



Florencia®

ANAFE INDUCTIVO
6829 - 6849

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 testado 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

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de usar el anafe.

INSTALACIÓN

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el artefacto del suministro eléctrico antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento.
- Es esencial y obligatorio que la conexión esté realizada a un sistema de puesta a tierra adecuado.
- Cualquier modificación en el sistema eléctrico del hogar debe ser realizada únicamente por un electricista matriculado.
- No seguir estas recomendaciones puede resultar en descarga eléctrica o incluso la muerte.

Peligro de corte

- Tenga cuidado: los bordes de los paneles son filosos.
- No tener precaución puede causar heridas o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- Lea estas instrucciones detenidamente antes de instalar o usar este artefacto.
- No se debe colocar ningún material o producto combustible sobre este artefacto en ningún momento.
- Por favor, asegurese de que esta información esté disponible para la persona encargada de la instalación, ya que podría ayudarle a reducir los costos de instalación.
- Para evitar riesgos, este artefacto debe ser instalado siguiendo las instrucciones indicadas en este manual.
- Este artefacto debe ser correctamente instalado y conectado a tierra únicamente por una persona debidamente calificada.
- Este artefacto debe estar conectado a un circuito que cuente con un interruptor de corte que permita la desconexión total de la red eléctrica.
- Si la instalación del artefacto no se realiza correctamente, se invalida cualquier reclamo por garantía o responsabilidad.

FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre un anafe que esté roto o agrietado. Si la superficie del anafe se rompe o agrieta, apague el artefacto inmediatamente desde el suministro eléctrico principal (interruptor de pared) y contacte a un técnico calificado.
- Apague el anafe desde el interruptor de pared antes de limpiarlo o realizarle mantenimiento.
- No seguir estas recomendaciones puede provocar descarga eléctrica o incluso la muerte.

Riesgo para la salud

- Este artefacto cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o con el fabricante del implante antes de usar este artefacto para asegurarse de que los campos electromagnéticos no los afecten.
- No seguir esta recomendación puede provocar la muerte.

Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este artefacto se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier objeto que no sea utensilio de cocina adecuado toque el vidrio de inducción hasta que la superficie esté fría.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie del anafe, ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados.
- Las asas de las cacerolas pueden calentarse al tacto. Asegurese de que no sobresalgan sobre otras zonas de cocción encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- No seguir estas recomendaciones puede provocar quemaduras o escaldaduras.

Peligro de corte

- La cuchilla afilada del raspador de anafes queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Uselo con extremo cuidado y guardelo siempre de manera segura, fuera del alcance de los niños.
- No tener precaución puede provocar heridas o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- Nunca deje el artefacto sin supervisión mientras está en uso. Los hervidos pueden producir humo y derrames grasos que podrían prenderse fuego.
- Nunca use su artefacto como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el artefacto.
- No coloque ni deje objetos sensibles a imanes (como tarjetas de crédito, memorias) o dispositivos electrónicos (como computadoras, reproductores MP3) cerca del artefacto, ya que pueden verse afectados por el campo electromagnético.

- Nunca use su artefacto para calentar o entibiar el ambiente.
- Después de usarlo, apague siempre las zonas de cocción y el anafe según lo indicado en este manual (usando los controles táctiles). No confíe en que la detección de ollas apagará las zonas automáticamente cuando retire las ollas.
- No permita que los niños jueguen con el artefacto ni que se sienten, paren o trepen sobre él.
- No guarde objetos de interés para los niños en alacenas sobre el anafe, ya que podrían trepar y sufrir heridas graves.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en el área donde está en uso el artefacto.
- Los niños o personas con alguna discapacidad que limite su capacidad para usar el artefacto deben recibir instrucciones y supervisión de una persona responsable y competente que garantice que puedan usarlo sin peligro para ellos o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del artefacto, salvo que esté específicamente indicado en el manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico calificado.
- No use limpiadores a vapor para limpiar su anafe.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre el anafe.
- No se pare sobre el anafe.
- No use ollas con bordes irregulares ni arrastre las ollas sobre la superficie de vidrio de inducción, ya que podrían rayarla.
- No use esponjas metálicas ni limpiadores abrasivos fuertes para limpiar su anafe, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona calificada para evitar riesgos.

Este artefacto está destinado para uso en hogares y aplicaciones similares, como:

- Áreas de cocina para personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
- Casas de campo.
- Uso por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales.
- Establecimientos tipo bed & breakfast.

