Florencia®

ANAFE RESISTIVO
TRES 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 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

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 TACTILES	6
INTERFAZ USUARIO	7
ZONA DE CALENTAMIENTO	7
PARA EMPEZAR A COCINAR	8
COMO UTILIZAR EL TEMPORIZADOR	8
USO DEL TEMPORIZADOR COMO ALARMA	8
FOCO MULTI ANILLO	9
USO DE LA FUNCIÓN MANTENIMIENTO DE CALOR	9
FUNCIÓN DE PAUSA: STOP & GO	9
FUNCIÓN BLOQUEO PARA NIÑOS	9
FUNCIONES ESPECIALES	10
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL PRODUCTO	11
CUADRO DE ESPECIFICACIONES	11
PRECAUCIONES	12
CONEXION DE LA PLACA A LA FUENTE DE ALIMENTACION	12
CONDICIONES DE LA GARANTIA	13
CERTIFICADO DE GARANTIA	14

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 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 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.

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.

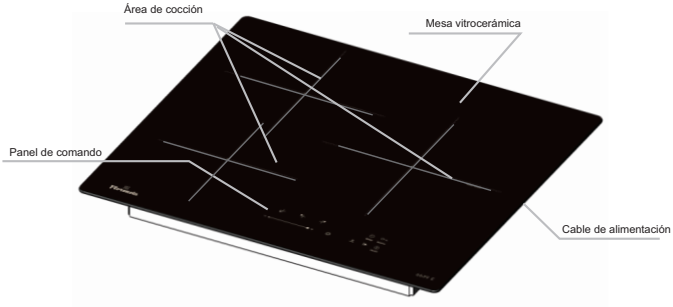
Estos anafes de tipo resistivos funcionan con ollas de material ferroso, pero también con los demás materiales como pueden ser aluminio, vidrio, cerámico y cualquier elemento que utilizaría en una cocina o anafe convencional a gas.

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 ELECTRICA

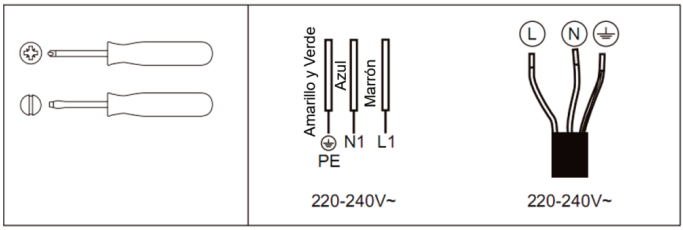
Antes de instalar el anafe resistivo, verificar:

- 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 está instalado;
- El cable eléctrico no estará expuesto a temperaturas superiores a 50ºC;

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 32 A.

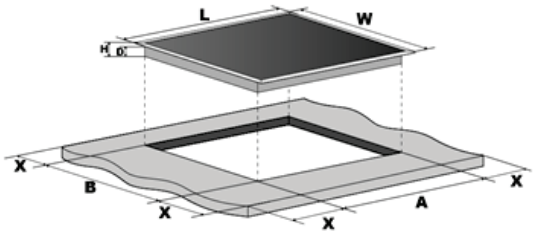
Este artefacto debe ir conectado a un dispositivos de protección a corriente diferencial/ residual..

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 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)
590	520	52	48	477	455	50 mínimo.

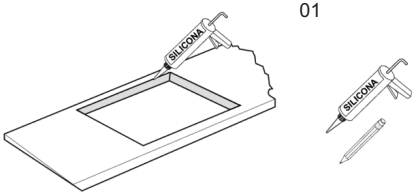
Respetar la distancia mínima de instalación descriptas en este manual

MONTAJE SOBRE MESADA CON HORNO

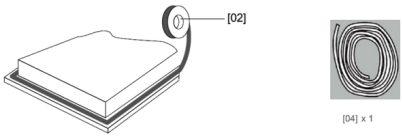
La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los mandos que sobresalen de la encimera.

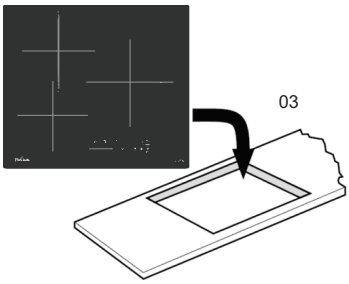
Corte la cavidad a las dimensiones suministradas que se muestran (fig. 1) con el equipamiento adecuado. Selle el borde cortado de la encimera con PTFE **(SILICONA)** y deje secar antes de colocar la encimera.

