

Placas vitrocerámicas
Tables de cuisson vitrocéramiques

HIC 64402 E

BEKO

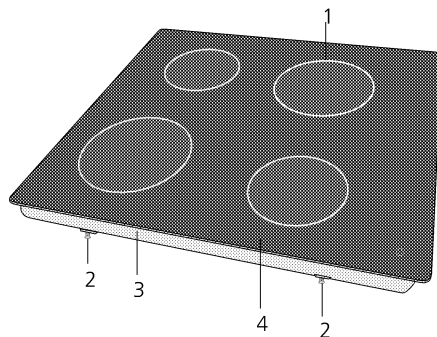
Estimado cliente:

Queremos agradecerle su decisión de adquirir uno de nuestros productos. El electrodoméstico que ha comprado satisface las necesidades más exigentes y resulta muy fácil de usar. No obstante, le sugerimos que dedique unos minutos a la lectura del presente manual de instrucciones. De esta manera, se familiarizará con su electrodoméstico y obtendrá de él un funcionamiento óptimo y sin problemas. Por favor, tenga en cuenta los consejos de seguridad. Le deseamos la máxima satisfacción en el uso de su nuevo electrodoméstico.

Tabla de contenidos

1. Especificaciones técnicas	02	Calibración del sensor y mensajes de error	14
Su electrodoméstico.....	03	5. Cuidados y mantenimiento	15
2. Información importante	04	Cuidado de las placas cerámicas	15
3. Preparación e instalación.....	07	Tipos de cazuelas	15
Uso de la abrazadera de montaje	08	Fritura en aceite abundante	16
Conexión eléctrica	09	6. Limpieza	16
Zona de la parrilla	09	7. Resolución de problemas	18
4. Funcionamiento de la placa	10	8. Transporte en el futuro	18
Elementos de control y visor	10	9. Términos y condiciones de la garantía	18
Encendido de la placa	11		
Selección de foco radiante	11		
Apagado de la placa	11		
Bloqueo para niños	12		
Selección de refuerzo de potencia	12		
Activación de zona extendida	12		
Limitación del tiempo de funcionamiento ...	13		
Función de calor residual	13		

1 Especificaciones técnicas



1. Calentaplatos cerámico
2. Abrazadera de montaje
3. Tapa protectora
4. Placa de quemadores

Los gráficos y las cifras tienen carácter ilustrativo únicamente. El aspecto real de su aparato puede ser distinto.

Dimensiones externas	60 cm	80 cm
Anchura	580 mm	770 mm
Profundidad	510 mm	510 mm
Altura	55 mm	55 mm
Dimensiones de la zona de instalación		
(•) Anchura	560 mm	750 mm
Profundidad	490 mm	490 mm
Voltaje de alimentación	220 - 240V ~ / 380 - 415 V 2 N ~ 50Hz	

Su electrodoméstico

Las zonas de cocción están delimitadas por marcas sobre la placa vitrocerámica.

60 cm			HIC				*****	*****	*****
VATIOS	DIÁM.	FORMA	64402 E						
2200/750	210/120	DOBLE	X						
1200	140	SENCILLA	X						
1500	160	SENCILLA	X						
2000/1100	140/240	EXT.ASADO							
2000/1100	140/250	EXT							
2400/1500	170/265	EXT							
1800	180	SENCILLA	X						
2300	210	SENCILLA							
1700/700	180/120	DOBLE							
2300/800/800	210/175/120	TRIPLE							
110 - 80	260 X 170	SENCILLA							
2700/2200/1050	275/210/145	TRIPLE							
2000/600	210/120	DOBLE							
2500/1600/800	230/180/120	TRIPLE							
POTENCIA TOTAL			6700						

2 Información importante

Cuide de usted, de su familia y de sus amigos



• Este aparato no ha sido diseñado para que lo usen niños o adultos con sus facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o bien que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios, a menos que sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o si ésta les ha dado instrucciones acerca de su uso.

Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con este electrodoméstico.

ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, desconecte inmediatamente el electrodoméstico de la red eléctrica para que no se produzca una descarga eléctrica en caso de que detecte una grieta en la vitrocerámica causada por un impacto mecánico.

Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

- Le aconsejamos por tanto que incluya la cobertura frente a daños sufridos por la placa vitrocerámica en su póliza de seguro del hogar.
- Si el aparato se va a colocar sobre un armario, entonces es necesario instalar una barrera. Consulte las instrucciones de instalación.
- No toque la placa durante el uso, ya que adquiere temperaturas elevadas.
- No coloque sobre el electrodoméstico objetos que los niños puedan intentar alcanzar.
- Siempre que se esté cocinando es esencial prestar la máxima atención.
- Cuando fría en una cantidad abundante de aceite, vigile en todo momento el aparato ya que las grasas y aceites sobrecalentados pueden prender con facilidad. Nunca intente apagar con agua grasa o aceite ardiendo, ya que existe riesgo de explosión. En caso de incendio, sofóquelo con paños húmedos y mantenga puertas y ventanas cerradas.
- Asegúrese de que las asas de las sartenes no se enganchen o reciban golpes de forma accidental, así como que no se calienten debido a la proximidad con las zonas de calentamiento adyacentes.
- Compruebe que todos los mandos del aparato estén apagados después de su uso.

Cuide su electrodoméstico y su hogar



- Limpie el electrodoméstico con regularidad, preferentemente después de cada uso. Previamente, desconecte siempre el suministro eléctrico principal y deje que el aparato se enfríe.
- Limpie cualquier derramamiento de líquidos tan pronto como ocurra y con el debido cuidado, ya que la superficie del electrodoméstico puede estar caliente. Cualquier líquido derramado que permanezca en la superficie después de la cocción se debe limpiar antes de utilizar de nuevo el aparato, para evitar que se endurezca.
- Para la limpieza no utilizar productos de lejía o detergente en polvo biológico, abrasivos fuertes o productos químicos de limpieza.
- Asegúrese de que no hay materiales inflamables junto al aparato, ya que sus lados se calientan durante el uso.
- No coloque artículos inflamables o de plástico encima o cerca del electrodoméstico, y no utilice nunca el electrodoméstico para secar ropa mojada.
- No deje encendido el electrodoméstico durante periodos de tiempo prolongados si no lo está utilizando.
- No utilice agua para apagar los fuegos producidos por aceite o grasas.
- No caliente recipientes de comida sin abrir, ya que se puede producir un aumento de la presión que haga estallar el recipiente.
- No use woks tradicionales de fondo redondo. Utilice únicamente woks de fondo plano.
- No use sistemas de limpieza con vapor para limpiar este electrodoméstico.
- No mire fijamente a la placa halógena.
- Con el paso del tiempo, las superficies de los modelos en acero inoxidable que estén cerca de los quemadores pueden cambiar de color debido al exceso de calor.
- En caso de que el cable de alimentación resulte dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, uno de sus agentes o personal cualificado con el fin de evitar cualquier peligro.

