



Florencia[®]

COCINA ELÉCTRICA

MANUAL DE
INSTALACIÓN, USO
Y MANTENIMIENTO

Efficient Electric

VITROCERÁMICA

ENCIMERA VITROCERÁMICA

HORNO RESISTIVO

MODELOS

8637 G ENLOZADO NEGRO

8638 G INOXIDABLE

Í N D I C E

Advertencias y recomendaciones	Pág. 1
Atención / Matrícula de aprobación	Pág. 3
Partes de su cocina	Pág. 4
Características técnicas	Pág. 5
Respaldo	Pág. 6
Instalación	Pág. 6
Instrucciones de instalación eléctrica	Pág. 7
Encimera	Pág. 8
Conexión eléctrica	Pág. 9
Partes del producto	Pág. 10
Comandos de la encimera	Pág. 13
Solución a fallas de anafe	Pág. 17
Horno mecánico	Pág. 18
Funciones	Pág. 19
Primer uso	Pág. 21
Uso	Pág. 21
Desmontaje de la puerta del horno	Pág. 22
Montaje de la puerta del horno	Pág. 22
Limpieza y mantenimiento del producto	Pág. 23
Limpieza y colocación de rejillas	Pág. 24
Limpieza y colocación de soporte rejillas	Pág. 25
Cocción de alimentos	Pág. 26
Limpieza y cuidados	Pág. 27
Retiro de embalaje	Pág. 27
Elementos de calentamiento	Pág. 27
Luz de horno	Pág. 28
Superficies de vidrio	Pág. 28
Solución de problemas	Pág. 29
Condiciones de garantía	Pág. 31
Certificado de garantía	Pág. 32

ESTIMADO CLIENTE

Gracias por su elección, quienes componemos MACOSER S.A. nos sentimos muy complacidos por haber confiado en nuestra cocina.

Este producto está pensado para brindarle la mayor satisfacción y seguridad a toda la familia.

La cocina que Ud. acaba de adquirir está diseñada y fabricada con tecnología de avanzada, lo que hace que sea altamente confiable y eficiente en el uso de energía.

Lea con atención este manual, le ayudará a conocer su cocina y así poder obtener al máximo de sus prestaciones.

ADVERTENCIAS Y RECOMENDACIONES

- ▶ Lea completamente el manual de instrucciones antes de instalar y comenzar a utilizar su cocina.
- ▶ La cocina ha sido diseñada y construida sólo para uso doméstico. **NO ES APTA PARA USO INDUSTRIAL Y DEBE SER UTILIZADA POR ADULTOS.**
- ▶ La instalación deberá ser efectuada por un técnico electricista matriculado contemplando lo establecido en las disposiciones y normativa vigente para instalaciones eléctricas domiciliarias.
- ▶ Antes de conectar la cocina, comprobar que los datos de la placa de marcado (colocada en la chapa trasera de protección , en el costado izquierdo) sean coincidentes con los de las redes de suministro electricidad.
- ▶ La seguridad eléctrica de esta cocina 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.
- ▶ Una instalación eléctrica incorrecta puede ocasionar graves daños a personas, animales y/o cosas por la cual el fabricante no puede ser considerado responsable.
- ▶ No instalar en lugares sin ventilación permanente.
- ▶ Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte previamente la cocina de la red de alimentación eléctrica.
- ▶ Los modelos de cocina con partes de acero inoxidable, vienen protegidos con una película de PVC autoadhesiva. Retirarla antes de utilizar el artefacto y luego eliminar todo el resto de autoadhesivo para evitar el posterior oscurecimiento del acero inoxidable.
- ▶ No utilice el interior del horno para guardar recipientes con aceite , grasa y materiales inflamables, o que no soporten calor (madera, papel, paños , aerosoles, etc)
- ▶ Controle que las perillas se encuentren en posición de apagado cuando la cocina no se utiliza.
- ▶ Si tuviera que mover la cocina, evite arrastrarla.

- ▶ Antes de introducir en el horno los alimentos para su cocción, precaliéntelo 10 minutos.
- ▶ No coloque alimentos para asar en el piso del horno , nunca utilice el horno sin piso.
- ▶ Mientras cocine en el horno evite tocar el vidrio, la superficie y accesorios internos del mismo, espere un tiempo prudencial para su enfriamiento.
- ▶ Nunca tocar los elementos de calefacción (focos) 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.
- ▶ No colocar u operar el producto cerrado o bajo 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 calientes durante el funcionamiento e inclusive después de esto.
- ▶ Se deberá tener cuidado para evitar contacto con consecuencia de riesgos de quemaduras.
- ▶ No deje la cocina desatendida 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 la cocina de la red eléctrica y solicitar asistencia autorizada).
- ▶ Mantenga el horno cerrado cuando esté encendido.
- ▶ Aproveche al máximo la temperatura del horno, asegúrese que la puerta cierre bien y que el burlete que sella la puerta esté en buen estado.
- ▶ La firma MACOSER S.A. no asume cualquier responsabilidad por acciones que ocasionen daños por uso inadecuado, si estos puntos no fueron observados.

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

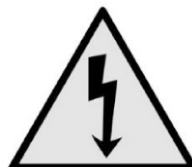
ATENCIÓN

- Lea y respete la siguiente información cuidadosamente
- Conserve estas instrucciones
- Siga las medidas de seguridad
- Utilice este aparato como se indica en el presente manual.



