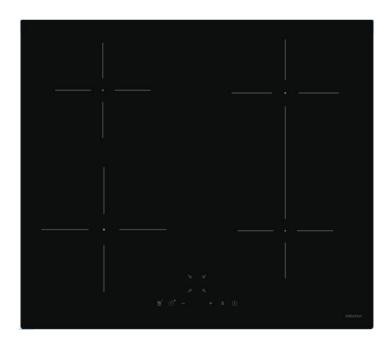
# **EXQUISIT**

# Placa de inducción autónoma EKI600-SF-B-380

Placa de inducción autosuficiente

EKI600-SF-B-380



DE Instrucciones de uso ES Manual de instrucciones

### Introducción

Antes de utilizar el dispositivo, lea atentamente las instrucciones. Las instrucciones de uso contienen información de seguridad importante para el funcionamiento y mantenimiento del dispositivo. El funcionamiento correcto contribuye significativamente al uso eficiente de la energía y minimiza el consumo de energía durante el funcionamiento. El uso inadecuado del dispositivo puede ser peligroso, especialmente para los niños.

Conserve las instrucciones de uso para futuras consultas y entrégueselas a los posibles propietarios posteriores.

El fabricante trabaja constantemente en el desarrollo de todos los tipos y modelos. Por lo tanto, nos reservamos el derecho de realizar cambios en el diseño, el equipamiento y la tecnología.

### **Conformidad CE**

En el momento de su lanzamiento al mercado, este dispositivo cumple con los requisitos establecidos en las Directivas del Consejo relativas a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros relativas a la compatibilidad electromagnética (Directiva 2014/30/UE) y sobre el uso de equipos eléctricos con determinados límites de tensión (Directiva 2014/35/UE).

Este dispositivo está marcado con la marca CE y tiene una declaración de conformidad disponible para inspección por parte de las autoridades de vigilancia del mercado pertinentes.

### Introducción

Es imprescindible leer atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato. El manual de instrucciones contiene información de seguridad importante para el funcionamiento y mantenimiento del aparato. El funcionamiento correcto contribuye en gran medida al uso eficiente de la energía y minimiza el consumo de energía del aparato.

El uso inadecuado del aparato puede ser peligroso, especialmente para los niños. Conserve el manual de instrucciones para futuras consultas y entrégueselo a cualquier propietario posterior.

El fabricante trabaja constantemente en el desarrollo de todos los tipos y modelos. Por lo tanto, nos reservamos el derecho de realizar cambios en la forma, el equipamiento y la tecnología.

### **Conformidad CE**

En el momento de su comercialización, este aparato cumple los requisitos establecidos en las Directivas del Consejo relativas a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética, Directiva 2014/30/UE, y relativas a la comercialización de equipos eléctricos destinados a utilizarse con determinados límites de tensión, Directiva 2014/35/UE.

Este aparato lleva la marca CE y dispone de una declaración de conformidad que puede ser examinada por las autoridades de supervisión del mercado responsables.

### Descripción del dispositivo

La descripción del dispositivo resume toda la información importante y sirve como una descripción general rápida y una familiarización con el dispositivo y sus funciones.

### Volumen de suministro

1x Instrucciones de uso de la placa

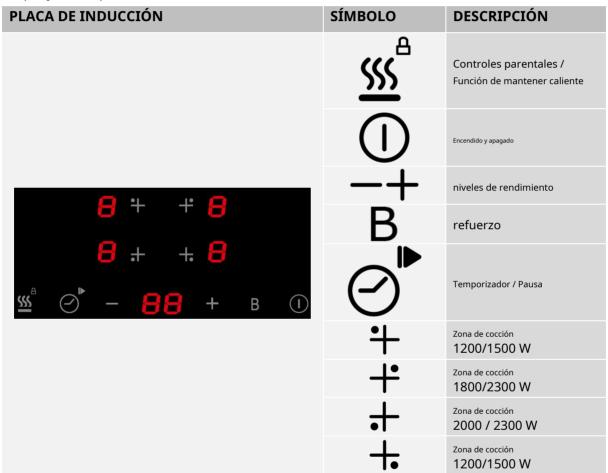
1× de inducción autónoma

1× Instrucciones de instalación

### Instalación de accesorios

4 soportes (posiblemente premontados)

### Descripción general del dispositivo



### Panel de control

Para obtener información sobre cómo utilizar el aparato, consulte Funcionamiento de la placa de inducción.

### Descripción del aparato

La descripción de la unidad resume toda la información importante y sirve como una descripción general rápida y una familiarización con la unidad y sus funciones.

### Alcance del suministro

1x Placa de inducción autosuficiente

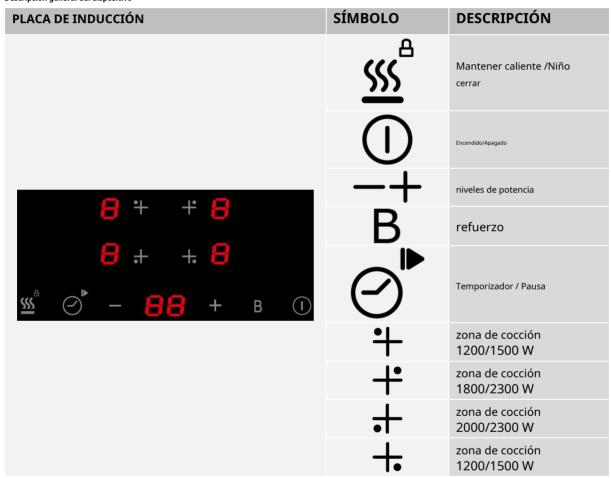
1× Manual de instrucciones

1× instrucciones de instalación

### Accesorios para instalación 4× juntas

(posiblemente premontadas)

### Descripción general del dispositivo



### Panel de control

Para utilizar el aparato, consulte Funcionamiento de la placa de inducción.