Información importante sobre seguridad



Este electrodoméstico cuenta con la más avanzada tecnología y cumple con las normativas de seguridad vigentes. No obstante, con el fin de evitar posibles daños y accidentes es necesario que en todo momento manipule el electrodoméstico de forma adecuada. Tenga en cuenta tanto los consejos de seguridad como el resto de información contenida en el manual.

- No utilice el aparato si detecta daños visibles tales como fisuras o cortes en la superficie de la placa vitrocerámica. En ese caso, por favor consulte con nuestro departamento de atención al cliente.

- No intente realizar por su cuenta ninguna reparación o modificación del electrodoméstico, sobre todo si ello implica el uso de algún tipo de herramienta (destornilladores, etc). Las reparaciones sólo debe llevarlas a cabo un profesional con la formación adecuada para este tipo de electrodomésticos, sobre todo en lo que respecta a los componentes eléctricos. Cualquier reparación realizada de forma negligente puede ocasionar accidentes graves, daños o averías al electrodoméstico.

En caso de avería, y antes de ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente, le rogamos consulte la información contenida en el capítulo "Condiciones de la garantía". Póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente en caso necesario.

Instrucciones de utilización:

- Las personas enfermas o con discapacidades mentales que sean incapaces de manejar debidamente el aparato debido a la falta de experiencia o conocimientos deberán utilizar el aparato únicamente bajo una estrecha supervisión. Esto incluye a los niños.

- La placa vitrocerámica sólo debe utilizarse para la preparación doméstica de alimentos. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de accidente por utilización negligente o con fines distintos de los previstos.

- No utilice la placa para calentar la estancia.

- Tan pronto como detecte cualquier anomalía de funcionamiento o si aparecen fisuras en la placa vitrocerámica como consecuencia de una acción mecánica extrema, deje de utilizar el electrodoméstico inmediatamente: apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica (extraiga los fusibles o bien desactive los disyuntores automáticos).

- No deje que los cables eléctricos queden expuestos a zonas o recipientes de cocina calientes. El aislante eléctrico podría sufrir daños.

De esta manera evitará posibles daños a su encimera vitrocerámica

La placa vitrocerámica es insensible al calor (hasta los 650 °C) y a las fluctuaciones de temperatura, ha sido diseñada a prueba de roturas y presenta cierto grado de resistencia frente a los arañazos.

No obstante, con el fin de evitar daños le rogamos tenga en cuenta la siguiente información:

- Bajo ningún concepto vierta agua fría sobre los quemadores calientes.

- No se suba encima de la placa vitrocerámica.

- Una presión ejercida súbitamente sobre la superficie podría ser fatal, por ejemplo el impacto de un salero. Por tanto, es mejor que evite guardar tales objetos sobre la placa.

- Siempre que vaya a utilizar la placa, asegúrese que tanto la base del recipiente que va a usar como la superficie de las zonas de cocción estén limpias y secas.

- Al retirar un utensilio de cocina de la encimera levántelo en lugar de arrastrarlo, con el fin de no arañar ni desgastar la superficie de la placa vitrocerámica.

- No pele verduras sobre la superficie de la placa. Y a que éstos pueden contener granos de arena que rayarían la superficie.
- No utilice la placa como almacén de objetos, en particular materiales inflamables, cartones o envases de plástico. Los objetos de estaño, cinc o aluminio (incluso el papel de aluminio o una cafetera vacía) depositados sobre la encimera caliente podrían fundirse y causar daños.
- Evite que los zumos o alimentos que contengan azúcar entren en contacto con las zonas de cocción calientes, ya que podrían deformar las superficies. Limpie inmediatamente cualquier sustancia derramada, aunque la superficie aún esté caliente.
- No deposite ollas o cazuelas calientes sobre el marco de la placa.
- Cuando limpie el electrodoméstico tenga especial cuidado para evitar que penetre el agua, ya que podría dañarlo. Por lo tanto, utilice únicamente paños húmedos. Nunca rocíe la encimera con agua ni la limpie con máquinas que utilicen vapor.

Cómo deshacerse del aparato:

- Separe los materiales de embalaje a efectos de reciclaje y depositelos en los contenedores de basura correspondientes. Los materiales de embalaje no son juguetes para niños.
- Antes de su retirada, los dispositivos permanentemente conectados a la red eléctrica (sin enchufe) deben desconectarse de ella con la ayuda de un electricista profesional.
- Antes de deshacerse del electrodoméstico inutilicelo para su uso: una vez desenchufado, corte el cable de alimentación eléctrica o cualquier cable de conexión que quede suelto.
- Asegúrese de deshacerse del aparato de la forma adecuada.

La ventilación natural es importante para el correcto funcionamiento del aparato y para su propia seguridad.

Un uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, como, por ejemplo, abrir una ventana o utilizar un sistema fijo de ventilación mecánica, como puede ser un extractor o campana de cocina que realice una ventilación hacia el exterior.

Higiene de los alimentos

- Asegúrese de que la carne roja y de ave esté completamente descongeladas antes de cocinarla.
- Compruebe que la cocción de los alimentos sea completa y que éstos estén bien calientes.
- **Deje siempre el mantenimiento y las reparaciones en manos de un técnico de mantenimiento de electrodomésticos cualificado.**

Aviso importante para enfermos de asma

Es necesario eliminar mediante quemado los revestimientos protectores antes de utilizar por primera vez el electrodoméstico. Se emitirán humos, pero esto es perfectamente normal.

Compruebe que la estancia esté bien ventilada durante el proceso de quemado. Evite la inhalación directa de los humos durante este proceso.

3 Preparación e instalación

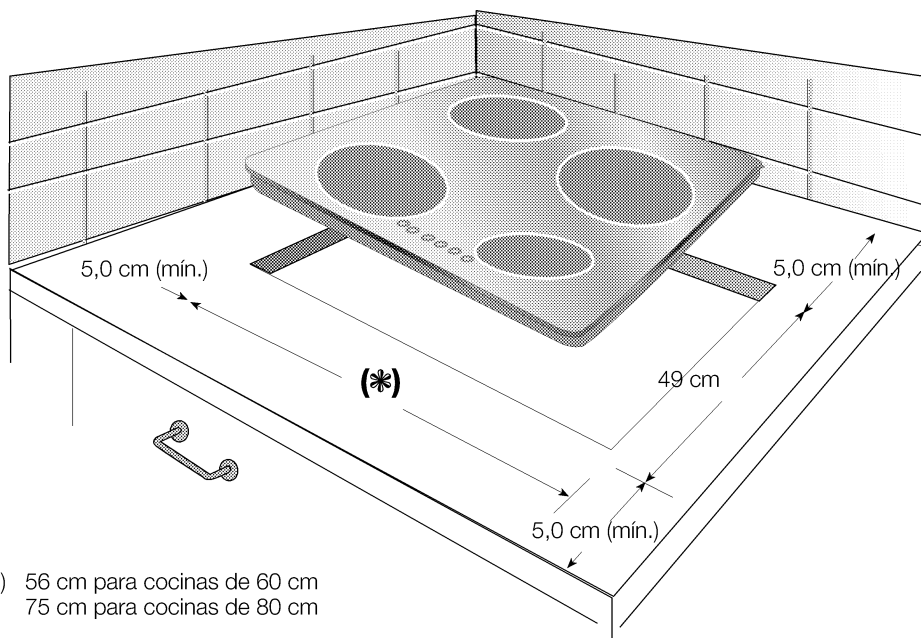
Montaje de la placa empotrada



Esta placa empotrada ha sido diseñada para su instalación en un espacio hueco de sobremesa. La colocación debe dejarse en manos de un profesional experto, mientras que la conexión a la red eléctrica debe realizarla un electricista profesional. Por consiguiente, deberán respetarse todas las reglamentaciones locales sobre seguridad así como las disposiciones técnicas sobre conexión de aparatos eléctricos de la compañía de suministro eléctrico local.