01



02

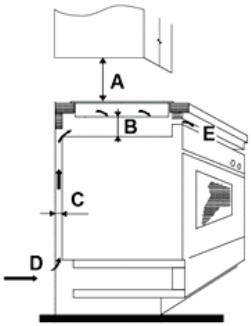


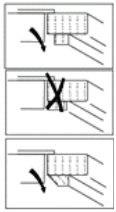


03

- 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:

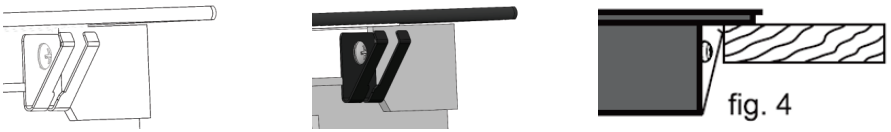
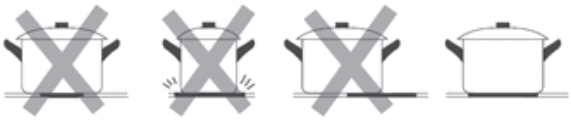


fig. 4

RECIPIENTES ADECUADOS

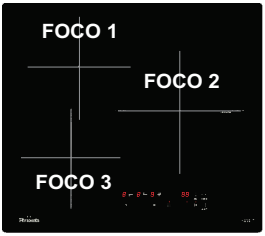
No utilice ollas de cocina con bordes irregulares o una base curva.

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.



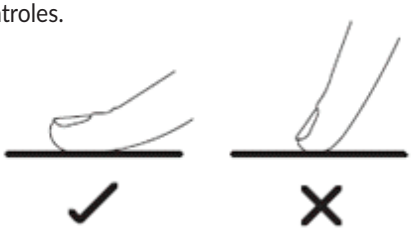
Levante siempre las sartenes u ollas de la vitrocerámica, no las deslice o podrían rayar el cristal.

		Ollas ø máximo	Ollas ø mínimo
FOCO 1	Foco ø200mm	ø220mm	ø180mm
FOCO 2	Foco ø230mm (ø ext.)	ø250mm	ø210mm
	Foco ø140mm (ø int.)	ø160mm	ø120mm
FOCO 3	Foco ø165mm	ø180mm	ø140mm

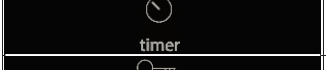


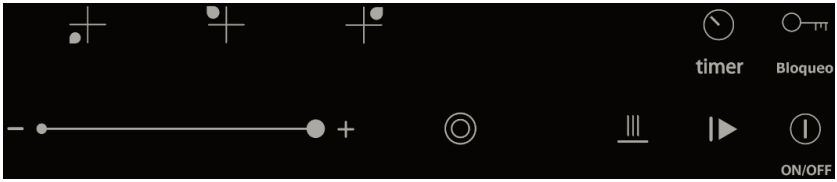
USO DE LOS CONTROLES TÁCTILES

- Los controles respondes 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 pelicula delgada de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



INTERFAZ DE USUARIO

Referencia	Descripción
	Botón ON/OFF
	Botón de selección de foco
	Regulador de potencia
	Regulador del temporizador
	Botón del foco multi anillo
	Función Stop & Go
	Botón del timer
	Función de bloqueo para niños
	Función mantenimiento de calor



ZONA DE CALENTAMIENTO

Zona de calentamiento	Diámetro - Potencia
	165mm - 1200W
	200mm - 1500W
	230/140mm- 1900/1000W
Total	4600W

PARA EMPEZAR A COCINAR

Presione la tecla ON/OFF durante 3 segundos.

Después del encendido, la alarma suena una vez y las pantallas de las hornallas muestran "0", lo que indica que la encimera ha entrado en modo de espera.
Según la zona de calentamiento que desee utilizar, seleccione la tecla de selección de hornalla correspondiente presionando en el vidrio.

El símbolo “0” seleccionado, parpadeará.
Seleccione el nivel de potencia deslizando la tecla de selección.

