

# EXQUISIT

Manual de instrucciones  
de uso y montaje

Placa de vitrocerámica

**EKC630-3RBZ**

## **Estimado cliente:**

Gracias por comprar nuestro equipo. Ha hecho una excelente elección.

Su equipo Exquisit fue construido para uso privado/doméstico y es un producto de calidad que combina los más altos estándares técnicos con un uso práctico y fácil, al igual que otros equipos Exquisit que funcionan para la completa satisfacción de sus propietarios en toda Europa.

## **Por favor, observe estas instrucciones cuidadosamente**



Antes de poner en funcionamiento el equipo, lea atentamente este manual. Contiene importantes instrucciones de seguridad para la instalación, operación y mantenimiento del equipo. La operación correcta contribuye significativamente al uso eficiente de la energía y minimiza su consumo durante la operación.

El uso incorrecto del equipo puede ser peligroso, especialmente para los niños.

Guarde el manual de instrucciones para referencia futura. Entréguelo a cualquier futuro propietario. Si tiene alguna duda sobre temas que no se describen con suficiente detalle en estas instrucciones, póngase en contacto con el Servicio al Cliente en nuestro sitio web en España y Portugal:

[www.exquisit-home.com](http://www.exquisit-home.com)

El fabricante trabaja constantemente en el desarrollo de todos los equipos y modelos. Por lo tanto, comprenda usted que, nos reservamos el derecho de hacer cambios en forma, equipo y tecnología

## Índice

<b>1.</b>	<b>Eliminación de equipos</b> .....	<b>4</b>
<b>2.</b>	<b>Seguridad</b> .....	<b>5</b>
	Instrucciones de seguridad.....	5
	Instrucciones generales de seguridad .....	6
	Indicaciones especiales de seguridad .....	7
	Seguridad y mantenimiento: Placa de cocción.....	8
<b>3.</b>	<b>Uso apropiado del equipo</b> .....	<b>9</b>
<b>4.</b>	<b>Desembalaje del equipo</b> .....	<b>10</b>
<b>5.</b>	<b>Montaje</b> .....	<b>11</b>
	Instalación .....	11
	Conexión eléctrica .....	11
	Encastre .....	13
	Pasos para el montaje de la placa de cocción .....	14
<b>6.</b>	<b>Antes de la primera puesta en marcha</b> .....	<b>17</b>
	Limpie a fondo el equipo.....	17
<b>7.</b>	<b>Descripción del equipo</b> .....	<b>17</b>
	Denominación .....	17
<b>8.</b>	<b>Operación de las zonas de cocción</b> .....	<b>18</b>
	Batería de cocina adecuada.....	25
<b>9.</b>	<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>26</b>
<b>10.</b>	<b>Antes de llamar al servicio al cliente</b> .....	<b>28</b>
<b>11.</b>	<b>Reparaciones</b> .....	<b>28</b>
<b>12.</b>	<b>Servicio de atención al cliente</b> .....	<b>29</b>
<b>13.</b>	<b>Condiciones generales de la garantía</b> .....	<b>30</b>
<b>14.</b>	<b>Conformidad CE</b> .....	<b>32</b>
<b>15.</b>	<b>Datos técnicos</b> .....	<b>32</b>

## 1. Eliminación de equipos



Este equipo cumple con las Especificaciones de la Normativa Europea de Eliminación de Residuos

2012 / 19 / EU

El cumplimiento de esta norma certifica que el producto se elimine adecuadamente. Con la eliminación ecológica, se asegura evitar cualquier daño a la salud causado por una eliminación incorrecta.

El símbolo del contenedor de basura en el equipo o en los documentos que lo acompañan indica que este producto no debe ser tratado como basura doméstica. Debe llevarse al punto de recolección para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

La eliminación debe realizarse de acuerdo con la normativa local vigente. Para obtener más información, comuníquese con la autoridad de su localidad o la compañía de recolección y eliminación.

Haga inutilizables los equipos antes de su eliminación:

- Extraiga el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Desconecte el enchufe del cable de alimentación.
- Quite o destruya cualquier cerradura de seguridad y cerrojo.

Esto evita que los niños jueguen en el equipo (¡peligro de asfixia!) o que se metan en otras situaciones que pongan en peligro su vida. Los niños a menudo no son capaces de reconocer los peligros inherentes a la manipulación de los electrodomésticos. Por esta razón, por favor bríndeles la supervisión necesaria y no les permita jugar con el equipo.

## 2. Seguridad

### Instrucciones de seguridad

Todas las instrucciones de seguridad en este manual de uso están marcadas con un símbolo de advertencia. Señalan posibles peligros en una etapa temprana. Asegúrese de leer y seguir esta información.

### Explicación de las instrucciones de seguridad



#### **PELIGRO**

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, provocará la muerte o lesiones graves.



#### **ADVERTENCIA**

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.



#### **Peligro de descarga eléctrica**



#### **¡Superficie caliente!**

**Riesgo de quemaduras**

**Riesgo de escaldadura**



#### **PRECAUCIÓN**

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede resultar en lesiones menores o moderadas.

#### **ATENCIÓN**

Indica una situación que, si no se evita, puede causar un considerable daño material o al medio ambiente.

## Instrucciones generales de seguridad

Apague siempre el equipo después de usarlo.

En caso de emergencia apague inmediatamente el fusible.



### **PELIGRO** **Peligro de descarga eléctrica /** **peligro para la vida**

- Nunca toque un equipo eléctrico cuando sus manos o pies estén mojados o cuando esté descalzo.
- Nunca utilice equipos eléctricos en el exterior.
- Los trabajos de instalación y el cableado eléctrico sólo deben ser realizados por profesionales de acuerdo con todas las normas y reglamentos aplicables en su país, incluidas las medidas de seguridad contra incendios. Por favor, nunca lleve a cabo este trabajo usted mismo.
- La seguridad eléctrica de esta unidad sólo está garantizada si el equipo está conectada a un sistema de conexión a tierra adecuado y cumple con las normas de seguridad eléctrica.
- Un cable de alimentación dañado debe ser sustituido inmediatamente por el proveedor, el distribuidor especializado o el servicio de atención al cliente. Si algún cable o conexión de enchufe está dañado, no utilice el equipo.
- Antes de cualquier trabajo de limpieza o mantenimiento, apague el equipo y deje que se enfríe completamente.
- Nunca use un limpiador de vapor para la limpieza. La humedad podría entrar en los componentes eléctricos.
- El equipo debe estar seco antes de que lo encienda nuevamente.
- No manipule el equipo excepto para las operaciones de limpieza y mantenimiento descritas en este manual.
- El equipo debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Nunca realice estas operaciones usted mismo.

## **NOTA**

El fabricante declina toda responsabilidad por las lesiones y los daños que resulten de no observar las instrucciones y las indicaciones para la instalación, el mantenimiento y el funcionamiento del equipo.

### **Procedimiento en caso de fuego:**

- NUNCA extinga un fuego con agua.
- Apague el dispositivo
- Cubra las llamas con cuidado con una tapa o una manta de fuego.

## Indicaciones especiales de seguridad

Seguridad de personas vulnerables: Niños y personas con capacidades reducidas.



