

# EXQUISIT

## **Placa de inducción EKI 602-19S**

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

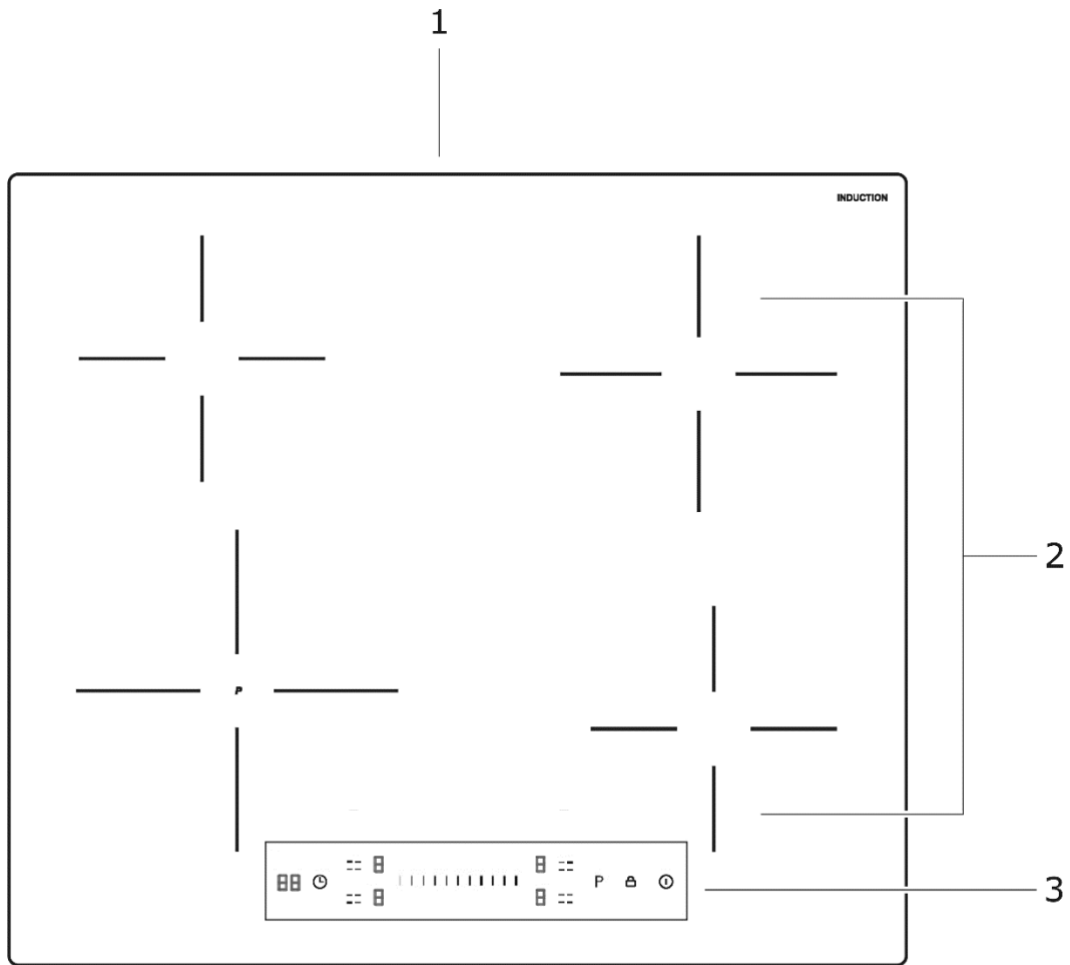
El fabricante trabaja constantemente en el desarrollo de todos los equipos y modelos. Por lo tanto, comprenda usted que, nos reservamos el derecho de hacer cambios en forma, equipo y tecnología.