La instalación eléctrica del domicilio debe contar con un separador de polos con una abertura de contacto de al menos 3 mm (dispositivos de retención de tornillos, interruptor conductor con toma de tierra, interruptor principal).

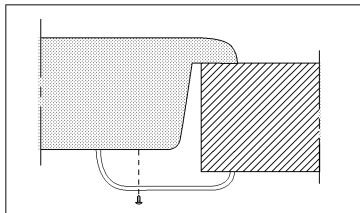
Entre los tabiques laterales y los lados de la cavidad en donde vaya a instalarse la encimera debe existir una distancia de al menos 50 mm. Si va a instalar un horno debajo de la placa, asegúrese de que dispone de una buena ventilación.



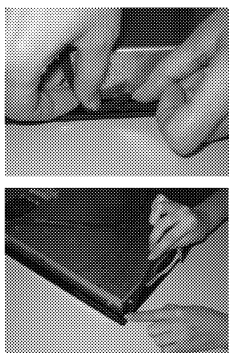
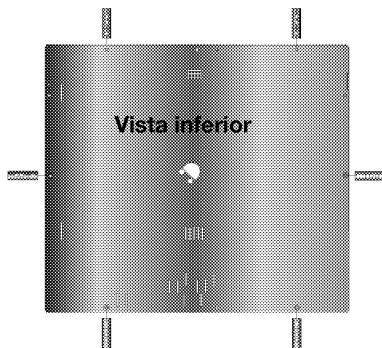
(*) 56 cm para cocinas de 60 cm
75 cm para cocinas de 80 cm

Además, puede instalar su placa según la ilustración por medio de la abrazadera de montaje. El uso de la abrazadera de montaje puede cambiar en función de su modelo.

Uso de la abrazadera de montaje (si está presente)



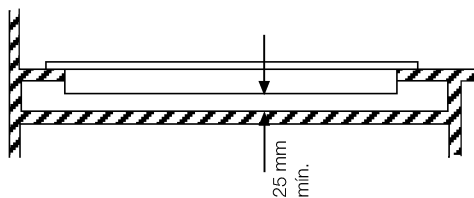
Para un grosor de encimera inferior a 20 mm introduzca un separador de madera entre el soporte y la superficie inferior de la encimera.



1. Prepare la encimera como se indica.
2. Retire la junta de sellado del embalaje.
3. La junta de cierre incluida en el embalaje se colocará alrededor del marco de cristal en la superficie inferior durante la instalación de la placa, según se muestra.
4. Coloque el aparato en una posición centrada en el aparador.
5. Apriete los tornillos de los muelles situados en la base del aparato para fijarlo en su posición.

Atención: Cuando instale la placa sobre un armario, debe instalar también una estantería divisoria tal como se muestra en la imagen superior. Esto no será necesario si instala la placa sobre un horno bajo encimera.

Si por causa por ejemplo de la instalación del aparato encima de un cajón, la parte inferior del aparato quedara al alcance de la mano, deberá cubrirla con una plancha de madera.



Conexión eléctrica

- No conecte el electrodoméstico al suministro eléctrico hasta no haber retirado todo el embalaje y los protectores de transporte.



Antes de conectar el electrodoméstico al suministro eléctrico de la red, compruebe que el voltaje y la frecuencia que se indican en la placa de datos se corresponden con los de la fuente de alimentación.

- Antes de acudir al servicio técnico autorizado, tenga preparadas las conexiones eléctricas.
- Deje la instalación del aparato en manos de un electricista cualificado.

Advertencia

Este aparato debe conectarse a una toma de tierra.

En caso de que el cable de conexión eléctrica sufra algún daño, deberá sustituirlo por un cable especial que podrá solicitar a nuestro departamento de atención al cliente.

El cable debe tener una longitud de 2 m como máximo, para conseguir un aislamiento de seguridad.

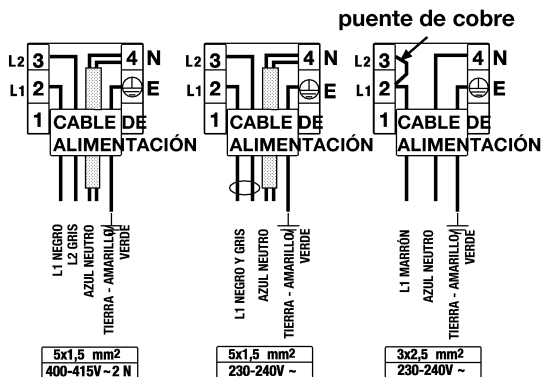
- El cable de alimentación debe pasar por la abrazadera del cable.
- El cable de la red eléctrica se debe disponer alejado del electrodoméstico.

Nuestra compañía no se hará responsable de los daños derivados de la utilización del horno sin una toma de tierra adecuada.

El aparato debe conectarse mediante el cable original o uno técnicamente equivalente del tipo H05RRF 3G 2.5. o H05RRF 5G 1.5.

- Si se suministra un cable junto con el electrodoméstico
 - Marrón (3x2,5), negro y gris (para 5x1,5) al cable con corriente

- Azul a hilo neutro
- Amarillo/verde a tierra.



Zona de la parrilla

Calentamiento selectivo de la zona interna de cocción

A, o

A y B juntos, o



Circuito sencillo – zona de cocción

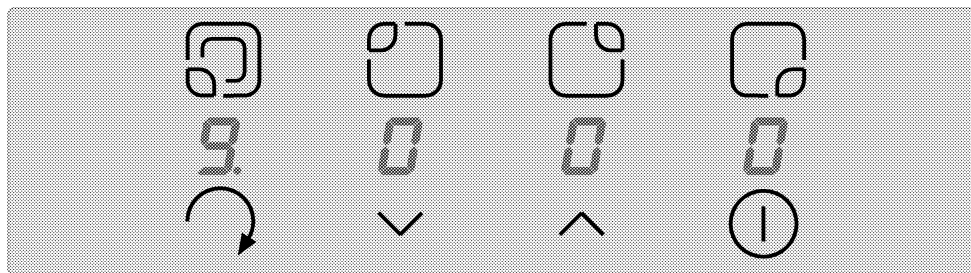


Circuito doble – zona de cocción

Las placas radiantes (halógenas) queman con esa luz brillante cuando se encienden por primera vez.

