

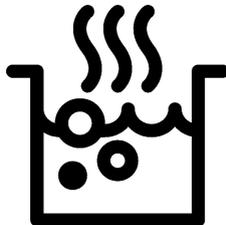


## Placa de electro incorporada

Manual del usuario

### **IMPORTANTE**

El instalador debe dejarle estas instrucciones con el electrodoméstico.  
El Consumidor debe leer estas instrucciones antes de usar el electrodoméstico y debe guardarlas para futura referencia.



ECTM24102

**ES**

185.9275.83/R.AE/24.09.2020/3-3

7735687904

# **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

## **LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**



**ADVERTENCIA:** Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato. Si no se sigue exactamente la información de este manual, puede producirse un incendio o una explosión que cause daños materiales, lesiones personales o la muerte.



## IMPORTANTE:

Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico normal. No está aprobado para el uso en exteriores u otros usos no domésticos (incluyendo buques de mar o aire). Vea la Declaración de Garantía Limitada. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.

## Explicación de los símbolos

A lo largo de este manual de usuario se utilizan los siguientes símbolos: }



Información importante o consejos útiles sobre el uso.



Advertencia para situaciones de riesgo con respecto a la vida y la propiedad.



Advertencia para una descarga eléctrica.



Advertencia por riesgo de incendio. {i}



Advertencia para las superficies calientes.

**PELIGRO** indica una situación peligrosa que, si no se evita, resultará en muerte o lesiones graves.

**ADVERTENCIA** indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría resultar en muerte o lesiones graves.

**PRECAUCIÓN** indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría producir una lesión leve o moderada.

**AVISO** se utiliza para abordar las prácticas no relacionadas con las lesiones físicas.

**⚠ Por favor, lea estas instrucciones antes de la instalación o de usar el aparato.**

**Estimado cliente,**

Nos gustaría que obtuviera el mejor rendimiento con su aparato que ha sido fabricado en instalaciones modernas y pasado por estrictos procedimientos de control de calidad.

Por lo tanto, le aconsejamos que lea detenidamente este manual de usuario antes de utilizar el aparato y que lo guarde para futuras referencias. Si entrega el aparato a otra persona, entregue también el manual de usuario.

Este manual del usuario le ayudará a utilizar el aparato de forma rápida y segura.



**IMPORTANTE:**

**Guarde estas instrucciones para uso de los inspectores eléctricos locales.**

**Las instrucciones le ayudarán a manejar el aparato de forma rápida y segura.**

- En el momento de la entrega, compruebe que el aparato no esté dañado. Si observa algún daño durante el transporte, póngase en contacto con su punto de venta inmediatamente y no conecte ni utilice el aparato.
- Antes de conectar y comenzar a utilizar el aparato, lea este manual y todos los documentos adjuntos. Tenga en cuenta especialmente las instrucciones de seguridad.
- Guarde todos los documentos para poder consultar la información más adelante. Por favor, guarde su recibo para cualquier reparación que pueda ser necesaria bajo garantía.
- Cuando pase el aparato a otra persona, por favor proporcione todos los documentos con él, incluyendo la fecha original de compra. (La garantía no se transmite si la unidad se vende).
- Si decide no utilizar más este aparato (o decide sustituirlo por un modelo más antiguo), antes de deshacerse de él, se recomienda dejarlo inoperativo de manera adecuada, de acuerdo con las normas de protección de la salud y del medio ambiente, asegurándose en particular de que todas las piezas potencialmente peligrosas sean inofensivas, especialmente en relación con los niños que podrían jugar con los aparatos antiguos.

**1 Instrucciones de seguridad - Leer  
antes de usar 6**

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Instrucciones básicas de seguridad .....    | 6  |
| Seguridad para los niños .....              | 11 |
| Seguridad al trabajar con electricidad..... | 11 |
| Uso previsto.....                           | 12 |
| Desecho .....                               | 13 |
| Material de embalaje.....                   | 13 |
| Futuro transporte .....                     | 13 |

**2 Instalación 14**

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Antes de la instalación.....  | 14 |
| Dimensiones del aparato ..... | 15 |

**3 Preparación 21**

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Consejos para ahorrar energía ..... | 21 |
| Uso inicial.....                    | 21 |
| Primera limpieza del aparato.....   | 21 |

**4 Como usar el fogón 22**

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Información general sobre la cocción..... | 22 |
| Usando los quemadores/placas de .....     | 24 |
| Panel de control .....                    | 25 |

**5 Mantenimiento y cuidado 31**

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Información general.....         | 31 |
| Limpieza del quemador/placa..... | 31 |
| Limpiar el panel de control..... | 31 |

**6 Información general 32**

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Visión de conjunto .....        | 32 |
| Especificaciones técnicas ..... | 32 |

**7 Solución de problemas 33****8 GARANTÍA DE PRODUCTOS  
RESIDENCIALES EN EE.UU DE BEKO  
34**

## **1 Instrucciones de seguridad - Leer antes de usar**

Esta sección contiene instrucciones de seguridad que le ayudarán a evitar el riesgo de lesiones y daños. Todas las garantías se anularán si no sigue estas instrucciones.

### **Instrucciones básicas de seguridad**

- El fabricante se reserva el derecho de modificar las especificaciones técnicas para mejorar la calidad del aparato sin previo aviso. Las imágenes incluidas en este manual son sólo para fines esquemáticos y pueden no coincidir exactamente con su aparato. Los valores indicados en las marcas del aparato o en otros documentos impresos suministrados con el aparato se obtienen en condiciones de laboratorio según las normas pertinentes. Estos valores pueden variar según el uso del aparato y las condiciones ambientales.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso del aparato.
- Debe vigilarse a los niños a fin de asegurarse que no jueguen con el aparato.
- ** ADVERTENCIA:** Los niños a partir de los 8 años, las personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, así como las personas que carecen de experiencia y conocimientos, podrán utilizar este aparato siempre y cuando se les vigile e instruya sobre su uso en condiciones de seguridad, y que comprendan los peligros que entraña su uso.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deberán realizar la limpieza y el mantenimiento sin estar vigilados por parte de un adulto.
- Instalación adecuada - Asegúrese de que su aparato está correctamente instalado y puesto a tierra por un técnico cualificado.
- Si el cable de corriente está dañado, debe ser reemplazado por un cable o conjunto especial disponible en el fabricante o en su agente de servicio o en personas calificadas de manera similar.
- Mantenimiento del usuario - No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servi-

cios deben ser remitidos a un técnico cualificado.

- Mantenimiento por parte de usuario - Durante la instalación, mantenimiento, limpieza y reparación, el aparato deberá estar siempre totalmente desconectado de la corriente eléctrica. Para ello saque el enchufe o apáguelo del interruptor de la red.
- Use ropa adecuada - las prendas sueltas o colgadas nunca deben ser palabra mientras se usa el aparato.
- Usar el tamaño adecuado de la cacerola - este aparato está equipado con una o más unidades de superficie de diferente tamaño. Seleccionar los utensilios que tengan un fondo plano lo suficientemente grande como para cubrir el elemento calefactor de la unidad de superficie. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una parte del elemento calefactor al contacto directo y puede provocar la ignición de la ropa. La relación adecuada del utensilio con el quemador también mejorará la eficiencia.
- Nunca deje las unidades de superficie desatendidas a altas temperaturas - el hervor causa humo y derrames de grasa que pueden encenderse.
- No permita que el papel de aluminio, el plástico, el papel o la tela entren en contacto con una superficie caliente. No permita que las cacerolas se sequen.
- Utensilios de cocina esmaltados - sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros utensilios esmaltados son adecuados para el servicio de cocina sin que se rompan debido al cambio repentino de temperatura.
-  **PRECAUCIÓN:** Utilice sólo calderos secos: los húmedos o mojados sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No deje que el bateador toque los elementos calefactores calientes. No utilice una toalla u otra ropa voluminosa.
- No calentar recipientes de comida sin abrir. La presión podría acumularse y el contenedor podría reventar, causando una lesión.
- **Asegúrese de que las cacerolas reflectoras o tazones de goteo están en su lugar** - La ausencia de estas cacerolas o tazones durante la cocción puede someter el cableado o los componentes . debajo a daños.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables junto al aparato, ya que los laterales se calientan durante el uso.

- El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones a personas o daños a la propiedad causados por el uso incorrecto o impropio del aparato.
- Compruebe que todos los controles del aparato estén apagados después de su uso.
- No calentar recipientes de comida cerrados y tarros de cristal. La presión que puede acumularse en el frasco puede hacer que éste reviente.
-  **ADVERTENCIA:** Peligro de intoxicación alimentaria: No deje la comida en el horno durante más de una hora antes o después de la cocción. Si lo hace, puede provocar una intoxicación alimentaria o una enfermedad.
-  **PRECAUCIÓN:** Si se utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocina caliente, tenga cuidado de evitar las quemaduras de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente. Los mangos de los utensilios deben estar girados hacia adentro y no extenderse sobre las unidades de superficie adyacentes. Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames por contacto involuntario con el utensilio, el asa de un utensilio debe colocarse de manera que se gire hacia el interior y no se extienda sobre las unidades de superficie adyacentes.
- No cocine sobre una placa de cocina rota - si la placa se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico cualificado inmediatamente.
- **Limpiar la cocina con precaución** - si se utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocina caliente, tenga cuidado de evitar las quemaduras de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente.
- **"No toque las unidades de superficie o áreas cercanas a las unidades** - Las unidades de superficie pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Los elementos de la superficie pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Durante y después de su uso, no toque ni deje que las prendas u otros materiales inflamables en-

tren en contacto con las unidades de superficie o las áreas cercanas a las unidades hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Entre estas áreas se encuentran la tapa del cocinero y las superficies que miran hacia la tapa del cocinero".

- Nunca lo use cuando el juicio o la coordinación se vean afectados por el uso de alcohol y/o drogas.
- No utilice el aparato si está defectuoso o presenta algún daño visible.
- No realice ninguna reparación o modificación en el aparato. Sin embargo, puede remediar algunos fallos de funcionamiento; véase Solución de problemas.
- Tenga cuidado cuando utilice bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede provocar un incendio, ya que se incendia al entrar en contacto con superficies calientes.
-  **ADVERTENCIA:** Mantenga el área del aparato despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores inflamables.
- **No use agua en los incendios de grasa.** Ahogue el fuego o las llamas o utilice un extintor de tipo químico seco o de espuma.