# Tabla de contenido

1		Instrucciones de seguridad6
	1.1	Uso previsto6
	1.2	Instrucciones generales de seguridad7
	1.3	Seguridad para grupos específicos de personas7
	1.4	Instrucciones de seguridad para la configuración e instalación7
	1.5	Instrucciones de seguridad para el uso diario de la estufa8
	1.6	Instrucciones de seguridad para la limpieza y el cuidado8
	1.7	' Instrucciones de seguridad para la eliminación8
2		Preparación del dispositivo para la instalación9
3		Funcionamiento de la placa de inducción10
4		Mensajes de error y fallos 17
5		Servicio al Cliente18
6		Condiciones de garantía19
7		Eliminación
8		Instrucciones de seguridad21
	8.1	Uso previsto
	8.2	Instrucciones generales de seguridad22
	8.3	Seguridad para grupos específicos de personas
	8.4	Instrucciones de seguridad para la configuración e instalación22
	8.5	Instrucciones de seguridad para el uso diario del horno
	8.6	Instrucciones de seguridad para la limpieza y el cuidado
	8.7	Instrucciones de seguridad para la eliminación
9		Preparación del aparato para la instalación24
1	0	Funcionamiento de la placa de inducción25
1	1	Mensajes de error y fallos32
1.	2	Servicio posventa33
1	3	Términos de garantía34
1.	4	Eliminación

### 1 Instrucciones de seguridad

Para un uso seguro y adecuado, lea atentamente las instrucciones de uso y otra documentación relacionada con el producto y consérvelas para futuras consultas.

El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones y daños resultantes del incumplimiento de las instrucciones de instalación, uso, limpieza y mantenimiento del dispositivo.

### Etiquetado y explicación de las advertencias

Todas las instrucciones de seguridad de este manual están marcadas con un símbolo de advertencia.



## **PELIGRO**

Indica una situación de peligro inmediato que, si no se observa, provocará la muerte o lesiones graves.



# **ADVERTENCIA**

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

# Λ

# **PRECAUCIÓN**

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.

# **PELIGRO**

Describe una situación que, si no se observa, provocará daños a la propiedad.

### Símbolos utilizados



OhInformación y notas a tener en cuenta.

- Marca una lista ü
   Marca los pasos de la prueba en secuencia y las medidas para evitar situaciones
- 1. Marcar los pasos del trabajo en secuencia aDescribe la reacción del dispositivo al paso de trabajo.

### 1.1Uso previsto

peligrosas

El dispositivo está destinado para uso privado/doméstico. El dispositivo no es apto para uso comercial.

La estufa es adecuada para cocinar y freír alimentos.

Cualquier uso fuera de estas áreas de aplicación no está previsto y, por tanto, se considera mal uso.

### 1.2Instrucciones generales de seguridad

- No se permiten modificaciones ni cambios en el dispositivo.
- No toque el dispositivo si tiene las manos o los pies mojados.
- Apague el dispositivo después de usarlo.
- En caso de emergencia, desconecte la fuente de alimentación mediante el interruptor de la caja de fusibles.
- Si el dispositivo está dañado, por ejemplo si un panel de vidrio está roto, apáguelo inmediatamente y desconéctelo de la fuente de alimentación.
- Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para que los olores y el humo puedan disiparse rápidamente. Dependiendo de las circunstancias, abra las ventanas o encienda la ventilación.
- El dispositivo se calienta durante el uso. Utilice guantes o agarraderas resistentes al calor. Protege tu cara.

### 1.3Seguridad para ciertos grupos de personas

- Este aparato solo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimientos si están supervisados o han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y si comprenden los peligros resultantes.
- A los niños no se les permite jugar con el dispositivo. Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del dispositivo y supervíselos en todo momento.

### 1.4Instrucciones de seguridad para la configuración e instalación

- Los trabajos de instalación y cableado eléctrico sólo deben ser realizados por personal calificado de acuerdo con todas las normas y regulaciones locales, incluidas las medidas de seguridad contra incendios.
- Monte y conecte el dispositivo únicamente siguiendo las instrucciones.
- No coloque el dispositivo al aire libre.
- Coloque el dispositivo de manera que el enchufe de alimentación sea fácilmente accesible.
- Si no hay suficiente circulación de aire, puede acumularse calor, lo que puede provocar un incendio. Mantener distancias mínimas con otros objetos (ver apartado). **Instrucciones de instalación**.

### Seguridad eléctrica

La seguridad eléctrica solo está garantizada si el dispositivo está conectado a un sistema con conexión a tierra y cumple con las normas de seguridad eléctrica.

- No conecte el dispositivo a la fuente de alimentación mediante varias tomas de corriente.
- No coloque el cable de alimentación bajo tensión.
- No doble el cable de alimentación.
- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de alimentación.
- Nunca toque el enchufe de alimentación con las manos húmedas o mojadas.
- Reemplace inmediatamente un cable de alimentación dañado (<u>Servicio al cliente</u>).
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, no continúe utilizando el dispositivo.
- Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del cable de alimentación ya que existe riesgo de estrangulamiento.

### 1.5Instrucciones de seguridad para el uso diario de la estufa.

- No coloque objetos pesados sobre la placa de cocción ya que podrían dañar las zonas de cocción.
- No coloque papel de aluminio, plástico ni otros materiales que se derritan fácilmente, como azúcar, sobre la placa.
- No coloque materiales inflamables sobre la placa de cocción ya que podrían deformarse o incendiarse si se encienden accidentalmente.
- No utilice aparatos eléctricos cerca de zonas de cocción calientes.
- No toque superficies calientes (por ejemplo la placa de cocina). Utilice guantes o agarraderas resistentes al calor. Protege tu cara.
- Permanezca cerca del aparato durante su uso, ya que el aceite y la grasa pueden incendiarse. (>
   Procedimiento en caso de incendio).

### Procedimiento en caso de incendio

Nunca apague con agua aceite o grasa en llamas.

- 1. Apague el dispositivo. Desconecte la fuente de alimentación mediante el interruptor de la caja de fusibles.
- 2. Cubra las llamas con una manta ignífuga o una tapa.
- 3. Si el incendio se propaga, llame inmediatamente a los bomberos, informe a los compañeros de habitación y abandone el área del incendio.