4 Funcionamiento de la placa

Elementos de control y visores





Características


- | | | | |
|--|---|--|---|
| | Interruptor principal - Tecla encendido/apagado | | Indicador de selección de los calentaplatos (zona de cocción) |
| | Valor de calor | | |
| | Valor de calor | | |
| | Control de selección de calentaplatos | | |
| | | | Visualizador de calentaplatos (ajuste del calor 0 ...9) |

Nota:


- Este dispositivo se controla a través de la unidad de control táctil.
- Mantenga siempre los paneles de control limpios y secos. La humedad y la suciedad pueden afectar al funcionamiento.
- Los gráficos y las ilustraciones tienen carácter ilustrativo únicamente. El aspecto real o las funciones de su aparato pueden ser distintas.

Encendido de la placa





Pulse la tecla “” del panel de control y manténgala así por lo menos durante 1 segundo. Los visualizadores de los calentaplatos se encenderán. La placa está lista para su uso. Puede encender (seleccionar) los diferentes calentaplatos antes de que transcurran 10 segundos. Mientras esté accionado el interruptor principal “” no podrá utilizar otros controles.



Todos los visualizadores de los calentaplatos “” y sus correspondientes puntos decimales parpadearán.

La placa pasará automáticamente a modo en espera en caso de que no se realice ninguna acción en el plazo de 10 segundos.

Si pulsa el interruptor principal “” durante más de 2 segundos, la placa se apaga y pasa de nuevo al modo en espera.

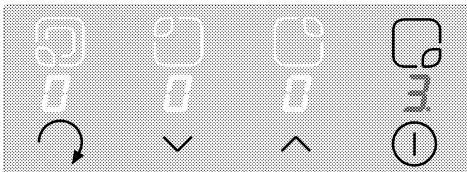
Selección de calentaplatos (zona de cocción)

1. Encienda la placa.
2. Toque el control de selección  para el calentaplatos deseado. Tras seleccionar un calentaplatos, parpadeará el punto decimal del visualizador correspondiente “”.
3. Ponga el nivel de calor entre “1” y “9” o “9” y “1” pulsando las teclas “” o “”.



Las teclas “” o “” disponen de una función de repetición. Si mantiene pulsada cualquiera de ellas, el nivel de calor se incrementará o reducirá de forma continua a razón de un nivel cada 0,4 segundos.

Si empieza por la tecla “”, aparecerá un “9”.

La placa pasará automáticamente a modo en espera en caso de que no se realice ninguna acción en el plazo de 10 segundos.






Apagado de la placa





Si pulsa el interruptor principal “” durante más de 2 segundos, la placa se apaga y pasa de nuevo al modo en espera. Si queda calor residual cuando la placa se apaga, el visualizador del calentaplatos en cuestión mostrará  de manera fija.

Apagado de los calentaplatos individuales:

Un calentaplatos seleccionado puede apagarse de 2 maneras distintas:

1. Pulsando las teclas “” y “” al mismo tiempo
2. Reduciendo el nivel de calor a “0” mediante la tecla “”

1. Pulsando las teclas “” y “” al mismo tiempo

Debe seleccionar el foco radiante que desee apagar mediante la tecla de selección “”. Se encenderá el punto decimal del visualizador correspondiente “”. Para apagar el calentaplatos es preciso pulsar las teclas “” y “” a la vez.

2. Reducir el nivel de calor a “0” mediante la tecla “” del calentaplatos que desee apagar

El calentaplatos puede apagarse también reduciendo su nivel de calor a “0”.

Calor extra

Esta función le facilita la tarea de cocinar. Cuando la función de calor extra está activa, el calentaplatos funcionará a máxima potencia durante cierto periodo de tiempo (vea la tabla 1). La duración de la función de calor extra depende del nivel de calor seleccionado. Este nivel lo indica una “A” parpadeante que se alterna con el valor del nivel de calor fijado (por ejemplo, durante medio segundo aparece la “A” y durante otro medio segundo aparece un “9”) en el visor del foco radiante. Al final del periodo de aplicación de la función de calor extra, la placa reducirá el calor y el nivel de calor que usted seleccionó se mostrará de forma continua en el visualizador.

La función Calor extra está disponible para todos los calentaplatos.

Activación de la función Calor extra:

1. Encienda la placa.
2. Seleccione el calentaplatos deseado pulsando la correspondiente tecla de selección.

3. Seleccione el nivel de calor del calentaplatos “9” con la tecla “^”. Una vez seleccionado el nivel de calor, el visualizador mostrará “9” y “A” de forma alternativa. Esto indica que se ha seleccionado el nivel de calor “9” y que la función de calor extra está activada.

4. A continuación fije el nivel de calor en el que desea que la cocción continúe una vez finalice la función de calor extra, usando para ello la tecla “v” antes de que transcurran 10 segundos. Pulsando la tecla “^” o “v” del calentaplatos, se puede usar el ajuste de calor entre “9” y “1”. (en este caso, fijamos el valor 6).

5. Mientras la función Calor extra esté activa, el visualizador alternará entre “A” y “6” (en este caso). Al finalizar la función, el visualizador mostrará “6” de forma continua.

Desactivación de la función Calor extra:

- La función de calor extra puede desactivarse antes de hora pulsando la tecla “v” hasta que aparezca el nivel de calor “0”.
- El refuerzo de potencia se puede desactivar accionando el sensor “^” y “v” al mismo tiempo o reduciendo el nivel gradualmente pulsando “ hasta “0”.

* Activación de zona extendida: (* Si la placa está equipada con esta función)

La zona básica debe ajustarse a un nivel superior a 0.


Se seleccionará el calentaplatos con calentador extendido (el nivel de cocción seleccionado parpadea en la pantalla) Pulse el sensor “^” y “v” al mismo tiempo: La zona extendida queda activada, indicándose con “.” (punto) en la pantalla de siete segmentos. La zona extendida se puede desactivar pulsando de nuevo el sensor “^” y “v” al mismo tiempo. Si vuelve a pulsar al mismo tiempo el sensor “^” y “v” el nivel de cocción cambiará a “0”.

Bloqueo para niños

Para evitar que los niños enciendan los calentaplatos, puede bloquear la placa para que no pueda conectarse de forma accidental. La funcionalidad de bloqueo para niños permite bloquear el control táctil en un complicado proceso de varios pasos.

El bloqueo y desbloqueo para niños está sólo disponible en modo de espera.



Bloqueo del módulo:

1. Encienda la placa mediante el interruptor principal “⊕”.
2. Pulse de manera simultánea las teclas “↻” y “v” un mínimo de 2 segundos.
3. A continuación, vuelva a pulsar la tecla “^”. La función de bloqueo para niños se activará y todos los visualizadores de los calentaplatos mostrarán el símbolo .

Cancelación del bloqueo para niños:

El procedimiento de cancelación del bloqueo para niños es idéntico al de la activación.

1. Encienda la placa mediante el interruptor principal “⊕”.
2. Pulse de manera simultánea las teclas “↻” y “v” un mínimo de 2 segundos.
3. A continuación, vuelva a pulsar la tecla “v”.

