



Florenxia®

ANAFE RESISTIVO
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 Resistivo. 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 está 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

INDICE

CUIDADOS	1
ALERTA DE SEGURIDAD	1
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO Y DIFERENCIACIÓN	2
IDENTIFICANDO EL PRODUCTO	2
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA	3
CONEXIÓN ELÉCTRICA	3
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	4
INSTALACIÓN EN MUEBLES Y MESAS	4
MONTAJE SOBRE MESADA Y HORNO	5
COLOCACIÓN Y UBICACIÓN DE GRAMPAS	5
RECIPIENTES ADECUADOS	6
USO DE LOS CONTROLES TÁCTILES	6
INTERFAZ USUARIO	7
ZONA DE CALENTAMIENTO	7
PARA EMPEZAR A COCINAR	8
COMO UTILIZAR EL TEMPORIZADOR	8
USO DEL TEMPORIZADOR COMO ALARMA	8
FUNCIONES ESPECIALES	9
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL PRODUCTO	10
CUADRO DE ESPECIFICACIONES	10
PRECAUCIONES	11
CONEXIÓN DE LA PLACA A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN	11
CONDICIONES DE LA GARANTÍA	12
CERTIFICADO DE GARANTÍA	13

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 esta conforme a lo especificado en este manual.
- ✗ Si la instalación eléctrica es inadecuada.
- ✗ 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 resistivo.
- ✗ 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 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 domestico. La utilización para fines comerciales o industriales no estara cubierta por la garantía por parte del fabricante.
- ✗ Certificarse que la toma u otro tipo de conexión donde sera conectado el producto, esta dimensionado para el mismo. La toma o conectores de la instalación deberan soportar la corriente/potencia/tension informadas en la tabla de características técnica del producto.
- ✗ Si el producto presenta marcas de caídas o daños de embalaje, el mismo no debera 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 debera 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 debera sustituirlo.
- ✗ Nunca tocar los elementos de calefacción (quemadores) mientras el dispositivo este caliente, durante el encendido o funcionamiento del mismo.
- ✗ El cable de alimentación debera estar libre, sin nada tensionandolo o trabandolo, 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 este en funcionamiento.
- ✗ Este producto funciona a temperaturas elevadas, por lo tanto, partes accesibles del mismo pueden estar calientes durante su 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 mismos 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 resistivo;
- ✗ 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 colocado 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.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO Y DIFERENCIACION

El anafe resistivo se adapta a todo tipo de cocciones, con sus focos de calor radiante y sus controles táctiles electrónicos y multifuncionales, lo que lo convierte en la opción ideal para la familia moderna.

Este producto es extremadamente fácil de usar, duradero y seguro.

El calor de los focos proviene de la corriente eléctrica circulando en unas resistencias en forma de anillo, lo que lo diferencia de los anafes eléctricos inductivos que generan el calor por medio de un campo magnético controlado al apoyarse una olla o recipiente con fondo de material ferroso.

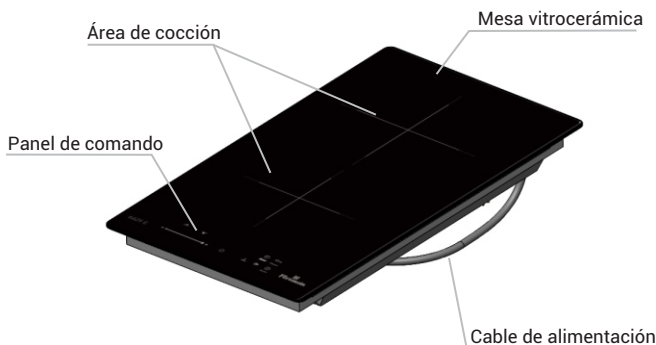
Estos anafes de tipo resistivos funcionan con ollas de material ferroso, pero también con los demás materiales como pueden ser aluminio, vidrio, cerámico y cualquier elemento que utilizaría en una cocina o anafe convencional a gas.

En simples palabras, para este producto NO se necesitan ollas o elementos especiales al cocinar.

