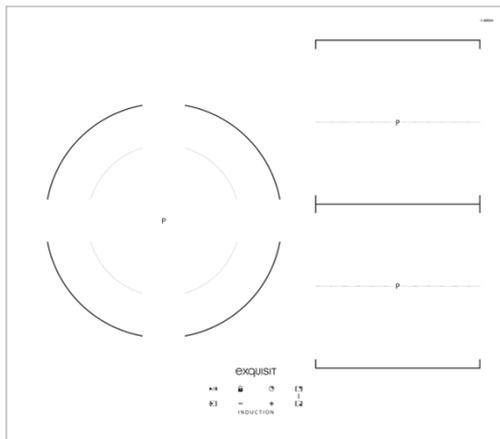
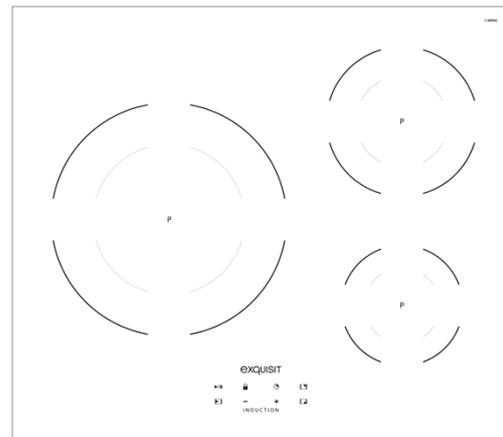


# exquisit

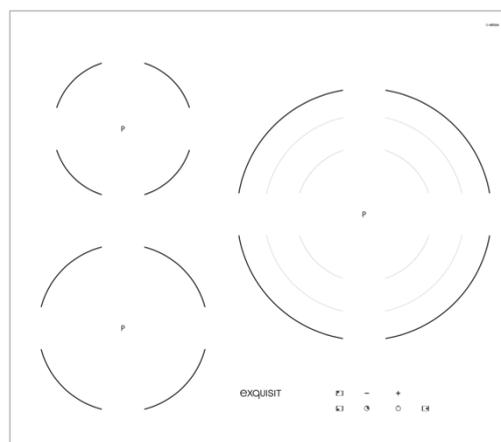
## EKI 631F



## EKI 630



## EKC 633



## Manual de Instrucciones Uso y Montaje

# ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

## Explicación de las indicaciones 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 no se observa, conduce a daños al equipo.



### 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, solo si son supervisados o han sido instruidos respecto al uso seguro del dispositivo. Además, deben comprender los peligros que el uso del equipo conlleva.**
- **Los niños no deben jugar con el equipo ¡Mantenga a los niños alejados del aparato!**
- **Los niños no deben limpiar el equipo. Existe riesgo de lesiones debido a cada uno de los procedimientos de limpieza.**



### ¡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 técnico Exquisit.**
- **Deje de usar el equipo si las conexiones del cable o de la toma de corriente están dañadas.**
- **Si la superficie de cocción es de material vitrocerámico o similar y esta resquebrajada, desconectar el aparato y llame al servicio de atención al cliente.**
- **Si la placa de cocina ya no se puede apagar debido a algún defecto, apague inmediatamente el interruptor de protección de la casa y llame al servicio de atención al cliente.**



**¡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 encenderse.**
- **No coloque papel aluminio ni plástico sobre la placa.**
- **Mantenga los electrodomésticos lejos de las placas calientes. Mantenga todo lo que pueda derretirse lejos de la placa caliente, por ejemplo, plástico, lámina, en especial azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar.**
- **Tenga especial cuidado al asar, porque el aceite y la grasa pueden incendiarse. Nunca extinga el fuego de aceite o grasa con agua.**

**No debe usarse un aparato de limpieza a vapor.**

**El aparato no está destinado a funcionar por medio de un temporizador externo o de un sistema de control remoto separado.**

**Encimeras que incorporan un detector de recipientes, después de ser usadas, hay que parar el funcionamiento de la encimera mediante su dispositivo de control y no con el control de recipientes.**