RIESGO ELÉCTRICO

- Asegúrese la correcta instalación y la conexión a tierra como lo indica el manual.
 - No intente reparar o reemplazar ninguna parte de su horno, a menos que se indique.
 - En caso de rotura del cordón de alimentación, o de que la superficie esté rajada, desconecte el aparato para evitar posibilidad de choque eléctrico, u otra anomalía.
- No intente repararlo , llame al servicio autorizado.



RIESGO DE INCENDIO

- Mantenga cortinas o revestimientos de paredes inflamables, y paños de cocina, manoplas y otras telas a una distancia segura.
- Limpie la grasa en el horno luego de utilizarlo. Tenga la precaución de que está frío.
- No obstruya la ventilación del horno.



SUPERFICIE CALIENTE

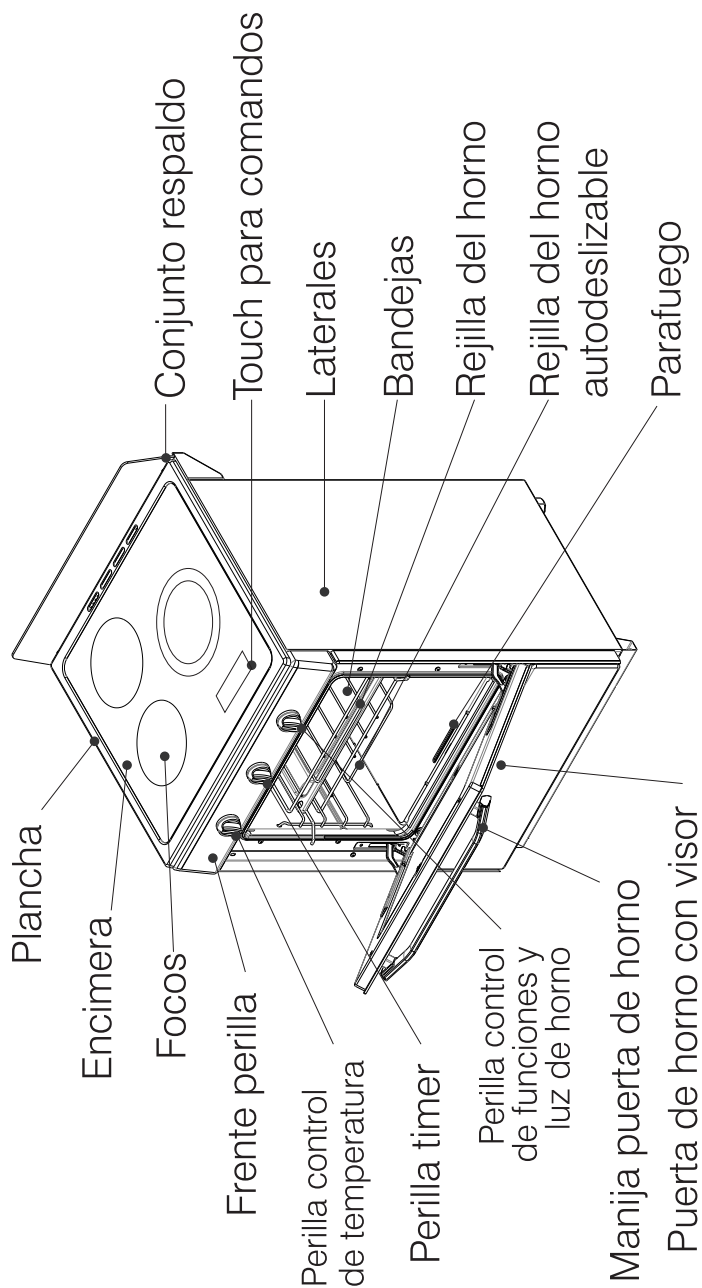
- Manténgase alejado del horno al abrir la puerta. El aire caliente o los vapores que libera pueden causar quemaduras en las manos, el rostro o los ojos.
 - Al estar en uso, el aparato toma temperatura. Se debe tener cuidado de **NO TOCAR** los elementos calentadores que se encuentran dentro del horno y superficies calientes *. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- *(superficie de encimera, frente perilla, vidrio de la puerta de horno).



MATRÍCULA DE APROBACIÓN

Esta cocina eléctrica está testada y aprobado por el IRAM. Además, este producto cumple lo previsto por las normas IEC 60335 - 1 : 2010 + A1 : 2013 + A2: 2016 y IEC 60335 - 2 - 6 : 2014 + A1 : 2018

La aprobación responde a la matrícula otorgada por el ente que corresponda para nuestro productos y puede encontrarla en la placa de marcado en la chapa trasera de protección, en el costado izquierdo.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Medidas exteriores: 560 x 850 x 600mm (ancho x alto x largo)
 Medidas interiores : 430 x 375 x 460mm /(ancho x alto x largo) 74lts.
 Peso neto : 40kg
 Voltaje: 220 - 240 VAC, 50 Hz.
 Potencia Total (3 focos) : 6925 W. Termomagnética de 32 A.
 Cable de alimentación sección 4mm²

Horno eléctrico:
 Enlozado fácil limpieza
 Resistencia superior 1900W (Externo 800W - Interno 1100 W)
 Resistencia inferior 1200 W
 Lámpara 25W
 Convector 26,5W
 Potencia máxima: 2352W

Anafe resistivo 3 focos:
 Placa vitrocerámica
 3 focos: ø150mm , ø190mm y ø140mm
 Potencia máxima foco ø150 mm: 1500 W.
 Potencia máxima foco ø190 mm: ø190mm + ø120mm : 1900 W. Doble anillo (1100 W + 800 W).
 Potencia máxima foco ø140 mm : 1200 W.