IDENTIFICANDO EL PRODUCTO

OTROS OBJETOS:

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



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA

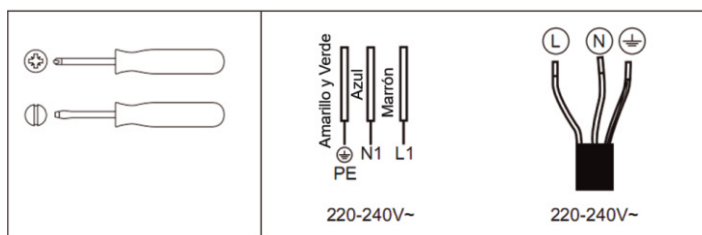
Antes de instalar el anafe resistivo, verificar:

- 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 esta instalado
- El cable eléctrico no estara expuesto a temperaturas superiores a 50°

Anafe eléctrico resistivo 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 16 A.

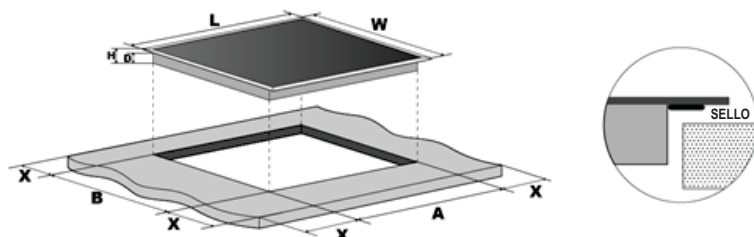
Este artefacto debe ir conectado a un dispositivos de protección a corriente diferencial/ residual.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

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 resistivo 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.



L (mm)	W(mm)	H (mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
290	520	47	43	265	500	50 mínimo.

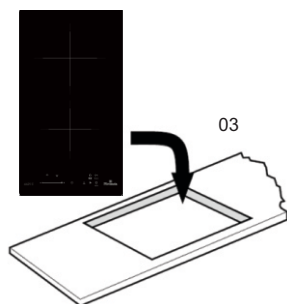
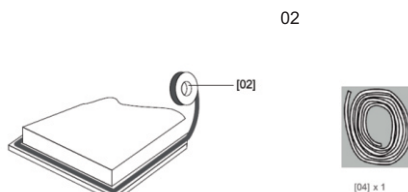
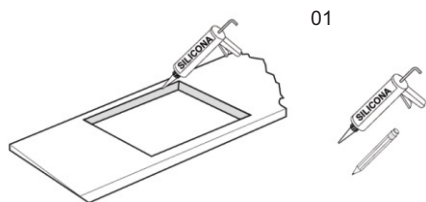
Respetar la distancia mínima de instalación descritas en este manual

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.

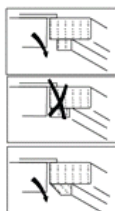
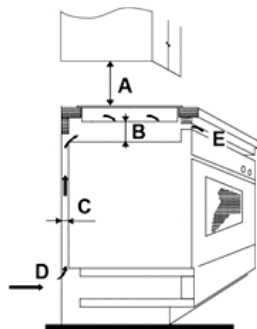
Corte la cavidad a las dimensiones suministradas que se muestran (fig. 1) con el equipamiento adecuado.

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
650	50 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:

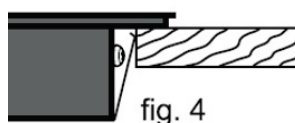
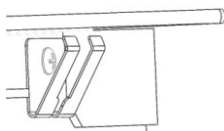


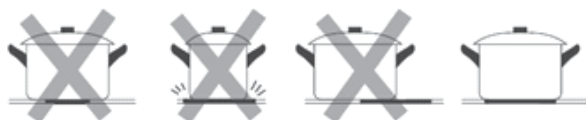
fig. 4

RECIPIENTES ADECUADOS

No utilice ollas de cocina con bordes irregulares o una base curva.



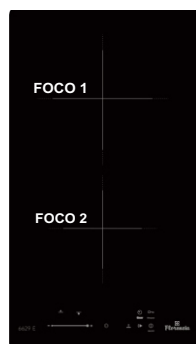
Asegúrese de que la base de su sartén sea lisa, esté plana contra el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice sartenes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la hornalla en el vidrio. Utilizando una olla un poco más amplia se aprovechará la energía con su máxima eficiencia. Si utiliza una olla más pequeña, la eficiencia podría ser menor de lo esperado. Centre siempre su sartén en la zona de cocción.



Levante siempre las sartenes u ollas de la vitrocerámica, no las deslice o podrían rayar el cristal.