Advertencias

- **Advertencia:** El artefacto y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Este artefacto puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido las instrucciones adecuadas sobre el uso seguro del artefacto y comprendan los peligros involucrados.

- Los niños no deben jugar con el artefacto. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- **Advertencia:** Cocinar sin supervisión con grasas o aceites puede ser peligroso y provocar incendios. NUNCA intente apagar un fuego con agua; apague el artefacto y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- **Advertencia:** Peligro de incendio: no guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- **Advertencia:** Si la superficie está agrietada, apague el artefacto para evitar posibles descargas eléctricas. Esto aplica a superficies de vitrocerámica o materiales similares que protegen partes eléctricas vivas.
- No se debe usar un limpiador a vapor.
- El artefacto no está diseñado para ser operado mediante temporizadores externos ni sistemas de control remoto.

¡Felicitaciones por la compra de tu nuevo anafe de inducción!

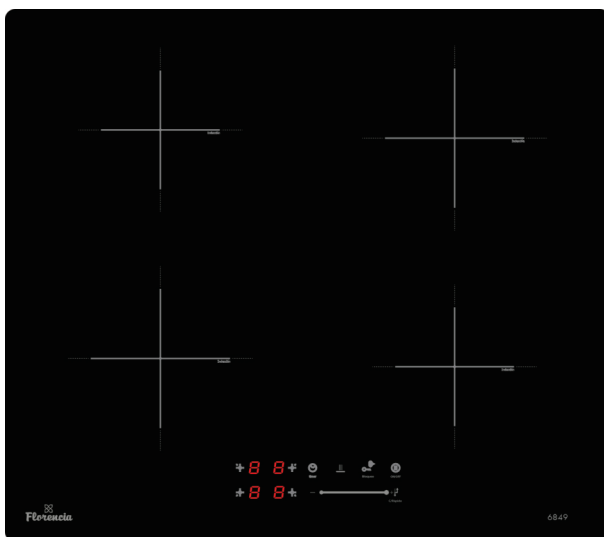
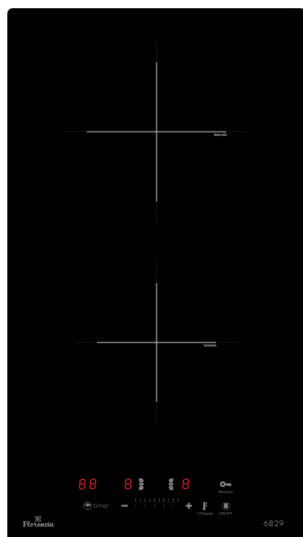
Le recomendamos que dedique un tiempo a leer este Manual de Instrucciones e Instalación para comprender completamente cómo instalarlo correctamente y cómo operarlo.

Para la instalación, por favor consulte la sección correspondiente.

Lea todas las instrucciones de seguridad cuidadosamente antes de usarlo y guarde este Manual de Instrucciones e Instalación para futuras consultas.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vista superior



Interfaz de usuario

2 FOCOS

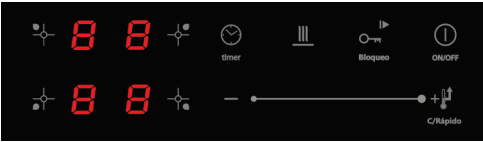


REFERENCIAS	DESCRIPCIÓN
A	Tecla de selección de zona
B	Tecla de bloqueo para niños
C	Tecla de encendido / apagado
D Control deslizante de potencia / temporizador	
E	Tecla de control Boost (Potencia extra)
F	Tecla de temporizador

Potencia de las zonas de cocción

ZONA DE COCCIÓN	POTENCIA MÁXIMA
	1200W / 1500W (con Booster)
	1500W / 2000W (con Booster)
Total	3500W

4 FOCOS

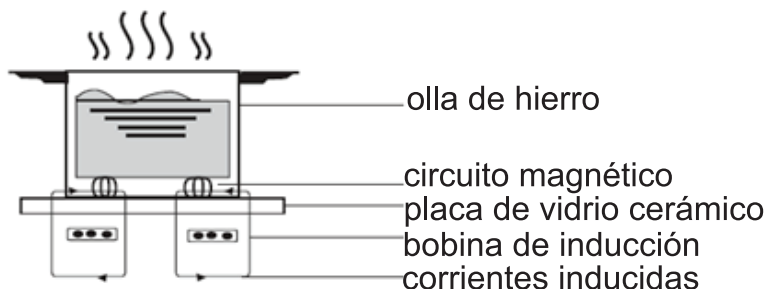


REFERENCIAS	DESCRIPCIÓN
A	Tecla de selección de zona
B	Tecla de bloqueo para niños
C	Tecla de encendido / apagado
D Control deslizante de potencia / temporizador	
E	Tecla de control Boost (Potencia extra)
F	Tecla de temporizador
G	Funcion Stop & Go
H	Tecla de función de cocción