Todos los visualizadores de los calentaplatos muestran  durante el desbloqueo.  se apagará inmediatamente después de finalizar el procedimiento de desbloqueo.

Limitaciones del tiempo de funcionamiento

El control de la placa dispone de un limitador del tiempo de funcionamiento. Si alguno de los focos radiantes queda accidentalmente encendido, se desactivará automáticamente transcurrido cierto periodo de tiempo. (ver la tabla 1 más adelante). El límite del tiempo de funcionamiento depende del valor de calor seleccionado. Si hay un temporizador

asociado al calentaplatos, el visualizador del temporizador mostrará "00" durante 10 segundos, transcurridos los cuales se encenderá el visualizador de calor residual. Acto seguido, el visualizador del temporizador se apagará.

Tras el apagado automático de un calentaplatos de la forma anteriormente descrita, el calentaplatos estará de nuevo operativo y tendrá asignado el máximo tiempo de funcionamiento para el valor de calor fijado.

Valor de calor	Periodo de apagado en seg.	Periodo de encendido en seg.	Limitación de tiempo de funcionamiento en horas	Duración de calor extra en seg.
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	6	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Tabla -1: Parámetros de ajuste de calor, tiempo de ciclo 47,0 seg.

Función de calor residual

Si se determina que la temperatura de la superficie de un quemador o calentaplatos desactivado es superior a los 60 °C, el correspondiente visualizador mostrará el símbolo "H" (calor residual). Cuando el calor residual descienda de los 60 °C, el visualizador mostrará "0".

Tras un corte de fluido eléctrico, el visualizador de calor residual parpadeará si el calentaplatos correspondiente tenía una temperatura de calor residual igual o superior a 60 °C antes de que se produjera el corte de corriente. El visualizador parpadeará hasta que el tiempo de calor residual máximo se agote o el calentaplatos se seleccione y active.

Calibración del sensor y mensajes de error

Al encender la placa, el control de la placa realiza una calibración automática en función de las condiciones medioambientales, las del sensor y las de la placa. Durante la calibración ningún objeto debe cubrir la zona de vidrio del sensor. Además, el control de la placa no puede exponerse a iluminación intensa (luz solar, luces halógenas potentes, etc).

Razón del error	Visor
Luz ambiental demasiado intensa	F1
Luz muy pulsante (tubo fluorescente)	F2
Sensor cubierto por un objeto brillante	F3
Luz ambiental con alta fluctuación	F4

Tabla -2: Códigos de error y orígenes de los errores

Ejemplo de aplicación:

La calibración se lleva a cabo sin problemas en las siguientes condiciones de iluminación:

Iluminación mediante bombilla sin reflector (100W, ópalo) colocada a 70 cm sobre la placa vitrocerámica.

Una vez la calibración se ha realizado correctamente, el funcionamiento de la placa está garantizado incluso en condiciones de iluminación intensa, por ejemplo con focos halógenos con reflector (50W).

En caso de error, la calibración se repetirá hasta que las condiciones ambientales permitan una calibración correcta. El control de la placa sólo puede manipularse si se completó correctamente la calibración de todos los sensores.

Durante el proceso de calibración no debe haber ningún objeto sobre la placa. Además, la luz ambiental no debe ser demasiado intensa durante

la calibración. En caso de que aparezcan los mensajes F2, F2 o F4, el usuario deberá apagar todas las luces ambientales o cubrir la ventana mientras dure el proceso de calibración tras conectar por primera vez la placa a la corriente. Una vez el proceso de calibración ha finalizado satisfactoriamente, el control de la placa es capaz de tolerar un nivel de luz ambiental muy alto.

El control de la placa realiza una recalibración continua durante el funcionamiento para adaptarse a los cambios en las condiciones ambientales.



El control táctil dispone de un sensor que le protege de un posible sobrecalentamiento.

El sensor desactivará automáticamente el quemador responsable del exceso de calor. Si desea información o explicaciones sobre los mensajes de error, por favor consulte el cuadro.

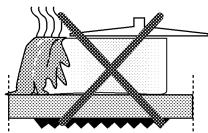
En caso de activación continua de una tecla (más de 10 segundos), todo el sistema de control se desactivará y sonará una señal acústica permanente.

5 Cuidados y mantenimiento

Cuidado de las placas cerámicas

La superficie vitrocerámica es resistente al uso cotidiano y el hecho de ser plana facilita su limpieza; aún así se recomienda tomar las siguientes precauciones.

- **Desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica si detecta una grieta en la superficie vitrocerámica.**
- **Mantenga a los niños alejados de las superficies calientes.**
- Para evitar que las placas se manchen, asegúrese de que la parte inferior de los utensilios y la superficie de la placa estén limpias y secas antes de su uso.
- No utilice la superficie para preparar alimentos, como, por ejemplo, cortar pan o cortar en rodajas verduras y fruta.
- No use la superficie para depositar objetos o para cualquier otro fin que no sea el de cocinar.
- Los arañazos o la caída de recipientes que tengan ángulos afilados sobre la superficie pueden dañarla.
- No coloque ningún material, como plástico, aluminio, etc. sobre la superficie.
- Si alguno de esos materiales se derritiese sobre la superficie, se debe retirar inmediatamente con un raspador para placas.
- No utilice nunca un paño de cocina o una esponja para limpiar el quemador cerámico, ya que estos artículos pueden dejar una capa de detergente sucio sobre el quemador, que se quemará y decolorará en el siguiente uso.
- No caliente cazuelas esmaltadas vacías.
- Las salpicaduras pueden dañar la superficie cerámica y provocar un incendio.



Tipos de cazuelas

Elección de la cazuela

A la hora de elegir las cazuelas, busque aquellas que dispongan de asas que se puedan sujetar fácilmente y que no se calienten. Evite las cazuelas inestables y que se inclinen con facilidad. También pueden resultar un peligro las cazuelas que no resulten fáciles de mover cuando están llenas. Utilice solamente cazos o cazuelas de fondo plano.

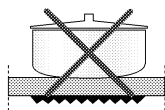
Tamaño de los recipientes

Para obtener la máxima eficacia y seguridad, utilice cazuelas de los tamaños recomendados para cada quemador.

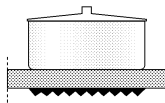
- Utilice recipientes que tengan una capacidad suficiente para la cantidad de alimentos que se está cocinando, de manera que no rebosen y se eviten limpiezas innecesarias.
- No coloque tapaderas sobre los quemadores

Coloque siempre las cazuelas en una posición centrada sobre los quemadores. Al pasar las cazuelas de un quemador a otro, levante siempre las cazuelas en lugar de deslizarlas.

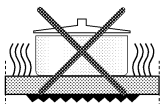
- No use recipientes con fondos de aluminio. (Esta práctica deteriora la superficie vitrocerámica).
- Utilice recipientes de acero o de vidrio resistente al calor. No utilice recipientes fabricados en materiales tales como cristal de boro o Pyrex, que generalmente son recipientes para horno.



- No utilice recipientes que tengan fondos cóncavos o convexos.