### 1.6Instrucciones de seguridad para la limpieza y el cuidado

- No realice ninguna intervención o reparación en el dispositivo que no sean los trabajos de limpieza y mantenimiento descritos en estas instrucciones de uso.
- Haga que las reparaciones las realicen únicamente especialistas cualificados (>
   Servicio al cliente ).
- Utilice únicamente repuestos originales.
- Antes de realizar trabajos de limpieza y mantenimiento, apague el dispositivo y déjelo enfriar. Desconecte la fuente de alimentación.

### 1.7Instrucciones de seguridad para la eliminación

Deseche el dispositivo de acuerdo con las regulaciones ambientales locales (►Desecho).

### 2 Prepare el dispositivo para la instalación

### Desembalaje de dispositivos

- Desembale con cuidado la placa de inducción.
- Compruebe si la placa de inducción presenta daños.



# ¡RIESGO DE CORTES POR BORDES AFILADOS DAÑADOS!

Haga que el servicio de atención al cliente repare o sustituya inmediatamente la placa calefactora dañada.

# **PELIGRO**

El embalaje debe estar intacto.

- Bajo ninguna circunstancia debe instalar u operar un dispositivo dañado.
- En caso de daños, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con el proveedor.

### Instrucciones de transporte

Compruebe si el dispositivo ha sufrido daños durante el transporte.

### Retire la protección de transporte

El horno y la placa de inducción están protegidos para el transporte.

- Retire toda la cinta adhesiva, los insertos de poliestireno y la envoltura de plástico.
- Retire con cuidado los residuos de adhesivo con gasolina de limpieza.

Informe inmediatamente al servicio de atención al cliente sobre cualquier daño visible.

### Preparar la encimera

- La encimera de los muebles empotrados deberá tener un espesor mínimo de 38 mm.
- La placa de inducción debe estar horizontal y sellada en el lado de la pared para evitar que se desborden líquidos.
- Las superficies cortadas deben sellarse con barniz especial, goma de silicona o resina de colada para evitar que se hinchen debido a la humedad.
- La distancia entre los bordes recortados laterales y la pared izquierda o derecha debe ser de al menos 50 mm.
- El recorte debe estar centrado encima de las unidades base.
- Los muebles de cocina, incluido el material de soporte, el revestimiento de la superficie, los adhesivos y las juntas, deben tener una resistencia al calor suficiente, al menos 100 °C según DIN 68930:2009-11.

### 2.1Instalación de una placa de inducción

# **APRECAUCIÓN**

# ¡LESIONES POR CORTE CAUSADA POR UNA PLACA CERÁMICA DE VIDRIO GRIETA!

No coloque la placa de inducción sobre las esquinas vitrocerámicas. ¡Vidrio roto!

### Conexión eléctrica



# **ADVERTENCIA**



# MUERTE POR DESCARGA ELÉCTRICA

Apague o desenrosque el fusible del circuito de alimentación de la estufa.



- Oh La conexión eléctrica de todas las cocinas y electrodomésticos empotrados sólo podrá ser realizada por un electricista autorizado de acuerdo con las normativas de la compañía suministradora de energía local.
- Oh Conecte el conductor de protección al terminal con el bloque de terminales marcado.
- Oh Antes de conectar el dispositivo a la fuente de alimentación, lea la información de la placa de características y el diagrama del circuito.

### Desmontaje de la placa de inducción

## **PELIGRO**

### ¡DAÑOS A LA PROPIEDAD!

La placa de inducción sólo puede ser desmontada y reparada por el departamento de atención al cliente del fabricante o por un electricista autorizado.

### 3 Funcionamiento de la placa de inducción

Limpie bien el dispositivo antes de usarlo.

Limpie las superficies de la placa con un paño húmedo y luego séquelas. Para obtener más información, consulte Limpieza y cuidado.



### PELIGRO

### RIESGO DE LESIONES

- Si la placa de cocción está agrietada, apague el aparato inmediatamente. ¡Riesgo de descarga eléctrica!
- Si ya no es posible apagar la placa de cocción debido a un defecto, apague inmediatamente el fusible doméstico y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

# A

# PRECAUCIÓN

Para evitar dañar la placa de cocción, mantenga las áreas de cocción secas. Las ollas mojadas pueden dañar las placas de cocción.



# **ADVERTENCIA**

# ¡Riesgo de quemaduras por superficies calientes!

Las zonas de cocción y sus alrededores se calientan.

- Nunca toque superficies calientes.
- Apague la placa de cocción tan pronto como termine de cocinar.



# ¡DESCARGA ELÉCTRICA DEBIDO A UNA PLACA DE INDUCCIÓN DEFECTUOSA!

La placa de inducción no se puede apagar.

- Apaque inmediatamente el fusible del hogar y comuníquese con el servicio de atención al cliente.
- No intente reparar el dispositivo usted mismo.

### Utensilios de cocina adecuados

- La superficie de cocción y el fondo de la olla deben estar siempre limpios y secos.
- Utilice ollas y sartenes con fondo limpio y liso.
- Utilice utensilios de cocina resistentes al calor y siga las instrucciones del fabricante.
- No utilice ollas de plástico o con revestimiento de aluminio en el interior.

### **PELIGRO**

La placa de inducción puede sufrir daños si el fondo de las ollas es áspero. 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 lavavajillas.
- 2. Seque la placa de inducción con un paño limpio.
- 3. Retire inmediatamente cualquier residuo de comida o salpicadura de grasa.
- 4. Para obtener más información sobre la limpieza, consulte el capítulo Limpieza y cuidado.

### Encender la placa de cocción

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

### Encendido de las zonas de cocción

1. Encienda el dispositivo a

Suena una señal.

aTodos los indicadores se encienden durante un segundo y luego se apagan. de nuevo.



2. Las zonas de cocción muestran la siguiente luz indicadora:-o-Dentro del minuto siguiente a encender el aparato, seleccione la zona de
cocción y comience el proceso de cocción. De lo contrario, el dispositivo
volverá automáticamente al modo de espera.

La potencia de calentamiento se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción.