### **PELIGRO**

#### **Daños por calor y peligro de incendio ¡Superficie caliente! Riesgo de quemaduras**

- Durante el uso, el equipo y sus partes tangibles se calientan. Hay que tener cuidado de no tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del equipo a menos que estén bajo constante supervisión.
- El equipo debe enfriarse antes de su limpieza y mantenimiento.
- ¡Nunca use el equipo para calentar una habitación!



### **PELIGRO**

#### **Riesgo de asfixia**

Las piezas de embalaje (p. Ej., plástico, poliestireno) pueden ser peligrosas para los niños. Mantenga el material de embalaje lejos de los niños.



### **PELIGRO**

- Este equipo puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con capacidades físicas, sensomotoras o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimientos, siempre que se les haya supervisado o instruido en el uso seguro del equipo y comprendan los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el equipo. Mantenga a los niños pequeños (menores de 8 años) alejados del equipo.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños a menos que sean supervisados.
- Los niños sólo pueden usar este equipo si han sido entrenados. Los niños deben ser capaces de manejar el equipo correctamente y comprender los riesgos mencionados en el manual de instrucciones.



### **PELIGRO**



### **Peligro de descarga eléctrica**

- Si la superficie de cocción tiene fisuras, apague el equipo para evitar posibles descargas eléctricas.
- Si no se puede apagar la placa de cocción debido a un defecto, apague inmediatamente el fusible de la casa y llame al servicio de atención al cliente.
- Utilice únicamente rejillas de seguridad o cubiertas de la placa de cocción del fabricante de la placa o rejillas o cubiertas de la placa de cocción aprobadas por el fabricante en el manual de instrucciones del equipo. El uso de rejillas de seguridad o cubiertas de placas de cocción inadecuadas puede provocar accidentes.
- El equipo no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No realice ningún trabajo dentro del equipo. Llame al servicio de atención al cliente si es necesario.



### **Superficie caliente!**

### **Riesgo de quemaduras y fuego**

- Peligro de incendio: Nunca almacene objetos en la superficie de cocción.
- Cocinar sin supervisión en fogones con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente extinguir un incendio con agua. En su lugar, apague el equipo y luego cubra cuidadosamente las llamas con, p. Ej., una tapa o una manta contra incendios.
- Las áreas de cocción y sus alrededores se vuelven muy calientes. Nunca toque las superficies calientes.
- Desconecte la energía antes de retirar las ollas.
- Cuando termine de cocinar, apague el equipo.
- Mantenga a los niños menores de 8 años, a las personas muy vulnerables y a las mascotas lejos del área de la cocina.

- Apague siempre apague la cocina después de usarla.
- No utilice el equipo mientras esté en contacto con el agua. No maneje el equipo con las manos húmedas.
- No maneje la cocina sin los utensilios de cocina adecuados.
- No deje el equipo desatendido durante el funcionamiento.
- No coloque papel de aluminio o plástico en las superficies de cocción. Mantenga todo lo que pueda derretirse lejos de la placa caliente, p. Ej., plásticos, papel aluminio, especialmente azúcar y alimentos con un alto contenido de azúcar.
- Si se utilizan otros aparatos eléctricos, asegúrese de que los cables se mantengan alejados de la placa caliente.
- No almacene objetos inflamables, fácilmente inflamables o deformables bajo la placa.
- Las cocinas no deben estar cerca de un refrigerador, lavavajillas o secadora. La emisión de calor afecta al consumo de energía (neveras) o se puede formar condensación (lavavajillas) y causar daños al equipo.
- Instale la placa de cocción de tal manera que se asegure una circulación de aire óptima, incluso durante largos períodos de cocción.
- La pared y todas las áreas irradiadas por el calor alrededor de la placa encastrada deben ser resistentes al calor.
- Hay que colocar una tabla debajo de la cocina.
- El equipo no debe instalarse en yates o caravanas.

### **3. Uso apropiado del equipo**

El equipo está destinado para uso privado/uso doméstico. Es adecuado para cocinar y cocer alimentos. Cualquier uso más allá de esto se considera inapropiado. Si el equipo se opera comercialmente, para fines distintos a los previstos o de una manera distinta a la descrita en las instrucciones de funcionamiento, tenga en cuenta que el fabricante no puede aceptar ninguna responsabilidad por ningún daño. El uso previsto también incluye el cumplimiento de las condiciones de operación y mantenimiento especificadas por el fabricante.

No se permiten modificaciones o cambios en el equipo por razones de seguridad.

## 4. Desembalaje del equipo



### **PELIGRO**

Las piezas de los envases (p. Ej., las láminas, el poliestireno) pueden ser peligrosas para los niños. ¡Riesgo de asfixia! ¡Mantenga el material de embalaje lejos de los niños!

El embalaje debe estar en perfectas condiciones. Verifique que el equipo no presente daños causados durante su transportación. En ningún caso instale ni ponga a funcionar un equipo dañado. En caso de que presente daños póngase en contacto su proveedor.

### **Material de embalaje**

Asegure una eliminación del material de embalaje respetuosa con el medio ambiente

### **Eliminación de la protección de transporte**

- El equipo y sus piezas interiores están protegidos para su transporte. Retire toda la cinta adhesiva del lado derecho e izquierdo de la puerta del equipo. Retire todas las cintas adhesivas y las piezas de embalaje del interior del aparato también. Remueva cuidadosamente los residuos de adhesivo.

### **Volumen de suministro**

1 Placa de vitrocerámica para encastrar

1 Manual de instrucciones

Accesorios para la instalación (4 ángulos de sujeción, tornillos y cinta de sellado)

con cable de alimentación.

Si se suministra con el cable de alimentación:

- Para la puesta en marcha, conecte el cable de alimentación en una toma de corriente con conexión a tierra.

- En caso de emergencia, desconecte inmediatamente el equipo de la fuente de alimentación, tirando del enchufe, no del cable.

## 5. Montaje

### Instalación

El equipo debe instalarse en una habitación bien ventilada y seca.

La temperatura ambiental afecta al consumo de energía y al buen funcionamiento del equipo.

## ATENCIÓN

- El equipo debe permanecer estable y no tambalearse.
- Nunca pellizque o cubra el cable de alimentación.
- El cable de alimentación no debe alcanzar en ningún momento una temperatura superior a la ambiente en 50°C.
- Un cable de alimentación dañado sólo puede ser sustituido por un técnico de servicio.
- Si se coloca un horno encastrado o cualquier otro equipo generador de calor directamente debajo de la placa de vitrocerámica, ambos equipos (horno y placa de vitrocerámica) deben estar debidamente aislados. La temperatura generada por el horno, medida en la parte trasera derecha de la placa, no debe exceder los 60°C. El incumplimiento de esta precaución podría provocar un mal funcionamiento de la electrónica.