### 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 dispositivo por razones de seguridad.

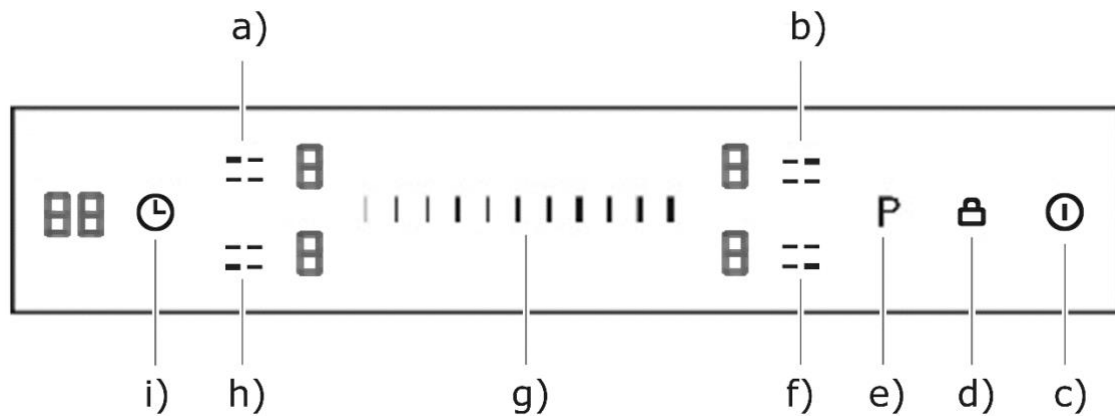
## Descripción del equipo



Núm.	Descripción	Diámetro (mm)	Potencia (W)
1	Placa de cocina		
2	Zona de cocción atrás a la derecha	Ø 180 mm	1800 /2100
2	Zona de cocción adelante a la derecha	Ø 160 mm	1200 /1500
3	Panel de control		
2	Zona de cocción adelante a la izquierda	Ø 210 mm	1800 /2100
2	Zona de cocción atrás a la izquierda	Ø 160 mm	1200/1500

**Todas las zonas de cocción tienen una función "Power"**

Panel de control digital "Touch control" (botones digitales con pantalla de calor residual)



### 3 Panel de control

- a) Zona de cocción atrás a la izquierda
- b) Zona de cocción atrás a la derecha
- c) Encendido/Apagado
- d) Control de bloqueo/ Botón candado
- e) Función "Power"
- f) Zona de cocción adelante a la derecha
- g) Ajuste de niveles de temperatura
- h) Zona de cocción adelante a la izquierda
- i) Temporizador

### Volumen de suministro

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

### Accesorios para el montaje:

- 4 tornillos ST4.2x32
- 1 sello

# Índice

<b>1</b>	<b>Para su seguridad .....</b>	<b>6</b>
1.1	Seguridad y responsabilidad .....	7
1.2	Seguridad y advertencias .....	8
<b>2</b>	<b>Instrucciones para la instalación y el montaje .....</b>	<b>9</b>
2.1	Desembalaje del equipo .....	9
2.2	Conexión eléctrica.....	10
2.3	Preparación del equipo para el montaje .....	11
2.4	Montaje de la placa de inducción .....	12
2.5	Desmontar la placa de inducción.....	13
<b>3</b>	<b>Puesta en marcha .....</b>	<b>14</b>
3.1	Funcionamiento de la placa de inducción .....	16
3.1.1	Ahorro de energía .....	23
<b>4</b>	<b>Limpieza y mantenimiento .....</b>	<b>23</b>
<b>5</b>	<b>Mensajes de error .....</b>	<b>25</b>
<b>6</b>	<b>Servicio de atención al cliente .....</b>	<b>26</b>
<b>7</b>	<b>Condiciones generales de la garantía .....</b>	<b>27</b>
<b>8</b>	<b>Datos técnicos.....</b>	<b>29</b>
<b>9</b>	<b>Eliminación de residuos .....</b>	<b>30</b>

# 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, sensoriales 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.
- No use 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 Instrucciones para la instalación y el montaje

---

### 2.1 Desembalaje del equipo

#### **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.

Desembale cuidadosamente la placa de inducción.

Revise la placa de inducción para ver si tiene daños.

##### **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**



## 2.2 Conexión eléctrica



**PELIGRO**

### **Peligro de muerte por descarga eléctrica**



→ Apague o quite el fusible del circuito del horno

### **Indicaciones para el técnico electricista**

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.

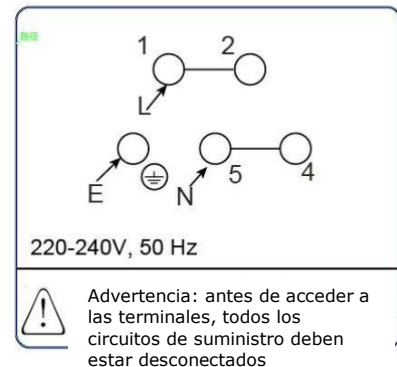
## **ATENCIÓN**

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.