### Calentar automáticamente de forma rápida

### Encender

- 1. Seleccione la zona de cocción (la zona de cocción seleccionada parpadea).
- 2. Ajuste el nivel de potencia, por ejemplo, en el nivel 3 (el nivel parpadea). Después de parpadear, la función de calentamiento rápido automático estará activa durante 120 segundos.
- 3. Para desactivar anticipadamente la función de calentamiento rápido automático, toque nuevamente la zona de cocción.
- aLa zona de cocción parpadea y vuelve al nivel de potencia configurado. atrás.
- OhEl calentamiento rápido automático no se puede reactivar en el modo de cocción configurado.
- OhEl calentamiento rápido automático se puede activar para cualquier nivel de potencia en cualquier zona de cocción, excepto el nivel 9 y el nivel P (nivel de potencia).

### Falló la detección de maceta

La visualización de este símbolo  $\stackrel{>}{>} \stackrel{\sqcup}{=}$  Alternar con la potencia de calefacción seleccionada significa:

- No hay ningún utensilio de cocina en la zona de cocción seleccionada.
- Los utensilios de cocina no son aptos para inducción.
- Los utensilios de cocina son demasiado pequeños o no están centrados en la zona de cocción.

El proceso de inducción solo se inicia cuando se colocan utensilios de cocina compatibles con inducción sobre la zona de cocción.

### Si la pantalla parpadea alternativamente con el nivel de calentamiento, esto significa:

Ohque no han colocado una olla en la zona de cocción correcta o

OhLa sartén utilizada no es apta para cocina de inducción o

OhLa sartén es demasiado pequeña o no está correctamente centrada en la zona de cocción. El calentamiento en la zona de cocción seleccionada solo comienza con una sartén adecuada. La pantalla se apaga automáticamente después de 1 minuto si no se coloca ningún recipiente adecuado sobre ella.

### Apagado de la zona de cocción

- 1. Toque el botón de selección de zona de cocción.
- 2. Para apagar la zona de cocción,
  - con establecer la potencia de calefacción a 0 o,
  - Para apagar el dispositivo, toque el botón ON/OFF.



### calor residual

Al apagar una zona de cocción, la temperatura de la superficie supera los 80 °C y aparece la luz H en la pantalla. En el ejemplo: la zona de cocción de la parte posterior izquierda.

Esta luz indicadora solo se apagará nuevamente

• tan pronto como la temperatura de la zona de cocción descienda por debajo de 80°C.

Incluso si el indicador de calor residual se apaga, ¡la superficie de la zona de cocción aún puede provocar quemaduras!

### Modo seguro: bloqueo de teclas/bloqueo para niños

Para activar el bloqueo de teclas/bloqueo para niños:

- 1. Toque el botón de bloqueo durante 2 segundos.
- 2. El dispositivo cambia al modo seguro.
- 3. La pantalla del temporizador muestra el mensaje luminoso. LO.

### Las claves:

- FNCENDIDO APAGADO
- Los controles parentales siguen activos.

Para desactivar esta función:

- 1. Toque el boto durante 3 segundos.
- 2. El mensaje iluminado *LO*En la pantalla del temporizador se apaga.

El dispositivo está listo para su uso.

### minutero

Ajuste el temporizador de 1 a 99 minutos. El temporizador se puede configurar para todas las zonas de cocción: funciona como temporizador, sin necesidad de seleccionar una zona de cocción.

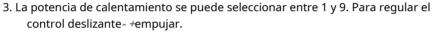
Función de temporizador para apagar automáticamente una zona de cocción seleccionada.

1. Toque el botón ON/OFF.

La zona de cocción parpadea

2. Para seleccionar la zona de cocción, toque el botón de selección deseado. aLa zona de cocción se enciende. La visualización de los seleccionados





aLa pantalla de la zona de cocción seleccionada muestra el nivel de potencia.

4. Toque el botón Temporizador.

aLa pantalla LED del temporizador muestra 30. El dígito de las unidades parpadea. 5. Con el control deslizante +o-Establezca el tiempo deseado (en minutos).

6. Toque el botón Temporizador.

aLa pantalla LED del temporizador muestra 15. El dígito de las decenas parpadea.

7. Los botones +o-Toque y mantenga presionado y configure el tiempo deseado (en 10 minutos).



OhDespués de unos segundos, en la pantalla del temporizador aparece el tiempo configurado y se muestra el tiempo restante.

OhEl tiempo del temporizador se puede configurar en incrementos de minutos o de 10 minutos (mantenga presionados los botones – o +).

### Función de temporizador: marcado y caducidad

Función de temporizador como temporizador

La pantalla del temporizador realiza una cuenta regresiva y muestra el tiempo restante.

Transcurrido el tiempo previamente configurado, sonará una señal acústica durante 30 segundos:

- el tiempo establecido ha expirado
- La pantalla del temporizador muestra--.



OhLas demás zonas de cocción que ya estaban en funcionamiento antes de configurar la función de temporizador seguirán funcionando.



### pausa

La placa de cocción dispone de una práctica función de reinicio para continuar sin problemas el proceso de cocción en caso de interrupciones:

- 1. Cuando la placa de inducción esté activa y las zonas de cocción estén funcionando, mantenga pulsado el botón de pausa durante 3 segundos. Esto detendrá todas las zonas de cocción y todas las pantallas LED mostrarán el símbolo " II ".
- 2. Para reanudar la cocción y continuar con los ajustes, presione y mantenga presionado el botón de pausa nuevamente durante 3 segundos. Todos los parámetros se restablecen automáticamente a los valores anteriores y la cocción puede continuar sin interrupciones.

### Activar o desactivar la función de mantener caliente

- 1. Toque la zona de cocción.
- **2.**El botón*MANTENER CALIENTE*Toque una vez para ingresar al modo 1 para llegar a la pantalla (derretir/descongelar) visible



aLa comida se mantiene caliente a unos 50 °C.

3. El botón MANTENER CALIENTE Toque dos veces para ingresar al modo 2

Para llegar allí, la pantalla correspondiente muestra (calentar / mantener caliente).



aLa comida se mantiene caliente a unos 70 °C.

4. El botón MANTENER CALIENTE Toque dos veces para ingresar al modo 3



Para llegar allí, la pantalla correspondiente muestra (cocer a fuego lento / cocer a fuego lento).

5. Toque y mantenga presionado el botón de bloqueo para niños. aLa placa está activa para cocinar.

La temperatura real depende del tipo de utensilio de cocina y de la cantidad de comida.

