

EXQUISIT

Placa de inducción

EKI 601-2



Manual de instrucciones
de uso y montaje

Introducción



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

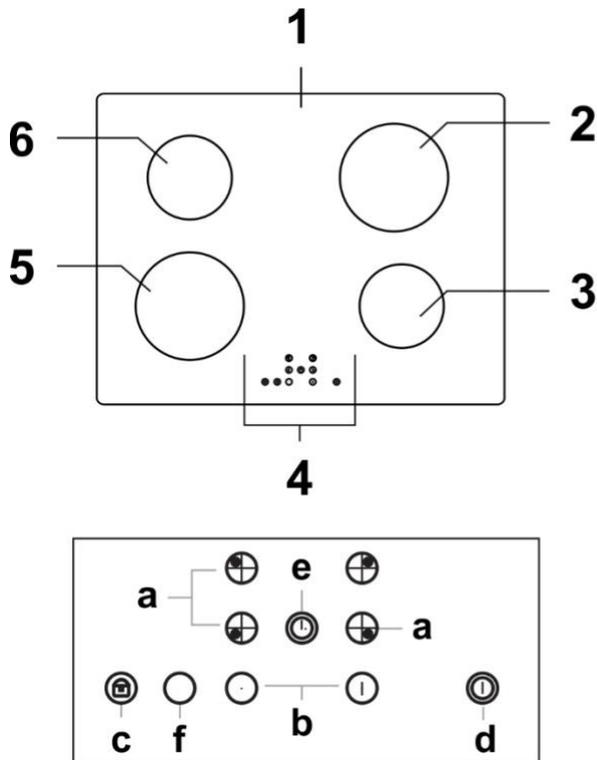
El fabricante trabaja constantemente en el desarrollo de todos los equipos y modelos. Por lo tanto, comprenda usted que, nos reservamos el derecho de hacer cambios en forma, equipo y tecnología.

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.

Descripción del equipo



Panel de control digital (adelante al centro) „Touch Control“
Botones táctiles con indicador de calor residual

1	Placa de cocina	Diámetro (mm)	Potencia (KW)
2	Atrás a la derecha	Ø 180 mm	1800
3	Adelante a la derecha	Ø 145 mm	1200
4	Panel de control		
5	Adelante a la izquierda	Ø 180 mm	1800
6	Atrás a la izquierda	Ø 145 mm	1200

4 Panel de control

- a) Zonas de cocción
- b) Ajuste de niveles de temperatura
- c) Control de bloqueo/ Botón candado
- d) Temporizador
- e) Encendido/Apagado

Volumen de suministro

- 1 Placa de cocina de inducción
- 1 Manual de instrucciones

Accesorios para el montaje:

- 4 soportes de sujeción
- 4 tornillos: ST4.2x32mm
- 4 sellos

Índice

1	Para su seguridad	5
1.1	Seguridad y responsabilidad	6
1.2	Seguridad y advertencias	7
2	Preparación del equipo para el montaje	8
2.1	Desembalaje del equipo	8
2.2	Montaje de la placa de inducción	9
2.3	Conexión eléctrica.....	12
2.4	Desmontar la placa de inducción.....	13
3	Puesta en marcha de la placa de inducción	14
3.1	Batería de cocina adecuada	16
4	Limpieza y mantenimiento	23
5	Mensajes de error	25
6	Servicio de atención al cliente	26
7	Condiciones de la garantía	27
8	Datos técnicos	29

1 Para su seguridad

Para un uso seguro y adecuado, lea atentamente las instrucciones de uso y demás documentos que acompañan al equipo y guárdelos para su uso posterior.

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 se ignora, provocará la muerte o lesiones graves.



ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, si se ignora, puede provocar la muerte o lesiones graves.



PRECAUCIÓN

Indica una situación peligrosa que, si se ignora, puede provocar lesiones leves o moderadas.

ATENCIÓN

Indica una situación que, si se ignora, conduce a daños materiales.

1.1 Seguridad y responsabilidad



PELIGRO

Seguridad de personas vulnerables: niños y personas con capacidades reducidas

- Este equipo puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensomotoras o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimiento:
 - si son supervisados o han sido instruidos respecto al uso seguro del dispositivo
 - si comprenden los peligros que el uso del equipo conlleva
- Los niños no deben jugar con el equipo
¡Mantenga a los niños lejos del equipo!
- Los niños no deben limpiar el equipo.
- Existe riesgo de lesiones debido a cada uno de los procedimientos de limpieza.