- La grasa inflamable fuera del utensilio puede ser extinguida con bicarbonato de sodio o, si está disponible, con un extintor multi-propósito de tipo químico seco o de espuma.
- La grasa es inflamable y debe ser manejada con cuidado.
- La presión del vapor que se acumula debido a la humedad en la superficie de la placa de cocina o en el fondo de la vasija puede hacer que ésta se mueva. Por lo tanto, asegúrese de que la superficie del horno y el fondo de las ollas estén siempre secos.
- Para realizar el mantenimiento de la zona de cocción sólo se pueden utilizar piezas de recambio autorizadas. Las piezas de reemplazo están disponibles en los distribuidores de piezas autorizados por la fábrica. Póngase en contacto con el distribuidor de piezas más cercano en su área.
- No deje ollas o sartenes vacías en los platos que están encendidos. Podrían dañarse.
- No levante nunca una cacerola con llamas. Manta firme o bandeja plana.
- Deje que la grasa se enfríe antes de intentar manejarla.
- Limpiar de inmediato el derrame.
- Si está "flameando" licores u otros espíritus bajo un extractor,

**apague el ventilador.** La corriente de aire podría causar que las llamas se propaguen fuera de control.

- Nunca deje la superficie sin vigilancia a fuego alto. El hervor causa humo y derrame de grasa, que puede encenderse.
- Ya que puede estar caliente, no deje platos de plástico o aluminio en la superficie del aparato. Este tipo de platos tampoco debe utilizarse para guardar alimentos.
-  **¡Peligro de incendio!**  
No guarde artículos en las superficies de cocina. Dejar alimentos en cocción desatendidos sobre un quemador con grasa o aceite puede ser peligroso y podría resultar en un incendio. NUNCA trate de apagar un incendio con agua, más bien apague el aparato y luego cubra la llama por ejemplo, con una tapa o una manta para fuego.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, la ignición de materiales inflamables y el derrame, el asa de un recipiente debe girarse hacia el centro de la placa de cocina sin extenderse sobre ninguna unidad de superficie cercana.
- Utilice sólo ciertos tipos de vidrio, cerámica de vidrio a prueba de calor, cerámica, loza u otros utensilios vidriados que sean

adecuados para su uso en la cocina.

- No coloque ningún material inflamable cerca del aparato, ya que los laterales pueden calentarse durante su uso.
- **Tenga cuidado de evitar las quemaduras.** Si las llamas no se apagan inmediatamente, **evacuar y llamar a los bomberos.**
- Tenga siempre un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.
- Deje el ventilador de la campana encendido cuando flamee la comida **sólo si hay humo sin llamas.**
-  **ADVERTENCIA:** Utilice este aparato para el fin previsto, tal como se describe en este manual de instrucciones.
-  **IMPORTANTE:** Llame al servicio técnico autorizado para la instalación del aparato que se va a utilizar. Después de este procedimiento, se iniciará el período de garantía.

#### **Utilice un extintor sólo si**

- Tenga siempre un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.
- Sabe que tiene un extintor de clase ABC, y ya sabe cómo manejarlo.
- El fuego es pequeño y está contenido en el área donde empezó.

- Se llama al departamento de bomberos.
- Puedes combatir el fuego de espaldas a una salida.
- **Nunca** usar agua en los fuegos de cocina.
- En caso de que la ropa personal se incendie, **tirar y rodar inmediatamente** para extinguir llamas.

### Seguridad para los niños

- Las unidades de superficie pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque o deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de superficie hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse. Entre estas áreas se encuentran (identificación de áreas) por ejemplo, la cocina y las superficies frente a la cocina.
- Los materiales de embalaje serán peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Por favor, deshágase de todas las partes del embalaje de acuerdo con las normas ambientales.
- No deje a los niños o a las mascotas solos - los niños no deben

ser dejados solos o desatendidos en el área donde el aparato está en uso. Nunca se debe permitir que se sienten o se paren en ninguna parte del aparato.

- No coloque ningún objeto encima del aparato que los niños puedan alcanzar.

### Seguridad al trabajar con electricidad

- Conecte el aparato a un enchufe o línea con conexión a tierra con el voltaje y la protección especificados en las "Especificaciones técnicas". Haga que un electricista cualificado realice la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin transformador. Nuestra empresa no se hace responsable de los problemas que puedan surgir si el aparato no se conecta a tierra de acuerdo con la normativa local.
-  **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente el cable de conexión especificado en las "Especificaciones técnicas". Si el cable de corriente está dañado, debe ser reemplazado por un cable o conjunto especial disponible en el fabricante o en su agente de servicio o en personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
- El aparato debe instalarse de modo que pueda desconectarse

completamente de la red. La separación debe realizarse mediante un enchufe de red o un interruptor incorporado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normas de construcción.

-  **ADVERTENCIA:** Antes de la instalación, apague la corriente en el panel de servicio. Bloquee el panel de servicio para evitar que se encienda accidentalmente.
-  **ADVERTENCIA:** Pueden producirse lesiones personales o la muerte por descarga eléctrica si el aparato no es instalado por un instalador o electricista cualificado.
- Nunca lave el aparato con agua! ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!
- Cualquier adición, cambio o conversión que se requiera para que este aparato cumpla satisfactoriamente con las necesidades de la aplicación debe ser hecha por un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier servicio, desenchufe el aparato o desconecte la corriente en el panel de distribución de la casa quitando el fusible o apagando el disyuntor.
- Cualquier trabajo en equipos e instalaciones eléctricas sólo puede ser realizado por personas calificadas y autorizadas.

- En caso de que se produzca algún daño, apague el aparato y desconéctelo del suministro principal quitando el fusible o apagando el disyuntor.
- Asegúrese de que el valor de los fusibles sea el correcto.
- No maneje el aparato descalzo.
- No toque nunca el aparato con las manos o los pies mojados.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.
-  Descarga eléctrica Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

### Uso previsto

-  **ADVERTENCIA:** Nunca utilice su aparato para calentar o calentar la habitación.
- Este aparato está diseñado sólo para fines de cocina doméstica. No está diseñado para ningún otro uso, como la calefacción de habitaciones o el secado de toallas y paños de cocina. El uso comercial anulará la garantía.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado en casas móviles, vehículos de recreo.
- El fabricante no se hace responsable de los daños causados por el uso indebido o los errores de manipulación.

- La vida útil de su aparato es de 10 años. El fabricante proporcionará las piezas de repuesto necesarias para que el aparato funcione según lo definido durante este período.

## Desecho

### Material de embalaje



#### **PELIGRO:**

#### **¡Riesgo de asfixia por los materiales de embalaje!**

Los elementos de embalaje (es decir, bolsas de plástico, espuma de poliestireno, clavos, correas de embalaje, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que pueden causar lesiones graves.

El material de embalaje y sujeciones de transporte están hechos de materiales que no son dañinos para el medio ambiente. Por favor, deshágase de todas las partes del embalaje de acuerdo con las normas ambientales. Esto es beneficioso para el medio ambiente.



#### **PRECAUCIÓN:**

Si el aparato se entrega a alguien para uso personal o se entrega a alguien para uso de segunda mano, el manual de usuario, las etiquetas del aparato, otros documentos relacionados, las piezas de montaje, etc. deben entregarse junto con el aparato.

La conexión eléctrica debe hacerse de acuerdo con el Manual de Usuario.

## Futuro transporte

No realice operaciones de limpieza o mantenimiento del aparato sin haberlo desconectado previamente de la red eléctrica.



#### **NOTICE:**

No coloque otros objetos sobre el aparato. El aparato debe transportarse en posición vertical.

Almacene la caja original del aparato y transporte el aparato en su caja original. Siga las marcas de guía que están impresas en la caja.



#### **IMPORTANTE:**

Verifique el aspecto general de su equipo identificando posibles daños durante el transporte.

Para evitar que el estante de alambre y la bandeja del interior del horno dañen la puerta del horno, coloque una tira de cartón en el interior de la puerta del horno que se alinee con la posición de las bandejas. Pega con cinta adhesiva la puerta del horno a las paredes laterales.

#### **Si no tiene la caja original**

Envuelva el aparato en papel de burbujas o en un cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva para evitar que se dañe durante el transporte.



**ADVERTENCIA:** Este aparato puede exponerlo a químicos incluyendo el níquel (metálico) que es conocido por el estado de California como causante de cáncer. Para obtener más información, visite [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)  
Nota: El níquel es un componente de todo el acero inoxidable y algunos otros componentes metálicos.

## 2 Instalación



### IMPORTANTE

Guardar para el uso del inspector eléctrico local.



### IMPORTANTE:

El aparato sólo debe ser instalado por electricistas debidamente cualificados.

- La preparación de la ubicación y la instalación eléctrica del aparato es responsabilidad del cliente.
- El aparato debe instalarse de acuerdo con todas las normativas eléctricas locales.
- Antes de la instalación, compruebe visualmente si el aparato tiene algún defecto. Si es así, no lo haga instalar.
- Los aparatos dañados causan riesgos para su seguridad.
- La garantía del aparato será válida después de una instalación adecuada. El fabricante no será responsable de ningún peligro o daño de una instalación o uso inadecuado.

### Antes de la instalación

La placa de cocina está diseñada para su instalación en una encimera comercial. Se debe dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes y muebles de la cocina. Ver imagen (valores en mm).

- Los siguientes dibujos de instalación son representativos y pueden no coincidir exactamente con su electrodoméstico
- Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa de cocina.
- (\*) Si se va a instalar una campana extractora sobre la cocina, consulte las instrucciones del fabricante de la campana extractora en relación con la altura de instalación (mín. 650 mm)
- Retire los materiales de embalaje y los seguros de transporte.
- Las superficies, los laminados sintéticos y los adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C mínimo).
- La encimera debe estar alineada y fijada horizontalmente.
- Corte la abertura para la placa de cocina en la encimera según las dimensiones de la instalación.
- Anote el modelo y los números de serie antes de instalar la placa de cocina. Ambos números

están en la caja. La placa de clasificación de la serie se encuentra en la parte inferior de la caja de la cocina.