- La eficacia óptima se consigue usando cazuelas que coincidan con los diámetros de los elementos



- Si la cazuela es demasiado pequeña, se pierde energía.

Fritura en aceite abundante



- No llene nunca la sartén con más de un tercio de manteca o aceite.
- Nunca deje desatendida la sartén durante el calentamiento o la cocción.
- No fría una cantidad demasiado grande de alimentos al mismo tiempo, especialmente si se trata de alimentos congelados. Con ello sólo se consigue reducir la temperatura del aceite o manteca, con lo cual los alimentos quedan más grasientos.
- Seque siempre concienzudamente los alimentos antes de freírlos e introdúzcalos lentamente en el aceite o manteca caliente. En especial, la comida congelada producirá espuma y chisporroteo si la deposita en la sartén con demasiada rapidez.
- No caliente manteca ni fría con la sartén tapada.
- Mantenga la parte exterior de la sartén limpia y libre de restos de aceite o manteca.

En el caso de fuego en una sartén con patatas fritas o cualquier otro alimento

1. Apague la cocina.
2. Cubra las llamas con una manta o paño húmedo.

Casi siempre, las quemaduras y heridas se producen al coger la sartén que se está quemando y salir apresuradamente con ella.



No utilice agua para apagar el fuego. Deje que la sartén se enfríe durante al menos 30 minutos.

6 Limpieza

Antes de limpiar el aparato, desconéctelo de la red eléctrica.

- Antes de volver a encender el aparato, asegúrese de que todos los mandos estén en la posición OFF (desconexión).
- **Asegúrese de que la placa esté suficientemente fría antes de iniciar la limpieza.**
- No mezcle nunca diferentes productos de limpieza, ya que los distintos ingredientes activos pueden reaccionar con resultados imprevistos.

Exterior

Utilice un paño húmedo para limpiar la parte exterior. No use nunca instrumentos afilados, limpiadores domésticos abrasivos o detergentes. Para quitar las manchas difíciles, utilice un líquido de limpieza apropiado.

Placa cerámica

Limpie la placa a diario para evitar que las manchas se quemen.

1. Aclare siempre completamente con un paño limpio aclarado en agua limpia (ya que los residuos podrían dañar la superficie vitrocerámica la próxima vez que use la placa).
 2. Seque la superficie con un paño suave.
- **No utilice lana de acero, polvos abrasivos, detergentes o productos de limpieza con lejía, ya que dañarán la superficie.**
 - Puede utilizar un raspador para placas cerámicas (que se puede adquirir a través de Hob Brite y en los mejores establecimientos de su localidad) para eliminar de la superficie los restos de líquidos derramados y las manchas difíciles.

- **Los alimentos azucarados, tales como natillas o sirope, se deben raspar inmediatamente sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, la placa se puede dañar de forma permanente.**
- Los productos de limpieza apropiados para las placas cerámicas pueden dañar otras partes de la cocina, por lo que deberá tener cuidado con las zonas circundantes.
- No utilice limpiadores de vapor o aerosoles para la limpieza de la placa.

Con el tiempo...

- Se puede producir una ligera decoloración de los revestimientos y otras superficies. Esto no afecta al funcionamiento del aparato.
- Las decoloraciones y marcas que se producen en la placa cerámica son normales y no constituyen una avería.

Precauciones sobre la placa



Mantenga a los niños alejados del lugar donde se guarda el raspador de la placa.

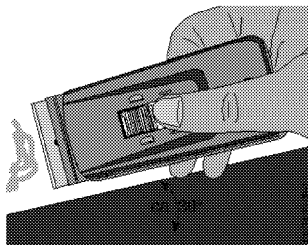
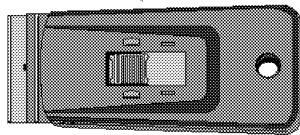
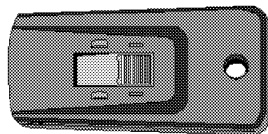
Productos de limpieza con agentes protectores que resultan adecuados:

Se recomienda el uso de productos con agentes protectores. La película que se crea protege la superficie de la placa de manchas resistentes y daños.

Las costras de leche sobrecalentada y alimentos exentos de azúcar pueden ser eliminadas tanto en frío como en caliente.

Para ello se recomienda utilizar un raspador que podrá adquirir en un comercio especializado. Sujete el raspador en un ángulo reducido para evitar arañazos. En ningún caso utilice cuchillos de sierra, estropajos de aluminio o similares para eliminar tales costras.

Elimine las manchas de calcio (manchas amarillas) aplicando pequeñas cantidades de agentes descalcificadores tales como Durgol, vinagre o zumo de limón. Aplique el producto con una esponja y, en caso de residuos resistentes, espere unos minutos antes de aclarar. Por último, aclare la placa con agua.



7 Resolución de problemas

Si la placa no funciona

⚠ Si el electrodoméstico no funciona, comprobar si:

- La corriente eléctrica está conectada.
- El fusible está fundido, el automático ha saltado o el interruptor principal está apagado.

Si el aparato aún no funciona tras realizar las anteriores comprobaciones, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Asegúrese de realizar las comprobaciones anteriores, ya que en caso de que realmente no haya ninguna avería, el proveedor puede facturarle los gastos.

Características de funcionamiento durante el uso

- Es normal que las piezas metálicas produzcan ruido cuando se está utilizando el aparato; esto se debe a la dilatación y la contracción.
- Si el vapor que se genera en la cocción entra en contacto con las superficies frías de la parte exterior del aparato, se condensará y producirá gotas de agua. Esto es perfectamente normal y no debe tomarse como una anomalía.

8 Transporte en el futuro

Guarde la caja de cartón original y cualquier otro material de embalaje en un lugar seguro. Transporte la placa en su caja de cartón original. Siga las instrucciones impresas en el cartón.

Si no dispone de la caja de cartón original

Fije con cinta adhesiva las tapas y los soportes para recipientes.

Envuelva el horno en plástico de burbujas o

cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva, con el fin de evitar daños durante el transporte. La placa se debe transportar en posición vertical. No coloque otros artículos sobre la parte superior del aparato.

9 Términos y condiciones de la garantía

Estimado cliente:

Esperamos que el presente manual del propietario haya solucionado todas sus dudas. En caso contrario, no dude en ponerse en contacto con nosotros llamando al número de teléfono.

En caso de detectar un problema con su aparato, es muy importante que se ponga en contacto directamente con nosotros para recibir ayuda o consejos de nuestros técnicos, así como para obtener recambios originales con la garantía del fabricante. Tenga a mano el número de serie del aparato antes de llamarnos. Lo encontrará en la pegatina adherida al aparato.

No obstante, antes de ponerse en contacto con nosotros, debe asegurarse de haber seguido todas las instrucciones contenidas en el presente manual.

Cualquier servicio no cubierto por la garantía será facturado.

Las cláusulas legales de la garantía le otorgan el derecho a recurrir. El compromiso de garantía del comerciante queda inalterado. Póngase en contacto con dicho comerciante en primera instancia.