El conductor de tierra debe conectarse al terminal con la tira de conexión marcada con



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



**Figura 1 Fase 3 N**

## 2.3 Preparación del equipo para el montaje

La placa de inducción está diseñada exclusivamente para su instalación en cocinas estándar

No instale el equipo en yates o caravanas



### **PRECAUCIÓN**

#### **Peligro de corte por rotura de la placa de vitrocerámica**

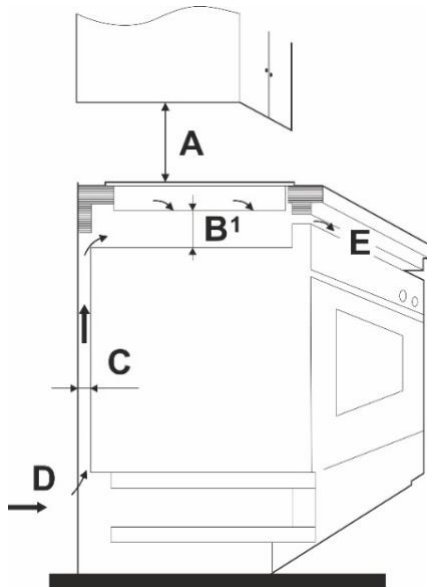
→ No coloque la placa de inducción sobre una de las esquinas de vitrocerámica. **Riesgo de cristal roto.**

- La encimera del armario debe tener un grosor mínimo de 38 mm.
- 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.

## 2.4 Montaje de la placa de inducción

**Gráfica I** Distancias de instalación

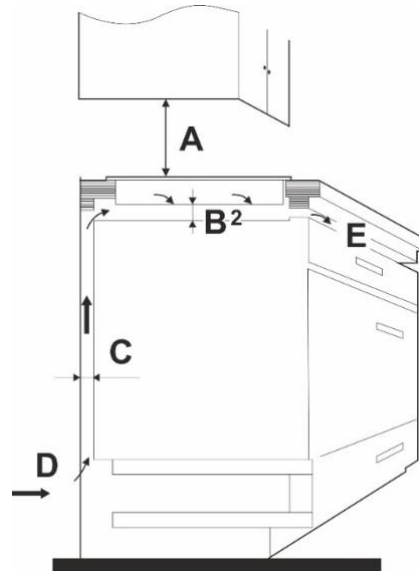
B1= con fuente de calor



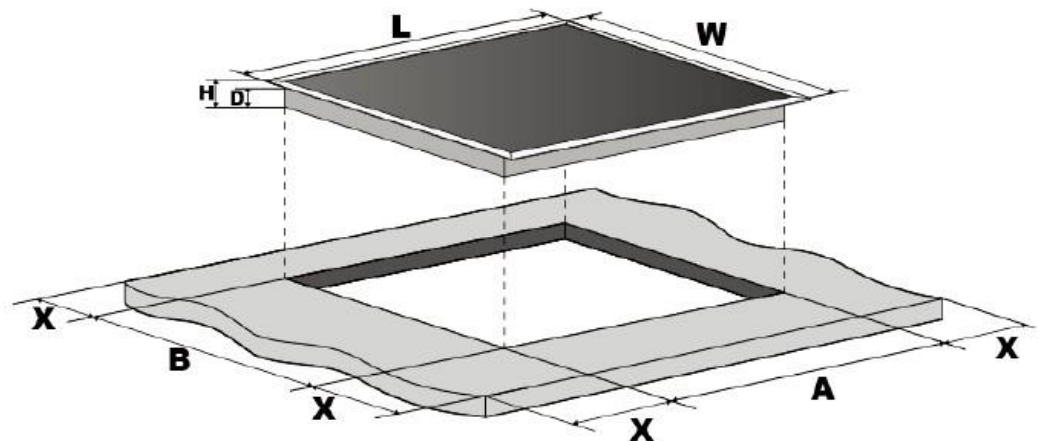
A = 760 mm  
 B1 = 50 mm mind.  
 C = 20 mm mind.  
 D = Entrada de aire  
 E = Salida de aire 5 mm mind.

**Gráfica II** Distancias de instalación

B2= sin fuente de calor, con armario o cajón



A = 760 mm  
 B2 = 15 mm mind.  
 C = 20 mm mind.  
 D = Entrada de aire  
 E = Salida de aire 5mm mind.