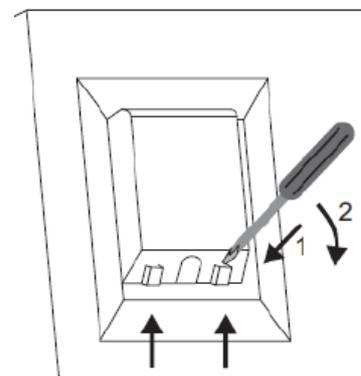
### Conexión eléctrica

## ATENCIÓN

- La conexión eléctrica de todas las cocinas y aparatos encastrados sólo puede ser realizada por un electricista autorizado, teniendo en cuenta las normas de la compañía local de suministro de energía.
- Antes de conectar el equipo, el electricista debe comprobar si el voltaje de la red eléctrica disponible corresponde al voltaje nominal del equipo.

Abra la caja de conexiones de la red eléctrica (se encuentra en la parte inferior del aparato):

Para desbloquearla, inserte un destornillador (1) y muévalo ligeramente hacia abajo (2).



## INDICACIONES para el técnico electricista

El diferencial debe estar abierto antes de comenzar

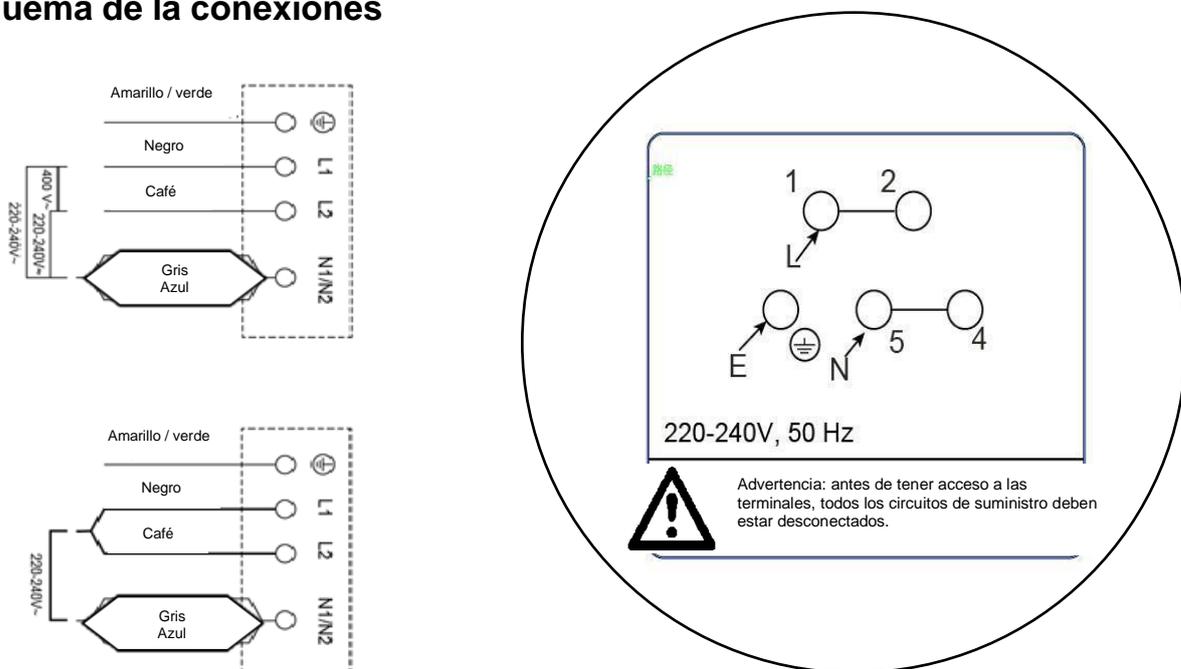
- Conexión trifásica de 380-415V: El puente conecta los terminales 4-5. Secuencia de fases según 1-2-3. Conductor neutro en 4 y 5.
- Conexión monofásica de 220-240V: El puente conecta los terminales 1-2 para Línea. El puente conecta 4-5 para Neutro.

El voltaje nominal de las resistencias es de 220-240V.

Se debe seleccionar un tipo de cable diseñado adecuadamente como cable de conexión a la red eléctrica, teniendo en cuenta el tipo de conexión y la salida nominal de la cocina.

El cable de conexión está sujeto en el bloque de la tensión.

## Esquema de la conexiones



## ATENCIÓN

Tenga en cuenta que el conductor de tierra debe estar conectado a la terminal de la regleta marcada con  $\oplus$ .

La instalación eléctrica del electrodoméstico debe estar equipada con un interruptor de emergencia que, en caso de emergencia, desconecte todo el aparato de la red eléctrica.

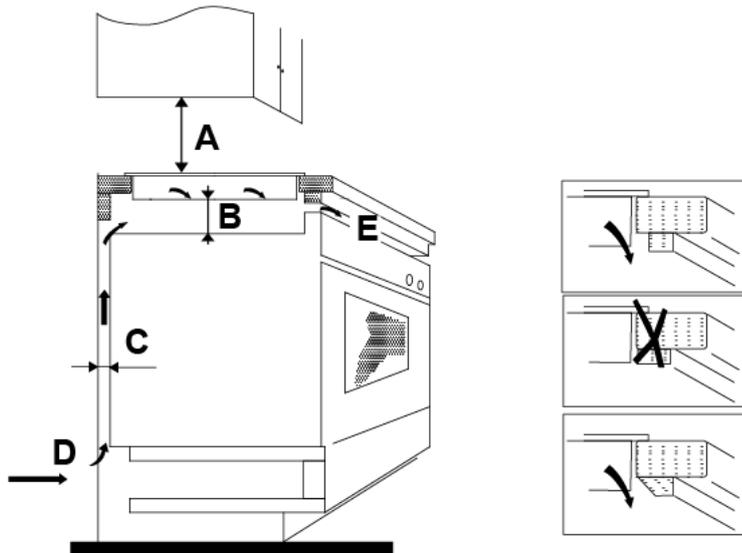
La distancia entre los contactos de trabajo del interruptor de emergencia debe ser de al menos 3 mm.

Antes de conectar el equipo a la red eléctrica, lea la información de la placa de características y el esquema de conexiones

## Encastre

# ATENCIÓN

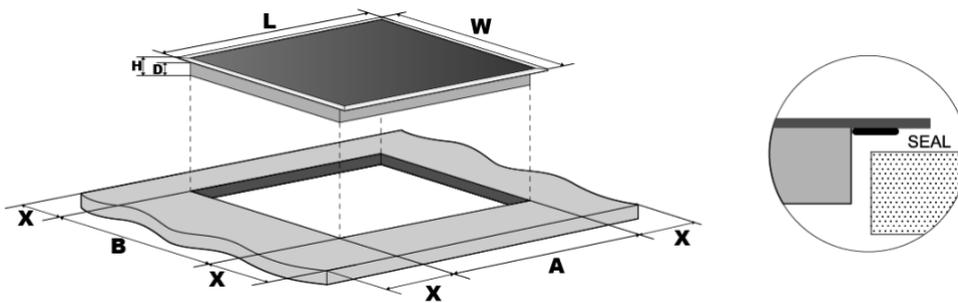
- Este equipo debe ser instalado por un técnico cualificado.
- Asegúrese de que haya suficiente ventilación durante el funcionamiento del equipo. No cierre las aberturas de ventilación.
- Debe haber circulación de aire por debajo del equipo



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min	20 min	Entrada de aire	Salida de aire de 5 mm