**El proceso de cocinado debe ser supervisado. Un proceso de cocinado corto debe ser vigilado continuamente.**

**Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnéticas. Sin embargo, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos, deben consultar con su médico antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético, en caso de duda no utilice las zonas de inducción.**

*Para cualquier duda o consulta, 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)*

# CONEXIÓN ELECTRICA

**⚠ ADVERTENCIA**



**¡Peligro de muerte por descarga eléctrica!**

Antes de conectar la encimera de cocción a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la frecuencia de aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la encimera, situada en su parte inferior y en la Hoja de Garantía o, en su caso, la hoja de datos que debe conservar junto a este manual durante la vida útil del aparato.

**La conexión a la red no pueden realizarla por ningún motivo personas no autorizadas ¡Se ponen en peligro mortal a sí mismas y a otros usuarios!**

**La conexión eléctrica debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente. De no ser así, la encimera puede tener fallos de funcionamiento.**

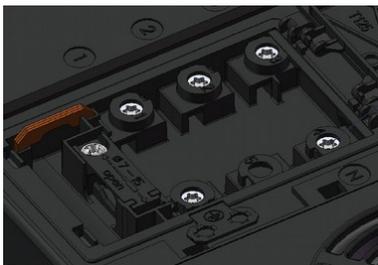
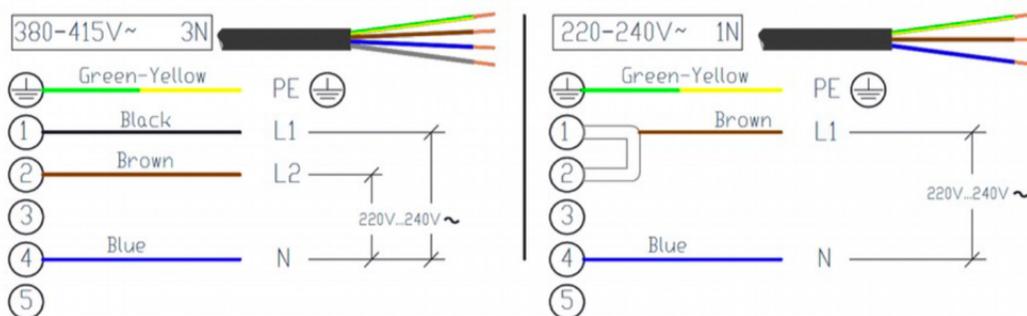
**Sobretensiones anormalmente altas pueden provocar la avería del sistema de control.**

**Cualquier manipulación o reparación del aparato, incluida la sustitución del cable flexible de alimentación, deberá ser realizada por el servicio oficial de asistencia técnica.**

## Indicaciones para el técnico electricista

El diferencial debe estar desconectado antes de comenzar.

A continuación, se muestran los modos de conexión:



desconectados.

**Advertencia:** antes de tener acceso a las terminales, todos los circuitos de suministro deben estar

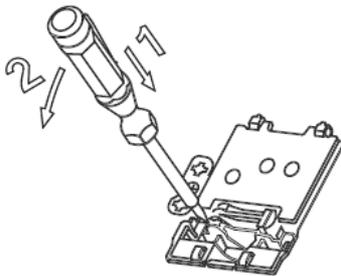
El voltaje nominal de las placas es de 220-240V/380-415V

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 seleccionado debe soportar temperaturas de 60°C.

El par de apriete a aplicar para la fijación de cables será entre 1.2Nm y 1.5Nm. Conecte el conductor de conexión a tierra al terminal del bloque marcado con el símbolo 

Para desbloquear use un destornillador (1), muévalo ligeramente hacia abajo (2).

Para cerrar, cierre la tapa y presione ligeramente hasta que la tapa encaje



### **Desembalaje del equipo**

Verifique que el equipo no presente daños causados durante su transporte.

#### **ATENCIÓN**

El embalaje no debe estar dañado.

En ningún caso instale ni ponga a funcionar un equipo dañado.