**Gráfica III**

Medidas para el montaje mm

L	W	H	D	A	B	X
590	520	58	54	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.
- Pegue cuidadosamente la junta en la base de la placa de cocina (Fig. 2).
- 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 descanse 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 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.

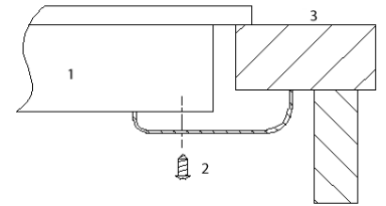


Figura 2

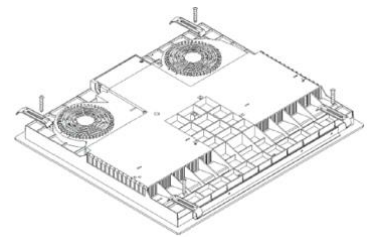


Figura 3

## ATENCIÓN

### DAÑOS MATERIALES

Coloque cuidadosamente la placa de inducción en la encimera. **¡Debe 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.

## 2.5 Desmontar la placa de inducción

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

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

---

#### **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.

## **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**

Si no puede apagar la placa de vitrocerámica:

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

## **ATENCIÓN**

### **DAÑOS MATERIALES**

**Para evitar daños a la placa de cocina, manténgala siempre seca.**

Los utensilios de cocina mojados (ollas, sartenes, etc.) pueden dañar las zonas de cocción.

### 3.1 Funcionamiento de la placa de inducción

La placa de inducción está equipada con sensores. Para hacer funcionar la placa de inducción, toque los sensores (véase la figura 5).

Un pitido suena cada vez que se tocan las superficies marcadas.

Asegúrese de que el panel de control esté siempre limpio, seco y libre de objetos.

Incluso una fina película de agua puede dificultar la operación.

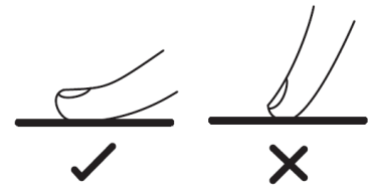


Figura 5

#### Encendido de la placa de cocción

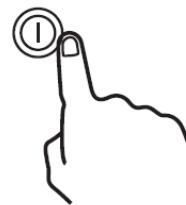
La placa de inducción está equipada con zonas de cocción de diferentes diámetros y capacidades. Para un mejor rendimiento de la calefacción, coloque los utensilios de cocina exactamente en la zona de cocción designada.

Cuando la placa se conecta a la fuente de alimentación, suena una señal.

Todos los indicadores se encienden durante un segundo y después vuelven a apagarse.

El aparato está en modo de espera.

1. Toque el sensor Encendido/Apagado (3c). Las pantallas de las 4 zonas de cocción muestran el mensaje iluminado: "-" o "- -".

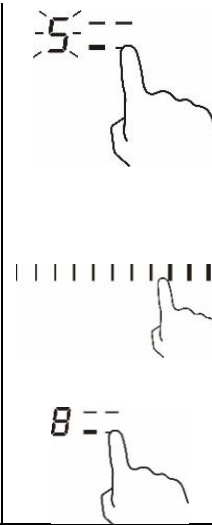


En el lapso de un minuto después de encender el equipo, seleccione la zona de cocción e inicie el proceso de cocción. De lo contrario, el aparato vuelve automáticamente al modo de espera.



## Encendido de las zonas de cocción:

1. Para seleccionar la zona de cocción, toque el botón de selección de la zona deseado (3a). 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. Para ajustarla, toque los botones "g"
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 ningún utensilio de cocina en la zona de cocción seleccionada
- la olla no es apta para la placa de 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.

## Función "Power"

1. Seleccione la zona de cocción en la parte delantera izquierda para la función "Power".
2. Toque el botón del sensor "+" hasta que la pantalla muestre "P2".
3. El potenciador se activa durante 5 minutos. Después de eso, el amplificador se apaga automáticamente y la zona de cocción vuelve al nivel de potencia previamente establecido.
4. Para terminar la función de refuerzo o cambiar el nivel de potencia al nivel de potencia deseado, presione el botón sensor "P".





