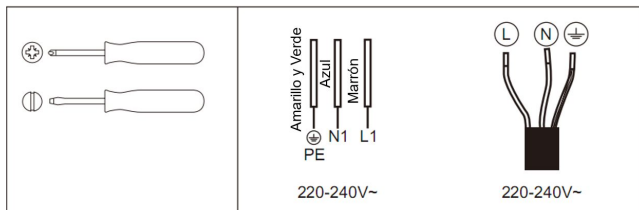
Antes de instalar el anafe de inducción, verificar:

- ✗ La residencia tiene el suministro adecuado de electricidad;
- ✗ Las características de conexión eléctrica son conformes dado las inscripciones en la etiqueta del producto;
- ✗ El cable a tierra está instalado;
- ✗ El cable eléctrico no estará expuesto a temperaturas superiores a 50°C;

Anafe eléctrico de inducción digital 220V

Para la instalación del anafe de inducción, seguir las siguientes instrucciones:

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



CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión a la red eléctrica debe ser realizada por personal autorizado según las normas vigentes. Todas las unidades se entregan de fábrica listas para su conexión a redes de 220 V / 50 Hz. Es imprescindible verificar que la instalación eléctrica sobre la que se conectará el artefacto esté dimensionada adecuadamente para soportar la potencia máxima del mismo. Este dato se encuentra especificado en la placa de características del producto adherida en la base del gabinete, así como en el cuadro de especificaciones de este manual. El cable de alimentación está provisto con un conductor para conexión a tierra. Por su seguridad no lo elimine y verifique que la instalación eléctrica de su domicilio tenga conexión a tierra.

Este artefacto se conecta a la red eléctrica con una línea individual y una llave térmica bipolar de 20 A.

Este artefacto debe ir conectado a un dispositivos de protección a corriente diferencial/ residual..

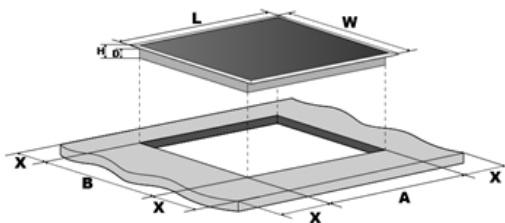
INSTRUCCIONES DE INSTALACION

La instalación del producto deberá ser facilitada para el usuario, a través de asistencia técnica calificada no siendo cubierta por Macoser S.A:

INSTALACIÓN EN MUEBLES Y MESAS:

El anafe de inducción fue diseñado para instalación en muebles de cocina de mármol, acero inoxidable o silestone. No posicionar u operar el producto por encima o debajo de cortinas, materiales inflamables o dentro de armarios. No utilizar el anafe como superficie de apoyo para otras tareas u otros objetos para los cuales no fue destinado.

Respetar la distancia mínima de instalación descritas en este manual

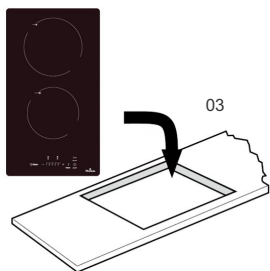
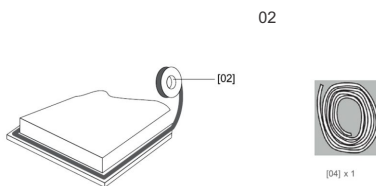
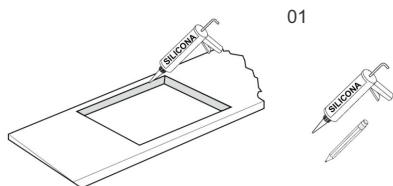


L (mm)	W(mm)	H (mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
290	520	70	65	265	495	50 mínimo.

MONTAJE SOBRE MESADA CON HORNO

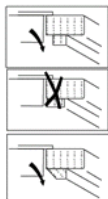
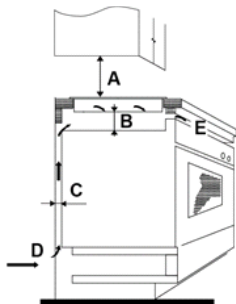
La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los mandos que sobresalen de la encimera.

Corte la cavidad a las dimensiones suministradas que se muestran (fig. 1) con el equipamiento adecuado. Selle el borde cortado de la encimera con PTFE (SILICONA) y deje secar antes de colocar la encimera.