- Para eliminar el riesgo de quemaduras al alcanzar las unidades de superficie calefactadas, debe evitarse el espacio de almacenamiento del armario situado sobre las unidades de superficie. Si se va a proporcionar el almacenamiento del armario, el riesgo puede reducirse instalando una campana de alcance que se proyecte horizontalmente un mínimo de 5" (12,7 cm) más allá del fondo del armario.



### IMPORTANTE

No instale el aparato cerca de refrigeradores o congeladores. El calor emitido por el aparato conducirá a un mayor consumo de energía de los aparatos de refrigeración.



### Notas importantes para el consumidor

Conserve este manual para consultarlo en el futuro.

- Si no se sigue exactamente la información de este manual, un incendio o una explosión pueden causar lesiones personales o la muerte.
- No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en las proximidades de este o cualquier otro aparato.

**Puede morir o resultar gravemente herido si no sigue INMEDIATAMENTE las instrucciones.**



### Notas importantes para el instalador

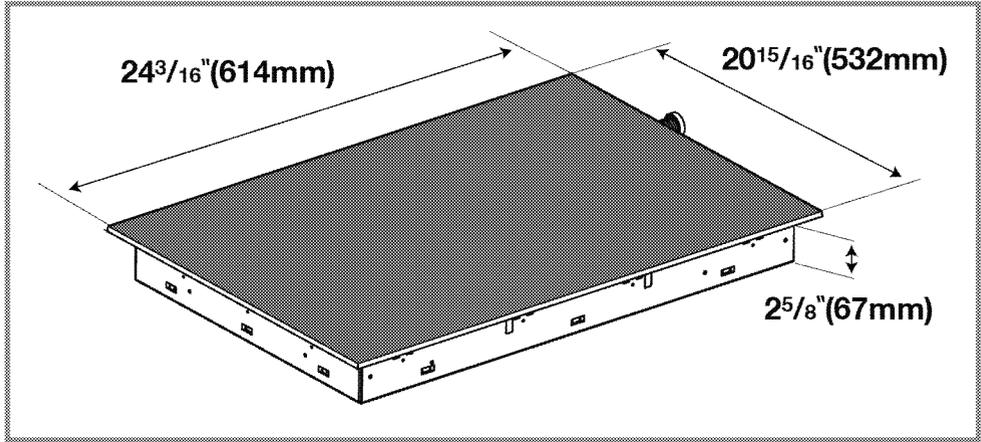
Lea el manual antes de instalar la placa de cocina.

Observe todos los códigos y ordenanzas de gobierno.

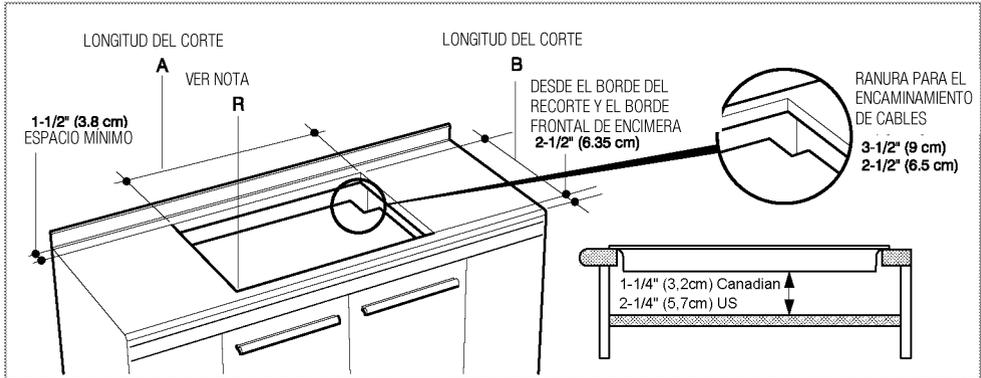
Asegúrese de dejar estas instrucciones al consumidor.

Asegúrese de que la parte superior de su cocina sea instalada y conectada a tierra correctamente por un instalador o técnico de servicio calificado.

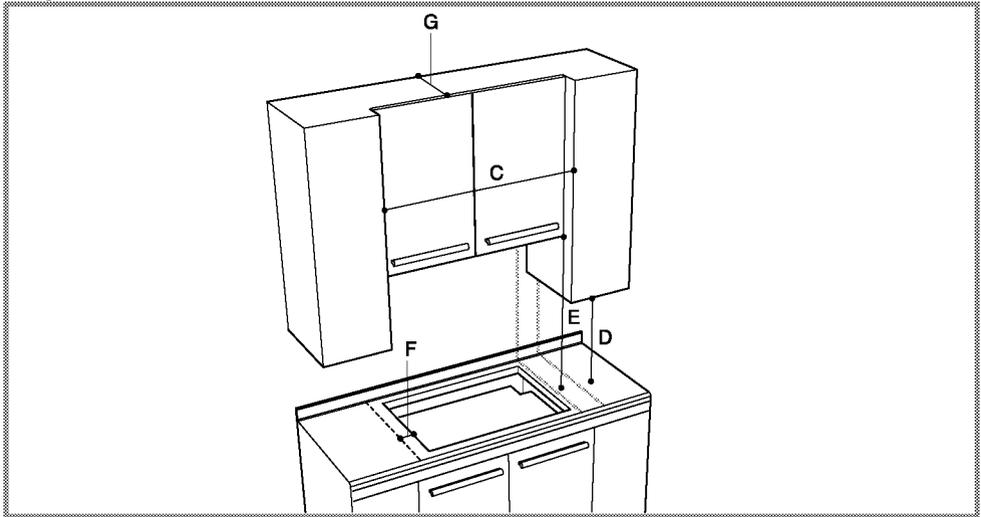
## Dimensiones del aparato



## Dimensiones del recorte



## Requisitos de corte



| CORTESÍA ANCHO                                                                                                                                                                         | A                         | B                   | C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | D                                                                                                 | E                                                                                                           | F                                                                                                        | G                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 24"<br>(614 mm)                                                                                                                                                                        | 22-<br>13/16"<br>(580 mm) | 19-5/8"<br>(498 mm) | 24"<br>(614 mm)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 18" (457 mm) min - altura desde la encimera hasta el armario más cercano a cada lado de la unidad | 30" (762 mm) min. (véase la nota*)<br>Distancia desde la encimera hasta la superficie superior no protegida | 2" (50 mm) min - Distancia desde el hueco a la pared lateral a la izquierda y a la derecha de la unidad. | 13" (330 mm) - Profundidad de los armarios superiores sin protección |
| <p><b>IMPORTANTE:</b><br/>Debajo de la placa de cocina es necesario instalar un tabique, separado al menos 15 mm. de la parte inferior del aparato como se muestra en la imagen 3.</p> |                           |                     | <p><b>*NOTA:</b><br/>Espacio mínimo de 24" (610 mm) si el fondo de los armarios de madera o metal está protegido por no menos de 0,6 cm (1/4") de cartón ignífugo cubierto con no menos de una lámina de acero MSG de 0,04 cm (0,015") de acero inoxidable, o de 0,06 cm (0,024") de aluminio o de 0,05 cm (0,020") de cobre. 30"(762 mm) de espacio mínimo entre la parte superior de la plataforma de cocción y la parte inferior del armario de madera o metal sin protección</p> |                                                                                                   |                                                                                                             |                                                                                                          |                                                                      |

## Sugerencias importantes de preparación

1. Achaflanar todos los bordes expuestos del laminado decorativo para evitar daños por astillamiento.
2. Radio esquinas del recorte y archivo para Asegurar suavizar los bordes y evitar las grietas en las esquinas. Se recomienda un taladro de 1/4" o 3/8" de diámetro en cada esquina.
3. Los bordes ásperos, las esquinas interiores que no han sido redondeadas y los ajustes forzados pueden contribuir al agrietamiento del laminado de la encimera.

**Esta placa de cocina ha sido diseñada con amplias tolerancias de corte para cubrir posibles sustituciones con otras marcas. Recomendamos que considere la dimensión mínima del tamaño del corte en el caso de una nueva instalación. Algunos recortan tamaños para posibles reemplazos**

| Dimensiones | pulgadas               | mm      |
|-------------|------------------------|---------|
| 24"         | 22-13/16" x<br>19-5/8" | 498x580 |

## Instalación de la cocina



### Peligro por exceso de peso

Utilice dos o más personas para mover e instalar la cocina. Si no lo hace, puede resultar en una lesión en la espalda u otra.



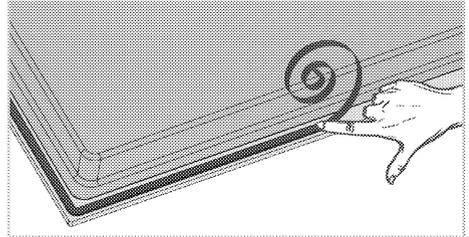
### Peligro de corte

Cuidado con los bordes afilados. Use el poliestireno termina cuando se lleva el aparato. Si no se tiene precaución, se pueden producir lesiones o cortes menores.

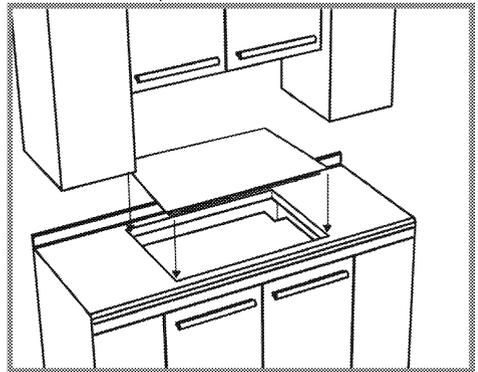
- Siempre consulte con el fabricante de la encimera para obtener instrucciones específicas.
- Asegúrese de que la encimera sea cuadrada y nivelada y de que ningún componente estructural interfiera con los requerimientos de espacio.
- Prepare el recorte según las instrucciones (vea las dimensiones del recorte).
- Asegúrese de que los revestimientos de las paredes, la encimera y los armarios alrededor de la placa de cocina puedan soportar el calor (hasta 212 °F / 100 °C).
- Durante la instalación de su placa de inducción, coloque el aparato en paralelo a la superficie de instalación. Además, aplique una junta de sellado a las partes de la placa de cocina que están en contacto con el mostrador como se describe

a continuación para evitar que cualquier líquido penetre entre el aparato y el mostrador.