ZONA DE COCCIÓN	POTENCIA MÁXIMA
	180mm - 1500W / 2000W
	160mm - 1200W / 1500W
	180mm - 1500W / 2000W
	160mm - 1200W / 1500W
Total	7000W

SOBRE LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN

La cocción por inducción es una tecnología segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona generando calor directamente en la olla a través de vibraciones electromagnéticas, en lugar de calentar indirectamente la superficie de vidrio. El vidrio se calienta solo porque la olla termina transmitiéndole calor.

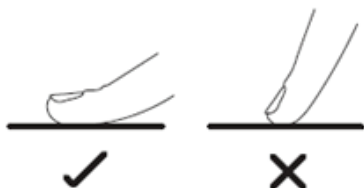


Antes de usar tu nuevo anafe de inducción

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección de **Advertencias de seguridad**.
- Retire cualquier película protectora que aún pueda estar sobre el anafe.

Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, no necesita aplicar presión.
- Use la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un beep cada vez que se registre un toque.
- Asegurese de que los controles estén siempre limpios, secos y sin objetos (como utensilios o paños) encima. Incluso una fina película de agua puede dificultar su funcionamiento.



ELECCIÓN DEL UTENSILIO ADECUADO

- Use únicamente ollas y sartenes con base apta para inducción. Busque el símbolo de inducción en el empaque o en la base del utensilio.
- Puede comprobar si son aptos usando un imán: acercale a la base, si se adhiere, son aptos.
- Si no tiene un imán:
 1. Coloque un poco de agua en la olla.
 2. Si **no** parpadea en la pantalla y el agua se calienta, es apta.
 - No son aptos: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica o loza.

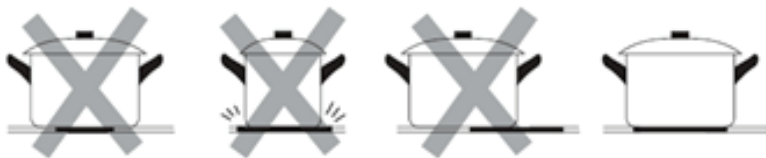


Evite recipientes esmaltados: No utilice ollas o sartenes con recubrimiento de esmalte sobre la superficie de vitrocerámica, ya que pueden saltarse, astillarse o rayar y fisurar el vidrio.

No use utensilios con bordes irregulares ni bases curvas.



Asegurese de que la base sea lisa, esté bien apoyada sobre el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Usar ollas un poco más grandes maximiza la eficiencia. Ollas menores a 140 mm pueden no ser detectadas. Siempre centrelas bien en la zona.



Levante siempre las ollas del anafe — no las arrastre, podrían rayar el vidrio.

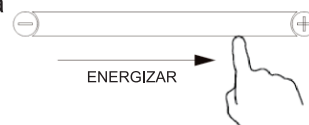
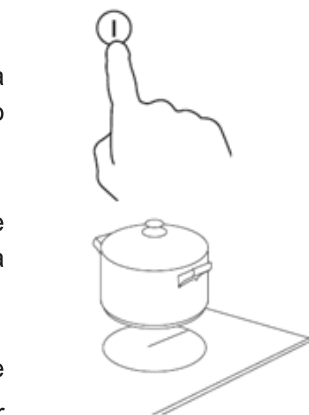


USO DEL ANAFE DE INDUCCIÓN

Para empezar a cocinar

1. Toque el control **ON/OFF**. Al encender, escuchará un beep, y las pantallas mostrarán “—”, indicando que está en modo de espera.
2. Coloque una olla adecuada sobre la zona de cocción que quieras usar. Asegurese de que la base y la zona estén limpias y secas.
3. Según la zona, seleccione la tecla correspondiente “” (A). El indicador mostrará 0 y parpadeará por 5 segundos.
4. Ajuste la potencia tocando el control deslizante (D).

Si no selecciona un nivel en 1 minuto, el anafe se apagará solo. Tendrá que volver al paso 1. Puedes modificar la potencia en cualquier momento.