El nivel de potencia comenzará en 0. Deslizando hacia el lado derecho, los niveles de potencia aumentarán de 0 a 9 en orden numérico. Deslizando hacia el lado izquierdo hará que la potencia se reduzca de 9 a 0.
Si no establece un ajuste de potencia en 20 segundos,el anafe se apagará automáticamente. Deberá comenzar de nuevo presionandda tecla ON/OFF.
Puede modificar el ajuste de potencia en cualquier momento durante la cocción.

COMO UTILIZAR EL TEMPORIZADOR

Puede configurar el timer para que apague cualquier hornalla después de que finalice el tiempo establecido.
Se puede establecer hasta un máximo de 99 minutos.
Seleccione la hornalla que está funcionando y que quiera programar.

Presione el Botón del timery los indicadores del temporizador mostrarán "00".

Usando la tecla "-" o "+" puede realizar el ajuste del tiempo de 1 a 99 minutos.
Cuando se establezca el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente.
El indicador volverá a mostrar el nivel de potencia después de 5 segundos.
El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando
que ha configurado el temporizador en esa hornalla.
Si necesita verificar el tiempo restante, puede volver a seleccionar la hornalla yluego el botón del timer.
Cuando expire el tiempo programado de cocción, la hornalla correspondiente se apagará automáticamente. Las demás hornallas, si ya estaban encendidas previamente, seguirán funcionando con normalidad.

USO DEL TEMPORIZADOR COMO ALARMA

Puede configurar el timer para que emita una alarma con sonido después de que finalice el tiempo establecido y que no necesariamente apague alguna de las hornallas.
Se puede establecer hasta un máximo de 99 minutos.
Presione el Botón del timersin seleccionar ninguna hornalla y los indicadores del temporizador mostrarán "00".
Usando la tecla "-" o "+" puede realizar el ajuste del tiempo de 1 a 99 minutos. Cuando se establezca el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente.
Si necesita verificar el tiempo restante, puede volver a presionar el botón del timer.
Cuando expire el tiempo programado de alarma, el indicador del timer parpadeará y mostrará "00" con una alarma sonora durante unos 20 segundos.

FOCO MULTI ANILLO

La hornalla con la indicación “DOBLE CORONA” tiene dos anillos de diferentes potencias funcionando como dos quemadores en uno solo. Se puede utilizar como anillo único o a plena potencia.
Cuando la hornalla esté funcionando, presione elbotón del foco multi anillo para seleccionar la opción de plena potencia o la opción de un solo anillo.
Se mostrará en el indicador de hornalla correspondiente y, alternativamente, esto significa que el foco está funcionando a plena potencia.
Presione el botón del foco multi anillonuevamente, se mostrará en la pantalla de la hornalla correspondiente y, alternativamente, esto significa que el foco está en funcionamiento con un solo anillo.

USO DE LA FUNCIÓN MANTENIMIENTO DE CALOR

Puede configurar la hornalla en la función de mantener calor mientras el foco ya está funcionando.
Esta función permite tres niveles diferentes de mantenimiento de calor.
Presione el botón de selección de hornalla en la que desea cocinar los alimentos calentando continuamente con la potencia baja establecida.
Toque para activar la función y seleccionar el nivel de mantenimiento de calor.
Si desea desactivar la función de mantener calor, seleccione la hornalla correspondiente con el botón de selección de focoy establezca un nivel de potencia, luego la función de mantener calor se desactivará automáticamente.

- Al ver "A _,b _,c _ " significa que el foco tiene un solo anillo configurado con 1, 2 o 3 niveles para mantener el calor.
- Al ver "A =,b =,c = " significa que el foco tiene anillo doble configurado con 1, 2 o 3 niveles para mantener el calor.

FUNCIÓN DE PAUSA: STOP & GO

La función de pausa se puede utilizar en cualquier momento durante la cocción. Permite detener la vitrocerámica y restablecer la cocción sin perder ningún ajuste.
Debe asegurarse de que la zona decocción esté funcionando.
A continuación, presione el botón de pausa o Stop & Go "". Los indicadores de la hornalla mostrarán "=" y la encimera estará desactivada, exceptuando los botones de las funciones Stop & Go, On/OFF y bloqueo para niños.
Para cancelar la función de pausa, presione la tecla Stop & Go nuevamente. Las hornallas volverán al nivel de potencia que estaba establecido anteriormente.