DISTRIBUCIÓN DE POTENCIA

LEVEL	Foco 1	Foco 2		Foco 3
	ø150mm	ø120mm	ø190mm	ø140mm
	SIMPLE	SIMPLE	DOBLE	SIMPLE
P	1500W	800W	1900W	1200W
9	1200W	640W	1520W	960W
8	960W	512W	1216W	768W
7	679W	362W	860W	545W
6	469W	250W	594W	375W
5	375W	200W	475W	300W
4	278W	148W	352W	228W
3	188W	100W	238W	171W
2	94W	50W	119W	75W
1	45W	24W	57W	36W

RESPALDO

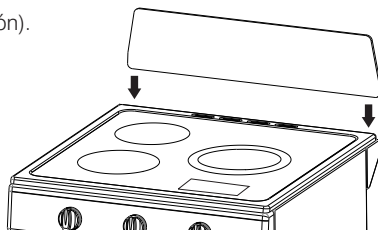
Armado de respaldo de vidrio

- 1- Extraer de la parte superior de la cocina (embalado en cartón).
- 2- Inserte el vidrio en los alojamientos de los soportes traseros.

Limpieza de respaldo

Para el desmontaje y limpieza siga las instrucciones de armado de manera inversa.

Importante: manipular con cuidado para evitar roturas.



INSTALACIÓN



IMPORTANTE:

La instalación deberá ser efectuada por instalador y matriculado y de acuerdo con los establecido en las disposiciones y normas vigentes para la ejecución de instalaciones domiciliarias eléctricas.

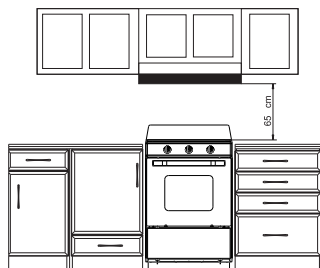
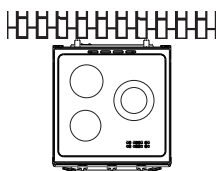
ADVERTENCIA



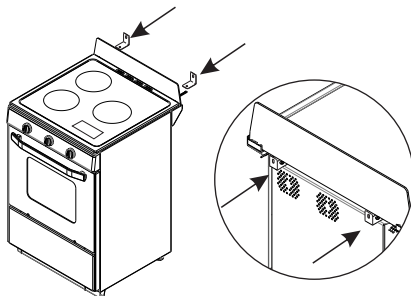
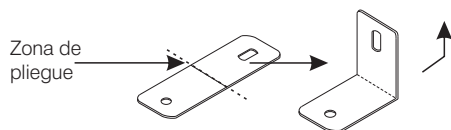
Riesgo de Choque Eléctrico

No use cable de extensión.
No use el producto sin conexión a tierra.
No use adaptadores o triples.
Desconecte el suministro de energía antes de realizar mantenimiento.
Vuelva a colocar todos los componentes y paneles antes de hacerla funcionar.
No quite el terminal de conexión a tierra.
Conecte el terminal de conexión a una tierra efectiva en su instalación.
De no seguir las instrucciones, puede traer riesgo de vida, incendio o choque eléctrico.

- ▶ Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscriptas sobre la placa de características (en la chapa trasera de protección, en el costado izquierdo) y en el manual de instrucciones.
- ▶ La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, aumentando la ventilación mecánica si existe.
- ▶ Esta cocina puede instalarse en lugares donde existan muebles en ambos costados correctamente aislada. Dicho muebles deberán estar separados de la cocina a una distancia no inferior de 2 cm ni superar la altura del plano de cocción.
- ▶ La pared que está expuesta al calor del horno deberá ser de material no inflamable, no pudiéndose utilizar elementos laminados, aglomerados, maderas, plásticos, etc., ya que es funcionamiento puede alcanzar una temperatura de 50°C superior a la del ambiente.



*Los flejes de anclaje se proveen extendidos y el técnico matriculado es quien procederá con el plegado de los mismos para su instalación y la fijación de los mismos entre el producto y la pared de la cocina.



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Antes de instalar la cocina eléctrica, 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 70°C;
- ▶ Las conexiones de los cables deben ser hechas a través de borneras;
- ▶ Recomendamos conectar la cocina eléctrica en circuitos propios y exclusivos;
- ▶ Es necesario instalar un disyuntor, y la medida (espesor del cable) deberá obedecer

las especificaciones siguientes:

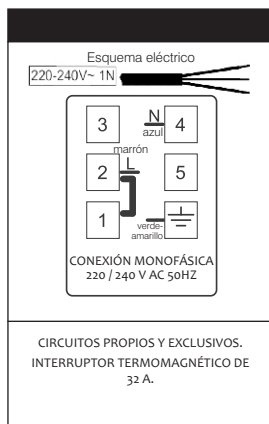
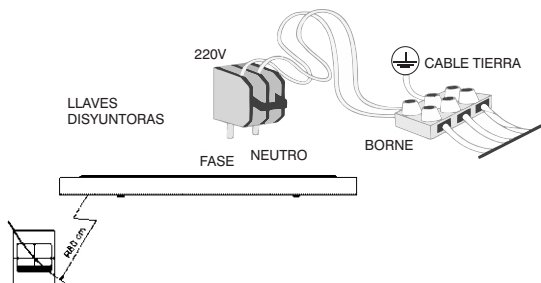
La red eléctrica doméstica, el reloj de medición y el disyuntor deberán ser compatibles para el uso del producto (ver características técnicas);

▶ La puesta a tierra es obligatoria. El cable de alimentación eléctrico del producto tiene un conductor específico para esa finalidad, debiendo ser instalado conforme a la norma de regulación IRAM.