## ADVERTENCIA

### **Peligro de incendio debido a un uso inadecuado**

Tenga especial cuidado al freír:

- El aceite y la grasa se calientan rápidamente
- Si la función "Power" está encendida, asegúrese de que el aceite y la grasa no se enciendan.

**Nunca extinga fuego de aceite o grasa con agua.**

### **Apagado de las zonas de cocción:**

1. Toque el sensor (3a) de la zona de cocción.
2. Para apagar la zona de cocción, lleve el nivel de calor hasta "0" o toque los sensores (3g) al mismo tiempo. Asegúrese de que el indicador muestre "0".
3. Para apagar el equipo toque el sensor Encendido/Apagado (3c).



### **Calor residual:**

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 muestra el mensaje "H"

Esta luz se vuelve a apagar, tan pronto como la temperatura de la zona de cocción baja de 60°C o cuando el enchufe se desconecta de la red.



H

### **NOTA**

Si no hay tensión eléctrica, el indicador de calor residual no se enciende.

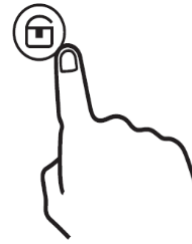
**Incluso si el indicador de calor residual se apaga, la superficie de la zona de cocción puede causar quemaduras.**

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

1. Toque el sensor "candado" (3d).
2. El equipo cambia al modo de bloqueo.
  1. El indicador de temporizador (3i) muestra el mensaje luminoso "Lo".

Estos botones aun pueden ser operados:

- el botón de Encendido/Apagado (3c) y
- el botón "candado" (3d)



## Desactivar el control de bloqueo / Seguridad de los niños

1. Toque durante 3 segundos el sensor "candado" (3d).
2. El mensaje luminoso "Lo" en el indicador del temporizador se apaga.

El equipo está listo para funcionar.

## Temporizador

Ajuste el temporizador de 1 a 99 minutos.  
Esta función se puede utilizar de 2 maneras.

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

## Encienda el equipo: Función temporizador/ desconexión automática

1. Seleccione el botón Encendido/Apagado (3c)



## NOTA

Para el apagado automático de una zona de cocción:

- Primero ajuste el nivel de calor de la zona de cocción deseada y
- después configure el temporizador

### Ajustar el nivel de calor:

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.

### Configurar la función del temporizador:

1. Toque el sensor del temporizador (3i).  
La pantalla LED del temporizador muestra "00".  
Los dígitos parpadean.
2. Ajuste el tiempo deseado con el botón "3g"(en minutos).
3. Toque los botones "-" o "+" un poco más de tiempo y ajuste el tiempo deseado (en pasos de 10 minutos).

### NOTA

- Después de unos segundos, el tiempo ajustado aparecerá en la pantalla del temporizador
- El punto rojo al lado del indicador de energía se ilumina y señala que esa Zona está seleccionada.

### Finalización de la función del temporizador:

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

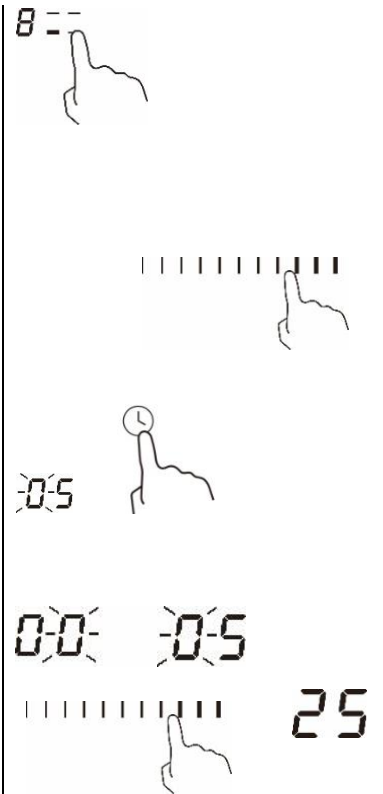
Una vez transcurrido el tiempo previamente establecido, suena una señal acústica durante 30 segundos:

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

### Interrumpir la función del temporizador:

Seleccione la zona de cocción con el tiempo restante del temporizador. Presione el sensor del temporizador una vez y ponga el tiempo en "0" con el sensor.

La pantalla muestra "00" y el temporizador se cancela.



## NOTA

Las otras zonas de cocción que estaban en funcionamiento antes de que se fijara la función del temporizador siguen funcionando.