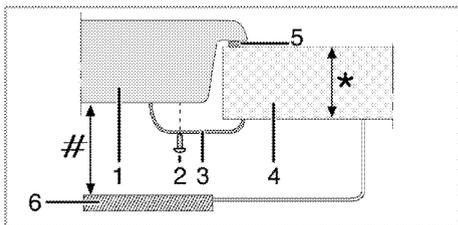
1. Prepare la superficie de la encimera como se muestra en la imagen.
2. Ponga la placa al revés, colóquela en una superficie plana.
3. La junta de sellado que se suministra en el paquete debe aplicarse en la curva de la carcasa inferior alrededor de la placa de cocina, como se muestra en la imagen, durante la instalación de la placa de cocina.



4. Inserte la placa de cocina centrada en la abertura del recorte. Asegúrese de que el borde frontal de la encimera esté paralelo a la placa de cocina. Haga una comprobación final de que se cumplen todas las autorizaciones requeridas.



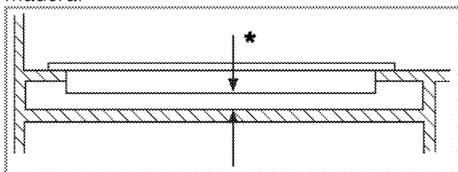
5. Se proporcionan soportes para sujetar la cocina a la encimera. Apriete los tornillos lo suficiente para mantener los soportes en su lugar cuando la placa de cocina se ponga en el recorte. Apriete los tornillos firmemente. Conéctelo a los agujeros de la carcasa inferior como se indica en la imagen.



- \* min. 20 y máximo. 40 mm
- # min. 50 mm.
- 1 Fogón
- 2 Tornillo
- 3 Pinza de fijación
- 4 Encimera
- 5 Junta de sellado
- 6 Estante divisorio

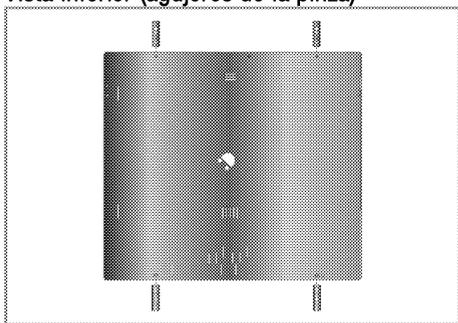
**i** Al instalar la placa de cocina en un armario, debe instalarse un estante para separar el armario de la placa de cocina como se ilustra en la imagen anterior. No es necesario cuando se instala en un horno empotrado.

Por ejemplo, si es posible tocar la parte inferior del aparato ya que está instalado en un cajón, esta sección debe ser cubierta con una placa de madera.



- \* min. 15 mm.

### Vista inferior (agujeros de la pinza)



### PELIGRO:

Realizar las conexiones en diferentes agujeros no es una buena práctica en términos de seguridad, ya que puede dañar el sistema de gas y eléctrico.



### PELIGRO:

Hay componentes de gas/electricidad en las placas de cocción. Por lo tanto, la estufa, sólo el orificio de conexión que se muestra en este manual debe fijarse a la unidad como se muestra en el manual utilizando los sujetadores y tornillos suministrados. De lo contrario, es peligroso para la vida y la seguridad de la propiedad.

### Conexión a la red eléctrica



Este aparato debe ser conectado a tierra. Nuestra empresa no se hace responsable de los daños causados por el uso del aparato sin toma de tierra. Este aparato debe conectarse a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en su defecto, con la Ley Nacional de Electricidad, Código ANSI/NFPA No. 70-última edición en Estados Unidos



**Desconecte la corriente antes de realizar el mantenimiento del aparato. El no hacerlo podría resultar en la muerte o en una descarga eléctrica.**



### PELIGRO

El aparato debe ser conectado a la red eléctrica sólo por una persona autorizada y calificada. El período de garantía del aparato comienza sólo después de la instalación correcta. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de procedimientos realizados por personas no autorizadas.



### PELIGRO

El cable de corriente no debe estar sujeto, doblado o atrapado ni entrar en contacto con partes calientes del aparato. Un cable de corriente dañado debe ser reemplazado por un electricista calificado. De lo contrario, existe el riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio!

- Los datos de la corriente deben corresponder a los datos especificados en la placa de características del aparato. La placa de características se encuentra en la parte posterior del aparato.
- El cable de red del aparato debe corresponder a las especificaciones y el consumo de energía; ver *Especificaciones técnicas*, página 32.



La conexión incorrecta de los cables de aluminio de la casa a los cables de cobre puede resultar en un problema serio.

**Asociación Nacional de Protección contra el Fuego  
Batter/march Park Quincy, Massachusetts 02269**

Se debe proporcionar un sistema eléctrico trifásico, monofásico, de 240 voltios y 60 ciclos (debidamente protegido por un circuito para cumplir con los códigos locales de la NFPA No. 70). El aparato debe estar correctamente conectado a tierra de acuerdo con el código local de cableado. En el cuadro que figura a continuación se recomienda el protector de circuito mínimo y el tamaño de los cables si el aparato es la única unidad del circuito. Si se utilizan tamaños de cable más pequeños, la eficiencia de la unidad se reducirá y se puede crear un riesgo de incendio. Es aconsejable que el cableado eléctrico y la conexión se realice por un electricista competente.

Asegúrese de que su aparato esté correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico cualificado. Pídale a su distribuidor que le recomiende un técnico cualificado o un servicio de reparación autorizado. Esta placa de cocina no requiere una toma a tierra. Si la campana extractora va a estar completamente encerrada en un armario, pase el cable de la campana extractora a través de la abertura del armario. Realice la conexión eléctrica siguiendo los pasos adecuados para su instalación.



**PELIGRO**  
**Riesgo de choque eléctrico, marco conectado a a toma de tierra del aparato a través de un enlace.**

La conexión a tierra a través del conductor neutro está prohibida para las nuevas instalaciones de circuitos derivados (1996 NEC)# casas móviles y vehículos de recreo, o en un área donde los códigos locales prohíben la conexión a tierra a través del conductor neutro.



**PELIGRO:**  
Antes de comenzar cualquier trabajo en la instalación eléctrica, desconecte el aparato de la red eléctrica.  
¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!

Esta placa de cocina no requiere una toma a tierra. Si la campana extractora va a estar completamente encerrada en un armario, pase el cable de la campana extractora a través de la abertura del armario. Realice la conexión eléctrica siguiendo los pasos adecuados para su instalación. Su placa de cocina debe estar conectada a la tensión y frecuencia eléctricas adecuadas, tal como se especifica en la tabla de la derecha.

**Conectar sólo con el cable de cobre**

Si la casa tiene cables de aluminio, siga el procedimiento siguiente:

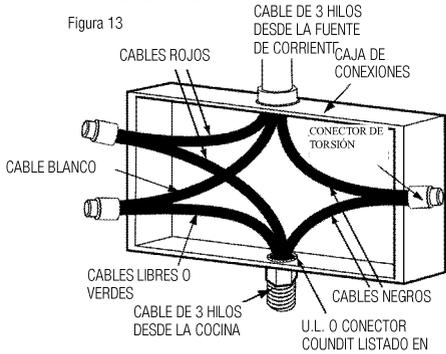
1. Conecte el cableado de aluminio al cable de cobre usando conectores especiales diseñados y listados por Underwriters Laboratories para unir el cobre con el aluminio. Siga el procedimiento recomendado por el fabricante para el conector eléctrico.
2. La conexión de aluminio/cobre debe cumplir con los códigos locales y las prácticas de cableado aceptadas por la industria.

El conducto flexible (suministrado) min. 4 pies de largo (120 cm) ubicado en la parte trasera derecha de la caja inferior de la placa de cocina debe conectarse directamente a la caja de conexiones. No corte el conducto. Se debe proporcionar un conector de conducto listado U.L. o CSA en cada extremo del cable de corriente (en la cocina y en la caja de conexiones). Se recomienda un fusible o un interruptor de circuito con retardo de tiempo. No conecte a tierra un tubo de gas. No tenga un fusible en la conexión a tierra o en el circuito neutro. Fusiona ambas líneas de suministro (fase).

## Circuito de rama de 3 cables (sólo para EE.UU.)

En los casos en que la normativa local permita la conexión del cable de tierra de la placa de cocina al cable neutro del circuito de derivación (cable de color gris o blanco), proceda de la siguiente manera (véase la imagen 13).

- Si los códigos locales lo permiten, conecte el cable verde de tierra del horno y el cable blanco de la placa de cocina al cable NEUTRO del circuito de derivación (cable de color gris o blanco).
- Conecte los cables rojos y negros del horno a los correspondientes cables de la caja de conexiones.



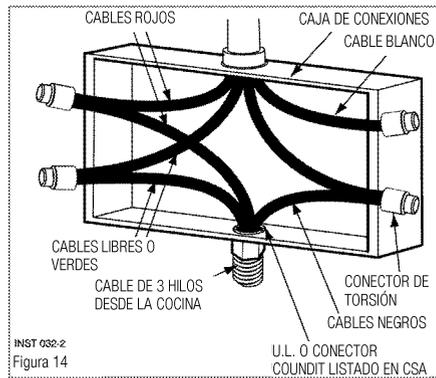
En los casos en que los códigos locales permiten conectar el conductor de la estructura a tierra al cable neutro (blanco) de caja de conexiones. (No se aplica para las instalaciones Canadienses)

4ST 001-2

## Circuito de rama de 4 cables (sólo para EE.UU. y Canadá)

Consulte la imagen 14:

- Conecte el cable verde de tierra de la cocina al cable de tierra de la caja de conexiones (cable desnudo o de color verde).
- Conecte los cables rojo y negro de la placa de cocina a los cables correspondientes de la caja de conexiones.
- Conecte el cable blanco de la cocina al cable neutro (gris o blanco) en la caja de conexiones.
- Termine y aisle el neutro (cable de color gris o blanco) en la caja de conexiones.