- Estire el sello suministrado a lo largo del borde inferior de la encimera. Asegurar que los extremos se superpongan. (fig. 2)

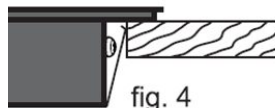
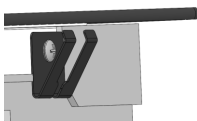
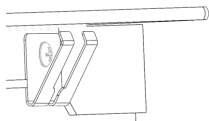
- No utilice adhesivo para fijar la placa a la encimera. Una vez que esté listo, coloque la encimera en el hueco del mueble. Aplique una presión suave hacia abajo sobre la encimera para que el pegamento penetre en la encimera, asegurando un buen sellado al rededor del borde exterior. (fig. 3)



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	Y
760	35 mínimo	20 mínimo	Toma de aire	Salida de aire 5mm











COLOCACIÓN Y UBICACIÓN DE GRAMPAS

Tener en cuenta la medida de su mesada para colocar de forma correcta las grampas de fijación. (fig. 4)
Ubicación de las grampas:

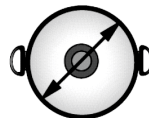


RECIPIENTES ADECUADOS

Para el funcionamiento del anafe eléctrico de inducción es necesario que las ollas utilizadas contengan materiales de inducción magnética en el fondo, o sea, que posean metal ferroso y tengan un fondo plano para evitar posibles daños superficiales, como por ejemplo, rayones.

 Olla de acero inoxidable fondo triple con metal ferroso	 Pava de acero inoxidable fondo triple con metal ferroso	 Utensilios de hierro esmaltados	 ✓
 Asadera de hierro	 Sartén de hierro	 ✗	 ✗
		 ✗	 ✗

Diámetros de ollas apropiadas para el diámetro de la zona de cocción.



	Ollas \varnothing máximo	Ollas \varnothing mínimo
Zona de cocción \varnothing 160 mm	\varnothing 180 mm	\varnothing 105mm
Zona de cocción \varnothing 180 mm	\varnothing 200 mm	\varnothing 100 mm

Cada zona de cocción posee un sistema para detectar el material y el tamaño del recipiente utilizado. Para un correcto funcionamiento siempre respetar las dimensiones de la tabla de arriba.

ATENCIÓN: El anafe de inducción **no funcionará con ollas de aluminio, vidrio, barro, cerámica, ollas con base de cobre, vidrio de borosilicato (pirex), por no ser de materiales magnéticos.**

RUIDOS EN LA UTILIZACION DEL PRODUCTO

Durante el calentamiento por inducción el campo electromagnético generado puede provocar algún ruido (silbido, crujido) o vibración en el recipiente utilizado.

Además estos ruidos pueden provenir de las ollas y están relacionados con las características de los fondos (por ejemplo, cuando los fondos están hechos de diferentes materiales o son irregulares).

Los ruidos y vibraciones son generalmente percibidos con el anafe funcionando a niveles de potencia elevados. Los mismos disminuyen o desaparecen a medida que se disminuye el nivel de potencia.

- Es posible que se escuchen **ruidos de clics** durante las operaciones de conmutación electrónica.
- Es posible que se escuchen **silbidos y zumbidos** cuando el ventilador está funcionando.

IMPORTANTE: Cuando el nivel de armónicos que posea la línea de alimentación eléctrica supera los límites admisibles por el producto, estos pueden afectar el normal funcionamiento del equipo.

UTILIZACION DEL PRODUCTO

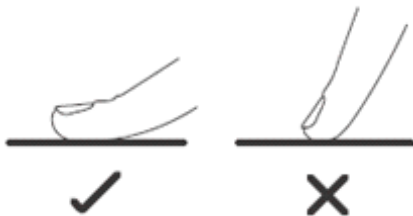
Condiciones iniciales de iluminación:

Cuando se aplica energía al anafe por primera vez, el control táctil realiza un proceso de calibración para los botones que requiere de un nivel bajo de luz en el ambiente que rodea los botones.

Si durante este proceso se detecta un nivel excesivo de luz, en la pantalla aparecerá "FL", Error de luz ambiental infrarroja (Infrared Ambient Light Error) y se suspenderá en proceso de calibración. Para poder realizar el proceso, se deben apagar las luces que lo puedan estar afectando (p. ej. lámparas alógenas de la campana extractora). El error desaparecerá cuando se detecten las condiciones de iluminación satisfactorias y luego finalizará el proceso de calibración del control táctil.

Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Use la yema de su dedo, no su punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (ej: utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una película delgada de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



Uso de la placa de inducción.