▶ En caso de una puesta a tierra no eficiente, recomendamos la utilización de dispositivos de protección a corriente diferencial/residual.



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



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 calientes 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 posibilidad es de choque eléctrico.

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..

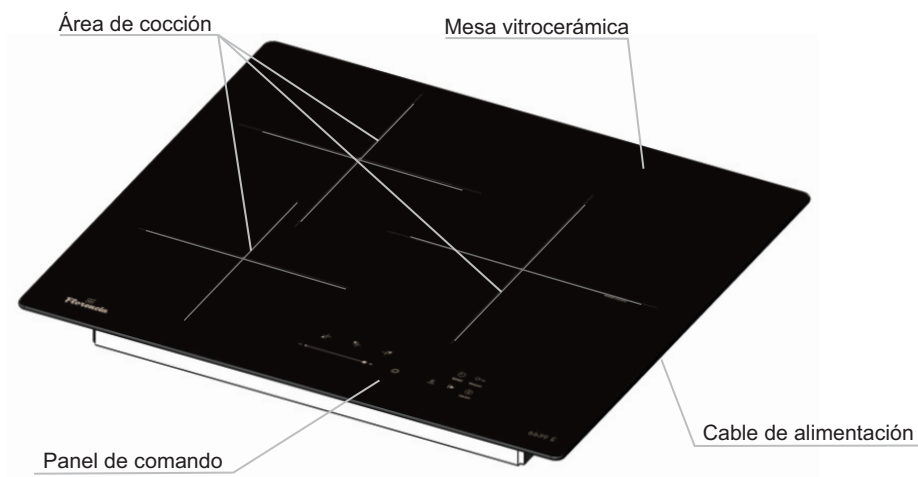
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO Y DIFERENCIACION

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.

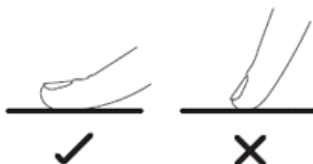
Estos anafes de tipo resistivos funcionan con ollas de material ferroso, pero también con los demás materiales como pueden ser aluminio, vidrio, cerámico y cualquier elemento que utilizaría en una cocina o anafe convencional a gas.

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



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.



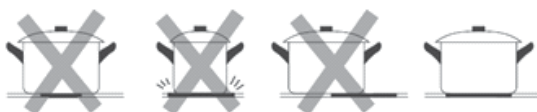
RECIPIENTES ADECUADOS

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.

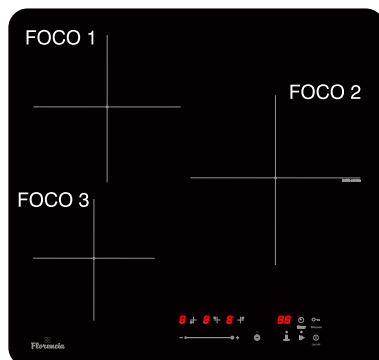
Centre siempre su sartén en la zona de cocción.



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



Referencia	Descripción
 ON/OFF	Botón ON/OFF
	Botón de selección de foco
	Regulador de potencia
	Regulador del temporizador
	Botón del foco multianillo
	Función Stop & Go
 timer	Botón del tmer
 Bloqueo	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

COMANDO DE ENCIMERA

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 presionando la tecla ON/OFF.

Puede modificar el ajuste de potencia en cualquier momento durante la cocción.

IMPORTANTE: Para alcanzar el **máximo rendimiento y potencia** de tu anafe eléctrico, se aconseja desfazar el encendido de las hornallas. Por ejemplo: si deseas hervir 2 lt de agua simultáneamente en varias ollas, asegurate de activar cada hornalla con un **intervalo de 13 segundos** entre ellas.

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 timer 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.

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 y luego 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 timer sin 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 el botón 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 anillo nuevamente, 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 foco y establezca un nivel de potencia, luego la función de mantener calor se desactivará automáticamente.

- Al ver " **A** , **b** , **c**  " significa que el foco tienen 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.

A Debe asegurarse de que la zona de cocción esté funcionando.

A 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.

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	6~9
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 advirtiéndolo 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 enfrie.
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 enfrie.

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.

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

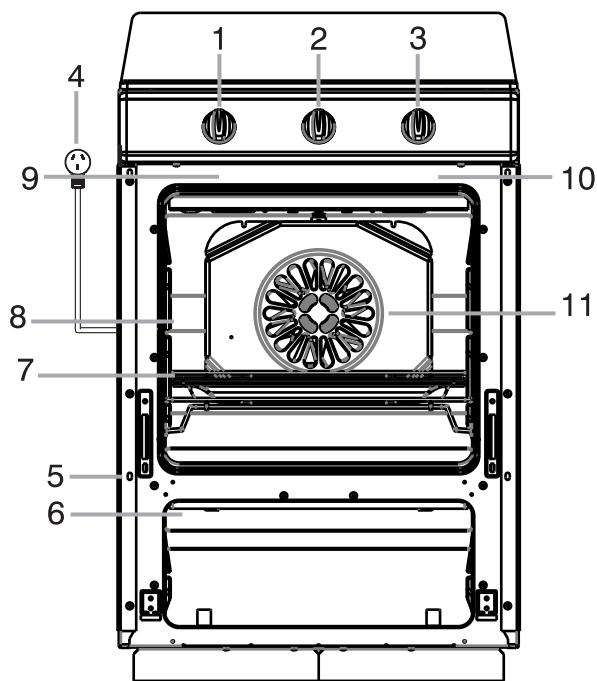
El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