### **Apagar**

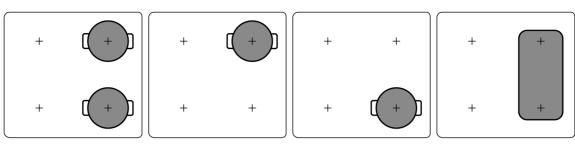
- 1. Toque el elemento de control de la zona de calentamiento que desea apagar.
- 2. En el modo 2, presione *MANTENER CALIENTE*Toque nuevamente, aparecerá la pantalla correspondiente.-, la función de mantener caliente está desactivada.
- 3. La función de mantener caliente puede funcionar durante un máximo de 8 horas. Si no se toca ningún botón, las zonas de cocción activas se apagarán automáticamente después de 8 horas.

### Función de refuerzo

- 1. Durante el funcionamiento, toque la zona de cocción y luego el control de refuerzo. El timbre suena una vez, *PAG*es visible en la pantalla.
- aLa placa pasa a la función BOOST y la potencia aumenta.
  - hasta 1500W/2000W. La función de refuerzo funciona durante 5 minutos, luego la energía vuelve automáticamente al estado operativo anterior.
- 2. En el modo boost, toque el botón *AUMENTAR*, la energía vuelve al estado operativo anterior.

### **Puente**

- La función se activa cuando la olla cubre el centro de ambas zonas de cocción.
- Esta función conecta dos zonas de cocción derechas y funcionan como una sola zona de cocción.
- En primer lugar, configure el nivel de cocción para una de las dos zonas de cocción derechas.



### **Activar puente**

1. Encienda las zonas de cocción delantera y trasera. ( † y † )
aEn el panel de control se encuentra no visible. 2. Utilice el control deslizante para ajustar el nivel de potencia.

### Activación de la función:

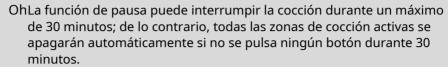
- Para configurar o cambiar el nivel de cocción, toque uno de los botones sensores de configuración.
- Para desactivar la función: Toque las zonas de cocción y volverán a funcionar de forma independiente.

### Desactivar el puente

1. Encienda las zonas de cocción delantera y trasera. ( 🕂 y 🕂

aEn el panel de control se encuentra Ovisible. aLas zonas de cocción ahora se pueden controlar individualmente.

OhTenga en cuenta que la cuenta regresiva continuará si la función de pausa está desactivada.



OhAsegúrese de colocar los utensilios de cocina en el centro de cada zona de cocción. Una cacerola o cazo ovalado o rectangular es ideal.

### Apagado automático

El control permanece activo durante 1 minuto después del encendido, después del cual el control de la placa vuelve automáticamente al modo de espera.

Una vez que se retira el utensilio de cocina de la zona de inducción, el calentamiento se detiene. La zona de inducción se apaga automáticamente después de 2 minutos.

### Limitación del tiempo de funcionamiento

Dependiendo de la potencia de calentamiento seleccionada, cada zona de cocción se apaga individualmente tras un tiempo máximo de funcionamiento. Si no se establece contacto durante este tiempo, ocurre lo siguiente:

Salida de calefacción	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Máximo									
Tiempo de funcionamiento	8	8	8	4	4	4	2	2	2
en horas									

¡NUNCA utilice esta función como temporizador! ¡Supervise siempre la preparación de alimentos!

### Protección contra activación accidental: detección de objetos pequeños

Si se colocan utensilios de cocina no adecuados o no magnéticos (p. ej., de aluminio) u otros objetos pequeños (p. ej., cubiertos, llaves) sobre la placa de inducción, el control de la placa vuelve automáticamente al modo de espera después de 1 minuto.

# 4 Mensajes de error y fallos de funcionamiento

MENSAJE DE ERROR	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
	Sensor de temperatura no funciona	Servicio al cliente .contacto.
Todas las pantallas parpadean	Fuente de alimentación incorrecta conectado.	PruebaFCompruebe si la fuente de alimentación está conectada incorrectamente. Conecte correctamente la fuente de alimentación y reinicie el dispositivo. Si el problema aún no se resuelve, comuníquese con el servicio de atención al cliente.
El dispositivo funciona no	Interrupción de la Fuente de alimentación	Verifique la fuente de alimentación principal para ver si todo está normal, si el interruptor de protección contra fugas está apagado, si hay un fusible quemado y si el enchufe está conectado correctamente a la toma de corriente.  Si la placa está equipada con una conexión por cable, desconecte la fuente de alimentación y verifiqueF Compruebe si el cable está suelto.  Desconecte la fuente de alimentación y verifiqueFCompruebe si el enchufe principal está apagado.
El dispositivo funciona durante el calentamiento ya no.	El temporizador paraoEl retardo de apagado está activado.	Posiblemente el Retardo de apagado activado. Si se activa el retardo de apagado, el dispositivo se apaga después de
		Tiempo de retardo.
ō	Sin sartén ni sartén inadecuada	Asegúrate de utilizar las macetas adecuadas y del tamaño adecuado. Error en el circuito de sincronización o de accionamiento de la PCB.  Servicio al clientecontacto.
ER03	El panel de control está mojado	Seque el panel de control con un paño suave.
E4E	Potencia de entrada a bajo	Bajo voltaje, el Tensión de la La fuente de alimentación principal es inferior a 180 V. Verifique la fuente de alimentación principal. Una vez que el voltaje de alimentación principal vuelva a la normalidad, reinicie el dispositivo. Si la placa de circuito está defectuosa, Servicio al clientecontacto.
E3E	Potencia de entrada demasiado alta	Alto voltaje, voltaje de la fuente de alimentación principal übsupera los 250 V. Verifique la tensión de alimentación principal. Tan pronto como se restablezca la tensión de alimentación principal

		es normal, reinicie el dispositivo. Tensión de la Placa de circuito defectuosa, envíe el dispositivo a un centro de servicio para su reparación.
F3E	El sensor de temperatura La bobina está defectuosa. (la zona de cocción cuyo display muestra "E")	Servicio al cliente contacto
F4E	Termistor de bobina: circuito abierto.	
E5E	Temperatura demasiado alta	La temperatura del termistor IGBT es demasiado alta, la salida de aire está bloqueada. Limpie la salida de aire y reinicie el dispositivo. Si el El mensaje de error sigue visible. Servicio al cliente contacto.
E1E	La temperatura del termistor de la bobina es demasiado alta.	Servicio al cliente contacto.
De extremo a extremo	Cortocircuito del IGBT Termistores	El sensor del terminal del termistor IGBT tiene una falla o la parte de detección del sensor PCB IGBT tiene una falla.  Servicio al clientecontacto.