## Comprobación final

1. Conecte el aparato a la red eléctrica y encienda la red eléctrica.
2. Compruebe la función.

## 3 Preparación

### Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de forma ecológica y a ahorrar energía:

- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Usar ollas y sartenes con tapa para cocinar. Si no hay cubierta, el consumo de energía puede aumentar 4 veces.
- Seleccionar el quemador adecuado para el tamaño del fondo de la olla que se va a utilizar. Seleccione siempre el tamaño correcto de la olla para sus platos. Las ollas más grandes requieren más energía.
- Preste atención a usar ollas de fondo plano cuando cocine con placas eléctricas. Las ollas con fondo grueso proporcionarán una mejor conducción del calor. Puede obtener un ahorro de energía de hasta 1/3.
- Los recipientes y las ollas deben ser compatibles con las zonas de cocción. La parte inferior de los recipientes u ollas no debe ser más pequeña que la placa de cocina.
- Mantenga limpias las zonas de cocción y el fondo de las ollas. La suciedad disminuirá la

conducción del calor entre la zona de cocción y el fondo de la olla.

- Para cocciones largas, apague la zona de cocción 5 o 10 minutos antes de que termine el tiempo de cocción. Puede obtener un ahorro de energía de hasta un 20% utilizando el calor residual.

### Uso inicial

#### Primera limpieza del aparato



La superficie podría dañarse con algunos detergentes o materiales de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos de limpieza o cremas ni ningún objeto punzante durante la limpieza.

No use limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

## 4 Como usar el fogón

### Información general sobre la cocción



#### PELIGRO

**Riesgo de incendio por aceite sobrecalentado.**

Cuando caliente el aceite, no lo deje desatendido.



#### ADVERTENCIA

**No intente nunca apagar el fuego con agua.** Cuando el aceite se haya incendiado, cubra inmediatamente la olla o la cacerola con una tapa. Apague el quemador/placa si es seguro hacerlo y llame al servicio de bomberos.

- Utilice únicamente cacerolas o sartenes de fondo plano.
- Use cacerolas que tengan suficiente capacidad para la cantidad de comida que se está cocinando, de manera que no hiervan y causen una limpieza innecesaria.
- No coloque tapas en los quemadores.
- Coloque siempre las bandejas en el centro de los quemadores. Cuando transfiera las cacerolas de un quemador a otro, siempre levante las cacerolas, no las deslice.
- Este aparato está equipado con una o más unidades de superficie de diferente tamaño. Seleccionar los utensilios que tengan un fondo plano lo suficientemente grande como para cubrir el elemento calefactor de la unidad de superficie. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una parte del elemento calefactor al contacto directo y puede provocar la ignición de la ropa. La relación adecuada del utensilio con el elemento calefactor también mejorará la eficiencia.
- Nunca deje las unidades de superficie sin vigilancia a altas temperaturas. El hervor causa humo y derrames de grasa que pueden encenderse.

- Asegúrese de que las bandejas reflectoras o las cubetas de goteo estén en su lugar. La ausencia de estas cacerolas o tazones durante la cocción puede dañar el cableado o los componentes que se encuentran debajo.



#### ADVERTENCIA

Nunca deje las unidades de superficie sin vigilancia a altas temperaturas. El hervor causa humo y derrames de grasa que pueden encenderse.

- Asegúrese de que las bandejas reflectoras o las cubetas de goteo estén en su lugar. La ausencia de estas cacerolas o tazones durante la cocción puede dañar el cableado o los componentes que se encuentran debajo.

### Consejos para la placa de vitrocerámica

- La superficie de vitrocerámica es resistente al calor e insensible a grandes desviaciones de temperatura.
- No utilice la placa de vitrocerámica para guardar objetos o como superficie de corte.



#### ADVERTENCIA

No cocine las palomitas de maíz en recipientes de aluminio preenvasados en la tapa del cocinero. Podrían dejar marcas de aluminio que no se pueden eliminar por completo.

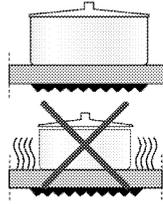
- Use ollas y sartenes con fondo molido. Los bordes afilados causan arañazos en la superficie.
- No utilice ollas y sartenes de aluminio. El aluminio daña la superficie vitrocerámica.



#### ADVERTENCIA

Utensilios de cocina esmaltados - sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros utensilios esmaltados son adecuados para el servicio de cocina sin que se rompan debido al cambio repentino de temperatura.

- No cocine los alimentos directamente sobre la placa de cocina.
- Para los alimentos que contienen azúcar en cualquier forma, limpiar todos los derrames y suelos tan pronto como sea posible. Deje que la tapa de la cocina se enfríe ligeramente. Luego, con los guantes de cocina, retire los derrames mientras la superficie aún está caliente. Si se permite que los derrames de azúcar se enfríen, pueden adherirse a la tapa de la cocina y pueden causar picaduras y marcas permanentes.



Utilice ollas y sartenes con fondo liso. Aseguran una buena transferencia de calor.

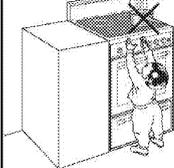
Si la bandeja es demasiado pequeña se desperdicia energía

 **ADVERTENCIA**  
Use ollas y sartenes con fondo molido. Los bordes afilados causan arañazos en la superficie.

 **ADVERTENCIA**  
Evite rayar la superficie de cristal de la cocina. La parte superior del cocinero puede ser rayada con artículos como cuchillos, instrumentos afilados, anillos u otras joyas y remaches en la ropa.

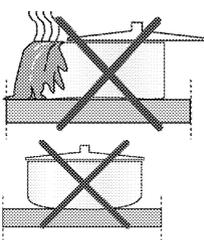
 **ADVERTENCIA**  
Si se utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocina caliente, tenga cuidado de evitar las quemaduras de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente. Los mangos de los utensilios deben estar girados hacia adentro y no extenderse sobre las unidades faciales adyacentes. Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames por contacto involuntario con el utensilio, el asa de un utensilio debe colocarse de manera que se gire hacia el interior y no se extienda sobre las unidades de superficie adyacentes.

 **PELIGRO**  
**Volteo de la olla**  
Asegúrese de que los mangos de los utensilios de cocina no sobresalgan por encima del borde del aparato, para evitar que se vuelquen por accidente. Esto también hace más difícil que los niños lleguen a las cacerolas.



- Asegúrese de que los mangos de las cacerolas no puedan ser atrapados o golpeados accidentalmente y no se calienten por las zonas de calentamiento adyacentes. Evite las cacerolas que son inestables y se inclinan fácilmente. Las cacerolas que son demasiado pesadas para moverse fácilmente cuando están llenas también pueden ser un peligro.

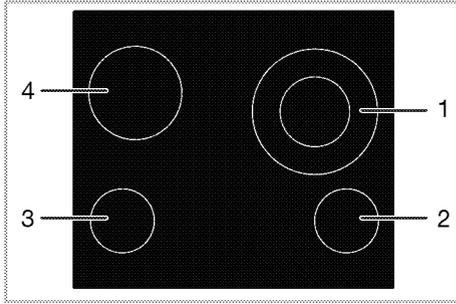
 **ADVERTENCIA**  
No guarde artículos de interés para los niños en armarios por encima de un campo de tiro o en la protección trasera de un campo de tiro - los niños que se suben al campo de tiro para alcanzar artículos podrían resultar gravemente heridos.



Las salpicaduras pueden dañar la superficie de la cerámica y pueden causar fuego.

No utilice cacerolas con fondos cóncavos o convexos.

## Usando los quemadores/placas de



- 1 Placa de cocina de doble circuito 4,5-5,5 / 8-9 pulgadas (120-140 / 210-230 mm)
- 2 Placa de cocina de un solo circuito 4-4,5 pulgadas (100-120 mm)
- 3 Placa de cocina de un solo circuito 4-4,5 pulgadas (100-120 mm)
- 4 Placa de cocina de un circuito 5,5- 6,3 pulgadas (140-160 mm) pulgadas es la lista del diámetro aconsejado de las ollas que se usarán en los quemadores relacionados.

 **PELIGRO:**  
Evite rayar o golpear las puertas de cristal, las encimeras de las cocinas o los paneles de control. Si lo hace, puede romper el vidrio. No cocinar sobre un aparato con cristales rotos. Pueden producirse choques, incendios o cortes.

No deje caer ningún objeto sobre el plato. Incluso los objetos pequeños (por ejemplo, el salero) pueden dañar el quemador/placa.

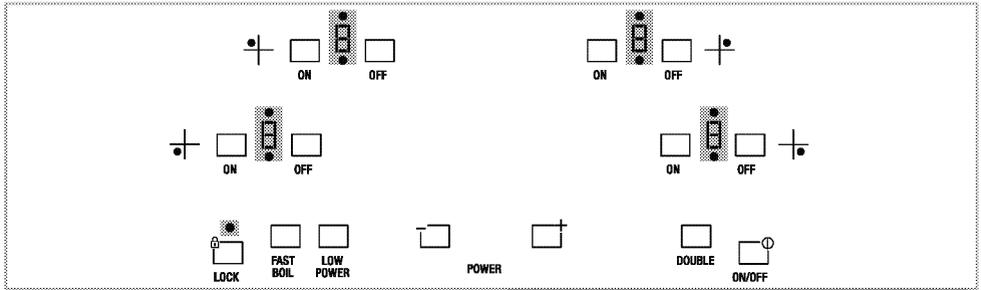
 **PELIGRO:**  
No use placas de vitrocerámica con grietas. El agua puede entrar en las grietas y causar un cortocircuito.

 **PELIGRO:**  
Si la superficie está dañada de alguna manera (por ejemplo, grietas visibles), apague el dispositivo inmediatamente para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. Si la placa de cocina se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa de cocina rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico cualificado inmediatamente.

 **ADVERTENCIA**  
El quemador/placa de vitrocerámica está equipado con una luz de funcionamiento y un indicador de calor residual. El indicador de calor residual indica la posición de la placa de encendido y permanece iluminado después de la desconexión. (Cuando la temperatura de la placa desciende por debajo de la temperatura de contacto, la luz indicadora se apaga).