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

Pantalla del foco	Falla	Acción
F0	Error del software del control táctil.	Si se ha producido un error, desconecte y vuelva a conectar la cocina a la fuente de alimentación. Si el error persiste, llame al servicio postventa. Si el error aparece repentinamente en una operación normal, llame al servicio postventa.
fc	La zona de control táctil está demasiado caliente y se ha apagado todos los calentadores.	Espere hasta que baje la temperatura. La encimera automáticamente se recuperará cuando la temperatura alcance un valor normal.
Ft	El sensor de temperatura del control táctil puede estar dañado.	Espere hasta que baje la temperatura. Si el mensaje persiste cuando la temperatura alcanza un valor ambiental, llame al servicio postventa.
FE	El sensor de temperatura del control táctil puede estar dañado.	Espere hasta que baje la temperatura. Si el mensaje persiste cuando la temperatura alcanza un valor ambiental, llame al servicio postventa.
Fb	Sensibilidad excesiva en cualquier tecla	Corrobore si la estufa está montada correctamente. Asegúrese de que las teclas toquen correctamente la superficie del vidrio.
FU/FJ	Error en el teclado de seguridad	Este error es una comprobación automática del teclado. Desaparece cuando autocheck vuelve al valor seguro. Si el error persiste, llame al servicio postventa.
FA	Error en el software de seguridad	Este error es una comprobación automática del software. Desaparece cuando autocheck vuelve al valor seguro. Si el error persiste, llame al servicio postventa.
FC/Fd	Error en el software de seguridad	Este error es una comprobación automática del software. Desaparece cuando autocheck vuelve al valor seguro. Si el error persiste, llame al servicio postventa.
Fr	Error de seguridad de relés	Cualquier controlador de relé puede tener cualquier problema. Retire la cubierta de cocción de la fuente de alimentación, espere un minuto y vuelva a encender. Si el error persiste, llame al servicio postventa.

HORNO MECÁNICO

ESTRUCTURA DEL HORNO



COMPONENTE	CANTIDAD
1. Regulador de temperatura	1
2. Temporizador	1
3. Interruptor para selección de funciones y luz de horno	1
4. Cable de alimentación	1
5. Puerta de horno	1
6. Manija de puerta	1
7. Bandeja	1 Lisa
8. Soporte lateral rejilla	2
9. Luz	1
10. Elemento calentador superior	1
11. Convector	1

FUNCIONES

	LUZ
	HORNO CONVENCIONAL: (resistencia superior e inferior) Este método brinda una forma de cocción tradicional, con calor desde las resistencias superiores e inferiores. Esta función es útil para asar y hornear en un único estante.
	HORNO CONVENCIONAL CON CONVECCIÓN: Este método brinda una cocción tradicional con calor proveniente de las resistencias inferiores y superiores junto con el ventilador. Esta función es adecuada para asar y hornear.
	MODULO GRILL MÁXIMO: Este método de cocción utiliza la resistencia superior interna y externa para calentar los alimentos desde arriba hacia abajo. Ideal para cuando es necesaria una cocción adicional en la parte superior de los alimentos que se están cocinando.
	CONVECCIÓN Y GRILL MÁXIMO: Este método utiliza la resistencia superior interna y externa junto con el ventilador, lo que ayuda a que el calor circule más rápido. Esta función es útil para dorar y sellar los alimentos como filetes, hamburguesas, algunos vegetales, etc.
	CONVECCIÓN Y RESISTENCIA INFERIOR: Este método utiliza la resistencia inferior junto con el ventilador, lo que ayuda a que circule el calor. Esta función es adecuada para hornear en varios estantes.

Funcionamiento - HORNO MECÁNICO

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el interruptor para selección de funciones. (*)
 2. Elija la temperatura girando el mando termostato.
 3. Introduzca los alimentos que debe cocinar.
- Durante la cocción es posible:
 - modificar el programa de cocción con la perilla de selección de funciones;
 - modificar la temperatura con el mando termostato;
 - interrumpir la cocción llevando el mando de selección de funciones hasta la posición de apagado 
 - Finalizada la cocción por corte manual, se deben llevar las perillas del selector de funciones a la posición de apagado 

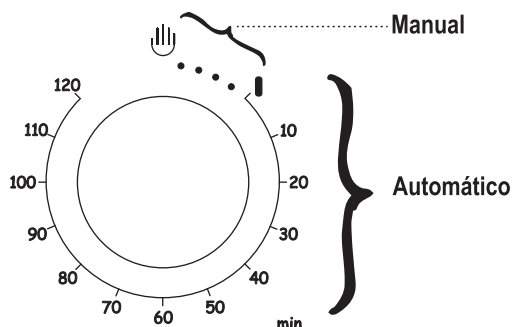


No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte

Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato

Utilización del temporizador

- 1- Para utilizar el horno como funcionamiento manual, o sea, excluyendo el temporizador de fin de cocción, es necesario girar el mando TEMPORIZADOR hasta el símbolo



- 2- En el caso de querer programar el temporizador de cocción:
Seleccionamos el programa y tendremos que elegir un tiempo determinado.
(0) a 120 min.
Una vez cumplido el tiempo, se emitirá una señal sonora y se apagará.

Luz

1. Para encender la luz girar la llave selectora de programas a la posición.



2. Para apagar la luz girar la llave selectora de programa a la posición de apagado.
3. Cuando se selecciona cualquier programa de cocción la luz se enciende y permanece encendida durante la cocción y se apaga cuando llevamos la llave selectora de programas a la posición de apagado.