### 5 Servicio al cliente

# **A**ADVERTENCIA

# ¡RIESGO DE LESIONES!

Las reparaciones incorrectas o realizadas incorrectamente anularán la garantía.

• Haga que las reparaciones las realicen únicamente especialistas cualificados.

Si se identifica una falla según la información proporcionada (► <u>Mal funcionamiento y</u> <u>mensajes de error</u> )No se puede resolver, contacte con atención al cliente:

EGS GmbH Calle Diesel 1 D-33397 Rietberg

Teléfono de atención al cliente para Alemania: + 49 2944 9716 791

Teléfono de atención al cliente para Austria: 0820 200170 (se aplican cargos, dependiendo de

Proveedor de red)



OhEn caso de funcionamiento incorrecto (ver instrucciones de seguridad) o de resolución de problemas como se describe en las instrucciones de funcionamiento, se cobrará la visita de nuestro técnico de atención al cliente, incluso durante el periodo de garantía.

Necesitamos la siguiente información para procesar su solicitud:

- Dirección y número de teléfono
- Descripción del error
- Información según la placa de características (versión, lote, modelo, EAN, número de serie)

### 6 Condiciones de garantía

Como comprador de un dispositivo Exquisit, tiene derecho a las garantías legales que surgen del contrato de compra con su distribuidor. Además, le otorgamos una garantía en las siguientes condiciones:

### Duración del servicio

La garantía es válida por 24 meses a partir de la fecha de compra (se debe presentar comprobante de compra). Durante los primeros 6 meses, el servicio de atención al cliente solucionará de forma gratuita cualquier defecto del dispositivo. El requisito previo es que el dispositivo sea accesible para reparaciones sin ningún esfuerzo especial. Durante los 18 meses restantes, el comprador está obligado a demostrar que el defecto ya existía en el momento de la entrega.

Para uso comercial (por ejemplo en hoteles, comedores) o uso compartido por varios hogares, la garantía es de 12 meses a partir de la fecha de compra (se debe presentar el comprobante de compra). Durante los primeros 6 meses, el servicio de atención al cliente solucionará de forma gratuita cualquier defecto del dispositivo. El requisito previo es que el dispositivo sea accesible para reparaciones sin ningún esfuerzo especial. Durante los siguientes 6 meses, el comprador está obligado a demostrar que el defecto ya existía en el momento de la entrega.

Reclamar la garantía no extiende la garantía del dispositivo ni de las piezas recién instaladas.

### Alcance de la eliminación de defectos

Dentro de los plazos indicados, subsanaremos todos los defectos del aparato que puedan demostrarse como consecuencia de una mala fabricación o de defectos de material. Las piezas reemplazadas pasan a ser de nuestra propiedad.

### Se excluyen:

Desgaste normal, daños intencionales o negligentes, daños causados por incumplimiento de las instrucciones de uso, montaje o instalación incorrectos o por conexión a una tensión de red incorrecta, daños debidos a efectos químicos o electrotérmicos u otras condiciones ambientales anormales, daños en el vidrio, pintura o esmalte y posibles diferencias de color, así como bombillas defectuosas.

También quedan excluidos los defectos del dispositivo que se deban a daños durante el transporte. Tampoco prestaremos ningún servicio si, sin nuestro consentimiento específico por escrito, personas no autorizadas han realizado trabajos en el dispositivo Exquisit o se han utilizado piezas de terceros. Esta restricción no se aplica a trabajos sin defectos realizados por un especialista cualificado utilizando nuestras piezas originales para adaptar el dispositivo a las normas de protección técnica de otro país de la UE.

### **Alcance**

Nuestra garantía se aplica a dispositivos adquiridos y en funcionamiento en la República Federal de Alemania o Austria.

En caso de reclamaciones sobre dispositivos defectuosos, la dirección del remitente y del destinatario deberá estar en la República Federal de Alemania o Austria.

Para los dispositivos adquiridos y utilizados en otros países europeos, se aplican las condiciones de garantía del vendedor.

### Para pedidos de reparación fuera del período de garantía:

- Si se repara un dispositivo, las facturas de reparación vencen inmediatamente y deben pagarse sin deducción.
- Si se revisa un dispositivo o no se completa una reparación ya iniciada, se cobrarán gastos de viaje y mano de obra.
- El asesoramiento de nuestro centro de atención al cliente es gratuito (ver capítulo Atención al Cliente).

GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, August-Thyssen-Str. 8, D-41564 Kaarst-Holzbüttgen

### 7 Eliminación

### Desechar el embalaje



Deseche el embalaje por separado. Coloque el cartón y los envases de cartón en el contenedor de reciclaje junto con el papel y el papel de aluminio usados.

### Desechar dispositivos viejos (DE)



¡Los aparatos viejos no deben desecharse con la basura doméstica!

El símbolo del contenedor de basura tachado en el producto o en su embalaje significa que el dispositivo no debe desecharse con la basura doméstica, sino que requiere una recolección separada. Puede desechar el dispositivo antiguo de forma gratuita en un punto de recogida municipal adecuado para aparatos eléctricos y electrónicos usados, por ejemplo: un centro de reciclaje.

Puede obtener las direcciones de su ciudad o autoridad local.

Alternativamente, puede devolver pequeños electrodomésticos con una longitud de borde de hasta 25 cm a minoristas con una superficie de venta de aparatos eléctricos y electrónicos de al menos 400 m² o

Los comerciantes de alimentación con una superficie total de venta de al menos 800 m2 que vendan aparatos eléctricos y electrónicos al menos varias veces al año podrán devolverlos gratuitamente.