Para empezar a cocinar;

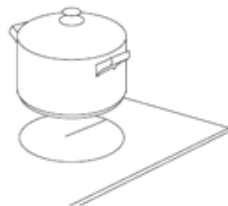
- 1 - Toque el control ON/ OFF.

Después de encender, el timbre pita una vez, todas las pantallas mostrarán "--", indicando que la inducción ha entrado en el estado de modo de espera.



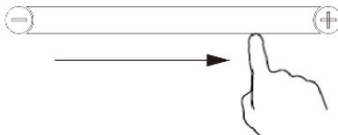
- 2 - Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desea utilizar.

Asegurarse de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

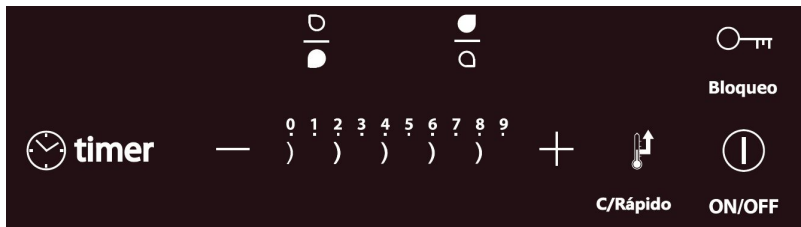








- 3 - Para encender un foco en necesario activar cualquier zona de cocción mediante dos operaciones:

- × Seleccionar el foco cocción.
- × Seleccionar la potencia deseada.





Botón de selección zona de cocción.



Referencia	Descripción
	Tecla de selección de zona
	Llave de bloqueo infantil
	Tecla ON/OFF
Tecla de regulación del control deslizante (TIEMPO/POTENCIA)	
	
	Tecla de Calentamiento Rápido
	Tecla del temporizador

Zona de calentamiento

Zona de calentamiento	Potencia máx.
	1200W/1500W
	2000W/2300W

- Si no elige un ajuste de calor dentro de 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá comenzar con los pasos anteriores.
- Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.

Si la pantalla parpadea alternativamente con el ajuste de calor

Esto significa que: 

- No ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta.
 - La sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción.
 - La olla es demasiado pequeña o no está correctamente centrada en la zona de cocción.
- No se realiza ningún calentamiento a menos que haya una olla o sartén adecuada en la zona de cocción. La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto sino se coloca una bandeja adecuada en ella.


Cuando hayas terminado de cocinar

- 1 - Presione la tecla de selección de zona relevante que desee apagar.
- 2 - Presione el control deslizante de la tecla reguladora de potencia al nivel " 0 ".
- 3 - Cuidado con las superficies calientes.

“H” Se mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. La misma desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, use la placa que todavía está caliente.

Uso de la función Calentamiento rápido

Como activar la función Calentamiento rápido:

- 1- Seleccione la zona de calentamiento tocando la tecla de selección de zona.
- 2 - Tocando la tecla de control de impulso  “ ”, el indicador de zona mostrará una “P” y el mismo alcanzará el punto de potencia máxima.

Como cancelar la función Calentamiento rápido:

- 1 - Presione la tecla de selección de zona correspondiente que desea cancelar.
- 2 - Toque la tecla deslizante de regulación de potencia, la zona de cocción volverá al nivel 9.
 - La función puede funcionar en cualquier zona de cocción.
 - La zona de cocción vuelve al nivel 9 después de 5 minutos.

Bloqueo de teclas



Si presiona el botón por 1 segundo, se activa y desactiva la función bloqueo. Si la luz LED está encendida, el teclado se encuentra bloqueado.

La función de bloqueo se puede activar cuando las hornallas están prendidas o cuando el anafe está apagado. Si el anafe está encendido, la función de bloqueo anula todos los botones excepto el botón general [ON/OFF] y el botón [BLOQUEO DE TECLAS].

Si el anafe está apagado, la función de bloqueo anula todos los botones incluso el botón general [ON/OFF]. El botón bloqueo se activa siempre que se enciende el control.

Protección contra sobre temperatura

Un sensor de temperatura equipado puede monitoriar la temperatura dentro de la placa de inducción. Cuando se controla una temperatura excesiva, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente si alguna vez olvida apagar su cocina. Los tiempos de trabajo predeterminados para varios niveles de potencia se muestra en la siguiente tabla;

Nivel de potencia	1 ~ 3	4 ~ 6	7 ~ 8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (min)	240	180	120	90

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede dejar de calentarse inmediatamente y la placa se apaga automáticamente después de 2 minutos.