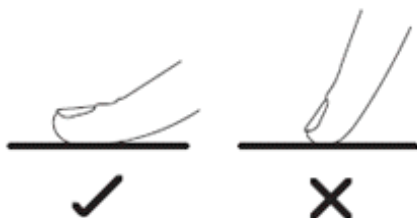


		Ollas ø máximo	Ollas ø mínimo
FOCO 1	Foco ø200mm	ø220mm	ø180mm
FOCO 2	Foco ø165mm	ø180mm	ø140mm

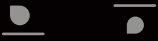
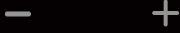


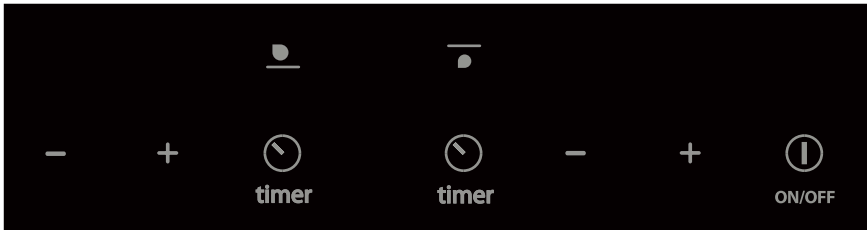
USO DE LOS CONTROLES TÁCTILES

- 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.



INTERFAZ DE USUARIO

Referencia	Descripción
 ON/OFF	Boton ON / OFF
	Botón seleccion de foco
	Regulador del temporizador
	Botón del timer

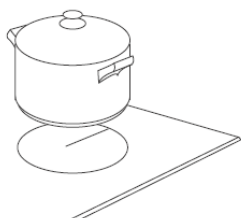


ZONA DE CALENTAMIENTO

Zona de calentamiento	Diámetro -Potencia
	200mm - 1800W
	165mm - 1200W
Total	3000W

PARA EMPEZAR A COCINAR

1. Coloque una olla adecuada sobre la zona de cocción que desee utilizar. Asegurese que el fondo de la olla y la superficie del área de cocción estén limpios y secos.



2. Presione el botón ON/OFF  durante 2 segundos. Tras el encendido, el zumbador emite un pitido y todas las pantallas muestran "0", lo que indica que la placa vitrocerámica ha entrado en modo de espera.

3. Según la zona de cocción donde esté colocada la olla, pulse la tecla "**+**" o la tecla "**-**", empezando por "9".

4. Seleccione el nivel de potencia de 0 a 9 pulsando la tecla "**+**" o la tecla "**-**".

- Si no selecciona una potencia en 20 segundos, la placa vitrocerámica se apagará automáticamente. Deberá volver a empezar desde el paso 2.
- Puede modificar la potencia en cualquier momento durante la cocción.

COMO UTILIZAR EL TEMPORIZADOR

- Puede configurarlo para que apague una zona de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.
- Puede configurar el temporizador de 0 a 90 minutos.

1. Seleccione la zona de cocción que esté funcionando.

2. Pulse la tecla del temporizador ; el indicador mostrará "00".

3. Con los botones "**+**" o "**-**", puede configurar el temporizador de 0 a 90 minutos.

4. Una vez configurado el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. El indicador volverá a mostrar el nivel de potencia después de 5 segundos.

5. Si necesita consultar el tiempo restante, puede repetir los pasos 1 y 2.

6. Al finalizar el temporizador, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si se han encendido previamente.

- El temporizador solo funciona cuando el aparato está encendido.

FUNCIONES ESPECIALES

Protección contra el sobrecalentamiento

Un sensor controla la temperatura en los focos. Cuando la temperatura supera un nivel seguro, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Indicador de calor residual

Cuando el anafe ha estado funcionando durante algún tiempo y luego se apaga por el usuario, habrá algo de calor residual. La letra "H" aparece para advertirle que está demasiado caliente para tocar la superficie.

Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de seguridad para su producto. Se apaga automáticamente si alguna vez se olvida de apagar el anafe. Los tiempos de trabajo predeterminados para los distintos niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (minutos)	599	540	480	420	360	300	240	180	120

Protección contra el funcionamiento no intencionado

Si el control electrónico detecta que se mantiene pulsado un botón durante aproximadamente 10 segundos, el controlador envía una señal de error sonora advirtiendo al sensor que detecte la presencia del objeto y muestra el código de error ER03. Se apagará automáticamente la encimera. Cuando se elimina el objeto que estaba presionando el botón involuntariamente, dejará de mostrarse y zumbar, y se puede reiniciar.