PRIMER USO

Antes de utilizar el horno normalmente debemos eliminar todos los aceites protectores que se encuentran en los elementos calentadores y los aislantes térmicos.

Para ello, luego de haberlo conectado a la red eléctrica debemos:

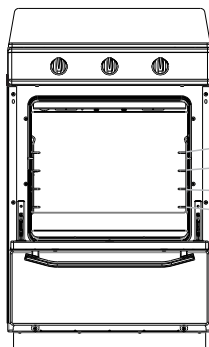
- 1- Encender el horno en el programa  a la temperatura de 250°C y dejarlo funcionar.
- 2- Al cabo de 30 minutos, cambiar al programa  con la misma temperatura anterior y dejarlo encendido.
- 3- Pasado los siguientes 30 minutos, apagar el horno y dejarlo enfriar.
- 4- Una vez frío, limpiarlo internamente.

! Durante este proceso el horno puede emanar humo y olor fuerte.



USO

- ▶ Para evitar quemaduras coloque las rejillas en la ubicación deseada, antes de encender el horno.
- ▶ Coloque las rejillas correctamente en los soportes.
- ▶ Para extraer una rejilla tire hacia afuera del horno, levante la parte delantera y retírela.
- ▶ Para reemplazar una rejilla, coloque un extremo sobre el soporte, levante el extremo delantero y empuje la rejilla hacia adentro.



POSICION A
POSICION B
POSICION C
POSICION D

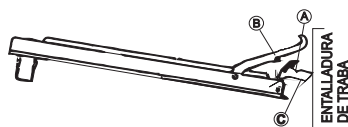
DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

OPCIÓN A

Abra totalmente la puerta

Suba los enganches "A" hasta que calcen en las ranuras del brazo superior "B" de las bisagras.

Cierre levemente la puerta, aproximadamente 30 grados y retírela hacia afuera y arriba.



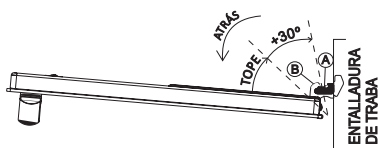
OPCIÓN B

Abra totalmente la puerta

Gire los enganches "A" totalmente hacia atrás.

Suba los enganches "A" hasta que calcen en las ranuras del brazo superior "B" de las bisagras.

Cierre levemente la puerta hasta que haga tope, siga cerrando aproximadamente 30 grados más y retire la puerta hacia atrás.



MONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

OPCIÓN A

Verifique que los enganches "A" se encuentren alojados en las ranuras del brazo superior "B".

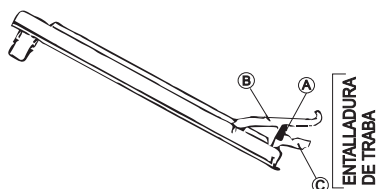
Presente la puerta inclinada aproximadamente 30 grados hacia arriba.

Introduzca los extremos de los dos brazos superiores "B" en sus correspondientes ranuras superiores del frente del horno.

Baje levemente la puerta hasta insertar los extremos de la pieza "C" en las ranuras inferiores del frente del horno, verificando el calce de entalladura en el marco.

Abra totalmente la puerta y destrabe los enganches "A".

Verifique que la puerta cierre y abra literalmente.



OPCIÓN B

Verifique que los enganches "A" se encuentren apoyados en los topes de la pieza "B" y trabados en la puerta.

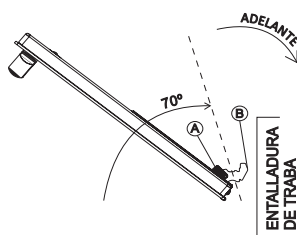
Presente la puerta inclinada aproximadamente 70 grados hacia arriba.

Introduzca los extremos de las piezas "B" en sus correspondientes ranuras superiores del frente del horno.

Baje levemente la puerta verificando el calce de entalladura en el marco.

Abra totalmente la puerta y gire los enganches "A" hacia adelante hasta que haga tope.

Verifique que la puerta cierre y abra literalmente.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL PRODUCTO

Antes de limpiar la cocina desconéctelo de la red eléctrica y tenga cuidado que la superficie del vidrio no esté caliente.

LIMPIEZA DE LA ENCIMERA

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.

LIMPIEZA DE HORNO Y PARRILLA

1- Desconecte la cocina de la red eléctrica.

2- Abra la puerta del horno y proceda a desmontarla para facilitar su limpieza (fig.10).

3- El revestimiento de limpieza tiene la misma vida útil que su cocina.

4- Es conveniente evitar la acumulación continua de residuos quemados para no perjudicar la limpieza continua del horno.

Para la limpieza manual de las superficies revestidas es necesario seguir los siguientes pasos:

A- Con el horno tibio, remueva el derrame con un paño o esponja humedecida en amoníaco.

B- Limpie los residuos ablandados.

C- Enseguida enjuague con agua fría, comprimiendo una esponja húmeda sobre las manchas cuidando que el agua no caiga sobre el quemador.

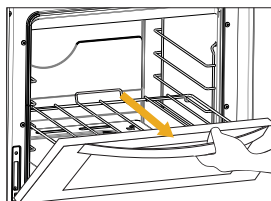
D- Una vez limpio el horno con un paño o esponja seca, seque las superficies húmedas sin frotar.

e- Por último, proceda a montar la puerta del horno (fig. 11).