PELIGRO



¡Muerte por descarga eléctrica!

- Nunca toque un dispositivo eléctrico cuando sus manos o pies estén mojados o cuando esté descalzo.
- Un cable de alimentación dañado debe ser reemplazado inmediatamente por el proveedor, un distribuidor especializado o personal de servicio al cliente.
- Deje de usar el equipo si las conexiones del cable o del tomacorriente están dañadas.
- Si la placa de cocina ya no se puede apagar debido a algún defecto:
 - apague inmediatamente el centro de carga de la casa
 - llame al servicio al cliente

1.2 Seguridad y advertencias



ADVERTENCIA

¡Peligro de incendio por uso inadecuado!

- Nunca almacene objetos en la encimera.
- Nunca almacene artículos fácilmente inflamables encima/debajo del equipo.
 - Si el equipo se enciende involuntariamente las piezas pueden deformarse o quemarse.
- No coloque papel aluminio ni plástico sobre la placa.
- Mantenga todo lo que pueda derretirse lejos de la placa caliente, p. Ej. plástico, lámina, en especial azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar
- Mantenga los electrodomésticos lejos de las placas calientes

Tenga especial cuidado al asar:

- El aceite y la grasa pueden incendiarse.

Nunca extinga el fuego de aceite o grasa con agua



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones por reparaciones inadecuadas!

Haga reparar los aparatos defectuosos exclusivamente por un técnico electricista autorizado.

2 Preparación del equipo para el montaje

2.1 Desembalaje del equipo

- Desembale cuidadosamente la placa de inducción.
- Revise la placa de inducción para ver si tiene daños.



ADVERTENCIA

¡Riesgo de corte por bordes dañados y/o afilados!

- Solicite que el servicio al cliente repare o reemplace inmediatamente la hornilla/puerta del horno dañada.

ATENCIÓN

El embalaje no debe estar dañado.

- En ningún caso instale ni ponga a funcionar un equipo dañado
- En caso de que presente daños póngase en contacto con servicio al cliente o con su proveedor.

Notas sobre el transporte

Verifique que el equipo no presente daños causados durante el transporte

Eliminación de la protección de transporte

El horno y la placa de vitrocerámica están protegidos para su transporte.

- Elimine todas las cintas adhesivas, placas de poliestireno y plástico.
- Elimine cuidadosamente los residuos de adhesivo.

Material de embalaje

Eliminación ecológica de residuos



Preparación de la encimera

- La encimera debe estar en posición horizontal y debe sellarse contra el desborde de líquidos en el lado de la pared.
- Las superficies cortadas deben ser selladas con pintura especial, goma de silicona o resina de moldeo para 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 hacerse en el centro de la encimera.
- Los muebles de cocina, incluyendo el material de base, el revestimiento de la superficie, los adhesivos y las juntas deben tener una resistencia suficiente al calor, de al menos 100°C, según la norma DIN 68930:2009-11.