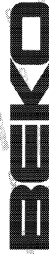
La fecha de recepción del aparato determina la duración del periodo de garantía.

BEKO

Servicio técnico línea blanca

902 877 665

Nombre	Dirección	Localidad	Código postal	Provincia	Teléfono	Fax
JAVIER FARRAGUT PALACRO	VIÑEN DEL PUIG, 19 BLOQUES 1º C	ALICANTE	03009	ALICANTE	966 876 518	966 875 518
PREPARACIONES ESCAMEZ, S.L.	SAN POLICARPO, 5-BANO 2	TORREVIEJA	03181	ALICANTE	966 702 389	966 709 452
JUAN A. HODENAS LOPEZ	CAPITAN ALFONSO VIVES, 74	ELXELICHE	03001	ALICANTE	966 641 405	966 641 406
SERVITECHMICAL, C.B.	JAZMIN, 10	ALICANTE	03012	ALICANTE	965 205 285	965 209 709
ALBERTO VIDAL PITJOR	CRONISTA VICENTE CARBONELL, 2 BAJOS	ALCOY	03002	ALICANTE	965 932 016	965 932 016
REACCIONES PUCHE,S.L.	DONOSO CORTES,19	ELDA	03000	ALICANTE	965 381 869	965 381 869
ELECTRO PONS, C.B.	CAPITAN GEMES, 37	PESCO	03080	ALICANTE	965 570 684	965 570 684
MIGUEL REIG	CAMINO DE PONENT, Local 6	RAFETA	03090	ALICANTE	965 940 834	965 940 834
ELECTROSAXX	SAYONAR, 4 LOCAL2	RAFAL	03069	ALICANTE	965 259 327	965 259 327
FACE SINOZART PEREA	RIO TURIA, 1	SAIX	03030	ALICANTE	965 474 232	945 270 417
REPARACIONES TECNIBEL,S.L.	PORTAL DE VILLARREAL, 16	VITORIA GASTEIZ	01002	ALABAMA	945 270 112	967 306 468
JUAN MANUEL LLORCA SOLIS	TORRES DE MACANAZ, 30	HELLIN	02600	ALBACETE	967 302 115	967 146 682
DIOSLA PEREA CABELLO (MULTI SERVICIOS TECNICOS)	TRAVESIA DE LAS MADRES, 3	VILLARROBLEDO	02000	ALBACETE	967 143 937	967 246 838
MIGUEL ANGEL CRISTIANO LOBATO-LANTADA	ALCAIDE MARTINEZ DE LA OSSA,2	ALBACETE	02001	ALBACETE	967 247 604	967 246 838
SERVITECHINGUANO	TORQUESA, 79 BLOS	ALMERIA	04008	ALMERIA	950 275 957	950 246 701
LUIS CARLOS JUJANO MENENDEZ-FRISER	DARREÑA DE LA BATERA, N° 20	ALMERIAMP	04711	ALMERIA	950 456 377	950 456 377
ELSDORFER, C.B.	JOSE ALDANCO, 12 - URB. ALBUQUELMA	ENCAMP-ANDORRA LA VELLA	04610	ANDORRA	376931759	376932605
REPARACIONES TELEVISION, S.L.	UNIK-960,S.L.	CANIGAS DE NARCEA	03800	ASTURIAS	985 816 072	985 816 072
MIGUEL ANGEL GONZALEZ	VENANCIO MARTINEZ, 6	NAVIA	33370	ASTURIAS	985 930 389	985 930 289
ALBERTO SERRANDEZ	FINCA DE ADARLOS	SILÓN	33307	ASTURIAS	985 946 611	985 946 611
MARINO TEJEDA LÓPEZ GRAGERA	MONTIJO	OVIEDO	33003	ASTURIAS	986 252 742	986 252 742
RICARDO OROZUEVA S.L.	VALLEJOVA DE LA SERENA	OVIEDO	33012	ASTURIAS	989 958 072	989 958 072
JOSE SANCION, S.C.P	MONTIJO	OVIEDO	33003	ASTURIAS	989 958 072	989 958 072
PEDRO GÓMEZ SERRANO ANTUNEZ	VILLAVIEVA DE LA SERENA	OVIEDO	33012	ASTURIAS	989 958 072	989 958 072
SANTONOSO, S.C.P	MONTIJO	OVIEDO	33003	ASTURIAS	989 958 072	989 958 072
DUNA BELMONT DOMENECH	MEÑICA	OVIEDO	33003	ASTURIAS	989 958 072	989 958 072
SERVITECHINGUANO	SANTA COLOMA DE GRAMANET	MEÑICA	08201	BARCELONA	934 313 709	934 303 477
ALFONS FERNANDEZ MUÑOZ-TECNIC-MG	MONTMAYOR, 3 Pº	MONTMAYOR	08200	BARCELONA	933 854 693	933 854 693
SERGILARDO VERA	POMBLU Y FABRA, 3 Pº	MONTMAYOR	08200	BARCELONA	935 680 872	935 680 872
CRISTOBAL SOLER ROVIRA	CARDONER, 8 LOCAL	MONTMAYOR	08200	BARCELONA	937 705 258	937 705 258
MANUEL DOMINGUEZ RODRIGUEZ	PENEDES, Local 1	MONTMAYOR	08200	BARCELONA	937 172 514	937 172 514
AKTEBASTECH S.L.	JARDIN, 46-48	VIC	08500	BARCELONA	938 869 475	938 869 475
FRANCISCO PASQUAL IBENA	LAURET, 13 Bajas	CUBELLES	08880	BARCELONA	938 950 976	938 950 976
JULIO MARTINEZ JUEZ	ROBRENDO, 24	MILANÓVA I LA GELTRU	08910	BARCELONA	934 903 719	938 142 094
MARCOS LÓPEZ VARGAS	CARRITERA FOGARIS, 29	TORDERA	08240	BARCELONA	937 605 559	937 605 559
VICTOR FORBES GONZALEZ	BALMES, 16	MANRESA	08700	BARCELONA	938 731 554	938 731 554
JUAN CARLOS MOLANO-ELECTRO MOVACANE S.L.L.	JUAN LLIMONA, 22 Bajas	ESGUADIA	08700	BARCELONA	938 037 349	938 037 349
GERMAN RODAS BENITO	ALFONSO VI, 28 BLOS	MIRANDA DE EBRO	09200	BURGOS	947 312 198	947 312 198
ANGEL ALVAREZ SAT CAMPO DE GIBALTAR	GUADIANA, 13	ARANDA DE DUERO	09400	BURGOS	947 609 843	947 609 843
ANTONIO GONZALO PEREZ	CAJAZANOS, 79-81	BURGOS	09004	BURGOS	947 202 250	947 277 087
MIGUEL ANGEL HONICINA HERRERO	PIREQUITA, 4	CACERES	10095	CACERES	922 236 909	922 236 909
ELECTRODOMESTICOS ROBLES S.L.	ADRIANO DE LA LINEA DE LA CONCEPCION	CADIZ	11001	CADIZ	952 551 345	952 551 345
SERPRIEGO, C.B.	PADRE FÁTIMA DE MOKLAK, 2	NAVAVILLAR DE IBOR	10301	CADIZ	956 285 360	956 286 626
SERJACOR, C.B.	JOSE ANTONIO, 42	CADIZ	11300	CADIZ	956 645 063	942 272 595
ANTONIO GONZALO PEREZ	PASAJE ESTEFANA,10 LA GANANIA*	SANTANDER	39005	CANTABRIA	942 272 595	942 271 948
MIGUEL ANGEL HONICINA HERRERO	TRASMERA, 21 BLS.	CANTABRIA	12003	CASTELLO DE LA PLANCA/CASTELLÓN	964 226 142	964 226 142
ELECTRODOMESTICOS ROBLES S.L.	LAGASCA, 6	CEUTA	51002	CEUTA	956 510 750	956 510 750
SERPRIEGO, C.B.	ANIMAS, 3	FUENTE EL FRESCO	13080	CORDOBA	967 988 425	928 604 480
ANGEL ALVAREZ SAT CAMPO DE GIBALTAR	SAN LUIS, 4 BLO. IZD.	PRIEGO DE CORDOBA	14800	CORDOBA	967 841 511	967 841 511
ANGEL ALVAREZ SAT CAMPO DE GIBALTAR	AVENIDA LA PEDANIA, 222	CORDOBA	14004	CORDOBA	957 293 242	957 293 242