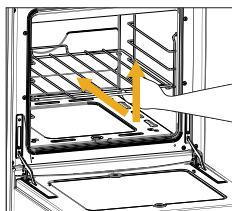
LIMPIEZA Y COLOCACIÓN DE REJILLAS

RETIRANDO LAS REJILLAS DEL HORNO

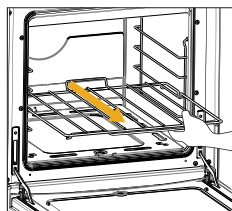
Rejilla horno deslizante manual



1 Abra la puerta del horno.

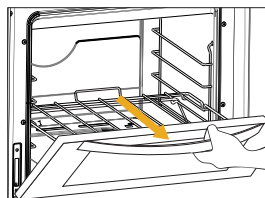


2 Tome la rejilla, empújela hasta el tope trasero y levante la parte posterior.

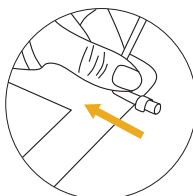


3 Retire la rejilla

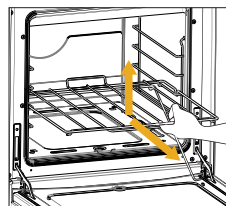
Rejilla horno autodeslizante



1 Abra la puerta del horno.



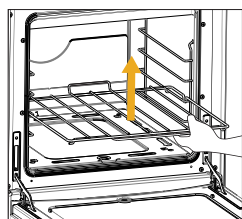
2 Tome el alambre extractor y retire los extremos de los alojamientos existentes en la puerta del horno .



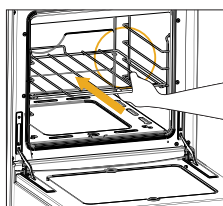
3 Levante la parte posterior de la rejilla horno para retirarla y sáquela.

RECOLOCANDO LAS REJILLAS DEL HORNO

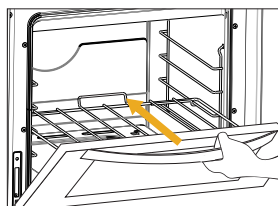
Rejilla horno deslizante manual



1 Tome la rejilla y levante la parte posterior.

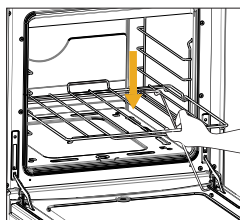


2 Llévela hasta que la guía supere el soporte lateral y apóyela sobre el soporte.

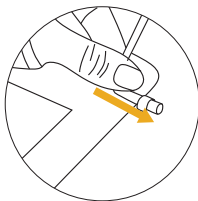


3 Cierre la puerta del horno.

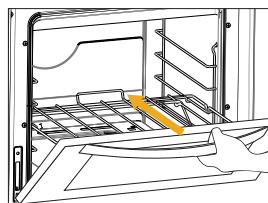
Rejilla horno autodeslizante



1 Coloque la rejilla sobre el soporte lateral en el nivel más conveniente de las cuatro posible.



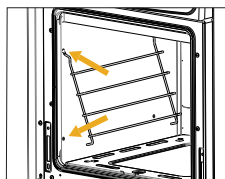
2 Tome el alambre extractor e inserte los extremos en los alojamientos existentes en la puerta del horno.



3 Cierre la puerta del horno.

LIMPIEZA Y COLOCACIÓN DE SOPORTE REJILLAS

Para colocar los soportes laterales de las rejillas proceda de la siguiente manera:



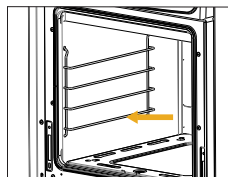
1 Abra la puerta del horno.

2 Tome el soporte lateral.

3 Inserte los extremos superiores del soporte en los agujeros de arriba existentes en los laterales.

4 Aproxime la parte inferior del soporte e insértelo en los agujeros de abajo existente en el lateral.

5 Repita la operación para ambos laterales.



Para retirar los soportes laterales de las rejillas proceda de la siguiente manera:

1 Abra la puerta del horno.

2 Tome el soporte lateral.

3 Retire la parte inferior del soporte hasta sacarlo de los agujeros de abajo.

4 Baje el soporte lateral hasta sacarlo de los agujeros de arriba.

5 Retire el soporte lateral hacia afuera del horno.



IMPORTANTE: Luego de la limpieza del horno, coloque adecuadamente los soportes laterales y las rejillas del horno. Para limpiar las rejillas o los soportes laterales, Ud. puede utilizar el lavavajillas, o lavarlas manualmente con detergente y una esponja suave. Luego de la limpieza, séquelas adecuadamente.

COCCIÓN DE ALIMENTOS

Alimentos	Peso [kg]	Posición	Precalentado	Temp. aconsejada	Tiempo de cocción (min)
Asado de vaca	1	C	15	200	65-75
Asado de cerdo	1	C	15	200	70-75
Bizcochos (de pastaírola)	-	C	15	180	15-20
Pizza (2 niveles)	1	B y D	15	230	15-20
Lasañas	1	C	10	180	30-35
Pollo + Papas	1+1	B y D	10	180	40-45
Tortas saladas	1,5	C	15	200	25-30
Filetes de merluza	1	D	5	250	10-12
Hamburguesa	1	D	5	250	7-10
Verduras	1	C o D	5	250	10-15
Pollo	1,5	B	5	200	55-60
Tostadas	-	A o B	5	250	2-3

* Los valores de temperatura son meramente estimados, sujetos a cambios futuros.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- ! Asegúrese de que la electricidad esté desconectada y todas las partes estén frías antes de limpiarlo o realizar cualquier mantenimiento.
- ! No utilizar limpiadores abrasivos, ácidos o de vapor.