2.2 Montaje de la placa de inducción

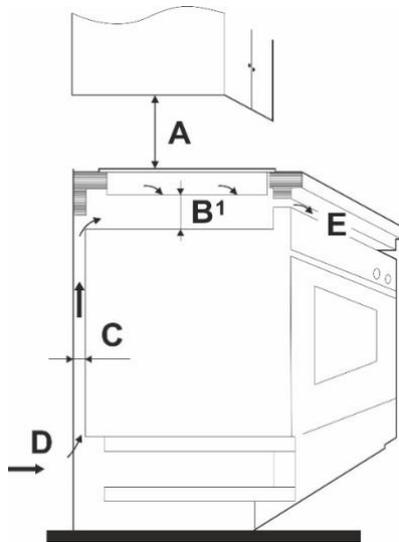


PRECAUCIÓN

Peligro de corte por rotura de la placa de vitrocerámica

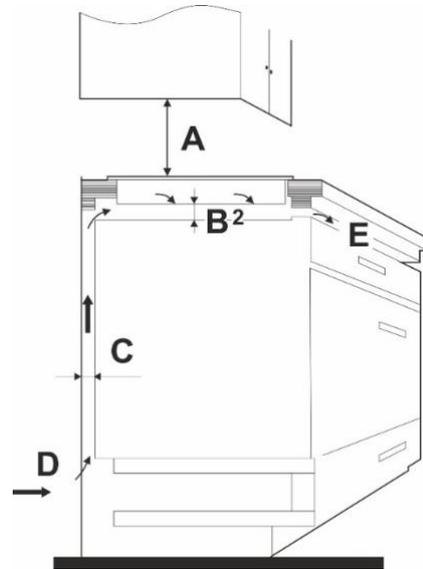
- No coloque la placa de inducción sobre una de las esquinas de vitrocerámica.
Riesgo de cristal roto.

Gráfica I Distancias de instalación
B1= con fuente de calor

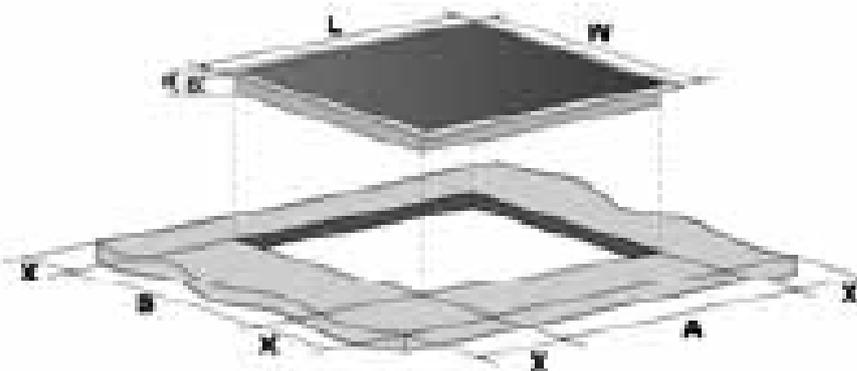


A 760mm
B1 50 mm /50 mm mín.
C 20 mm mín.
D Entrada de aire
E Salida de aire mín. 5mm

Gráfica II Distancias de instalación
B2= sin fuente de calor, con armario o cajón



A 760mm
B2 15 mm /50 mm mín.
C 20 mm mín.
D Entrada de aire
E Salida de aire mín. 5mm



Gráfica III Medidas de encastre en mm

L	W	H	D	A	B	X
590	520	62	56	560	490	50

Observe las siguientes indicaciones al instalar la placa de inducción.

- Compruebe nuevamente las medidas del recorte de la encimera.
- Mantenga los bordes del recorte limpios y sin grasa.
- Coloque la placa de inducción sobre el hueco de la encimera con el indicador de calor residual hacia el frente.
- El borde de vitrocerámica debe estar paralelo al borde frontal de la encimera.
- Coloque la placa en el recorte introduciendo primero los cables.
- Baje lentamente la placa de inducción en el recorte hasta que descansa completamente sobre él.
- Presione el borde de la placa de inducción por todo el rededor
- Fije la placa de cocción a la encimera desde abajo con:
 - 4 grapas de sujeción
 - 4 tornillos
- Si la parte inferior del equipo es accesible después de su instalación en el armario de la cocina, debe construir una pared divisoria. Instale la pared divisoria de acuerdo con las distancias prescritas. Vea las gráficas I y II
- Si, por el contrario, la instalación se realiza sobre un horno, no es necesaria la pared.

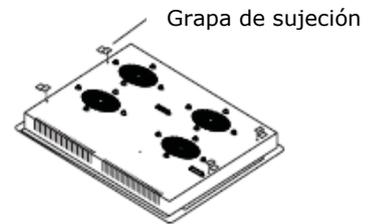


Figura 1

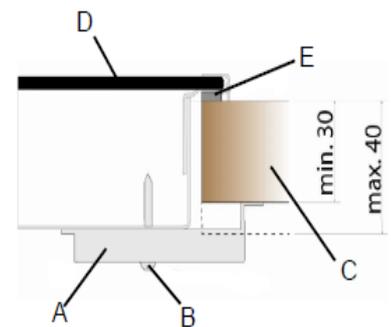


Figura 2 Corte transversal de la placa de inducción encastrada

D Placa de inducción
E Sello
C Encimera
A Grapa de sujeción
B Tornillo

ATENCIÓN

Coloque cuidadosamente la placa de inducción en la encimera. **iDebe funcionar al primer intento!**

- De lo contrario, la placa de inducción no se puede levantar fácilmente y la tira de sellado ya no se adhiere tan bien en el segundo intento.