En caso de que presente daños deberá haberlos indicado al transportista al recibir el producto. Además, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente ([www.exquisit-home.es](http://www.exquisit-home.es)) o con su proveedor.

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

La placa de inducción está protegida para su transporte.

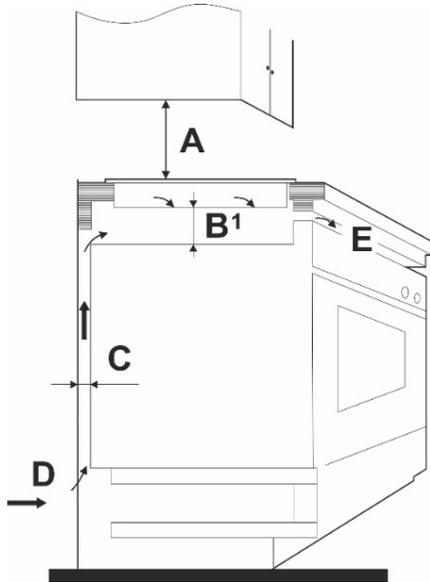
Retire todas las cintas adhesivas, placas de poliestireno y plástico.

Elimine cuidadosamente los residuos de adhesivo.

# INSTALACIÓN

## Gráfica I Sobre horno eléctrico

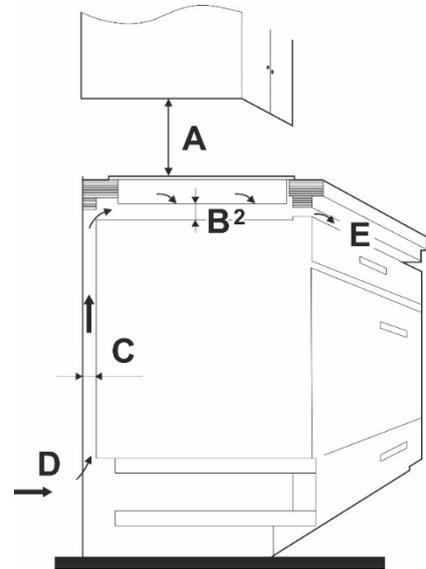
**B1= con fuente de calor**



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

## Gráfica II Sobre cajones

**B2= sin fuente de calor con armario o cajón**



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

## Gráfica III Dimensiones de montaje en mm

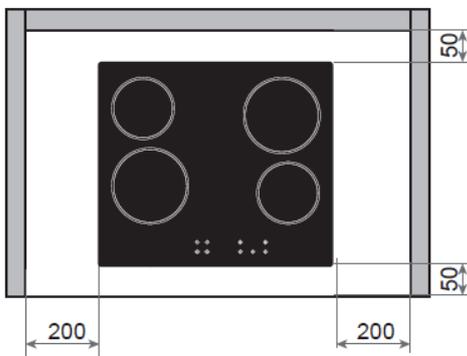


Fig.1 Montaje

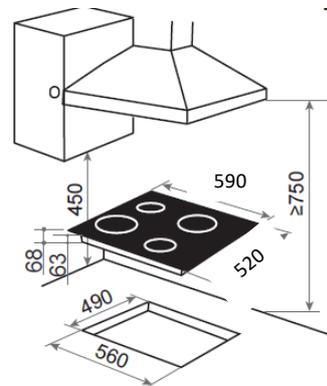


Fig. 2 Recorte de la encimera

## ATENCIÓN

### ¡Evite daños materiales!

Recomendamos no instalar la placa al lado de un equipo de enfriamiento, lavavajillas o secadora.

No instale el dispositivo en yates o en caravanas.

Se recomienda no utilizar las placas de inducción durante la función de limpieza pirolítica, cuando los hornos pirolíticos están instalados debajo de ella, debido a las altas temperaturas que alcanza este aparato.