Si la pantalla parpadea alternando “” con el nivel:

- No colocó una olla en la zona correcta, o
- La olla no es apta para inducción, o
- Es muy pequeña o no está centrada.

No se genera calor sin olla adecuada. La pantalla se apagará automáticamente luego de 1 minuto si no detecta olla.

Al terminar de cocinar

1. Toque la tecla (A) de la zona que quiera apagar.
2. Baje el nivel al “0” con el control deslizante (D).
3. Cuidado con las superficies calientes:
 - Aparecerá una “H” en la pantalla indicando que está caliente al tacto.
 - Desaparecerá cuando enfríe a temperatura segura.
 - Como función de ahorro, puedes usar esa zona aún caliente para calentar otras ollas.

USO DE LA FUNCIÓN BOOST (POTENCIA EXTRA)

Para activar:

1. Seleccione la zona con la tecla (A).
2. Toque la tecla Boost (E) ; el indicador mostrará "P" y la potencia será máxima.

Para cancelar:

1. Seleccione la zona con la tecla (A).
2. Toque el control deslizante (D) para volver al nivel anterior.

La función Boost funciona en cualquier zona.

Se desactiva sola y vuelve a nivel 9 después de 5 minutos.

USO DEL BLOQUEO PARA NIÑOS

- Puede bloquear los controles para evitar un uso accidental (por ejemplo, que los niños los enciendan).
- Cuando está bloqueado, todos los controles salvo el de apagado están deshabilitados.

Para bloquear:

- Toque la tecla de bloqueo "  " (B) durante 3 segundos.
- El indicador del temporizador mostrará "Lo".

Para desbloquear:

1. Asegurese de que el anafe esté encendido.
2. Toque y mantenga la tecla de bloqueo un momento.
3. Ahora puede usarlo normalmente.



Cuando este bloqueado, solo funciona el apagado. Si lo apaga en emergencia, deberá desbloquearlo para volver a usarlo.

FUNCIONES DE COCCIÓN PARA MODELOS 6849

Podés elegir entre 3 prácticas funciones de cocción presionando la tecla de funciones de cocción (H).  Cada vez que la presionás, se alterna entre una función y otra.

1. Seleccione la zona de cocción tocando la tecla de selección de zona (A).
2. Mientras el LED de la zona seleccionada esté parpadeando, toque la tecla de funciones de cocción (H). El LED de la zona mostrará los siguientes iconos:



Derretir o descongelar (aproximadamente 50 °C)



Calentar o mantener caliente (aproximadamente 70 °C)



Hervor suave, temperatura cercana a la ebullición

Uso de la función Pausa – Stop & Go

La función de pausa se puede usar en cualquier momento durante la cocción. Permite detener temporalmente el anafe de inducción y reanudar su uso manteniendo todos los ajustes previamente configurados.

1. Asegurese de que la zona de cocción esté en funcionamiento.
2. Toque la tecla Stop & Go (G).  Todas las pantallas de las zonas de cocción mostrarán: '||'. El funcionamiento del anafe quedará desactivado, excepto por las teclas Stop & Go (H), Encendido/Apagado (C) y Bloqueo para niños (B).
3. Para cancelar el modo pausa, toque nuevamente Stop & Go (H) y luego cualquier otra tecla (excepto Stop & Go (H) y Encendido/Apagado (C)). Después de eso, las zonas de cocción volverán al nivel de potencia que había configurado anteriormente.

Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor interno monitorea la temperatura del anafe. Si detecta exceso de calor, detendrá la operación automáticamente.

Detección de objetos pequeños

Si se deja un objeto no magnético o pequeño (como cuchillo, tenedor, llave) sobre el anafe, pasará a modo de espera en 1 minuto. El ventilador continuará funcionando 1 minuto para enfriar.

Apagado automático de seguridad

Si olvidas apagarlo, el anafe se apagará solo según la potencia:

NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO MÁXIMO (MIN)
1-3	360
4-6	180
7-8	120
9	90

Al retirar la olla, el anafe deja de calentar inmediatamente y se apagará después de 2 minutos.



Las personas con marcapasos deben consultar a su médico antes de usar este equipo.

USO DEL TEMPORIZADOR EN MODELOS 6829

Usar como recordatorio (sin zona seleccionada)

1. Asegurese de que el anafe esté encendido.
2. Toque la tecla de temporizador (F). El indicador parpadeará "10" y podrás ajustar el tiempo.
3. Use los botones "+" o "-" para ajustar entre 1 y 99 minutos.
 - o Toque corto: aumenta/disminuye de a 1 min.
 - o Toque prolongado: aumenta/disminuye de a 10 min.
4. Al configurar, comenzará a contar automáticamente.
5. Cuando termine, sonará el beep por 30 segundos y el indicador se apagará.