- Si la parte inferior del equipo es accesible después de su montaje en el armario bajo, debe instalarse un tabique, observando las distancias prescritas.
- Si, por otro lado, la instalación está encima de un horno, no es necesario el tabique.
- Los muebles de cocina, incluyendo el soporte, el recubrimiento de la superficie, los adhesivos y las juntas deben tener suficiente resistencia al calor según la norma DIN 68930:2009-11.
- Instale las campanas extractoras de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

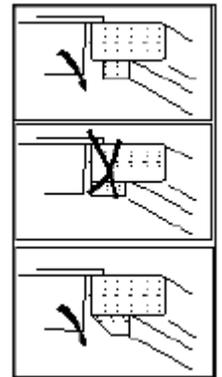
## Dimensiones del equipo y del recorte de la encimera en mm



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 min

### NOTA

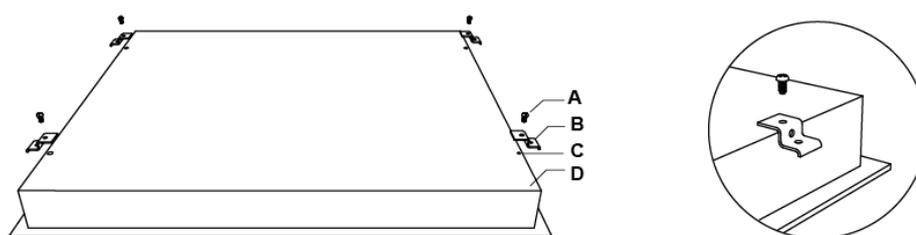
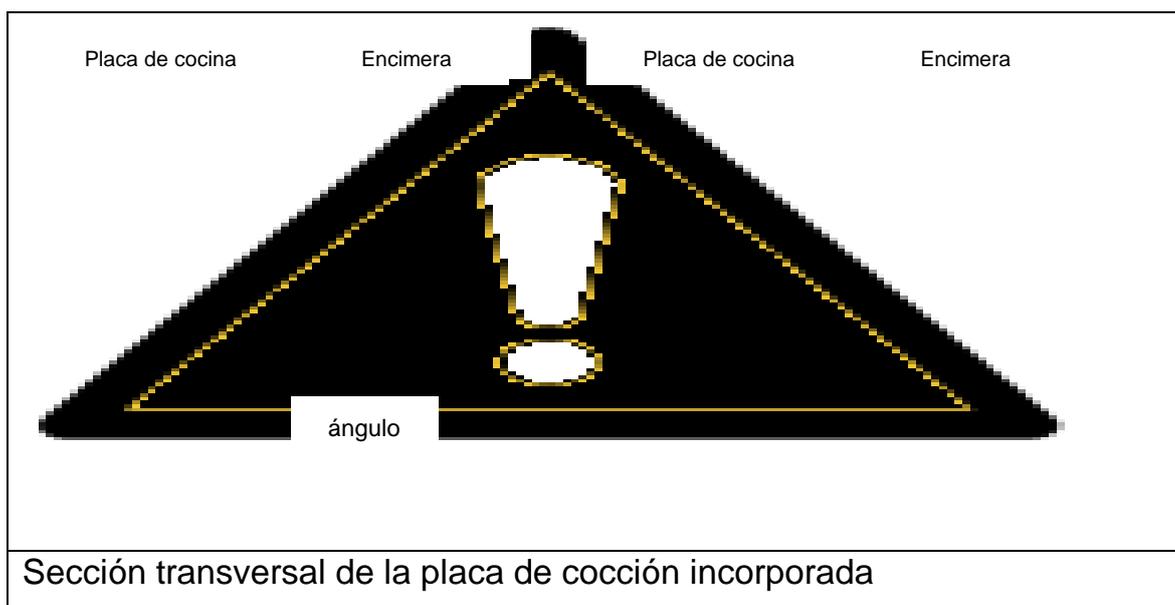
- No bloquee las aberturas de ventilación alrededor del equipo con la encimera circundante durante la instalación.
- En este equipo, la cinta de sellado ya está adherida a la parte inferior. No retire la cinta de sellado ya que esta impide que el líquido y los alimentos derramados entren en la parte inferior de la unidad.
- No use silicona para el sellado. La silicona dificulta el desmontaje del equipo y, por tanto, dificulta el servicio de mantenimiento del mismo en el futuro.



## Pasos para el montaje de la placa de cocción

A continuación se muestran los pasos de instalación de una placa de cocción con ángulos de sujeción:

- La encimera de los muebles encastrados debe tener un grosor mínimo de 38 mm. Debe estar nivelada en posición horizontal y sellada contra líquidos desbordados del lado de la pared.
- Las superficies cortadas deben ser selladas con laca especial, goma de silicona o resina de moldeo para evitar que se hinchen debido a la humedad.
- La distancia entre los bordes laterales recortados y una pared izquierda o derecha debe ser de al menos 50 mm. El recorte debe realizarse en el centro, sobre el armario bajo.
- Compruebe que el sello perimetral esté intacto e impecable.
- Coloque la placa, introduciendo primero los cables, en el recorte de la encimera previamente preparado.

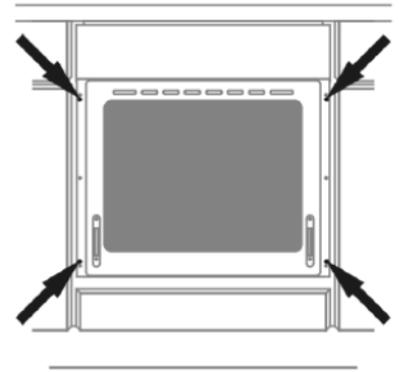


A	B	C	D
Tornillo	Ángulo de sujeción	Orificio de tornillo	Base del equipo

- Fije la placa de cocción a la encimera desde abajo con los ángulos de sujeción suministrados (B) y los tornillos (A), que se atornillan uniformemente en los orificios de la parte inferior de la placa de cocción. Tengan en cuenta el grosor de la encimera y compruebe que la placa de cocción esté bien asentada. Comience en el medio y continúe trabajando en diagonal hasta que la zona de instalación esté firmemente asentada en la encimera.

## En caso de que el equipo se instale sobre un horno

- Con la fuente de alimentación apagada, conecte el horno a la red eléctrica, deslice el horno un poco en el armario de encastre previamente hecho y conéctelo a la placa de cocción.
- Introduzca la clavija del extremo del haz de cables de la placa de cocción en las tomas correspondientes de la regleta de tomas del horno según las marcas de color, es decir, la clavija con marca negra coincide con la toma con marca negra, etc., asegúrese de conectar el cable de tierra (verde/amarillo) de la placa de cocción a la terminal de conexión (tornillo de cobre).
- Empuje el horno completamente dentro del armario de encastre y asegúrelo.



## Declaración

El material y todos los elementos que contiene han sido cuidadosamente revisados. No nos hacemos responsables de los errores o la falta de información en este manual de instrucciones. El fabricante se reserva el derecho de interpretación de este manual.

## NOTA

Nos reservamos el derecho de hacer mejoras técnicas sin previo aviso. El aspecto y el color del producto pueden diferir del producto real.