## ⚠ PRECAUCIÓN

**¡Riesgo de lesiones por corte por la rotura de la placa de inducción!** No coloque la placa de cocción sobre una de las esquinas de la vitrocerámica. **¡El cristal se puede romper!**

### Preparación de la encimera

- La encimera del mueble empotrado debe tener un grosor mínimo de 30 mm. Y máximo de 50mm.
- La placa de inducción debe estar horizontal y debe sellarse contra desborde de líquidos en el lado de la pared.
- Las superficies cortadas deben ser selladas con barniz especial, goma de silicona o resina de fundición para evitar hincharse debido a la humedad.
- La distancia entre los bordes recortados laterales y una pared izquierda o derecha debe ser de al menos 50 mm.
- La abertura debe colocarse sobre el centro del mueble inferior.
- Los muebles de cocina, incluyendo el material de base, el recubrimiento de la superficie, los adhesivos y las juntas, deben tener una resistencia al calor suficiente, según la norma DIN 68930:2009-11, de al menos 100°C.

Montaje de la placa de inducción

**Al instalar la placa de inducción, observe las siguientes indicaciones:**

- Revise nuevamente las medidas del recorte de la encimera.
- Mantenga los bordes del recorte limpios y sin grasa.
- Pegue la junta de estanqueidad en el perímetro del cristal.

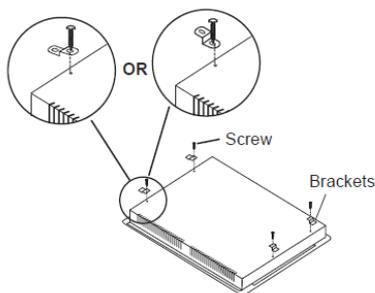
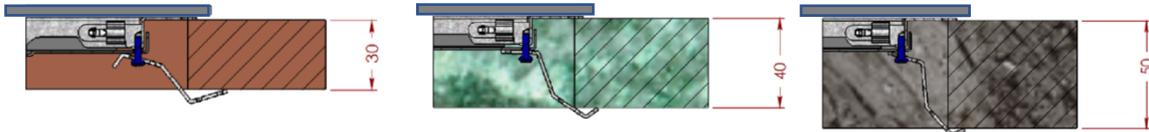


Fig. 3 Parte posterior de la placa de inducción

El borde de la placa de inducción debe estar paralelo al borde frontal de la encimera.

- Baje lentamente la placa de inducción en el recorte hasta que descanse sobre él.
- Presione el borde de la placa de inducción por todo alrededor.
- Observe la posición de la pinza de sujeción en función del espesor de la encimera.



- Fije la placa sobre la encimera desde abajo con:
  - 4 pinzas de sujeción
  - 4 tornillos

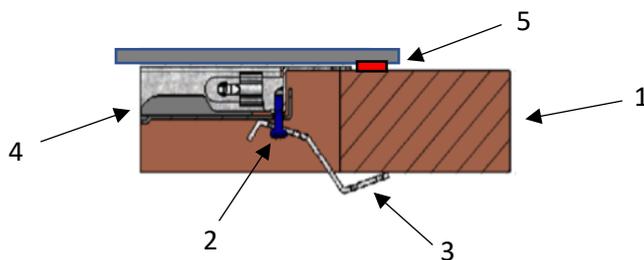


Fig. 4 Fije las pinzas de sujeción

- 1 Encimera
- 2 Tornillos 3,5x9,0
- 3 Pinza de sujeción
- 4 Placa de cocción
- 5 Junta de estanqueidad

## PUESTA EN MARCHA DEL EQUIPO

Antes del primer uso, limpie la placa a fondo con un paño húmedo.

### Primera conexión

Cuando enchufa la placa a la red se producirá un “beep” largo y todos los leds y displays se encenderán durante 4 segundos. Posteriormente se mostrará la versión del software de la placa durante 10 segundos o hasta que presione una tecla.

### Manejo de la placa

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

### Función de operación TOUCHCONTROL

La potencia de las zonas de cocción se regula mediante botones táctiles del panel de control TOUCHCONTROL de la placa de cocción. Hacen posible que se mantenga un calor constante hasta la temperatura máxima.