Las personas con un marcapasos cardíaco deben consultar con su médico antes de usar esta unidad.

Cómo utilizar el temporizador

El valor del temporizador se puede ajustar entre 1 y 99 minutos. El usuario puede ajustar los temporizadores para todas las hornallas al mismo tiempo en cualquier nivel de potencia. (1..P). Se pueden seleccionar todos los focos de cocción y otorgarle un tiempo determinado individualmente a cada uno. El último minuto se mostrará en segundos.

Los botones [+ y -] estarán bloqueados si


- *El anafe está apagado,
- *El bloqueo de teclas está activado.

Cómo activar el temporizador

Para activar el temporizador de cualquiera de las hornallas, primero seleccione la hornalla presionando el botón de selección. Luego determine el nivel de potencia con los botones [+] o [-] (por ejemplo nivel 2). El temporizador no funciona si el nivel de potencia es '0'.

Seleccionar la hornalla en la que opera el temporizador

Seleccione la zona de cocción, otorgue la potencia deseada y luego seleccione la tecla temporizador

“  “ el indicador comenzará a parpadear “10 veces”, y puede configurar el temporizador en este punto.



Cuando el temporizador espera una selección de tiempo, la hornalla en la que operará se selecciona presionando cualquier botón de la hornalla correspondiente. Suena una alarma y el led junto a la pantalla de la hornalla correspondiente comienza a parpadear si no hay una potencia seleccionada, o queda encendido si hay potencia seleccionada. La visualización del temporizador comienza a parpadear indicando que se debe seleccionar el tiempo.



El usuario puede seleccionar varios focos de cocción a la vez.

La hornalla debe seleccionarse siempre antes de que se ajuste la hora. Cuando el temporizador está esperando la selección de hornalla, si se presiona la tecla del temporizador [+ o -], el temporizador se apaga.

Si la hornalla no se selecciona antes de 10 segundos, el temporizador se apaga.

Cómo iniciar el temporizador

El conteo se inicia cuando la visualización del temporizador termina al presionar cualquier botón de selección de hornalla o automáticamente después de que pasen 10 segundos sin que se presionen los botones [+] o [-]. Sonará una pequeña alarma y en la pantalla de la hornalla aparecerá el nivel de potencia y el punto que muestra que se activó el temporizador de la hornalla.

Cómo cambiar el tiempo

Para cambiar el tiempo de un temporizador, repita el proceso que se explicó anteriormente.

1. Seleccione la hornalla con el temporizador activado para ver el tiempo restante.
2. Cambie el tiempo si es necesario.
3. Acepte el cambio

Final del conteo


Cuando se termina el tiempo restante, la hornalla se apaga, en la pantalla aparece un 0 que titila y suena una alarma durante 1 minuto.

Nota : Si se encuentra alguna otra hornalla en funcionamiento, en sus pantallas se verán los valores de los niveles de potencia.

La alarma puede cancelarse presionando cualquier tecla del control táctil.

Visualización e inspección de fallos

Si surge una anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en el estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Mensaje de error	POSIBLE CAUSA	QUE HACER
	Ninguna olla u olla no apta;	Reemplace la olla;
ER03	Agua u olla en el vidrio sobre el control	Limpiar la interfaz de usuario
F1	La conexión entre la placa de visualización y la placa base está en falla.	1. Cable de conexión no enchufado correctamente o defectuoso; 2. Reemplace el sensor de bobina si el cable de conexión está bien;
F3E	Fallo del sensor de temperatura de la bobina. (la zona de cocción cuyo indicador muestra "E")	Reemplace el sensor de bobina
F4E	Fallo del sensor de temperatura de la placa base. (la zona de cocción cuyo indicador muestra "E")	Reemplazar la placa base
E1E	La temperatura en el sensor del foco del vidrio es alta.	Reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.
E2 E	El sensor de temperatura del IGBT es alto	Reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.
E3 E	Voltaje de alimentación anormal (demasiado alto)	Inspeccione si la tensión de la red es normal; Encienda después de que la fuente de alimentación es normal.
E4 E	Tensión de alimentación anormal (demasiado baja)	Inspeccione si la tensión de la red es normal; Encendido después de que la fuente de alimentación es normal.
E5 E	Fallo del sensor de temperatura (la zona de cocción que muestra el indicador "E")	Cable de conexión no correctamente enchufado o ensamblado defectuoso;

Lo anterior es el juicio y la inspección de fallas comunes.

Por favor, no desmonte la unidad usted mismo para evitar cualquier peligro y daño a la placa de inducción y póngase en contacto con el proveedor.