## 6. Antes de la primera puesta en marcha

El material y todos los elementos que contiene han sido cuidadosamente revisados. No nos hacemos responsables de los errores o la falta de información en este manual de instrucciones. El fabricante se reserva el derecho de interpretación de este manual.

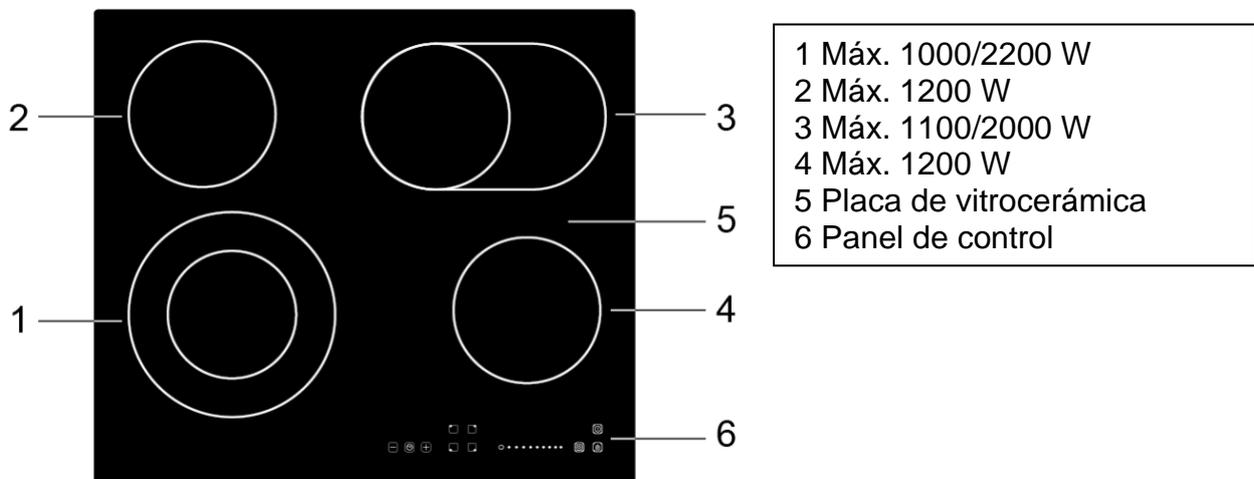
### Limpie a fondo el equipo

Vea indicaciones en “Limpieza y mantenimiento”

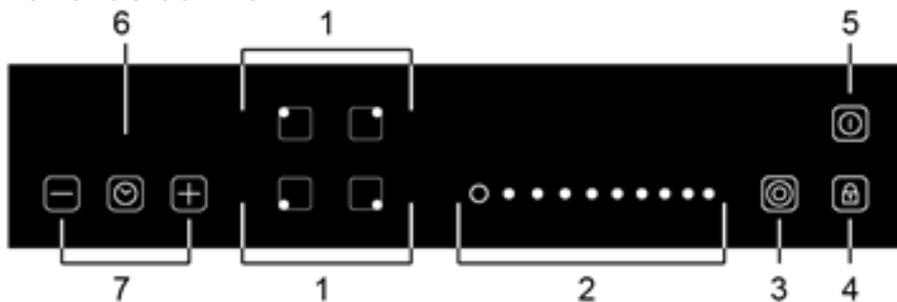
## 7. Descripción del equipo

### Denominación

#### Placa de vitrocerámica



#### Panel de control



### Control de energía / Interruptor de 9 posiciones (imagen similar)

- 1 Zonas de cocción
- 2 Indicador de niveles de energía
- 3 Indicador de zona doble
- 4 Función de bloqueo / Botón candado
- 5 Interruptor principal: Encendido / Apagado
- 6 Indicador de la hora
- 7 Ajuste de la hora

## 8. Operación de las zonas de cocción



### **PELIGRO** Riesgo de lesiones

- Si no se puede apagar la placa de cocción debido a un defecto, apague inmediatamente el fusible de la casa y llame al servicio de atención al cliente.
- No realice ningún trabajo dentro del equipo. Si es necesario, llame al servicio de atención al cliente.



### **Superficie caliente!**

### **Riesgo de quemaduras**

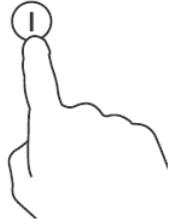
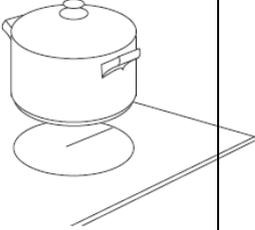
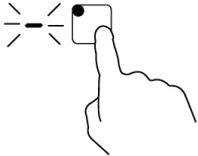
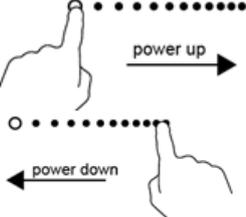
- Las áreas de cocina y sus alrededores se vuelven muy calientes. Nunca toque las superficies calientes.
- Cuando termine de cocinar, apague el equipo.
- No dejes que los elementos calefactores se quemen cuando las ollas o sartenes estén vacías o no estén presentes.
- Mantener alejados a las personas muy vulnerables y a los niños menores de 8 años y a las mascotas.

La placa de cocina está equipada con zonas de cocción de diferentes diámetros y potencias. El área que se calienta está claramente marcada en la placa. Para un mejor rendimiento del calor, coloque los utensilios de cocina exactamente sobre la zona de cocción señalada.

Las zonas de cocción están controladas por reguladores de energía, situados en el panel de control del equipo encastrado, que permiten un cambio de ajuste que va desde mantener el calor (aproximadamente el 7% de la capacidad de calefacción) hasta la temperatura máxima.

Junto al regulador de energía o interruptor táctil hay un diagrama de la placa de cocina que muestra la posición de la zona de cocción correspondiente. Un indicador luminoso muestra cuando la zona de cocción supera una temperatura de 50° C (indicador de calor residual) y sólo se apaga cuando la temperatura vuelve a bajar por debajo de esta temperatura.

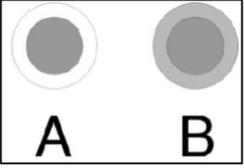
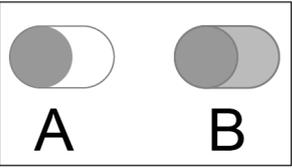
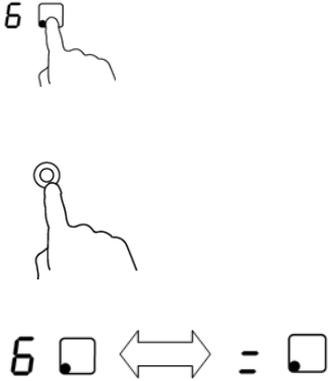
Vuelva a encender el equipo después de cierto tiempo y use el calor residual para ahorrar energía. Para más información, consulte cualquier libro de cocina ordinario.