Los dispositivos antiguos de mayor tamaño se pueden devolver sin cargo a un minorista adecuado al comprar un dispositivo nuevo del mismo tipo que esencialmente realiza las mismas funciones que el dispositivo nuevo. Para obtener información sobre cómo devolver un dispositivo antiguo cuando se entrega el nuevo, comuníquese con su distribuidor.

Antes de desechar el producto, retire, si es posible, todas las pilas y baterías recargables, así como todas las lámparas que se puedan extraer sin causar daños.

Tenga en cuenta que usted es responsable de eliminar los datos personales del dispositivo que se va a desechar.

Los niños a menudo no pueden reconocer los peligros que conlleva el uso de electrodomésticos. Asegúrese de que los niños estén supervisados y no les permita jugar con el dispositivo.

### Desechar dispositivos viejos (AT)



El símbolo del contenedor de basura tachado en el producto o en su embalaje significa que el dispositivo no debe desecharse con la basura doméstica, sino que requiere una recolección separada. Puede desechar el dispositivo antiguo de forma gratuita en un punto de recogida municipal adecuado para aparatos eléctricos y electrónicos usados, por ejemplo: un centro de reciclaje.

Puede obtener las direcciones de su ciudad o autoridad local.

Alternativamente, puede devolver de forma gratuita los aparatos eléctricos viejos a un minorista físico cuando compre un aparato nuevo del mismo tipo y con la misma función. Para obtener información sobre cómo devolver un dispositivo antiguo cuando se entrega el nuevo, comuníquese con su distribuidor.

Antes de desechar el producto, retire, si es posible, todas las pilas y baterías recargables, así como todas las lámparas que se puedan extraer sin causar daños.

Tenga en cuenta que usted es responsable de eliminar los datos personales del dispositivo que se va a desechar.

El dispositivo puede contener sustancias que podrían resultar nocivas para el medio ambiente y la salud humana si se desechan de forma incorrecta. El reciclaje de materiales ayuda a reducir los residuos y conservar los recursos. Al recoger y reciclar los electrodomésticos viejos por separado, ayudará a prevenir impactos negativos en el medio ambiente y la salud humana.

### 8 Instrucciones de seguridad

Para un uso seguro y adecuado del aparato, lea el manual de instrucciones y demás documentación que acompaña al producto y guárdelos en un lugar seguro para futuras consultas. El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones y daños resultantes del incumplimiento de la información e instrucciones de servicio y funcionamiento del aparato.

### Etiquetado y explicación de las advertencias

Todas las instrucciones de seguridad de este manual de instrucciones están marcadas con un símbolo de advertencia.



### **PELIGRO**

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



### ADVERTENCIA

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



# **PRECAUCIÓN**

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.

# **ATENCIÓN**

Indica una situación que, si no se evita, provocará daños materiales.

### Símbolos utilizados



OhInformación e instrucciones a tener en cuenta.

Indica una lista

üMarca los pasos del examen en secuencia y las medidas para evitar situaciones peligrosas

- 1. Indica los pasos de trabajo en secuencia.
- aDescribe la respuesta del aparato al paso de trabajo.

### 8.1**Uso previsto**

El aparato está destinado para uso privado/doméstico. El aparato no es apto para uso comercial.

La olla es adecuada para cocinar y freír alimentos.

Cualquier uso fuera de estos ámbitos de aplicación no se ajusta al uso previsto y, por tanto, se considera uso indebido.

### 8.2Instrucciones generales de seguridad

- No se permiten modificaciones ni alteraciones en el aparato.
- Si sus manos o pies están mojados, no toque la unidad.
- Apaque el aparato después de usarlo.
- En caso de emergencia, desconecte la fuente de alimentación mediante el interruptor de la caja de fusibles.
- En caso de daños, por ejemplo porque se rompe un cristal, apague el aparato inmediatamente y desconéctelo de la red eléctrica.
- Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para que los olores y el humo puedan disiparse rápidamente. Dependiendo de la situación, posiblemente abra las ventanas o encienda la ventilación.
- El aparato se calienta durante el uso. Utilice guantes resistentes al calor o manoplas de horno. Proteger la cara.

### 8.3Seguridad para grupos específicos de personas

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con aptitud física, sensorial o mental limitada o con falta de experiencia y/o conocimientos si están supervisados o han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros asociados.
- No se debe permitir que los niños jueguen con el aparato. Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del aparato o supervíselos en todo momento.

### 8.4Instrucciones de seguridad para la instalación y el montaje

- Los trabajos de instalación y cableado eléctrico sólo podrán ser realizados por profesionales de acuerdo con todas las normas y reglamentos aplicables en su país, incluidas las medidas de protección contra incendios.
- Simplemente instale y conecte la unidad según las instrucciones.
- No instale el aparato en el exterior.
- Coloque el aparato de forma que el enchufe de red sea fácilmente accesible.
- La circulación inadecuada del aire puede provocar una acumulación de calor que puede provocar un incendio. Respete las distancias mínimas con respecto a otros objetos (ver apartado).instrucciones de instalación.

### Seguridad eléctrica

La seguridad eléctrica de este solo está garantizada cuando está conectado a un sistema debidamente puesto a tierra y cumple con las normas de seguridad eléctrica.

- No conecte el aparato a la red eléctrica mediante varias regletas de enchufes.
- No pase el cable de alimentación de red bajo tensión.
- No doble el cable de alimentación de red.
- No desconecte el enchufe de la toma de corriente del cable de alimentación.
- Nunca toque el enchufe de red con las manos mojadas o húmedas.
- Reemplace inmediatamente un cable de alimentación dañado (consulte <u>Servicio posventa</u>).
- Si el cable de alimentación o el enchufe de red están dañados, no utilice más el aparato.
- Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del cable de alimentación de red por riesgo de estrangulamiento.

### 8.5Instrucciones de seguridad para el uso diario del horno

- No coloque objetos pesados sobre la placa ya que podrían dañar las zonas de cocción.
- No coloque sobre la placa papel de aluminio, plásticos ni otros materiales que se derritan fácilmente, como por ejemplo azúcar.
- No coloque materiales fácilmente inflamables sobre la placa de cocción, ya que podrían deformarse o incendiarse si se encienden accidentalmente.
- No utilice aparatos eléctricos en la zona de las zonas de cocción calientes.
- No toque superficies calientes (por ejemplo la placa de cocina). Utilice guantes resistentes al calor o manoplas de horno. Proteger la cara.
- Permanezca cerca del aparato durante su uso, ya que el aceite y la grasa pueden incendiarse. Procedimiento contra incendios).