Configurar para apagar una zona

1. Seleccione la zona con la tecla (A). 
2. Toque la tecla de temporizador (F), parpadeará "10".
3. Ajuste el tiempo con "+" o "-" (igual que antes).
4. Al configurar, empezará a contar; el indicador parpadeará por 5 segundos.

El punto rojo junto al nivel de potencia indica la zona seleccionada.



1. Cuando el temporizador termine, esa zona se apagará automáticamente. Las otras zonas seguirán funcionando si estaban encendidas.
2. Si utiliza simultáneamente el temporizador como alarma y para apagar zonas, la pantalla mostrará como prioridad el tiempo del temporizador de alarma. Toque la zona de cocción para ver su tiempo restante.

USO DEL TEMPORIZADOR EN MODELOS 6849

Uso del temporizador como alarma (sin apagar zonas)

Si no selecciona ninguna zona de cocción:

1. Asegurese de que al menos una zona de cocción esté encendida.

**Nota: puede usar el temporizador como alarma incluso si no selecciona ninguna zona en particular.*

2. Seleccione una zona de cocción usando la tecla de selección de zona (A) y ajuste el nivel de potencia deseado.

3. Cuando el indicador deje de parpadear, toque la tecla del temporizador (F). El temporizador mostrará "30" y comenzará a parpadear.



4. Configure el tiempo tocando los botones “+” o “-” del temporizador.

* Toque una vez para ajustar de a 1 minuto.

* Mantenga presionado para ajustar de a 10 minutos.

5. Una vez que se establece el tiempo, comenzará la cuenta regresiva automáticamente. En pantalla se mostrará el tiempo restante.

6. Al finalizar el tiempo, sonará un pitido durante 20 segundos y el indicador del temporizador se apagará.

Programar el temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Si el temporizador se programa para una zona:

1. Seleccione la zona de cocción correspondiente tocando la tecla de selección de zona (A).

2. Ajuste el nivel de potencia deseado.

3. Antes de que el indicador deje de parpadear, toque la tecla del temporizador (F)  El temporizador mostrará “30” y comenzará a parpadear.

4. Use los botones “+” y “-” para configurar el tiempo entre 1 y 99 minutos.

* Toque una vez para ajustar de a 1 minuto.

* Mantenga presionado para ajustar de a 10 minutos.

5. Una vez establecido, comenzará la cuenta regresiva automáticamente. El display mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.

Nota: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se encenderá para indicar qué zona fue seleccionada.

6 

6. Al finalizar el tiempo programado, **la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente**. Las demás zonas continuarán funcionando si estaban encendidas.

7. Si utiliza **el temporizador como alarma y el temporizador para apagar zonas** al mismo tiempo, el display mostrará primero el tiempo restante de la alarma. Toque la zona de cocción deseada para ver el tiempo restante del temporizador de apagado.

PANTALLA DE FALLAS E INSPECCIÓN

Si surge alguna anomalía, el anafe de inducción entrará automáticamente en estado de protección y mostrará los siguientes códigos:

⚠ **IMPORTANTE:** No desarme el equipo por su cuenta para evitar peligros y daños al anafe. Contacte siempre al proveedor.

Estos son los problemas y soluciones más comunes:

MENSAJE DE ERROR	POSIBLE CAUSA	QUE HACER
	Ninguna olla u olla no apta	Reemplace la olla
ER03	Agua o utensilio sobre el vidrio de los controles	Limpie la interfaz
F1	Fallo en la conexión entre el panel de control y la placa principal	1. Cable no conectado correctamente o defectuoso; 2. Reemplace el sensor de bobina si el cable es ya bien; 3. Reemplace la placa principal si los sensores están OK.
F3E	Fallo del sensor de temperatura de la bobina (zona con indicador en "E")	Reemplazce el sensor de bobina
F4E	Fallo del sensor de temperatura de la placa principal (zona con indicador en "E")	Reemplazce la placa principal
E1E	Alta temperatura en el sensor del vidrio cerámico	Reinicie después de que el anafe se enfríe
E2E	Alta temperatura en el sensor IGTB	Reinicie después de que el anafe se enfríe
E3E	Voltaje de suministro anormal (muy alto)	Verifique si el suministro eléctrico es normal; volver a encender cuando se normalice
E4E	Voltaje de suministro anormal (muy bajo)	Verifique si el suministro eléctrico es normal; vuelva a encender cuando se normalice
E5E	Fallo del sensor de temperatura (zona con indicador en "E")	Cable no conectado correctamente o montaje defectuoso