<p>Toque el interruptor principal, todas las funciones se iluminan</p> 	
<p>Coloque un recipiente de cocción adecuado en la zona de cocción deseada</p> <p><b>Atención:</b> La base del recipiente de cocción debe estar limpia por fuera, igual que la placa de cocción.</p>	
<p>Seleccione el nivel de cocción y encienda</p>	
<p>Ajuste el nivel de cocción</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si no se selecciona un nivel de cocción en un minuto, la placa se apaga.</li> <li>• La configuración de los niveles de cocción puede cambiarse en cualquier momento</li> <li>• Niveles de cocción de 0 a 9</li> </ul>	

### Terminar el proceso de cocción

<p>Seleccione el nivel de cocción</p>	
<p>Baje el nivel de cocción a "0".</p>	
<p>Apague el equipo con el interruptor principal</p> 	

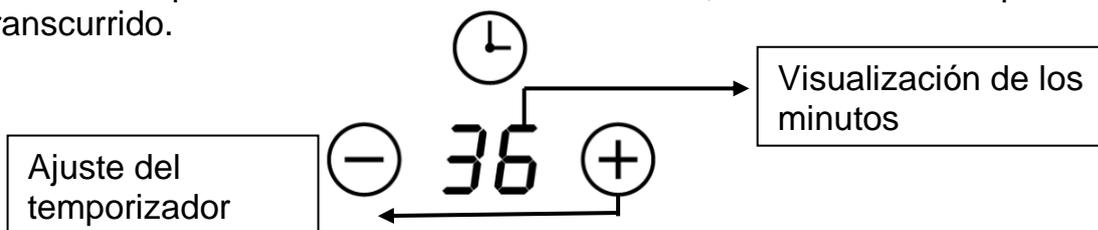
## Encendiendo la zona de doble circuito/zona de fritura:

	
Zona de cocción 1	Zona de cocción 3
<p>La zona de doble circuito tiene dos áreas de cocción, una interna y otra externa. El área de cocción interna (A) puede utilizarse por separado o ambas zonas de cocción (B) juntas.</p>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Para seleccionar la zona de cocción, toque el botón de selección deseado (1) y cuando la zona de cocción seleccionada (1) se ilumina, toque el botón (3) "indicador de zona doble".</li><li>2. La potencia de calentamiento puede ser seleccionada entre 1 y 9. Use las teclas "+" o "-" (2) para ajustar la potencia de calentamiento.</li><li>3. Después de 5 segundos, la zona de cocción seleccionada deja de parpadear, se activa la zona de doble circuito/zona de asado y se muestra alternativamente el nivel de potencia seleccionado mediante una doble línea (=).</li></ol>	
	
<b>Apagar la zona de doble circuito / zona de asado</b>	
<p>Utilice el botón 3 para desactivar el circuito doble/zona de asado. La placa de cocina continúa encendida en la zona de cocción establecida.</p>	

## Función Temporizador

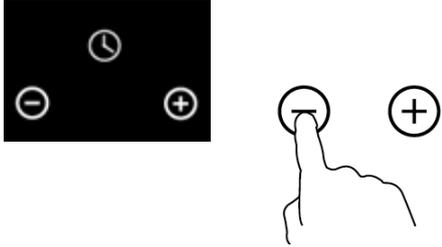
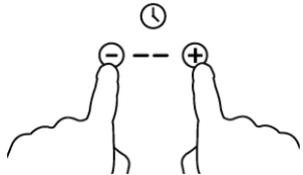
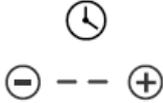
El temporizador se puede usar de dos maneras:

- Como desconexión automática: cuando una zona de cocción alcanza el tiempo preestablecido, el temporizador la desconecta automáticamente.
- Como temporizador – avisador: en este caso, solo indica el tiempo transcurrido.



## Ajuste del temporizador como temporizador – avisador

Con el temporizador-avisador puede ajustar hasta 99 minutos. Es independiente de todos los demás ajustes.

<p>Active la función de temporizador tocando el botón de control del temporizador. Ponga la hora con "-" o "+". El indicador de los minutos parpadea en la pantalla</p>	
<p>Para borrar el tiempo establecido, toque "-" y "+" simultáneamente. La pantalla muestra "--"</p>	
<p>La duración se muestra en la pantalla y desaparece. Durante 5 segundos, el tiempo de funcionamiento se ilumina en la pantalla.</p>	
<p>Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal durante 30 segundos. La pantalla muestra "--".</p>	

Nota: Para aumentar o acortar el tiempo del temporizador en **1 minuto**,

presione una vez el símbolo "-" o "+"



Para aumentar o acortar el tiempo del temporizador en **10 minutos**, mantenga

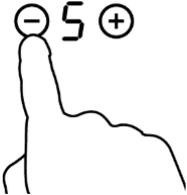
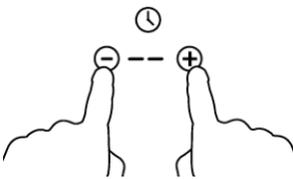
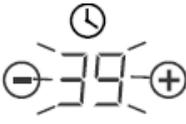
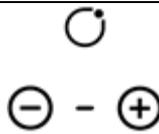
presionado el símbolo "-" o "+"



## Ajuste del temporizador como desconexión automática

Con esta función usted puede preseleccionar una duración para todas las zonas de cocción. Cada vez que se enciende una zona, empieza a correr el tiempo de duración preseleccionado.

Nota: Puede cambiar la duración de una zona de cocción o apagar el temporizador automático para la zona de cocción:

<b>Ajustar una zona de cocción</b>	
<p>Seleccione una zona de cocción y toque los símbolos "-" ⊕ "+". La placa de cocción muestra inicialmente el nivel 5.</p>	
<p>Toque los símbolos "-" o "+" debajo del símbolo del temporizador para introducir el tiempo de ajuste deseado.</p>	
<p>Toque "-" y "+" simultáneamente y la hora establecida se borra. La pantalla muestra "- -"</p>	
<p>La duración se muestra en la pantalla y desaparece. Durante 5 segundos, el tiempo de funcionamiento se ilumina en la pantalla.</p>	
<p>Cuando el tiempo de cocción establecido ha expirado, la placa de cocción se apaga automáticamente.</p>	



Nota: Para cambiar el tiempo del temporizador ya ajustado, comience en el paso 1 (ver arriba).

## Ajuste del temporizador para varios niveles de cocción

- a. El temporizador siempre muestra sólo un tiempo (mínimo) transcurrido.

Zona de cocción 1: 5 minutos  

Zona de cocción 2: 15 minutos  

- b. Una vez que el tiempo ha pasado, la zona de cocción se apaga y el temporizador muestra el tiempo restante de la siguiente zona de cocción

- c. Tan pronto como haya transcurrido el tiempo, la zona de cocción se apaga y el temporizador muestra



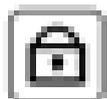
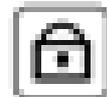
**NOTA:** Para cambiar el tiempo del temporizador establecido, vuelva al paso 1 Empieza a ajustar el tiempo del temporizador.

**Indicador de calor residual** 

Después de usar la placa, queda aun algo de calor en el área de cocción. El panel de control sigue mostrando "H" y advierte del calor emitido. Se apaga cuando la placa de cocción se ha enfriado. Para ahorrar energía, utilice la placa caliente para continuar cocinando o friendo.