2.4 Desmontar la placa de inducción

La placa de inducción, una vez pegada en la encimera, no se puede quitar fácilmente.

ATENCIÓN

Riesgo de daños materiales

- Haga desmontar y reparar la placa de vitrocerámica únicamente por el servicio de atención al cliente del fabricante o por un electricista autorizado.

3 Puesta en marcha de la placa de inducción

Limpie a fondo el equipo antes de ponerlo en marcha.

- Limpie las superficie de la placa con un paño húmedo y séquela. Para más instrucciones, vea el capítulo "Limpieza y mantenimiento".



PELIGRO

Riesgo de lesiones

- Si la placa de cocción está agrietada, apague el aparato inmediatamente para evitar posibles descargas eléctricas.
- Si no se puede apagar la placa de cocción debido a algún defecto, apague inmediatamente el fusible de la casa y llame al servicio técnico.

No realice ningún trabajo en el interior del equipo. En caso necesario, llame al servicio de atención al cliente.



PRECAUCIÓN

Para evitar que se dañe la placa de cocción, mantenga las superficies de cocción secas. Las ollas mojadas pueden dañar las zonas de cocción.



ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras por superficies calientes

Las zonas de cocción y sus alrededores se calientan mucho.

- Nunca toque las superficies calientes.
- Tan pronto termine de cocinar, apague el equipo.
- No deje las resistencias encendidas cuando no tengan ollas o sartenes o cuando estos estén vacíos.

Mantenga alejados a las personas vulnerables, a los niños menores de 8 años y a las mascotas.



ADVERTENCIA

¡Riesgo de descarga eléctrica debido a una placa de vitrocerámica defectuosa!

La placa de vitrocerámica no se puede desconectar.

- Apague inmediatamente el fusible de la casa y llame al servicio de atención al cliente.
- No realice ninguna reparación en el aparato.

3.1 Batería de cocina adecuada

- La superficie de cocción y el fondo de la olla deben estar siempre limpios y secos.
- Ollas y sartenes con un fondo perfectamente liso.
- Utensilios de cocina resistentes al calor "Siga las instrucciones del fabricante".
- No utilice ollas de plástico o cuya parte interior esté recubierta de aluminio.

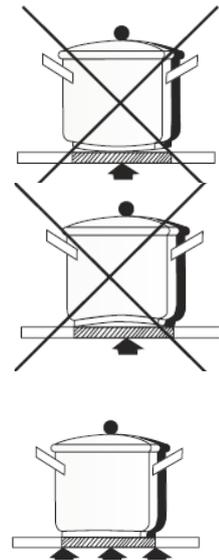
ATENCIÓN

Las bases ásperas de las ollas dañan la placa de vitrocerámica.

Utilice únicamente utensilios de cocina en perfecto estado.

Limpie la placa de inducción después de cada uso

1. Limpie la placa de inducción con un paño húmedo y un poco de detergente.
2. Seque la placa de inducción con un paño limpio.
3. Retire inmediatamente cualquier salpicadura de comida y grasa.
4. Para más información sobre la limpieza, véase el capítulo "Limpieza y mantenimiento".



Encendido de la placa de inducción

La placa de inducción está equipada con zonas de cocción de diferentes diámetros y potencias. Para un mejor rendimiento del calor, coloque los utensilios de cocina exactamente encima la zona de cocción designada.

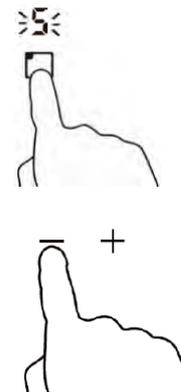
1. Encienda el equipo (a).
 - Suena una señal.
 - Todas las pantallas se encienden por un segundo y después se apagan nuevamente
 - El equipo está en "modo espera".
2. Toque el botón "Encendido/Apagado". Las pantallas de las 2 zonas de cocción muestran el mensaje iluminado: "-" o "- -"



En el lapso de un minuto después de encender el equipo, seleccione la zona de cocción e inicie el proceso de cocción. De lo contrario, el equipo vuelve automáticamente al modo de espera.