FUNCIÓN BLOQUEO PARA NIÑOS

Puede bloquear el comando táctil para evitar un uso no deseado (por ejemplo, niños que encienden accidentalmente las hornallas).
Cuando la encimera está bloqueada, todos los botones están desactivados, excepto el botón OFF (siempre puede apagar la encimera con el botón de APAGADO en caso de emergencia)
Para bloquear el comando presione el botón de bloqueo para niños “” durante 3 segundos. El indicador del temporizador mostrará "Lo".
Para desbloquear los controles mantenga presionado el botón de bloqueo para niños durante 3 segundos y los comandos quedarán nuevamente activados.

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 apagarel 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	6~9
Temporizador de trabajo predeterminado (minutos)	360	300	240	90

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 presionado 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 enfríe.
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 enfríe.

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 Resistivo	FLOR 6639 E
Zonas de cocción	3 Zonas
Tensión de alimentación	220-240V~
Potencia Total	4600W
Tamaño del producto L×W×H (mm)	590X520X52
Dimensiones de la cavidad A×B (mm)	477X455
Peso Embalado	10,5 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.

DISTRIBUCIÓN DE POTENCIA				
LEVEL	Foco 1	Foco 2	Foco 3	
	Ø165mm	Ø200mm	Ø230mm	
	SIMPLE	SIMPLE	SIMPLE	DOBLE
9	1200W	1500W	1000W	1900W
8	428W	536W	357W	679W
7	327W	409W	250W	518W
6	300W	375W	250W	475W
5	137W	171W	161W	306W
4	126W	158W	128W	244W
3	117W	146W	111W	211W
2	75W	94W	63W	119W
1	37W	47W	31W	59W

PRECAUCIONES

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal técnico calificado. Por favor nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa no se instalará directamente sobre un lavavajillas, nevera, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la encimera.
3. La placa de inducción se instalará de manera que pueda garantizarse una mejor radiación térmica para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la mesa resistirán el calor.
5. Para envitar cualquier daño, la capa sandwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

CONEXIÓN DE LA PLACA A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN DE LA RED ELÉCTRICA

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

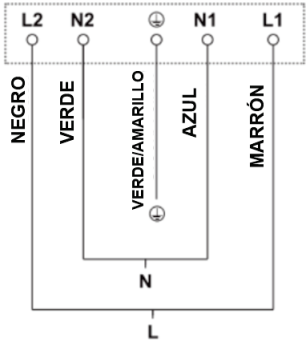
Antes de conectar la placa de alimentación a la red eléctrica , compruebe que:

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.

Para conectar la placa a la fuente de alimentación, no utilice adaptadores, reductores ni ramificaciones dispositivos, ya que pueden causar sobrecalentamiento e incendio.

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.

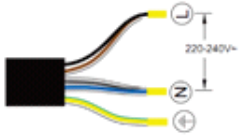
Verifique con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin alteraciones. Cualquier solo debe ser realizada por un electricista calificado.

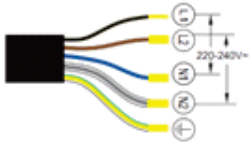


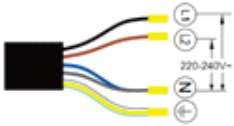
N - (Azul/Verde)

L - (Marrón/Negro)

⏚ - (Verde-Amarillo)







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 está 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

Florencia

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,

Fabrica, Comercializa y Garantiza:

Macoser S.A.

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

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

CUIT: 30-59792857-9

MACOSER S.A. garantiza al comprador de 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.

Florencia

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://cocinasflorencia.com.ar/

IRAM IQNET RECOGNIZED CERTIFICATION

GESTIÓN DE LA CALIDAD
RI 9000-400
IRAM-ISO 9001:2015

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

PLANTA INDUSTRIAL DE COCINAS
Santiago Pampiglione 4486 (Parque Industrial)
X2400AIJ - San Francisco - (Córdoba) - Rep. Arg.
Tel.: (03564) 445858.
produccion@singermacoser.com.ar
Facebook.com/CocinasFlorencia
www.cocinasflorencia.com.ar

Florencia

Importa, 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..

60416000 - Rev. 02 - 15/05/2025