Solución de problemas

Antes de llamar al servicio de atención al cliente compruebe que el aparato está correctamente conectado.

Si surge una anomalía, la encimera entrará automáticamente en estado de protección y mostrará los códigos de error/alarmas correspondientes:

PANTALLA DEL FOCO	POSIBLE CAUSA	ACCIÓN
Er03	Agua u olla en el vidrio sobre el control.	Limpie la interfaz de usuario.
E	La temperatura dentro del producto es demasiado alta.	El producto debe detenerse y enfriarse.
E7	El cristal de la encimera está demasiado caliente.	Apague la encimera y espere a que enfíe.
H	Cuando aparece una "H" en modo de pausa o apagado, significa que la temperatura de la superficie del área de cocción es demasiado alta.	Desaparecerá automáticamente tan pronto como el aparato se enfíe.

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

Por favor, no desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la encimera y póngase en contacto con el proveedor.

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 Eléctrico Resistio	FLOR 6629 E
Zonas de cocción	2 FOCOS
Tensión de alimentación	220 - 240V ~
Potencia Total	3000W (230V~)
Tamaño del producto L×W×H (mm)	290X520X47
Dimensiones de la cavidad A×B (mm)	265X500
Peso Embalado	4,25 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.

DISTRIBUCIÓN DE POTENCIA (NIVEL)	1~2	3~4	5~8	9
FOCO 1 (ø200mm)	70W	152W	372W	1800W
FOCO 2 (ø165mm)	56W	120W	300W	1200W

Antes de instalarlo, verifique que:

1. La superficie de trabajo sea plana, nivelada y no presente interferencias estructurales que afecten el espacio necesario para la instalación.
2. El material de la superficie de trabajo sea resistente al calor.
3. En caso de instalar la placa sobre un horno, este cuente con un ventilador de enfriamiento incorporado.
4. La instalación respete los espacios libres requeridos y cumpla con todas las normas y reglamentaciones aplicables.
5. El sistema eléctrico incluya un interruptor de aislamiento adecuado, incorporado en el cableado permanente, que permita la desconexión total de la red eléctrica. Este interruptor debe estar instalado y ubicado conforme a las normativas locales de cableado.
6. El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado, y ofrecer una separación de contactos de al menos 3 mm en todos los polos, o en todos los conductores activos (fases), si así lo permiten las normativas locales
7. El interruptor de aislamiento debe ser fácilmente accesible una vez que la placa esté instalada.
8. En caso de dudas sobre la instalación, consulte con las autoridades locales de construcción y revise las ordenanzas correspondientes.
9. Las superficies de las paredes que rodean la placa deben contar con acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar, como por ejemplo baldosas cerámicas.

CONEXIÓN DE LA PLACA A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN



Esta placa debe estar conectada a la fuente de alimentación de la red solo por una persona adecuadamente calificada.

Antes de conectar la placa de alimentación a la red eléctrica, compruebe que:

1. El sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia extraída por la placa.
2. La tensión corresponde al valor indicado en la placa de clasificación.
3. Las secciones del cable de la fuente de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa nominal.
4. Para conectar la placa a la fuente de alimentación, no utilice adaptadores, reductores ni ramificaciones dispositivos, ya que pueden causar sobrecalentamiento e incendio.
5. El cable de la fuente de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de manera que la temperatura no exceda la los 75 °C en ningún punto.



Verifique con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin alteraciones.

Cualquier solo debe ser realizada por un electricista calificado.

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 prescriptas 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

Importa, Comercializa y Garantiza:

Macoser S.A.

Domicilio: Av. De los Constituyentes 4624 - C.P. 1431 - CIUDAD 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 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.



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/>



**GESTIÓN DE
LA CALIDAD**

RI 9000-400
IRAM-ISO 9001:2015

**GESTIÓN
AMBIENTAL**

RI 14000-2135
IRAM-ISO 14001:2015



Florencia

Importa, Garantiza y Distribuye

Macoser S.A.

Av. Constituyentes 4624 - C1431EXY - Ciudad de Buenos Aires

Tel.: (011) 4573-0888 - info@cocinasflorencea.com.ar

www.cocinasflorencea.com.ar

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