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

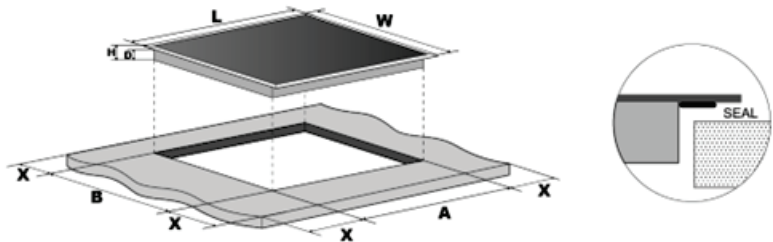
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN
Modelo	Anafe 6829
Zona de coccion	2 zonas
Voltaje de alimentacion	220 - 240 ~
Potencia electrica total	3500W
Dimensiones del producto LxAxH (mm)	520x290x60
Dimensiones de encastre AxB (mm)	265 x 490

⚠ Las dimensiones y el peso son aproximados. Como buscamos mejorar continuamente nuestros productos, podemos cambiar especificaciones y diseños sin previo aviso.

INSTALACIÓN

Selección del lugar de instalación

- Corte la superficie según las medidas del diagrama.
- Para la instalación y el uso, se debe mantener un espacio mínimo de 5 cm alrededor del agujero.
- El grosor mínimo de la superficie debe ser de 30 mm.
- Use materiales resistentes al calor para evitar deformaciones por la radiación térmica del anafe.



L (mm.)	W (mm.)	H (mm.)	D (mm.)	A (mm.)	B (mm.)	X (mm.)
290	520	58	54	265	495	50 min

Colocación de los soportes de fijación

- El equipo debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje para apoyarlo).
- No ejerzas fuerza sobre los controles que sobresalen del anafe.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

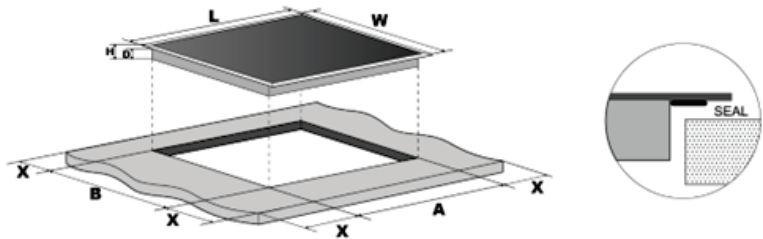
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN
Modelo	Anafe 6849
Zona de coccion	4 zonas
Voltaje de alimentacion	220 - 240 ~
Potencia electrica total	7000W
Dimensiones del producto LxAxH (mm)	520x590x60
Dimensiones de encastre Ax B (mm)	265 x 490

⚠ Las dimensiones y el peso son aproximados. Como buscamos mejorar continuamente nuestros productos, podemos cambiar especificaciones y diseños sin previo aviso.

INSTALACIÓN

Selección del lugar de instalación

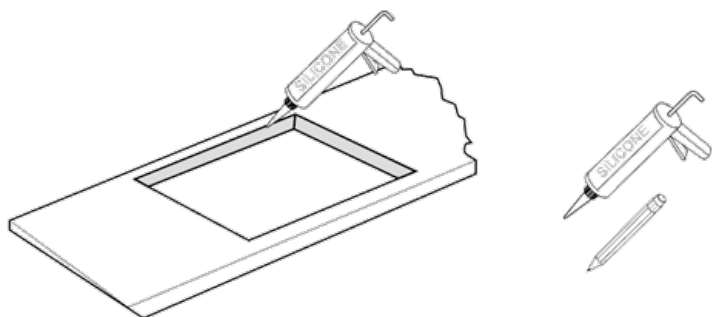
- Corte la superficie según las medidas del diagrama.
- Para la instalación y el uso, se debe mantener un espacio mínimo de 5 cm alrededor del agujero.
- El grosor mínimo de la superficie debe ser de 30 mm.
- Use materiales resistentes al calor para evitar deformaciones por la radiación térmica del anafe.