 **NOTICE:**  
Las placas de vitrocerámica de calentamiento rápido emiten una luz brillante cuando se encienden. No mire fijamente a la luz brillante.

## Panel de control



### Características técnicas

 Tecla de encendido/apagado

 Tecla de bloqueo de teclas

 Tecla de doble zona de cocción

 Tecla de ebullición rápida

 Tecla de bajo consumo

 Tecla menos

 Tecla más

 Este aparato se controla mediante un panel de control táctil. Cada operación que realice en el panel de control táctil será confirmada por una señal acústica.

 Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. Tener la superficie húmeda y sucia puede causar problemas en las funciones.

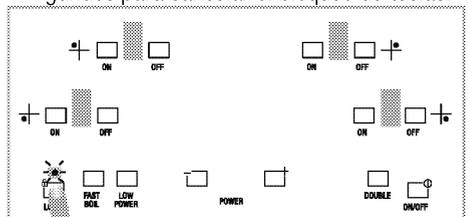
 Si toca dos o más teclas del panel de control simultáneamente, el aparato se apagará en diez segundos. Escuchará un tono de señal cada 10 segundos si sigue tocando.

 Los gráficos y las imágenes son sólo para fines informativos. Las apariencias o funciones reales pueden variar según el modelo de su cocina.

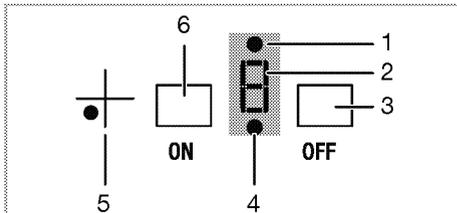
### Encender la cocina

El bloqueo de teclas se activará cuando la placa de cocina se encienda por primera vez.

1. Toque la tecla "LOCK" durante unos 2 segundos para cancelar el bloqueo de teclas.



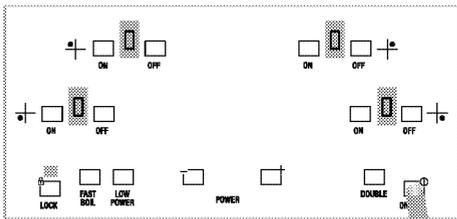
### Pantalla de la Zona de Cocina



- 1 Luz de advertencia superior
- 2 El nivel de temperatura
- 3 Zona de cocción fuera de la tecla
- 4 Luz de advertencia inferior
- 5 Símbolo de la zona de cocción
- 6 Zona de cocción en clave

2. Encienda la cocina tocando la tecla "ON/OFF" durante unos 2 segundos.

» "0" aparecerá en todas las pantallas de la zona de cocción. La zona de cocción está lista para su uso.



**i** La placa de cocina volverá automáticamente al modo de espera si no se realiza ninguna operación en 10 segundos.

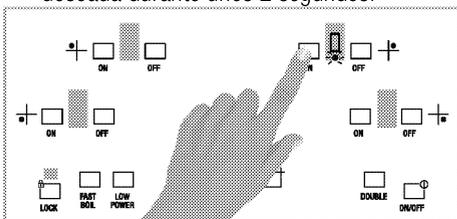
### Apagando la zona de cocción:

1. Apague la placa de cocina tocando la tecla "ON/OFF" durante unos 2 segundos.
- » Todas las zonas de cocción activas se apagará simultáneamente.

**i** Si la luz de advertencia inferior está activa en la pantalla de la zona de cocción después de que las zonas de cocción se hayan apagado, la zona de cocción sigue estando caliente. En tal caso, no toque las zonas de cocción. Las zonas de cocción pueden estar calientes aunque se haya apagado la luz de advertencia inferior. No toque las zonas de cocción hasta que estén frías.

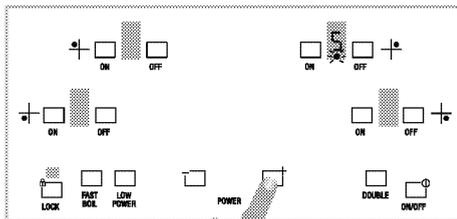
### Operar las zonas de cocción

1. Después de encender la placa de cocina, toque la tecla "ON" de la zona de cocción deseada durante unos 2 segundos.



La luz de advertencia inferior comenzará a parpadear en la pantalla de la zona de cocción correspondiente.

2. Toca "—" / "+" teclas de encendido para fijar el nivel de temperatura deseado para la zona de cocción.



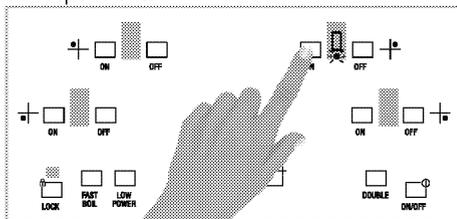
» El nivel de temperatura se confirmará en 10 segundos y la luz de advertencia inferior se encenderá. La zona de cocción correspondiente comenzará a funcionar con el nivel de temperatura ajustado. Si toca la tecla "ON" de otra zona de cocción antes de diez segundos, el ajuste se confirmará inmediatamente. También puede operar otras zonas de cocción siguiendo los mismos pasos y ajustando los niveles de temperatura.

**i** Si la luz inferior de una zona de cocción está encendida, no podrá realizar ningún ajuste para esa zona de cocción. Para poder realizar el ajuste, debe tocar la tecla "ON" de esa zona de cocción y la luz de advertencia inferior debe estar parpadeando.

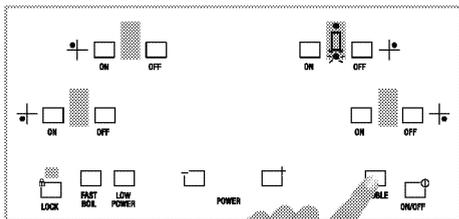
### Funcionamiento de varias zonas de cocción

1. Después de encender la placa de cocina, pulse la tecla "ON" de la zona de cocción doble deseada durante unos 2 segundos.

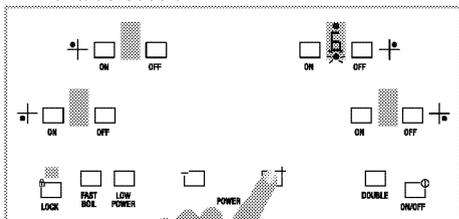
La luz de advertencia inferior comenzará a parpadear en la pantalla de la zona de cocción correspondiente.



2. Toca la tecla "DOBLE" para activar la sección exterior también.
- » La luz de advertencia superior de la pantalla de la zona de cocción correspondiente se encenderá y la luz de advertencia inferior seguirá parpadeando.



3. Toca " " / " " teclas de encendido para fijar el nivel de temperatura deseado para la zona de cocción.



» El nivel de temperatura se confirmará en 10 segundos y la luz de advertencia inferior se encenderá. Las secciones interior y exterior de la zona de cocción seleccionada se activarán simultáneamente a la temperatura establecida. Si toca la tecla "ON" de otra zona de cocción antes de diez segundos, el ajuste se confirmará inmediatamente.

4. Si desea operar solamente la sección interna de la zona de cocción activa, toque la tecla "ON" de la zona múltiple correspondiente para activar la zona de cocción. La luz de advertencia inferior comenzará a parpadear. Deshabilite la sección exterior tocando la tecla "DOBLE".

» La luz de advertencia superior se apagará y la inferior seguirá parpadeando. El ajuste se confirmará en 10 segundos y la luz de advertencia inferior se encenderá. La sección exterior dejará de funcionar y sólo la sección interior permanecerá activa.

Si toca la tecla "ON" de otra zona de cocción antes de diez segundos, el ajuste se confirmará inmediatamente.



La sección exterior de la zona de cocción no puede activarse sin la sección interior.

## Apagando la zona de cocción:

Una zona de cocción activa puede ser apagada de 2 maneras diferentes:

1. **Tocando la tecla "OFF" de la zona de cocción correspondiente;**

Toque la tecla "OFF" de la zona de cocción que desee apagar.

2. **Al bajar la temperatura al nivel "0";**

Puede apagar la zona de cocción ajustando la temperatura a un nivel de "0".



Si la luz de advertencia inferior está activa en la pantalla de la zona de cocción después de que las zonas de cocción se hayan apagado, la zona de cocción sigue estando caliente. En tal caso, no toque las zonas de cocción. Las zonas de cocción pueden estar calientes aunque se haya apagado la luz de advertencia inferior. No toque las zonas de cocción hasta que estén frías.

## INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

Si la luz de advertencia inferior está activa en la pantalla de la zona de cocción después de que las zonas de cocción se hayan apagado, la zona de cocción sigue estando caliente. En tal caso, no toque las zonas de cocción. Las zonas de cocción pueden estar calientes aunque se haya apagado la luz de advertencia inferior. No toque las zonas de cocción hasta que estén frías.



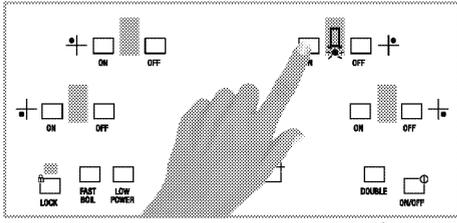
Cuando se corta la electricidad, luz de aviso inferior no se enciende y no avisa al usuario de las zonas de cocción calientes.

## Ajuste de ebullición rápida

Puede usar la función de hervido rápido para un calentamiento rápido. Sin embargo, esta función no se recomienda para cocinar durante mucho tiempo.

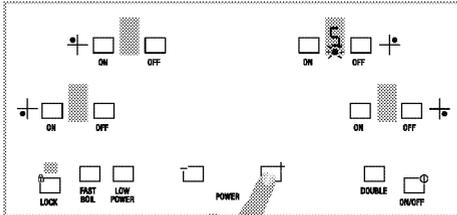
## Seleccionar el ajuste de cocción rápida (BOOSTER):

1. Después de encender la placa de cocina, toque la tecla "ON" de la zona de cocción deseada durante unos 2 segundos.

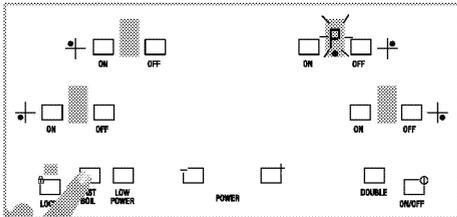


La luz de advertencia inferior comenzará a parpadear en la pantalla de la zona de cocción correspondiente.