Encendido de las zonas de cocción:

1. Para seleccionar la zona de cocción, toque el botón de selección de la zona deseado (4a). La zona de cocción se enciende. La pantalla de la zona de cocción seleccionada parpadea y muestra "- _"
2. La potencia de calentamiento se puede seleccionar entre 1 y 9. Toque los botones "+" o "-" (4b) para ajustarla
3. La pantalla de la zona de cocción seleccionada muestra el nivel de potencia.
La potencia de calentamiento puede cambiarse en cualquier momento durante la cocción.



"La detección de la olla falla"

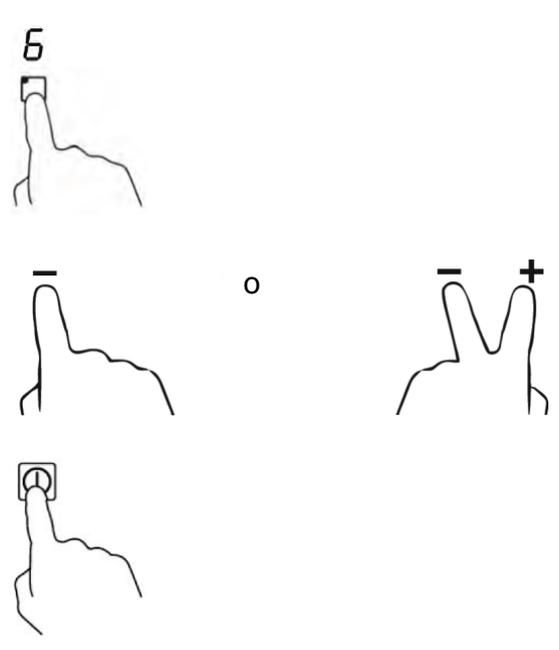
La visualización de este símbolo alternando con la potencia de calor seleccionada significa que:

- no hay utensilios de cocina en la zona de cocción seleccionada
- las ollas no son aptas para la inducción
- los utensilios de cocina son demasiado pequeños o no están centrados en la zona de cocción.



El proceso de inducción se inicia tan pronto como los utensilios de cocina compatibles con la inducción están en la zona de cocción.

Apagado de las zonas de cocción:

<p>1. Toque el botón de selección (4a) de la zona de cocción</p> <p>Para apagar la zona de cocción, con el botón "-" (4b), ajuste la potencia de calentamiento a "0"</p> <p>o</p> <p>-toque simultáneamente los botones "-" y "+" (4b). Asegúrese de que la pantalla muestre "0"</p> <p>2. Para apagar el equipo toque el botón Encendido/Apagado (4e)</p>	
--	--

Calor residual:

<p>Si una zona de cocción está apagada y la superficie de la zona de cocción está por encima de 60°C, la pantalla de la zona de cocción (4a) muestra el mensaje luminoso "H". El ejemplo señala la zona de cocción en la parte posterior izquierda.</p> <p>Esta luz se vuelve a apagar,</p> <ul style="list-style-type: none">- tan pronto como la temperatura de la zona de cocción baja de 60°C.- cuando el enchufe se desconecta de la red.	
<p>Incluso si el indicador de calor residual se apaga, la superficie de la zona de cocción puede causar quemaduras.</p>	

Control de bloqueo – Botón candado/Seguridad de los niños:

Para **activar el control de bloqueo (4c)**

1. Toque el botón candado (4c).
2. El equipo cambia al modo de bloqueo.

La pantalla del temporizador (4d) muestra el mensaje luminoso "Lo".

Estos botones aun pueden ser operados:

- el botón Encendido/Apagado (4e) y
- el botón candado (4c)

Para **desactivar esta función**

1. Seleccione el botón de bloqueo (4c) durante 3 segundos
2. la luz "Lo" de la pantalla del temporizador (4d) se apaga.

El equipo está listo para funcionar.



Desconexiones de seguridad:

Este equipo cuenta con un dispositivo de seguridad diseñado para reducir el riesgo de dejar la placa de cocción encendida accidentalmente:

Desconexión automática

El control permanece activo durante un minuto después de encenderse, tras lo cual el control de la placa de cocción vuelve automáticamente al modo de espera.