Niveles de rendimiento el control de temperatura	Adecuado para:
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• derretir alimentos delicados</li><li>• hervir a fuego lento</li><li>• calentar alimentos lentamente</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• cocer a fuego suave</li><li>• recalentar alimentos</li><li>• cocer a vapor</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• cocinar</li><li>• saltear lentamente</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• asar ligeramente</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• dorar a fuego fuerte</li><li>• cocinar rápidamente</li><li>• hervir agua</li></ul>

### Desconexiones de seguridad

Este equipo cuenta con un dispositivo de seguridad diseñado para reducir los riesgos 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 inducción, el calentamiento se detiene. La zona de inducción se apaga automáticamente después de 2 minutos.

#### Protección contra el sobrecalentamiento

Si 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 salida 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:

Niveles de calentamiento	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Máxima duración 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.

### 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.

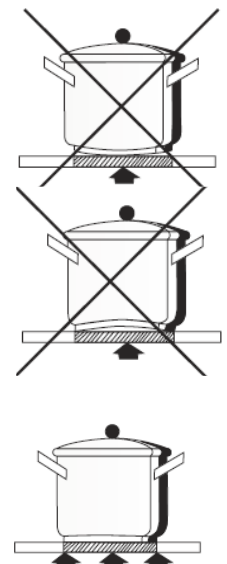


Figura 6

## ATENCIÓN

### Daño a la placa de inducción por las bases ásperas de las ollas

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".

### 3.1.1 Ahorro de energía

- Cocine y cueza a fuego lento la comida en ollas o sartenes tapados.
- Cocine la comida al vapor con un poco de agua.
- Cuando se usa una tapa de cristal, se puede mirar dentro de la olla sin necesidad de destaparla.
- El diámetro de la base de la olla o cacerola debe ser del mismo tamaño que la placa de cocción.
- Las bases de las ollas y sartenes deben ser completamente planos para asentar en la placa de cocción.
- Elija el tamaño adecuado para la cantidad de comida que va a cocinar.
- Vuelva a un nivel de cocción más bajo a su debido tiempo
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.

## 4 Limpieza y mantenimiento

---

Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza y mantenimiento, apague el equipo 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.

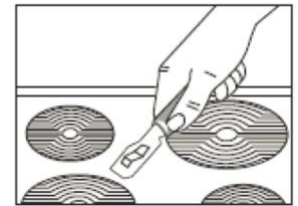


## PRECAUCIÓN

### **Riesgo de corte al usar rastrillos con hoja de afeitar**

No use rastrillos con hoja de afeitar para la limpieza.

Las hojas de afeitar son extremadamente filosas.



**Figura 7**

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

Suciedad en la placa de inducción límpiela 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

<b>Mensaje</b>	<b>Posible causa</b>	<b>Solución del problema</b>
E4 / E5	El sensor de temperatura no funciona.	Contacte al servicio al cliente local.
E7/E8	El sensor de temperatura IGBT está defectuoso.	Contacte al servicio al cliente local.
E2 / E3	La tensión de alimentación es diferente.	Compruebe la tensión de alimentación, si es necesario contacte al servicio de atención al cliente local.
E6/E9	La temperatura del sensor IGBT es demasiado alta	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](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, 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 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 (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](http://www.exquisit-home.com)

## 8 Datos técnicos

<b>Modelo</b>	<b>EKI 602-19S</b>
Grupo del producto	Placa de cocina de inducción
Clase de protección	I
Conexión eléctrica [V / Hz]	380-415 / 50-60
Potencia [W]	7200
Peso neto [Kg]	8.4
Dimensiones [mm]	58x590x520
Número EAN	4016572402964
Número de artículo	0450128

\*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.

## 9 Eliminación de residuos

### Eliminación del embalaje



Deseche el embalaje según su tipo. Añade la cartulina y el cartón a los residuos de papel y el plástico a la recogida de materiales reciclables

### Eliminación del equipo



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 que los equipos viejos no se puedan usar antes de desecharlos:

- Extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- Desconecte el enchufe del cable de alimentación.

Los niños a menudo no pueden reconocer los peligros del uso de electrodomésticos. Bríndeles la supervisión necesaria y no les permita jugar con el equipo.

# exQUISIT

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

eki602-19s\_0450128\_e1-0\_k02 ES.docx  
Importado por JEELPERG, SLU. (NIF B99560591)

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