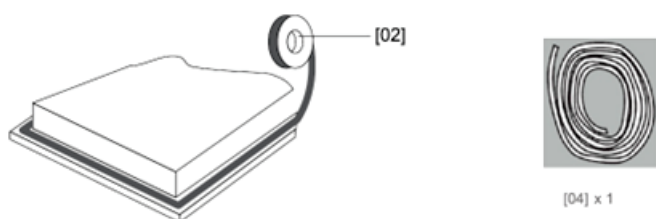
L (mm.)	W (mm.)	H (mm.)	D (mm.)	A (mm.)	B (mm.)	X (mm.)
590	520	58	54	565	495	50 min

Colocación de los soportes de fijación

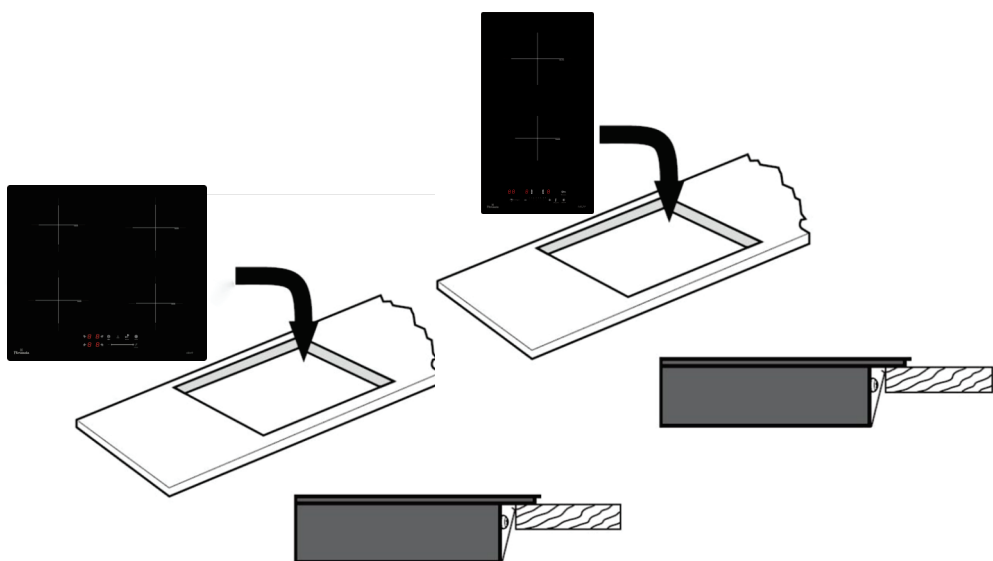
- El equipo debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje para apoyarlo).
- No ejerzas fuerza sobre los controles que sobresalen del anafe.



Cortar según las dimensiones indicadas utilizando el equipo adecuado. Sellar el borde del corte de la mesada con silicona o PTFE y dejar secar antes de instalar el anafe



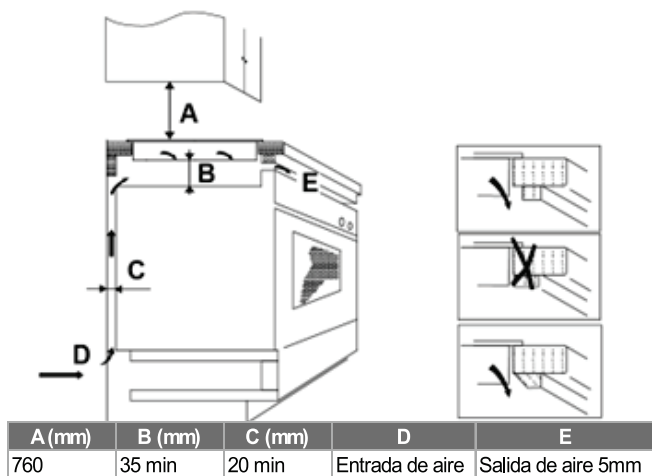
Extienda el sello suministrado a lo largo del borde inferior de la placa, asegurándose de que los extremos se superpongan.



No utilice adhesivo para fijar la placa a la encimera. Una vez colocada la junta, coloque la placa en el hueco de la encimera. Presione suavemente hacia abajo sobre la placa para encajarla en la encimera, asegurando un buen sellado alrededor del borde exterior.

Ventilación

- △ Bajo ninguna circunstancia bloquee las entradas ni salidas de aire.
- △ Asegurese de que el anafe tenga buena ventilación para que funcione correctamente.
- △ La distancia mínima de seguridad entre la placa y el mueble superior debe ser de al menos 760 mm.