Tan pronto como el utensilio de cocina se retira de la zona de cocción, el calentamiento se detiene. La zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.

Protección contra el sobrecalentamiento

En cuanto el sensor detecta que la temperatura del equipo es demasiado alta, la placa de inducción deja de funcionar automáticamente.

Límite de tiempo de funcionamiento

Dependiendo del nivel de calor seleccionado, cada zona de cocción se apaga individualmente después de un cierto tiempo máximo de funcionamiento, siempre que no se haya producido ningún contacto dentro de este tiempo:

Potencia de calentamiento	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Duración máxima de funcionamiento, en horas	8	8	8	4	4	4	2	2	2

NOTA

NUNCA use esta función como temporizador. Siempre vigile la preparación de la comida.

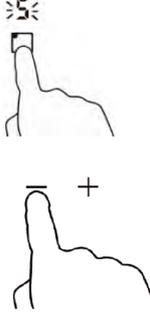
Protección contra el encendido involuntario: detección de objetos pequeños

Si en la placa de inducción hay utensilios de cocina inadecuados o no magnéticos (p. Ej., aluminio) u otras piezas pequeñas (p. Ej., cubiertos, llaves), el control de la placa de inducción vuelve automáticamente a la posición de espera después de 1 minuto.

Función del reloj / Temporizador

Ajuste el temporizador de 1 a 99 minutos.
Esta función se puede utilizar de dos maneras:

Como temporizador-avisador, sin seleccionar una zona de cocción.
Como desconexión automática de una zona de cocción seleccionada.

<p>Encienda el equipo: (Función de temporizador/ desconexión automática)</p> <ol style="list-style-type: none">1. Seleccione el botón Encendido/Apagado (4a)	
<p>NOTA Para el apagado automático de una zona de cocción: -ajuste primero el nivel de calor de la zona de cocción deseada y -después configure el temporizador.</p>	
<p>Ajustar el nivel de calefacción</p> <ol style="list-style-type: none">1. Para seleccionar la zona de cocción, toque el botón de selección de la zona deseada. La zona de cocción se enciende. La pantalla de la zona de cocción seleccionada parpadea.2. El nivel de calor puede ser seleccionado entre 1 y 9. Toque el botón "-" o "+" (4b) para ajustar.3. La pantalla de la zona de cocción seleccionada muestra el nivel de calor.	
<p>Configurar la función del temporizador:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Toque el botón del temporizador (4d). La pantalla LED del temporizador muestra "30". Los dígitos parpadean2. Con el botón "+" o "-" (4b) ajuste el tiempo deseado (en minutos); en el ejemplo ".5"3. Toque el botón del temporizador (4d). La pantalla LED del temporizador muestra "15". El dígito de las decenas parpadea.4. Toque el botón "+" o "-" (4b) un poco más y ajuste el tiempo deseado (en 10 minutos); <p>Nota: Después de unos segundos, el tiempo ajustado aparecerá en la pantalla del temporizador y se mostrará el tiempo restante. El tiempo del temporizador se puede ajustar cada minuto o cada 10 minutos (toque los botones "+" o "-" un tiempo más largo).</p>	

Función de temporizador - identificación y proceso:

Función de temporizador - avisador

La pantalla del temporizador hace una cuenta atrás y muestra el tiempo restante.

Cuando el tiempo previamente establecido ha transcurrido, una señal acústica suena durante 30 segundos:

- el tiempo establecido ha expirado
- la pantalla del temporizador muestra "- -".

95



- -



Nota: Las otras zonas de cocción que ya estaban en funcionamiento antes de que se configurara la función del temporizador seguirán funcionando.

4 Limpieza y mantenimiento

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, apague el aparato y deje que se enfríe completamente.



ADVERTENCIA

Fugas en la placa de inducción y en el horno

Peligro de descarga eléctrica

→ Nunca utilice un limpiador de vapor para la limpieza. La humedad podría entrar en los componentes eléctricos.