Errores de hornallas

Los errores de hornallas son aquellos que generan el apagado de una o ambas hornallas.

Cuando aparece un error de hornalla, aquella que está involucrada se apaga, suena un pitido (solo si una o ambas hornallas están activadas) y la pantalla correspondiente a la hornalla muestra una "F" y el código de error alternadamente.

Mientras se encuentre en estado de error, los botones de la hornalla correspondiente no se encuentran utilizables.

Todos los errores son recuperables. Esto quiere decir, cuando la causa del error desaparece, desaparece el estado en la pantalla y las hornallas vuelven a su estado normal de funcionamiento.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL PRODUCTO

Antes de limpiar el anafe eléctrico de inducción desconéctelo de la red eléctrica. Tenga cuidado que la superficie del vidrio no esté caliente

Para mantener y proteger el vidrio vitrocerámico del anafe, seguir las siguientes instrucciones:

- ✗ La limpieza deberá ser hecha siempre con la mesa fría;
- ✗ Usar solamente jabón o detergente neutro, esponja o paño suave, papel toalla y agua. Se puede utilizar un paño de acero embebido en detergente para una limpieza más intensa;
- ✗ Secar bien después de cada enjuague;
- ✗ No dejar restos de productos de limpieza en la mesa;
- ✗ Evitar derramar líquidos sobre el vidrio;
- ✗ Las manchas producidas por agua caliente en la superficie pueden ser eliminadas con una solución de vinagre y limón;
- ✗ Eliminar pequeñas suciedades con un paño húmedo; Nunca utilizar el anafe como superficie de trabajo o como soporte para otros objetos;

✗ No utilizar recipientes vacíos (sin alimentos, agua, etc) pues el recipiente y la mesa serán dañados por sobrecalentamiento;

✗ En caso de quedar azúcar o alimentos adheridos a la mesa vitrocerámica, estos deben ser removidos con la superficie ligeramente caliente, con detergente y una esponja suave;

✗ Nunca usar productos como limpia-hornos, esponja de acero, o punta de objetos (cuchillos, tenedores, etc) para remover alguna suciedad impregnada;

✗ Tener cuidado para no dejar caer objetos sobre la mesa vitrocerámica, ya que la misma se podrá romper o rayar.

ATENCIÓN: En caso que esto ocurra, apague inmediatamente el producto y desconéctelo de la red eléctrica.

CUADRO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Anafe a Inducción	6889 G
Zonas de cocción	2 zonas
Voltaje de alimentación	220-240V ~
Potencia Total	3500 W
Tamaño del producto L×W×H (mm)	290x520x60
Dimensiones de la cavidad A×B (mm)	265x495
Peso embalado	5 KG

El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

LEVEL	NIVELES DE POTENCIAS	
	FOCO Ø 180	FOCO Ø 160
P	2300W	1500W
9	2000W	1200W
8	1500W	1100W
7	1100W	1000W
6	800W	800W
5	600W	600W
4	450W	450W
3	350W	350W
2	250W	250W
1	150W	150W

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 adquirientes dentro del plazo mencionado.
3. En el caso del 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 - Instalación en condiciones distintas a las marcadas en el "Manual de instalación, uso y mantenimiento" que se adjunta y forma parte de esta garantía.
 - 4.4 - Intervención en el artefacto por personal no autorizado por "MACOSER S.A."
 - 4.5 - 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.
 - 4.6 - 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 - Las roturas , golpes, caídas o raspaduras causadas por traslados.
 - 7.2 - Los daños y fallas ocasionados por deficiencia o interrupciones del circuito de alimentación eléctrica o por intervenciones no autorizadas.
 - 7.3 - Los cambios de piezas o reparaciones producidas por desgaste natural o uso indiscriminado.
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 el 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 - CUIDAD 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 este Anafe 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@singermacoser.com.ar

Facebook.com/CocinasFlorenia

www.cocinasflorenia.com.ar



Florenia



CÓDIGO QR

ESCANEA NUESTRO CÓDIGO DESDE CUALQUIER
DISPOSITIVO MÓVIL PARA INGRESAR A NUESTRO
SITIO WEB Y LUEGO DESDE ALLÍ PODER ACCEDER AL
LISTADO DE **RED DE SERVICIOS
TÉCNICOS OFICIALES.**

O INGRESÁ:

<https://cocinasflorenia.com.ar/>



GESTION
DE LA CALIDAD

RI-9000-6093
IRAM-ISO 9001:2015






Florencia

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

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