2. Toca "—" / "+" teclas de encendido para fijar el nivel de temperatura deseado para la zona de cocción.



3. Mientras la luz de advertencia inferior está parpadeando, toque la tecla "HERVIDO RÁPIDO".



El ajuste se confirmará en 10 segundos y la luz de advertencia inferior se encenderá. La zona de cocción seleccionada funcionará al nivel de temperatura más alto durante diez minutos. En la pantalla de la zona de cocción aparecerá el nivel de temperatura ajustado y "P" respectivamente. Después de 10 minutos, la zona de cocción correspondiente seguirá funcionando al nivel de temperatura establecido, y este nivel aparecerá en la pantalla.

i

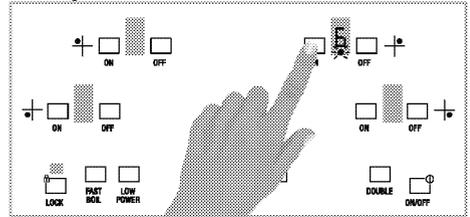
Si la luz inferior de una zona de cocción está encendida, no podrá realizar ningún ajuste para esa zona de cocción. Para poder realizar el ajuste, debe tocar la tecla "ON" de esa zona de cocción y la luz de advertencia inferior debe estar parpadeando.

## Ajuste de baja potencia

Puede usar esta función para mantener su comida caliente después de que el proceso de cocción se haya completado.

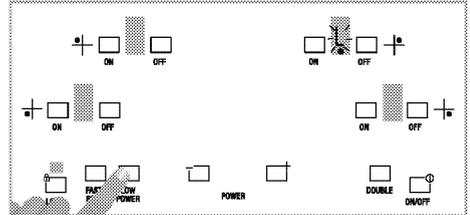
### Seleccionando el ajuste de baja potencia:

1. Una vez que haya completado el proceso de cocción con una zona de cocción a nivel de temperatura, toque la tecla "ON" de la zona de cocción correspondiente durante unos 2 segundos.



La luz de advertencia inferior parpadeará en la pantalla de la zona de cocción correspondiente.

2. Mientras la luz de advertencia inferior está parpadeando, toque la tecla "LOW POWER".



El ajuste se confirmará en 10 segundos y la luz de advertencia inferior se encenderá. En la pantalla de la zona de cocción correspondiente aparecerá el nivel de temperatura ajustado y "L" respectivamente. La zona de cocción seguirá funcionando durante un período de tiempo más corto.

En el cuadro siguiente se indican los porcentajes de duración normal de las operaciones y los porcentajes de duración reducida de las operaciones.

**Tabla-1:** Porcentajes de duración normal de funcionamiento

| El nivel de temperatura | Suministro eléctrico |       |
|-------------------------|----------------------|-------|
|                         | 240 V                | 208 V |
| 0                       | 0%                   | 0%    |
| 1                       | 3%                   | 3.4%  |
| 2                       | 7%                   | 8%    |
| 3                       | 11%                  | 12.6% |
| 4                       | 18.5%                | 21.2% |
| 5                       | 26%                  | 29.9% |
| 6                       | 36%                  | 41.4% |
| 7                       | 46%                  | 52.9% |
| 8                       | 65%                  | 74.7% |
| 9                       | 100%                 | 100%  |

**Tabla-2:** Porcentajes de duración de funcionamiento reducidos (Baja potencia)

| El nivel de temperatura | Suministro eléctrico |       |
|-------------------------|----------------------|-------|
|                         | 240 V                | 208 V |
| 0                       | 0%                   | 0%    |
| 1                       | 2%                   | 2,3%  |
| 2                       | 2,5%                 | 2,8%  |
| 3                       | 3%                   | 3,4%  |
| 4                       | 3,5%                 | 4%    |
| 5                       | 4%                   | 4,6%  |
| 6                       | 6%                   | 6,9%  |
| 7                       | 8%                   | 9,2%  |
| 8                       | 10%                  | 11,5% |
| 9                       | 14%                  | 16,1% |

### Activar el bloqueo de teclas

1. Cuando la placa de cocina está en la posición de encendido o apagado, toque la tecla "LOCK" durante unos 2 segundos para activar el bloqueo de teclas.» La luz de advertencia "LOCK" se activará en la pantalla.



Si se activa el bloqueo de teclas cuando la placa de cocina está encendida, la placa puede apagarse; sin embargo, una vez que se ha apagado mientras el bloqueo de teclas está activa, no puede volver a encenderse. Debe desactivar el bloqueo de teclas para volver a encenderla.

- » La luz de advertencia "LOCK" se activará en la pantalla.

### Desactivar el bloque de la tecla

1. Toque la tecla "LOCK" durante unos 2 segundos para cancelar el bloqueo de teclas.

### Límites de tiempo de operación

El control de la placa de cocina está equipado con un límite de tiempo de funcionamiento. Cuando se dejan encendidas una o más zonas de cocción, la zona de cocción se desactivará automáticamente después de un cierto período de tiempo (véase la Tabla-3). Si hay un temporizador asignado a la zona de cocción, la pantalla del temporizador también se apagará más tarde. El límite de tiempo de operación depende del nivel de temperatura seleccionado. El tiempo máximo de operación se aplica a este nivel de temperatura.

La zona de cocción puede ser reiniciada por el usuario después de que se apague automáticamente como se ha descrito anteriormente.

**Tabla-3:** Límites de tiempo de operación

| El nivel de temperatura | Límite de tiempo de operación - hora |
|-------------------------|--------------------------------------|
| 0                       | 0                                    |
| 1                       | 10                                   |
| 2                       | 10                                   |
| 3                       | 10                                   |
| 4                       | 10                                   |
| 5                       | 10                                   |
| 6                       | 10                                   |
| 7                       | 10                                   |
| 8                       | 10                                   |
| 9                       | 3                                    |
| Calentar rápidamente    | 10 minutos                           |

### Protección contra sobrecalentamiento

Su placa de cocina está equipada con algunos sensores que aseguran la protección contra el sobrecalentamiento. En caso de sobrecalentamiento se puede observar lo siguiente:

- La zona de cocción activa puede estar apagada.
- El nivel seleccionado puede bajar. Sin embargo, esta condición no puede verse en el indicador.

## Mensajes de error

Tabla-4: Códigos de error y causas de error

| Causa del error                                       | Indicador                  | Pantalla                                  |
|-------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------|
| Error en el sensor del emisor de la tecla "ON/OFF".   | "FA" el símbolo se ilumina | Todas las pantallas de la zona de cocción |
| Error en el sensor del receptor de la tecla "ON/OFF". | "FC" el símbolo se ilumina | Todas las pantallas de la zona de cocción |
| Cortocircuito NTC                                     | "FE" el símbolo se ilumina | Todas las pantallas de la zona de cocción |
| Circuito abierto NTC                                  | "Ft" el símbolo se ilumina | Todas las pantallas de la zona de cocción |
| Error de alta temperatura                             | "Fc" el símbolo se ilumina | Todas las pantallas de la zona de cocción |
| Error del relé                                        | "Fr" el símbolo se ilumina | Todas las pantallas de la zona de cocción |
| Error de la Eeprom Checksum                           | "FH" el símbolo se ilumina | Todas las pantallas de la zona de cocción |
| Error de ADC                                          | "FJ" el                    | Todas las                                 |

|                                     |                            |                                           |
|-------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------|
|                                     | símbolo se ilumina         | pantallas de la zona de cocción           |
| Error de software                   | "FO" el símbolo se ilumina | Todas las pantallas de la zona de cocción |
| Error de luz ambiental              | "FL" el símbolo se ilumina | Todas las pantallas de la zona de cocción |
| Error del LED de la tecla "ON/OFF". | "Fd" el símbolo se ilumina | Todas las pantallas de la zona de cocción |

|                                                                                   |                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Para más información sobre los mensajes de error que pueden aparecer en el panel de control táctil, véase la Tabla-4.                              |
|  | Si la superficie del panel de control táctil se expone a un vapor intenso, todo el sistema de control puede desactivarse y dar una señal de error. |
|  | Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. Puede observarse un funcionamiento erróneo.                                             |

## 5 Mantenimiento y cuidado

### Información general

La vida útil del aparato se extenderá y la posibilidad de problemas disminuirá si el aparato se limpia a intervalos regulares.



#### PELIGRO

Desconectar el aparato de la red eléctrica antes de iniciar los trabajos de mantenimiento y limpieza.

¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!



#### PELIGRO

Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

- Limpie el aparato a fondo después de cada uso. De esta manera será posible eliminar más fácilmente los residuos de la cocción, evitando así que éstos se quemen la próxima vez que se utilice el aparato.
- No se requiere ningún agente de limpieza especial para limpiar el aparato. Use agua tibia con líquido de lavado, un paño suave o una esponja para limpiar el aparato y límpielo con un paño seco.
- Asegúrese siempre de que cualquier exceso de líquido se limpie a fondo después de la limpieza y que cualquier derrame se seque inmediatamente.
- No utilice agentes de limpieza que contengan ácido o cloruro para limpiar las superficies inoxidable o inox y el mango. Use un paño suave con un detergente líquido (no abrasivo) para limpiar esas partes, prestando atención a barrer en una dirección.



La superficie podría dañarse con algunos detergentes o materiales de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos de limpieza o cremas ni ningún objeto punzante durante la limpieza.

No use limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.



No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.

### Limpieza del quemador/placa

#### Cocinas de cerámica

Siempre enjuague completamente con un paño limpio escurrido en agua limpia (ya que los residuos podrían dañar la superficie de vidrio cerámico la próxima vez que se utilice la placa).

En ningún caso se deben rasgar las costras con cuchillos de borde dentado, lana de acero o similares.

Quitar las manchas de calcio (manchas amarillas) con pequeñas cantidades de agentes descalcificadores como Durgol, vinagre o jugo de limón.

No permita que el vinagre, el café, la leche, el agua salada, el limón o el jugo de tomate permanezcan en contacto con las partes esmaltadas (es decir, dentro del horno).