PRECAUCIÓN

Peligro de escaldaduras por agua caliente durante la limpieza

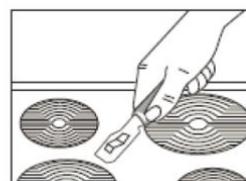
→ La temperatura del agua debe seleccionarse de manera que no haya peligro de quemaduras



PRECAUCIÓN

Riesgo de lesión por corte al usar rastrillos con hoja de afeitar

→ Las hojas de afeitar son extremadamente afiladas



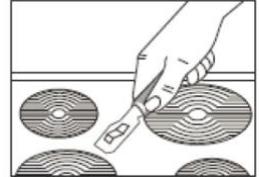
Limpie la placa de inducción con un paño húmedo y séquela con un paño seco.

Limpie la placa de inducción con agua caliente y detergente o con un limpiador de placas de cerámica estándar.

Limpie inmediatamente la comida derramada, los residuos de comida y las salpicaduras de grasa.

En los siguientes casos, inmediatamente ponga la fuente de alimentación en "0" y

- en caso de **residuos de azúcar**, limpie la superficie con agua caliente.
- en caso de que haya fragmentos de papel de aluminio y material sintético/plástico fundido accidentalmente, trate la superficie con cuidado con agua caliente y un rastrillo de hoja de afeitar.
- elimine la suciedad más resistente con limpiadores especiales.



5 Mensajes de error

Mensaje	Posible causa	Solución del problema
F3-F4	El sensor de temperatura no funciona.	Contacte al servicio al cliente local.
F9-FA	El sensor de temperatura IGBT está defectuoso.	Contacte al servicio al cliente local.
E1/E2	La tensión de alimentación es diferente.	Compruebe la tensión de alimentación, si es necesario contacte con el servicio de atención al cliente local.
E3	Temperatura diferente.	Revise la olla de cocina.
E5	Utensilios de cocina inadecuados, sobrecalentamiento de la placa de cocción.	Deje que la placa se enfríe y empiece nuevamente.

Si no puede eliminar la falla, por favor contacte a su servicio de atención al cliente. En este caso, no realice ningún otro trabajo usted mismo, especialmente en las partes eléctricas del equipo.

6 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

Las órdenes de reparación también pueden solicitarse en línea.

Se le solicitará la siguiente información para procesar su pedido :

- Dirección completa, núm. de teléfono
- Descripción de la avería
- Información de la placa de características

Placa de características

La placa de características está en el marco de la puerta (horno) o en la parte posterior del equipo (área de cocción). Para los equipos integrados, también hay una placa de identificación en el paquete de accesorios, junto con el manual de funcionamiento.

1 Modelo	2 Versión	3 Lote
4 Número EAN	5 Número de serie	

7 Condiciones 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 (p. Ej., 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

8 Datos técnicos

Marca		Exquisit
Modelo		EKI601-2
Grupo del producto		Placa de inducción
Clase de protección		I
Conexión eléctrica (tensión /frecuencia)	V/Hz	380-415/50 60
Carga conectada [W]	W	7000
Peso (sin embalaje) placa de cocina	Kg	8.1
Placa de cocina EAN		4016572022636
Número de artículo		0450105

*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.

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.

Hoja de producto UE

Reglamento delegado (UE) 66/2014

Marca		Exquisit
Modelo		EKI 601-2
Tipo de placa de cocina		Equipo para encastrar
Cantidad de zonas de cocción	Cantidad	4
Tecnología de calentamiento		Zonas de cocción de inducción
Ø Zona de cocción I (adelante izquierda)	cm	18
Ø Zona de cocción II (adelante derecha)	cm	14
Ø Zona de cocción III (atrás izquierda)	cm	14
Ø Zona de cocción IV (atrás derecha)	cm	18
Ovale Zona de cocción ovalada I(LxA)	cm	-
Ovale Zona de cocción ovalada II (LxA)	cm	-
Consumo de energía por Kg zona de cocción I	Wh/kg	195.9
Consumo de energía por Kg zona de cocción II	Wh/kg	180.0
Consumo de energía por Kg zona de cocción III	Wh/kg	180.0
Consumo de energía por Kg zona de cocción IV	Wh/kg	195.9
Consumo de energía por Kg de la placa de cocina	Wh/kg	188.0

exQUISIT

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

EKI601-2_0450105_Version_E1.0_2018_04_10 ES.docx
Importado por JEELPERG, SLU. (NIF B99560591)

www.exquisit-home.com