RETIRO DE EMBALAJE

Para asegurarse de no dañar la terminación del producto, la forma más segura de retirar los restos adhesivos es utilizar algún líquido detergente casero, aceite mineral o de cocina.

- ! Límpielo con un paño y luego aplique algún pulidor para limpiar y proteger la superficie completamente.
- ! No frote ni limpie el interior del horno con lanas metálicas, polvos limpiadores u objetos punzantes ya que puede perjudicar el revestimiento del mismo.



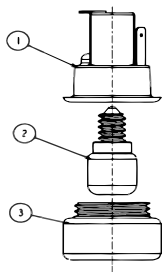
ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO

No limpie las resistencias bajo ninguna circunstancia. Cualquier mancha se prenderá fuego con las resistencias calientes.



LUZ DE HORNO

- ! Desconecte la corriente eléctrica antes de cambiar la lámpara. Antes de retirar la lámpara deje que se enfríe completamente.
- ! Para su seguridad no toque la lámpara con un paño húmedo. Si lo hiciera se rompería.
- ! Para mejorar la luz del horno limpie la cubierta con frecuencia utilizando un paño húmedo. Esto debe realizarse cuando el horno esté completamente frío.
- ! Desconecte el aparato para realizar cualquier maniobra.



1. Portalámparas
2. Lámpara
3. Cubierta de vidrio

Pasos para retirar la lámpara:

- Gire la cubierta en sentido contrario a las agujas del reloj, $\frac{1}{4}$ hasta que se destraben las ranuras del portalámparas. Retire la lámpara.
- Coloque una lámpara para horno de 25 watts nueva.
- Coloque la cubierta para que las ranuras traben en el portalámparas.
- Gire la cubierta.

SUPERFICIES DE VIDRIO

Para limpiar la superficies de vidrios exteriores e interiores puede utilizar un limpiador de vidrios o un paño humedecido con agua y detergente neutro, luego proceda a secar con un paño suave.

No permita que el líquido limpiador o el agua ingresen a los comandos. No utilice limpiadores abrasivos o elementos metálicos punzantes que pueden rayar la superficie de los vidrios.

Los alimentos no se hornean o cocinan correctamente.	
Mala configuración de los controles.	Consulte la sección Uso del horno.
Los alimentos no se asan correctamente.	
La posición de la rejilla es incorrecta o no está bien nivelada.	Consulte la sección Uso del horno.
Bandeja inadecuada.	Consulte la sección Uso del horno.
Posición inadecuada de la rejilla.	Consulte la Guía para asar.
Alimentos cocinándose en una fuente caliente.	Use la bandeja y la rejilla propias del horno. Asegúrese de que estén frías
Bandeja no adecuada para asar.	Use la bandeja y la rejilla propias del horno.
En algunas zonas la energía (voltaje) puede ser baja.	Precaliente por 10 minutos. Puede encontrar el tiempo máximo recomendado para asar en la Guía para asar.
El reloj y el temporizador no funcionan.	
Puede que el componente este averiado.	Llame al servicio técnico para el reemplazo del mismo.
Mala configuración de los controles.	Consulte la sección de usos del reloj y temporizador.
La luz no funciona.	

La lámpara está floja o es defectuosa.	Ajuste o reemplace la lámpara.
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja.	
El sensor puede haberse salido de su posición.	Llame a un técnico.
El horno no funciona.	
Mala configuración de los controles.	Consulte la sección Uso del horno.
Puede haberse accionado la protección interna	Una vez que la temperatura baje puede volver a encenderse
Sonidos de crujidos o golpes	
Es el sonido que hace el metal al calentarse o enfriarse durante la cocción.	Esto es normal.
La pantalla se pone negra.	
El reloj está apagado.	Verifique la conexión a la red. De lo contrario llame a un técnico.
Interrupción de corriente	
Interrupción o falta de corriente.	Reinicie.
Olor a quemado o a grasa sale de la ventilación.	
Esto es normal en los hornos nuevos y desaparece con el tiempo.	Esto es temporal.
Olor fuerte	
Es normal que haya olor al material aislante las primeras veces que utiliza el horno.	Esto es temporal. Un horno nuevo debe funcionar 2 horas con temperatura alta.
Humo	
Es normal que haya humo debido a la quemadura de los aceites protectores durante las primeras veces que utiliza el horno .	Esto es temporal. Un horno nuevo debe funcionar 2 horas con temperatura alta.
Ruido del ventilador	
El ventilador de enfriamiento puede que se encienda automáticamente.	Esto es normal. Se enciende para enfriar las partes internas del horno.

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 esta Cocina por el término de 1 año a partir de la fecha de adquisición, el normal funcionamiento contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio material de sus partes, y se compromete a reparar la unidad sin cargo alguno.



Flores



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://cocinasflores.com.ar/>

PLANTA INDUSTRIAL DE COCINAS

Santiago Pampiglione 4486 (Parque Industrial)
X2400AJJ - San Francisco - (Córdoba) - Rep. Arg.
Tel.: (03564) 445858.

produccion@singermacoser.com.ar

[Facebook.com/CocinasFlores](https://facebook.com/CocinasFlores)

www.cocinasflores.com.ar



GESTION
AMBIENTAL

IRAM - ISO 14001:2015



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@cocinasflorencea.com.ar
www.cocinasflorencea.com.ar

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