## Función de bloqueo para la seguridad de los niños

Para activar la función de bloqueo, mantenga el “botón candado” pulsado, la pantalla muestra "Lo".  
Ahora no se puede operar con otra tecla que no sea el botón de candado.  
Para desactivar la función de bloqueo, mantenga pulsado el “botón candado” durante 3 segundos.



**Nota:** En el modo de salida segura, sólo el “botón candado” está activo y el interruptor principal funciona únicamente para apagar el equipo.

### Protección mediante desconexión automática

La placa de vitrocerámica encendida se apaga automáticamente después de un tiempo preprogramado si permanece encendida sin ser utilizada. Si varias zonas de cocción funcionan simultáneamente, la placa de vitrocerámica se apaga automáticamente en cuanto una de estas zonas alcanza este tiempo preprogramado. Este tiempo depende de los diferentes niveles de potencia, vea la siguiente tabla.

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo preprogramado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

### PRECAUCIÓN

Las personas con marcapasos deben contactar con su médico antes de usar esta placa de vitrocerámica.

### Resumen de los niveles de potencia

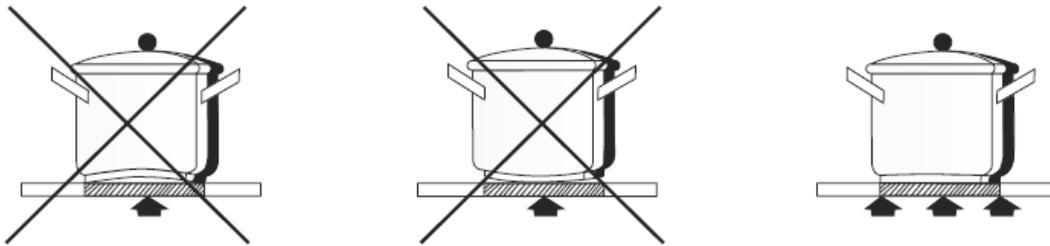
Esta visión general muestra que nivel de potencia es adecuado para cada platillo.

Niveles de potencia	Alimentos
1 – 2	Calentar suavemente pequeñas cantidades Derretir chocolate, mantequilla y alimentos de fácil combustión Calentar lentamente
3 – 4	Sazonar rápidamente. Cocinar arroz Recalentar
5 – 6	Panqueques
7 – 8	Cocer pasta Asar/freír
9	Cocinar sopa Hervir agua Saltear Dorar a fuego fuerte

**Nota:** En caso de que una de las zonas de cocción se apague, las otras zonas permanecen encendidas.

**Nota:** La función del temporizador como función de apagado automático de una zona de cocción puede ser programada para una zona de cocción, o para varias. (Programación como está descrito arriba)

## Batería de cocina adecuada



La superficie de cocción y el fondo de la olla deben estar siempre limpios y secos.

Utilice únicamente ollas y sartenes para cocinas eléctricas con un fondo perfectamente liso y un diámetro adecuado, igual o ligeramente mayor que la zona de cocción.

También se pueden utilizar utensilios de cocina de vidrio, arcilla o porcelana resistentes al calor. Con este tipo de utensilios de cocina, preste atención a la temperatura para que la comida no se pegue o se queme

No utilice ollas de plástico o cuya parte interior esté cubierta de aluminio. No utilice recipientes con la parte inferior áspera para evitar rayar la superficie de calentamiento de la placa de cocción. Si el fondo de las ollas no es plano o es demasiado pequeño, esto resultará en un mayor consumo de energía. Como resultado, no será posible utilizar el máximo calor y se crearán más riesgos de quemaduras y calentamiento para las personas y el medio ambiente.

## **ATENCIÓN**

**Evitar el derrame de líquidos; por lo tanto, reduzca el suministro de calor al hervir o calentar líquidos.**

### **Limpie el equipo después de cada uso**

1. Limpie el equipo con un paño húmedo y un poco de detergente.
2. Seque el equipo con un paño limpio.

Limpie cualquier salpicadura de comida y grasa inmediatamente. Para más información sobre la limpieza, véase el capítulo “Limpieza y mantenimiento”.

## 9. Limpieza y mantenimiento

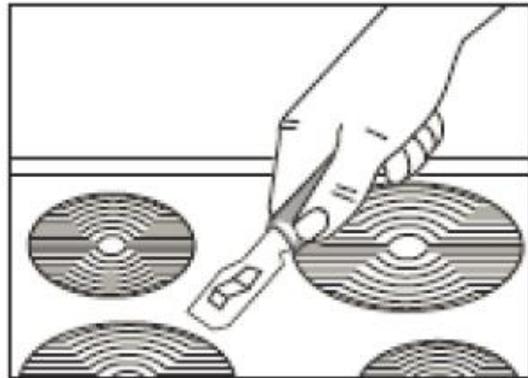
 	<p><b>PELIGRO</b></p> <p><b>PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA</b></p> <p>Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza y mantenimiento, apague el equipo y deje que se enfríe completamente. Nunca use un limpiador de vapor para la limpieza. La humedad podría entrar en los componentes eléctricos o de gas. El equipo debe estar seco antes de que lo enciendas de nuevo.</p>
	<p><b>Riesgo de escaldadura</b></p> <p>Al limpiar, la temperatura del agua debe ser seleccionada de manera que no haya peligro de escaldaduras.</p>
	<p><b>PRECAUCIÓN</b></p> <p><b>Riesgo de lesiones</b></p> <p>Cuando se usan raspadores de hojas de afeitar, tenga en cuenta que las hojas de afeitar son extremadamente afiladas y pueden causar heridas.</p>
	<p><b>PRECAUCIÓN</b></p> <p>No use limpiadores agresivos o raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie. Esto puede destruir el cristal.</p>

### Placa de vitrocerámica

- Limpie la placa de vitrocerámica con un paño húmedo y séquela con un paño seco. Si está sucia, añada un poco de detergente al agua caliente o límpiela con un limpiador de placas de cerámica disponible en el mercado. También puede aplicar una gota de aceite a intervalos regulares.
- Limpie inmediatamente la comida derramada, los residuos de comida y las salpicaduras de grasa.

- La humedad (de las tapas de las ollas o las placas de cubierta o del derrame de comida) acorta la vida de las valiosas zonas de cocción. Los residuos de líquidos penetran en los poros.
- Mantenga las zonas de cocción secas, de lo contrario pueden oxidarse con el tiempo debido a la humedad.
- **Si hay residuos de azúcar, detenga inmediatamente el suministro de energía y lave la superficie con agua caliente.**
- **En caso de que haya fragmentos de papel de aluminio y material plástico/plástico fundido accidentalmente, detenga inmediatamente el suministro de energía y trate la superficie cuidadosamente con agua caliente y un raspador de hoja de afeitar.**

Tenga en cuenta que las hojas de afeitar son extremadamente afiladas y pueden causar heridas ¡PELIGRO DE LESIONES!



- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales.
- Bajo ninguna circunstancia se deben lijar las placas de cocción.



## PRECAUCIÓN

Cuando se utilizan limpiadores comerciales especiales de vitrocerámica, es esencial seguir las instrucciones del fabricante.