Servicio técnico línea blanca

902 877 665

Nombre	Dirección	Localidad	Código postal	Provincia	Teléfono	Fax
BERNARDI CONDOMINIUM	C/O 20	SANTAGUDA	31529	NAVARRA	948 637 386	
ALEXSU TECHONMONTON	CUIDAD DE SUEGA, 10 BAJO	PAMPLONA	31079	NAVARRA	948 144 700	
ELECTRONICA VIVAN, S.L.	OTEROBERRANO, 11, B/L 1/O	XINZO DE LIMA	32830	OURENSE	988 460 092	
CELSO GONZÁLEZ MORENO	AVD. SAN FOSENDO, 9 B/O	CELAYA	32800	OURENSE	988 451 221	
ELECTROD. FELICO, S.L.	AVDA. PORTUGAL, 6 BAJO	OURENSE	32600	OURENSE	988 413 163	
RADIO DE LA TORRE, S.L.	PEÑA TREVINCA, 21	OURENSE	32035	OURENSE	988 392 173	
ANTONIO GONZÁLEZ QUIROGA	PLAZA DE LA VEISQUINA, 5	PEZEM	32356	OURENSE	988 311 044	
MARIANO GÓMEZ MARTÍN	PROP. LOS FRAILES, 12	PALENCIA	34032	PALENCIA	979 741 226	
ELEKTRA MERCADAL, S.L.U.	PL.G. LINARITXIN VIAL A PARCELA 20.	EL MERCADAL	07840	MEZQUIA	971 316 907	
CEGICEMA, S.L.L.	EXTREMADURA, 27 BAJOS.	PALMA DE MALLORCA	02066	IBIZA	971 154 323	
HUGO DE DOMÍNGO IROJUA, SCP	PUE SON REAL, 45 BUS. DRCH	PUERTO DEL ROSARIO	35500	MALLORCA	971 477 472	
CARPI CANARIAS, S.L.	COMANDANTE DIAZ TRATER, 87	APRÓFITE	35508	LANZAROTE	928 816 539	
TUTIS MIGUEL IGLESIAS REVILLA (TECNISERVICIOS IGLESIAS)	RUA ANGIUSTAS, 9 BUS	VIGO	36202	LA PALMA DE GRAN CANARIA	928 530 856	
INST. ASIST. TCA HERMANOS GORDO	LEA ACAGIAS, 5-7	SALAMANCA	37004	LA PALMA DE GRAN CANARIA	928 565 682	
ELECTRO TELE GOMEZ, S.C.	CRUZ ROJA, 24 ALMACEN B	SANTA CRUZ DE LA PALMA	38700	SALAMANCA	923 243 092	
ENRIQUE OCAÑA MORENO	MORILLO, 9	SANTA CRUZ DE TENERIFE	38009	LA PALMA	922 415 794	
SOLUCIONES CARDENOSA, S.C.	CLEMENCIA HARDISSON,	SEGOVIA	40002	SANTA CRUZ DE TENERIFE	922 665 068	
ELECTRON. I MULTISERVIS JIA, S.C.O.L	CARRIL ANCHO, 5N	SEGOVIA	41730	SEGOVIA	921 437 933	
FCO. JOSÉ MORAGREGA FONTS	PZ STA. CRUZ, 1	OSUNA	41600	SEVILLA	954 831 129	
INSTALACIONES BILBE	Beniloven-3	SEVILLA	41008	SEVILLA	954 811 219	
MARIO CASES QUILEZ	AVD. VIDAL I BARRAQUER, 28 5 (BAJOS)	REUS	42025	TARRAGONA	966 130 626	
FLORIAN ACEREDO GONZÁLEZ	COMERC, 8	TORTOSA	43500	TARRAGONA	977 775 504	
ELOY RODRIGUEZ IGLESIAS	GONGORA, 32-54	AMPOSTA	43870	TARRAGONA	977 580 969	
FRONTA, S.L.	MOLI, 65	ALCANIZ	43784	TARRAGONA	977 705 321	
JOSE VICENTE HERNÁNDEZ TORMO (ELECTRONICA BOHUER)	TERESA SALVO, 3	CORBERA DEBRE	44600	TARRAGONA	977 420 292	
MIGUEL BELTRAN	PLAZA DE ESPAÑA, 3	ALCANIZ	45000	TARAGONA	977 420 292	
REPARACIONES MONSALVO	FLORIAN ACEREDO GONZALEZ	MOCEJON	45000	TARAGONA	978 831 383	
Mª BEGONA VILLAMOR	PUENTE NUEVO, 7-18	ALIZARA	46000	TARAGONA	975 006 882	
ELECTRO VIKORASA, S.L.	POL. IND. FISINES C/ DRET DE MANIFESTACIO SN	VALENCIA	46000	TARAGONA	925 860 207	
JAVIER REMALES SABATER	ACTOR LORENS, 3, 15	VALENCIA	46021	TARAGONA	962 402 971	
	TECLA DE BORIJA, 6	XATIVA	46800	TARAGONA	963 686 266	
	EMPERDA, 24 BAJO	AYORA	46820	VALENCIA	962 191 330	
	PLAZA AUDITORMORENO GANS, 6 1H	ALGEMESI	46880	VALENCIA	962 482 076	
	PABO ZORRILLA, 105	VALLADOLID	47008	VALLADOLID	983 131 051	
	ANGUSTIAS, 42	MEDINA DEL CAMPO	47400	VALLADOLID	983 810 205	
	URRISUNO ALVAREZ, 11	BARKALDO	48902	VIZCAYA	944 387 133	
	FLORENTINO BALLESTEROS, 17	ZAMORA	49011	ZAMORA	980 528 528	
		ZARAGOZA	50013	ZARAGOZA	976 590 128	