**NOTA:** Asegúrese de que sus manos estén limpias y secas cuando utilice las teclas táctiles.

### Encendido de la placa de cocción

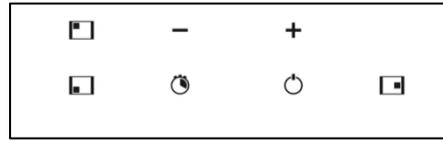
Coloque la olla en el centro del área de calentamiento. Asegúrese de que las áreas de cocción estén limpias y secas.

## Panel de control TOUCHCONTROL

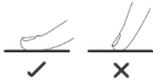
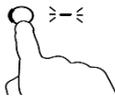
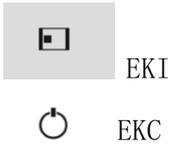
### Modelos EKI



### Modelos EKC



 EKI   EKC	<b>ENCENDIDO/APAGADO</b> Zona de cocción	Mantenga apretado durante 1,2 segundos para encender y apagar. Botones de selección de la zona de cocción
 	Selección de potencias	Botón „+“ para incrementar Botón „-“ para disminuir
 EKI	Función bloqueo	Botón bloqueo. Pulse durante 1,2 segundos
  EKC	Función bloqueo	Pulsando “-“ y “+” 3 segundos activará la función bloqueo.
	Temporizador	Botón reloj
 EKI	Función Stop&Go	Botón play/pause
 EKI	Función “Puente” (solo modelo EKI 631F)	Pulse ambos botones para disponer de una gran superficie de cocinado
<b>“P”</b>	Función “Power”	Alcanzando la potencia “9” pulse botón „+“

Presione correctamente los botones de la placa de cocción.	
Seleccione la placa de cocción (p. Ej., la zona 1) y la pantalla junto a la placa de cocción parpadea.	
Pulsando la tecla "Encendido/Apagado", suena una señal durante un segundo y la placa de inducción entra en stand-by. Cuando se enciende la placa de inducción, se visualiza lo siguiente: "-" o "- -".	
Presione el botón "-" o "+" para disminuir o aumentar el nivel de potencia. Si no se selecciona ninguna placa de cocción en un minuto, la placa de inducción se apaga. Cuando se restablece el nivel de potencia en 0, la placa de cocción se apaga. El nivel de potencia máximo es 9 y el nivel de potencia mínimo es 1.	

### Finalizar el proceso de cocción y fritura

- Toque la placa de cocción  desea apagar.
- Ajuste el nivel de potencia en '0' con  o toque ambos botones   simultáneamente.
- Cerciérese de que en la pantalla aparezca '0' y apague la zona de cocción con el botón de Encendido/Apagado, manteniendo pulsación larga en la selección de la zona.

### Conexión de la función de bloqueo:

Cuando este cocinando y la función de bloqueo desactivada, puede activarse pulsando el botón "candado" durante 1,2 segundos y la luz indicadora se enciende. Las demás teclas están desactivadas, excepto la tecla "Encendido/Apagado".

Desconexión de la función de bloqueo: Cuando la función de bloqueo está activada, mantenga pulsada la tecla "candado" y la función se desactivará.

Si no está cocinando, puede utilizar para la limpieza el bloqueo de seguridad al encendido. En este caso, tendrá que desactivarla de nuevo para poder encender su placa.

## **Función de temporizador**

La temporización le permite programar todas las zonas de cocción entre 1 y 99 minutos. Puede programar todas las zonas de cocción simultáneamente, con tiempos y potencias diferentes.