## 10. Antes de llamar al servicio al cliente

Problema	Medida correctiva
<b>Las zonas de cocción no funcionan</b> - Se seleccionaron varias zonas de cocción simultáneamente.	Ponga en marcha las zonas de cocción en etapas.
-Revisar el fusible/conexión a la red eléctrica.	Cambie el fusible o haga que un electricista cualificado sustituya el cable de la red eléctrica.
Las zonas de cocción no están activadas.	Las placas de cocción se bloquean con la "función bloqueo". Desactive la función bloqueo
Las zonas de cocción no se pueden encender.	Posiblemente la superficie esté sucia o tenga una ligera película de grasa. Limpie la superficie e inténtelo nuevamente.
<b>La zona de cocción se ha descolorido</b> - Posiblemente causado por residuos de comida quemados.	Esto no influye en el funcionamiento del dispositivo. Asegure una limpieza regular.

## 11. Reparaciones

	<b>PELIGRO</b> Las reparaciones de los equipos eléctricos sólo pueden ser realizadas por un especialista cualificado. Las reparaciones incorrectas o poco profesionales son peligrosas para el usuario e invalidan la garantía.
---	--

## 12. Servicio de atención al cliente

Si no puede corregir el error, comuníquese con su servicio al cliente. En tal caso, no insista en repararlo, especialmente en las partes eléctricas del equipo.

### IMPORTANTE

Tome en cuenta que la visita del técnico de servicio al cliente, en caso de uso incorrecto o de una de las averías descritas como No Incluidas, incluso durante el período de la garantía, no es gratuito.

### Dirección de Servicio al cliente responsable:

Tel: (+34) 876 03 66 60

Internet: [www.exquisit-home.com](http://www.exquisit-home.com)

Las órdenes de reparación también pueden solicitarse en línea.

### Se le solicitará la siguiente información para procesar su pedido :

- dirección completa y número de teléfono
- descripción de la avería
- 1 versión
- 2 lote
- 3 modelo
- 4 número EAN
- 5 número de serie



### Placa de características

La placa de características está en la parte posterior del equipo (placa de cocción). En el caso de los equipos encastrados, también se incluye una placa de identificación en los accesorios, junto con el manual de instrucciones.

## **13. Condiciones generales de la garantía**

### **Condiciones de garantía**

Como comprador de un dispositivo Exquisit, usted tiene derecho a las garantías legales del contrato de compra con su distribuidor.

Para ello, recuerde conservar la FACTURA o el TICKET DE COMPRA pues es el único modo válido para mostrar la fecha de comienzo del periodo de Garantía. Sin ellos no se aplicará ninguna reparación cubierta por la Garantía del fabricante.

Adicionalmente, le proporcionamos las siguientes condiciones:

### **Vigencia de la garantía**

La garantía tiene una duración de 24 meses a partir de la fecha de compra (se debe presentar un comprobante de compra). Los fallos o defectos en el equipo se rectifican de forma gratuita durante los primeros 6 meses, siempre que el equipo sea accesible para reparaciones sin ningún esfuerzo especial. En los 18 meses posteriores, el comprador está obligado a demostrar que el fallo o defecto ya existía desde la entrega.

Su producto no ha sido diseñado para uso comercial (por ejemplo, en hoteles, bares, restaurantes, ...) o para uso compartido por varios hogares. En estos casos, la garantía no será de aplicación.

Al hacer uso de la garantía, la garantía no se extiende para el equipo ni para las piezas recién instaladas.

### **Alcance de las medidas correctivas**

Repararemos todos los defectos del equipo, dentro de los períodos especificados, que se puedan atribuir de manera demostrable a una fabricación defectuosa o a defectos de los materiales. Las piezas reemplazadas se convierten en nuestra propiedad.

### **Queda excluido lo siguiente:**

Desgaste normal, daños intencionales o por negligencia, daños causados por el incumplimiento de las instrucciones de uso, colocación o instalación incorrecta del equipo, conexión a una tensión de red incorrecta, daños debidos a efectos químicos o electrotérmicos u otras condiciones ambientales anormales, daños en el vidrio, en la pintura, en el esmalte y eventuales diferencias de color, así como bombillas defectuosas. Los defectos en el equipo también se excluyen si se deben a daños en el transporte. Tampoco realizamos ningún servicio si, personas no autorizadas realizan algún trabajo en el equipo Exquisit o se utilizan piezas no originales.

### **Alcance de validez de la garantía**

Nuestra garantía se aplica a equipos que se adquirieron en España o Portugal y que están en funcionamiento en España o Portugal

Para equipos instalados en cualquier otro país, el consumidor deberá dirigirse al Servicio Oficial de la filial consultando la página Web de la marca, que ejercerá la garantía conforme a la legislación de su país.

Para las órdenes de reparación fuera del período de garantía aplica lo siguiente:

Si se repara un equipo, las facturas de reparación vencen de inmediato y son pagaderas sin deducción.

Si un equipo es revisado o una reparación que ha comenzado no se termina, se calcularán los gastos de transportación y del trabajo hecho. El asesoramiento por parte de nuestro centro de atención al cliente es gratuito.

El servicio de asistencia técnica Exquisit cuenta con una extensa red de centros por toda la geografía española y portuguesa.

**En caso de precisar una atención técnica o para ordenar repuestos, comuníquese con nuestro departamento de servicio al cliente**

**TEL: (+34) 876 03 66 60**

**O en nuestra WEB:** [www.exquisit-home.com](http://www.exquisit-home.com)

## 14. Conformidad CE

En el momento de su lanzamiento a la venta, este equipo cumple con los requisitos de la Directiva RL 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la Armonización de las Legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética, y sobre la Comercialización de equipos eléctricos destinados a utilizarse con determinados límites de tensión  
RL 2014/35/UE.

Este equipo está marcado con el signo CE y cuenta con un Certificado de Conformidad para inspección por parte de las autoridades responsables de la vigilancia del mercado.

*\*Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones técnicas.*

## 15. Datos técnicos

<b>Modelo</b>	<b>EKC630-3RBZ</b>
Clase de protección	1
Dimensiones [mm] - Estufa	55x590x520
Dimensión de corte [mm]	560x490
Conexión eléctrica Voltaje / Frecuencia [V/Hz]	220-240 / 400 / 50-60
Carga conectada [KW]	6.6
Número EAN	4016572018998

*\*Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones técnicas.*

Todos los datos específicos del aparato que figuran en la etiqueta energética han sido determinados por el fabricante del aparato en condiciones de laboratorio, de acuerdo con métodos de medición normalizados en toda Europa. Están registrados en EN 50304. El consumo real de energía de los aparatos domésticos depende naturalmente del lugar de instalación y del comportamiento del usuario y, por lo tanto, puede ser superior a los valores determinados por el fabricante del aparato en condiciones normales.

# EXQUISIT

Torre Aragonia  
Avda. Juan Pablo II 35, Planta 3  
ES-50.009 Zaragoza

EKC630\_3RBZ\_0450068\_Version\_E1.0\_2015\_11\_20 ES  
Importado por JEELPERG, SLU. (NIF B99560591)

[www.exquisit-home.com](http://www.exquisit-home.com)