Antes de instalar

- Verifique que la superficie sea cuadrada y nivelada, sin elementos que interfieran.
- Que esté hecha de material resistente al calor.
- Si se instala sobre un horno, asegurese de que el horno tenga ventilador de enfriamiento.
- Que cumpla todos los requisitos de espacio y normativa local.
- Que haya un interruptor seccionador incorporado que permita la desconexión completa de la red, cumpliendo con los reglamentos locales.
- Que el interruptor sea de un tipo aprobado, con separación mínima de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos si la normativa local lo permite).
- Que el interruptor sea de fácil acceso para el usuario.
- Consulte con las autoridades locales si tiene dudas sobre la instalación.
- Use acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos cerámicos) para las paredes alrededor del anafe.

Después de instalar

- Que el cable de alimentación no quede accesible desde puertas o cajones.
- Que haya un flujo adecuado de aire fresco hacia la base del anafe.
- Si se instala sobre un cajón o mueble, coloque una barrera térmica bajo el anafe.
- Que el interruptor seccionador sea accesible para el usuario.

PRECAUCIONES

1. La instalación debe ser realizada solo por personal calificado. Tenemos técnicos a su disposición. No lo haga por cuenta propia.
2. No instale el anafe directamente sobre lavavajillas, heladeras, freezers, lavarropas o secarropas, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos.
3. Asegurese de que tenga buena radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. Las paredes y la superficie alrededor deben resistir el calor.
5. Los materiales de unión y adhesivos deben ser resistentes al calor para evitar daños.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

⚠ Este anafe debe ser conectado a la red solo por personal calificado.

Antes de conectarlo, verifique que:

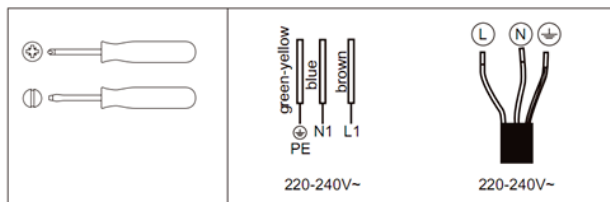
1. La instalación eléctrica del hogar soporte la potencia del anafe.
2. El voltaje coincida con lo indicado en la placa de características.
3. Las secciones del cable soporten la carga especificada.

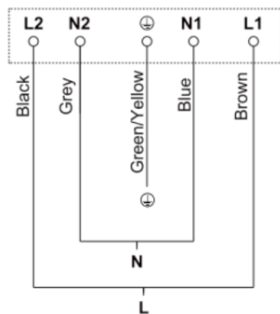
⚠ No use adaptadores, reductores ni dispositivos de ramificación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento o incendio.

⚠ El cable no debe tocar partes calientes y su temperatura no debe superar los 75°C en ningún punto.

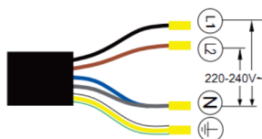
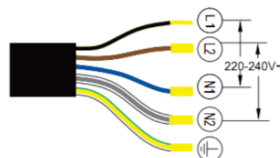
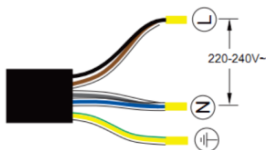
⚠ Consulte a un electricista si tenes dudas sobre la adecuación de la instalación eléctrica.

- Si el cable está dañado o debe ser reemplazado, solo técnicos autorizados deben hacerlo, usando herramientas específicas.
- Si se conecta directamente a la red, debe instalarse un interruptor omnipolar con apertura mínima de 3 mm entre contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica sea correcta y cumpla con las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- Revise el cable periódicamente y reemplazalo solo con personal autorizado.





N (Blue/Grey)
L (Brown/Black)
⊕ (Green/Yellow)



MOD. 6849

Eliminación del producto



⚠ No deseches este producto como basura común.

Debe ser recolectado por separado para tratamiento especial.

Este artefacto está etiquetado según la directiva europea 2002/96/EC sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Asegurando su correcta eliminación, ayudás a prevenir posibles daños al medio ambiente y a la salud.

El símbolo en el producto indica que no debe tratarse como residuo doméstico normal, sino llevarse a un punto de recolección para reciclaje.

Para más información sobre tratamiento, recuperación y reciclaje, contacte a tu municipio, servicio de residuos o al comercio donde lo compró.

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

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.

PLANTA INDUSTRIAL DE COCINAS

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

produccion@singermacoser.com.ar

Facebook.com/CocinasFlorenxia

www.cocinasflorenxia.com.ar



Florenxia



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://cocinasflorenxia.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..