- 1) Selección la zona que desee programar e introduzca la potencia de la misma.
- 2) Presione la tecla timer.
- 3) El display del timer mostrará "00" y la zona que está programando mostrará "t" de timer.
- 4) Con las teclas "-" y "+", introduzca los minutos que desea mantener activa la zona de cocción. Presionando "-" y "+" simultáneamente retornaremos a 0 minutos.
- 5) Puede avanzar más rápido manteniendo las teclas pulsadas largo tiempo.
- 6) Cuando se alcanza el tiempo de cocinado deseado, la placa emitirá un "beep" de aviso y la zona de cocción se apagará. Presione cualquier tecla para finalizar la alarma acústica.
- 7) Puede en cualquier momento modificar el tiempo de cocción que haya programado, repitiendo el proceso anterior.
- 8) Puede también en cualquier momento modificar la potencia de la zona de cocción, lo cual no afectará al tiempo de programación.
- 9) El último minuto será mostrado en segundos para su comodidad.
- 10) Cuando varias zonas están programadas, le mostraremos el tiempo restante de aquella que finalizará antes. Además, el punto del display le indica de que zona se le muestra la temporización.

## **Función puente (solo modelo EKI 631F)**

Pulsando simultáneamente durante 1,2 segundos las dos teclas de selección de las zonas de cocción, activará la función puente. Esta función le permitirá cocinar con parrillas o fuentes rectangulares, siempre que sean adecuadas para placas de inducción.

Tenga presente que para la activación de la función puente, las zonas deben estar en "0" de potencia.

La función puente puede ser activada en potencias desde "1" hasta "9". No es posible activar la potencia máxima "Power" durante esta función.

Para desactivar la función puente bastará con que pulse la tecla de selección de cualquiera de las dos zonas.

Si alguna de las zonas no está cubierta por su utensilio de cocinar, lo indicará en el display. Transcurrido 1 minuto, la función puente se desconectará volviendo a cocinar en zonas individuales.

## **Función Stop&Go (solo modelos EKIs)**

Esta función le permite hacer una pausa durante el cocinado.

Pulsando la misma, todas las áreas de cocción se detienen y los displays parpadearán. Si transcurren más de 10 minutos, la placa procederá a apagarse. Si decide continuar el cocinado antes de 10 minutos, pulsando de nuevo la tecla "stop&go", todas las potencias y programaciones se activarán nuevamente.

## Protección de alta temperatura y activación accidental

Daños en la placa de inducción debido a altas temperaturas.

El sensor de seguridad instalado en el cuerpo del controlador regula la temperatura en la placa. Si la temperatura es demasiado alta, la placa de cocción se desconecta inmediatamente.

Adicionalmente, los controladores disponen de una protección para activación accidental. Dicha protección emitirá una señal acústica si alguna tecla es pulsada durante más de 5 segundos. La protección accidental se puede activar también si algún líquido se derrama sobre el controlador.

Si enciende su placa y durante 10 segundos no selecciona una potencia para la zona de cocción, la placa se apagará de nuevo.

## Indicador de calor residual **H**

Después de usar la placa, queda aún 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.

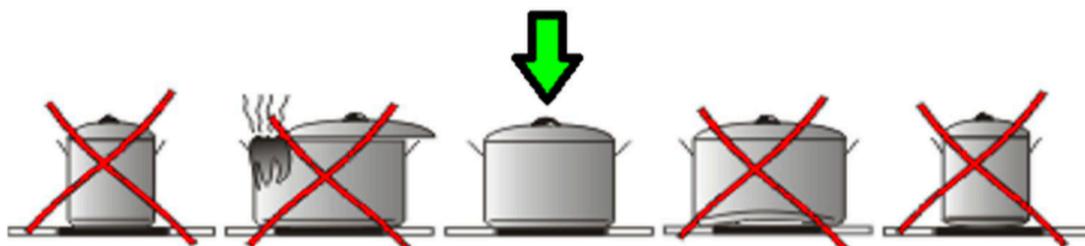
## Baterías de cocina adecuadas

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

Ollas y sartenes con un fondo perfectamente liso.

En el caso de modelos EKI, utensilios de cocina utilizados deben ser ferríticos, es decir, especialmente diseñados para inducción. Para comprobar si son ferríticos, pruebe a fijar un imán sobre la base. La calidad de los utensilios utilizados afectará al rendimiento de la placa de inducción, pudiendo incluso dañarla.

Observe el tamaño de cada zona de cocción, indicado con la serigrafía del cristal y utilice utensilios ajustados a dicho tamaño.