Aplique el agente con una esponja y, en caso de que se ensucie más, déjelo actuar durante un período de tiempo más largo. Después, lave la placa de cocina con agua.



#### ADVERTENCIA:

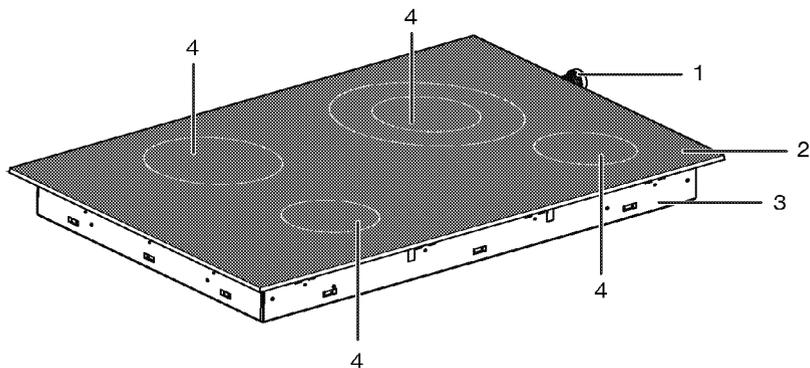
Los alimentos a base de azúcar, como las natillas y el jarabe, deben rasparse inmediatamente sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, el quemador/placa puede resultar permanentemente dañado.

### Limpiar el panel de control

Limpiar el panel de control con un paño húmedo y séquelos.

## 6 Información general

### Visión de conjunto



- 1 Cable de corriente  
 2 Vidrio de la cocina  
 3 Cubierta de la base  
 4 Zonas de cocción

### Especificaciones técnicas

|                                                              |                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Voltaje/frecuencia</b>                                    | <b>120/240V-60Hz</b>                                                                                            |
| Consumo total de energía                                     | 4.8 kW                                                                                                          |
| Fusible                                                      | 30 A                                                                                                            |
| Tipo de cable / sección                                      | BC-SIL 3x10 AWG                                                                                                 |
| Longitud del cable                                           | min. 4 pies -máximo. 6 pies                                                                                     |
| <b>Dimensiones externas (altura / anchura / profundidad)</b> | <b>2" 5/8 (67mm) (3" 13/16 (97 mm) -incluyendo el cable de corriente)/24" 3/16 (614 mm) /20" 15/16 (532 mm)</b> |
| Dimensiones de la instalación (anchura / profundidad)        | 22-13/16" (580 mm) / 19-5/8" (498 mm)                                                                           |
| <b>Platos de cocina</b>                                      |                                                                                                                 |
| Derecha delantera                                            | <b>Placa de cocina de un solo circuito</b>                                                                      |
| Dimensiones                                                  | 4 pulgadas                                                                                                      |
| Potencia                                                     | 700 W                                                                                                           |
| Izquierda delantera                                          | <b>Placa de cocina de un solo circuito</b>                                                                      |
| Dimensiones                                                  | 4 pulgadas                                                                                                      |
| Potencia                                                     | 700 W                                                                                                           |
| Izquierda posterior                                          | <b>Placa de cocina de un solo circuito</b>                                                                      |
| Dimensiones                                                  | 5,5 pulgadas                                                                                                    |
| Potencia                                                     | 1200 W                                                                                                          |
| Derecha posterior                                            | <b>Placa de cocina de doble circuito</b>                                                                        |
| Dimensiones                                                  | 4, 7 - 8,3 pulgadas                                                                                             |
| Potencia                                                     | 750- 2200 W                                                                                                     |



Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.



Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.



Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

## 7 Solución de problemas

### El aparato emite ruidos metálicos al calentarse y enfriarse.

- Cuando las partes metálicas se calientan, pueden expandirse y causar ruido. >>> *Esto no es un fallo.*

### El aparato no funciona.

- El fusible de la red eléctrica está defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles de la caja. Si es necesario, reemplácelos o reajústelos.*
- El aparato no está conectado al enchufe (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*
- Si la pantalla no se enciende cuando encienda la placa de cocina de nuevo. >>> *Desconecte el aparato en el interruptor de circuito. Espere 20 segundos y luego vuelva a conectarlo.*



Consulte al agente de servicio técnico autorizado o al técnico con licencia o al distribuidor donde haya comprado el aparato si no puede remediar el problema aunque haya aplicado las instrucciones de esta sección. Nunca intente reparar un aparato defectuoso usted mismo.

## 8 GARANTÍA DE PRODUCTOS RESIDENCIALES EN EE.UU DE BEKO

Las garantías proporcionadas por Beko en estas declaraciones sólo se aplican a los aparatos Beko vendidos al comprador o propietario original en los EE.UU. (incluyendo Alaska, Hawái, Puerto Rico y las Islas Vírgenes de los EE.UU.) y las Islas Caimán.

La garantía de fábrica se aplica sólo a los productos comprados a través de un distribuidor o revendedor autorizado. Visite [www.bekoappliances.com/where-to-buy](http://www.bekoappliances.com/where-to-buy) para una lista de distribuidores autorizados. Los productos comprados a través de distribuidores y mayoristas no autorizados no estarán cubiertos por la garantía del fabricante.

La garantía no es transferible. Para obtener el servicio de garantía, póngase en contacto con su distribuidor o con nosotros en <https://www.bekoappliances.com/support/beforecallcenter/>. Necesitará el número de modelo del producto, el número de serie, el nombre y la dirección del minorista, el lugar de compra y la fecha de compra y la fecha de instalación. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro. Además, asegúrese de registrar su producto para la garantía en: <https://www.bekoappliances.com/product-registration/>

### 2 años (\*) de garantía completa desde la fecha de la primera instalación (Todos los productos Beko)

Beko reparará o reemplazará sin costo para el usuario cualquier pieza defectuosa si se usan bajo condiciones normales de uso doméstico

(La garantía no es válida si el producto se utiliza comercialmente, por ejemplo en hoteles, hogares de retiro etc.). El servicio técnico debe ser realizado por una Agencia de servicio de Beko autorizada. (Los defectos cosméticos se deben informar dentro del plazo de 10 días desde la instalación). 1 año de garantía en los accesorios es sólo para las partes y no incluye la mano de obra.

### Garantía del Sistema Sellado en refrigeradores de 3 a 5 años (\*, \*\*) - Sólo piezas

Beko proporcionará (sin costo) cualquier compresor, evaporador, condensador y filtro secador al consumidor si los defectos sustanciales o la mano de obra causaron daño o fallas en estos componentes.

(Los cargos por mano de obra son responsabilidad del consumidor)

### ProSmart™ Inverter Motor en lavavajillas de 3 a 10 años (\*, \*\*) - Sólo piezas

Beko proporcionará (sin costo) un ProSmart Inverter Main Wash Motor si los defectos sustanciales o la mano de obra causaron daño o fallas en estos componentes.

(Los cargos por mano de obra son responsabilidad del consumidor)

### Descargos y exclusiones de las garantías:

La garantía no cubre los costos de reparación por parte de un agente de servicio autorizado para corregir la instalación, los problemas eléctricos o la instrucción educativa sobre el uso de las estufas a gas y eléctricas. La garantía tampoco cubre defectos o el daño causado por un acto de Dios (como tormentas, inundaciones, incendios, aludes, etc.), el daño causado por el uso de los hornos eléctricos y a gas para fines que no son para los que se diseñó, el mal uso, abuso, accidente, alteración, instalación incorrecta, mantenimiento, cargos de viajes, llamadas de servicio fuera de las horas de servicio normal, recogidas y entrega, pérdida de alimentos

debido a fallo en el producto y el trabajo de servicio no autorizado.

Este producto está completamente probado y se le realizaron inspecciones de control de calidad oficiales antes de salir del sitio de fabricación original. Los términos de la garantía para este aparato doméstico Beko no son válidos si el producto es alterado, manipulado, modificado, se le colocan piezas adicionales, es arreglado y se vuelve a empaquetar por un distribuidor autorizado, servicio técnico, vendedor de terceros, revendedor o por otra persona no autorizada.

EN LA MEDIDA QUE LA LEY LO PERMITA, ESTA GARANTÍA ENTRA EN SUSTITUCIÓN DE TODAS LAS OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD Y ADECUACIÓN PARA UN FIN PARTICULAR. BEKO NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LA CALIDAD DE ESTE PRODUCTO EXCEPTO QUE SE INDIQUE LO CONTRARIO EN ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA. BEKO NO ASUME LA RESPONSABILIDAD DE QUE EL PRODUCTO SERÁ ADECUADO PARA CUALQUIER FIN PARTICULAR PARA EL QUE PUEDA ESTAR COMPRANDO ESTE PRODUCTO, EXCEPTO QUE SE ESTABLEZCA LO CONTRARIO EN ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA.

Beko no asume ninguna responsabilidad por daños incidentales o indirectos. Tales daños incluyen, entre otros, la pérdida de ganancias, pérdida de ahorros o ingresos, pérdida del uso de la cocina a gas o eléctrica o cualquier otro equipo asociado, costo de capital, costo del equipo sustituto, instalaciones o servicios, tiempo de inactividad, los reclamos de terceros y lesiones en la propiedad. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o resultantes, por lo tanto las anteriores limitaciones o exclusiones pueden no aplicarse para usted.

(\*)La fecha de instalación debe referirse a la fecha de compra o 5 días hábiles después de la entrega del producto al hogar, la que sea más próxima. (\*\*) Las piezas reemplazadas asumirán la identidad de las piezas originales y su garantía original.

Sin otras garantías. Esta declaración de la garantía es la garantía total y exclusiva del fabricante. Ningún empleado de Beko o cualquier otra parte está autorizado a hacer declaraciones de la garantía además de las establecidas en esta declaración de garantía.

Guarde esta tarjeta de garantía, el manual del usuario y su recibo de ventas para futura referencia.

### CÓMO CONTACTAR CON BEKO

Póngase en contacto con Beko US al 1 (888) 352-2356 y seleccione la opción 2 para servicio al cliente

### CÓMO OBTENER SERVICIO TÉCNICO

Por favor, póngase en contacto con su distribuidor Beko o visite [www.bekoappliances.com](http://www.bekoappliances.com) para el centro de servicio autorizado más cercano de Beko.