## Apagado automático de seguridad

Cualquier zona a cualquier potencia se apagará a las 9 horas de funcionamiento si la potencia no ha sido modificada en este tiempo.

Sin embargo, si una zona esta a potencia "9" y no se toca durante 3 horas, transcurridas las mismas se apagará.

## Códigos y estados especiales

La siguiente tabla muestra la información que mostrará el display en diversas situaciones especiales:

Situación especial	Comienzo de la misma	Como finalizarla	Acción de la placa	Símbolos
Calentar sin utensilio o utensilio no válido	Su cazuela o sartén no es adecuada	Cambiar utensilio	Tras 1 minuto, se apagará	Alternan "Potencia" y "U"
Sobrecalentamiento de bobina	Superar temperatura de seguridad	Reposo	No caliente	Alternan "potencia o H" y "C"
Sobrecalentamiento del generador	Superar temperatura de seguridad	Reposo	No caliente	Alternan "potencia o H" y "C"
Calor residual	Tras apagar, si las zonas están calientes	Cuando se enfría	Está apagada	Muestra "H"

Adicionalmente, su placa puede mostrar diversos códigos de fallo en casos excepcionales. Todos ellos empiezan por "F". Si esto ocurre, desconecte la placa de la red y vuelva a conectar. Si el fallo persiste, llame a nuestro servicio de Asistencia Técnica.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

**Es recomendable limpiar la placa después de cada uso.**

### **ADVERTENCIA**

**¡Peligro de descarga eléctrica por fugas en la placa de inducción!**

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

### **PRECAUCIÓN**

**Riesgo de lesión por corte al usar cuchillas o espátulas.**

Las hojas son extremadamente cortantes.



*Fig. 5 Limpieza de la placa de vitrocerámica*

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

Limpie la placa de cocción de suciedad con agua caliente y detergente o con un limpiador de placas de inducción de uso comercial.

Limpie inmediatamente los alimentos derramados, los residuos de comida y las salpicaduras de grasa.

Un recipiente puede adherirse al vidrio por la presencia de algún material fundido entre ellos. No trate de despegar el recipiente en frío, podría romper el vidrio cerámico.

No pise el vidrio ni se apoye en él, podría romperse y causarle lesiones. No utilice el vidrio para depositar objetos.

En los siguientes casos, ponga inmediatamente el suministro de energía en "0" y:

- en caso de residuos de azúcar, tratar la superficie con agua caliente.
- en caso de que haya fragmentos de papel 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.
- ¡Cuando se utilicen limpiadores especiales para vitrocerámicas de uso comercial, siga siempre las instrucciones del fabricante!

## CONSIDERACIONES MEDIOAMBIENTALES

Este equipo cumple con las Especificaciones de la Normativa Europea de Eliminación de Residuos 2012/19/EU.



El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse que este producto se deseche correctamente, usted ayudara a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compro el producto.

Haga que los equipos viejos no se puedan usar antes de desecharlos: extraiga el enchufe de la toma de corriente y desconecte el enchufe del cable de alimentación.

Los materiales de embalaje son ecológicos y totalmente reciclables. Los componentes de plástico se identifican con marcados PE, LD, EPS, etc. Deseche los materiales de embalaje, como residuos domésticos en el contenedor correspondiente de su municipio.

## CONSEJOS PRACTICOS PARA COCINAR

A continuación, encontrará algunos consejos importantes sobre cómo utilizar su nueva placa de cocina y utensilios de cocina de forma eficiente y ahorradora de energía:

- Recuerde comprar utensilios adecuados para su uso con inducción.
- Las bobinas de inducción pueden detectar diámetros ligeramente inferiores a los marcados en la placa. Sin embargo, y dependiendo de la calidad del utensilio, existe un diámetro de detección mínimo. Utensilios más pequeños, no serán detectados por su placa. A continuación, encontrará los diámetros mínimos de detección:
  - Para la zona paellera de 280mm, el diámetro mínimo es 110mm
  - Para las zonas de 180mm, el diámetro mínimo es 110mm.
- Cuando compre ollas, tome en cuenta que muchas veces se indica el diámetro superior de la olla. El diámetro superior suele ser mayor que el inferior.
- Las ollas a presión ahorran especialmente tiempo y energía gracias a la cámara de cocción cerrada y a la sobrepresión. El corto tiempo de cocción conserva las vitaminas.
- Asegúrese siempre que haya suficiente líquido en la olla a presión, ya que la placa de cocción y la olla pueden resultar dañadas por el sobrecalentamiento cuando la olla esté vacía.
- Si es posible, cierre siempre las ollas con una tapa adecuada.
- Se debe utilizar la olla adecuada para cada cantidad de alimentos. Una olla grande apenas llena requiere mucha energía.

## 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)

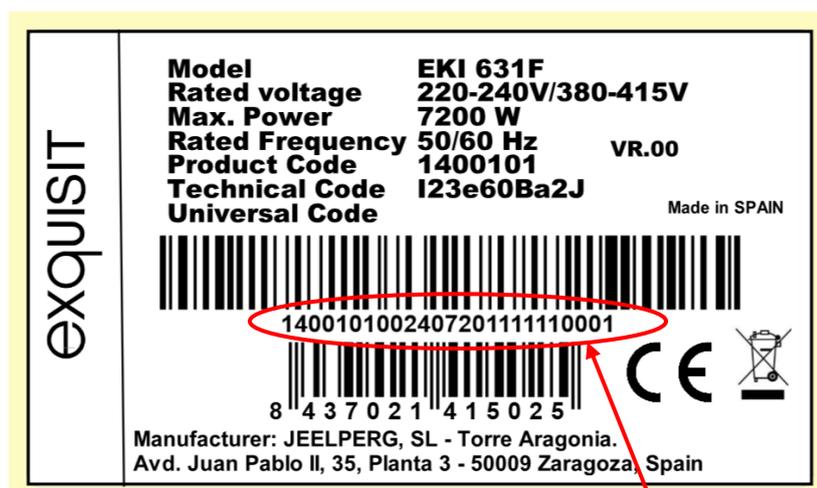
Los pedidos de reparación también pueden solicitarse en línea.

### 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 la parte posterior del equipo (área de cocción) y hay una placa de identificación en el paquete de accesorios, junto con el manual de funcionamiento.



Número de Serie

## **CONDICIONES DE LA GARANTIA**

### **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 aparatos 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 transporte 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)

## DATOS DEL EQUIPO

<b>Marca</b>		<b>Exquisit</b>
Modelo		EKI 631F
Grupo del producto		Placa de Inducción
Clase de protección		I
Conexión eléctrica (Voltaje/frecuencia)	V Hz	220-240V/380-415V 50/60 Hz
Carga conectada	W	7200
Peso de la placa de cocción (sin embalaje)	Kg	8
Medidas	mm	590x520x57
Número EAN		8437021415025
Número de artículo		

<b>Marca</b>		<b>Exquisit</b>
Modelo		EKI 630
Grupo del producto		Placa de Inducción
Clase de protección		I
Conexión eléctrica (Voltaje/frecuencia)	V Hz	220-240V/380-415V 50/60 Hz
Carga conectada	W	7200
Peso de la placa de cocción (sin embalaje)	Kg	8
Medidas	mm	590x520x57
Número EAN		8437021415032
Número de artículo		

<b>Marca</b>		<b>Exquisit</b>
Modelo		EKC 633
Grupo del producto		Placa Radiante
Clase de protección		I
Conexión eléctrica (Voltaje/frecuencia)	V Hz	220-240V/380-415V 50/60 Hz
Carga conectada	W	5700
Peso de la placa de cocción (sin embalaje)	Kg	8
Medidas	mm	590x520x46
Número EAN		8437021415063
Número de artículo		

### **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.

# EXQUISIT

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

m\_exquisit 3800101 v00 EKI631F\_EKI630\_EKC633 ES PT (29-8-20).docx  
Fabricado por JEELPERG, SL (NIF B99560591)

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