### Procedimiento en caso de incendio

Nunca intente apagar aceite o grasa en llamas con agua.

- 1. Apague el aparato. Desconecte la fuente de alimentación mediante el interruptor de la caja de fusibles.
- 2. Cubra las llamas con una manta ignífuga o una tapa.
- 3. Si el incendio se propaga, llame inmediatamente a los bomberos, informe a los demás ocupantes y abandone la zona del incendio.

### 8.6Instrucciones de seguridad para la limpieza y el cuidado

- No interfiera con el aparato excepto para los trabajos de limpieza y mantenimiento descritos en este manual.
- Las reparaciones sólo deben ser realizadas por especialistas cualificados (>Servicio posventa).
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de realizar cualquier trabajo de limpieza o servicio.
   Desconecte la fuente de alimentación.

### 8.7Instrucciones de seguridad para la eliminación

Deseche el aparato de acuerdo con las normativas medioambientales locales (- Desecho).

### 9 Preparación del aparato para la instalación

### Desembalaje de los electrodomésticos

- Desembale con cuidado la placa de inducción.
- Inspeccione la placa de inducción para detectar daños.



# ¡RIESGO DE CORTE POR BORDES DAÑADOS Y AFILADOS!

Haga que el Servicio Postventa sustituya inmediatamente cualquier placa dañada.

# **ATENCIÓN**

Los materiales de embalaje deben estar intactos.

- No se tendrá en cuenta ningún aparato averiado si se instala o se pone en funcionamiento.
- En caso de daños, póngase en contacto con el Servicio Postventa o con el proveedor.

### Instrucciones de transporte

Inspeccione el aparato para detectar daños durante el transporte.

### Eliminación de la protección de transporte

El horno y la placa de inducción están protegidos para el transporte.

- Retire todas las cintas adhesivas, los insertos de poliestireno y la película de plástico.
- Retire con cuidado los restos de adhesivo con aguarrás. Informe

inmediatamente al Servicio Postventa sobre cualquier signo visible de daño.

### Preparación de la encimera

- La encimera sobre la que se vaya a instalar la placa de inducción deberá tener un espesor mínimo de 38 mm.
- La placa de inducción debe estar colocada horizontalmente y sellada contra la pared para evitar que los líquidos se desborden.
- Los bordes cortados de la encimera deben sellarse con laca especial, goma de silicona o resina fundida para evitar que se hinchen debido a la humedad.
- La distancia entre los bordes recortados en los laterales y la pared izquierda o derecha debe ser de al menos 50 mm.
- El recorte debe estar en el medio de la base del mueble.
- Los muebles de cocina, incluido el material de soporte, el revestimiento de la superficie, los adhesivos y los materiales de sellado deben tener una resistencia al calor adecuada de al menos 100 °C según DIN 68930:2009-11.

### Instalar placa de inducción



# ¡RIESGO DE CORTES POR UNA PLACA CERÁMICA DE VIDRIO GRIETA!

No apoye la placa de inducción de cristal sobre sus esquinas. ¡Riesgo de rotura del cristal!

### Conexión eléctrica



# **ADVERTENCIA**



# Peligro de electrocución

Apague o desenrosque el fusible del circuito de alimentación de la cocina.



- Oh La conexión eléctrica de todas las cocinas y electrodomésticos empotrados sólo podrá ser realizada por un electricista autorizado de acuerdo con las normativas de la compañía suministradora de energía local. Conecte el
- Oh conductor de tierra de protección al terminal con la regleta de terminales marcada.
- Oh Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, lea la información de la placa de características y el diagrama del circuito.

Desmontaje de la placa de inducción

# **ATENCIÓN**

### ¡DAÑOS EN EL APARATO!

Haga que la placa de inducción sea desmontada y reparada únicamente por el servicio posventa del fabricante o por un electricista autorizado.

### 10 Funcionamiento de la placa de inducción

Limpie bien el aparato antes de ponerlo en funcionamiento.

Limpie las superficies de la cocina con un paño húmedo y séquelas. Para obtener más información, consulte Limpieza y mantenimiento.



### **PELIGRO**

### **RIESGO DE LESIONES**

- Si la placa de cocción está agrietada, apague el aparato inmediatamente. ¡Riesgo de descarga eléctrica!
- Si debido a un defecto ya no es posible apagar la placa de cocción, apague inmediatamente el fusible doméstico y póngase en contacto con el servicio posventa.



### **PRECAUCIÓN**

Para evitar dañar la placa de cocción, mantenga las zonas de cocción secas. Las ollas mojadas pueden dañar las placas de cocción.



### **ADVERTENCIA**

### ¡RIESGO DE QUEMADURAS POR SUPERFICIES CALIENTES!

Las zonas de cocción y sus alrededores se calientan.

- Nunca toque superficies calientes.
- Apague la placa de cocción tan pronto como termine de cocinar.

# **A** ADVERTENCIA

### ¡DESCARGA ELÉCTRICA DEBIDO A UNA PLACA DE INDUCCIÓN

### **DEFECTUOSA!**

La placa de inducción no se puede apagar.

- Apague o desenrosque inmediatamente el fusible del hogar y póngase en contacto con el servicio posventa.
- No realice ninguna reparación en el aparato.

### Utensilios de cocina adecuados

- La superficie de cocción y el fondo de la olla o sartén deben estar siempre limpios y secos.
- Utilice ollas y sartenes con una base lisa e impecable.
- Para utensilios de cocina resistentes al calor, siga las instrucciones del fabricante.
- No utilice ollas de plástico o cuyo interior esté recubierto de aluminio.

# **ATENCIÓN**

Es posible que se produzcan daños en la placa de inducción debido a que el fondo de las ollas es rugoso. Utilice únicamente utensilios de cocina que no estén dañados.

### 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 o grasa.
- 4. Para obtener más instrucciones de limpieza, consulte el capítulo Limpieza y mantenimiento.

### Encender la placa de cocción

La placa de inducción dispone de zonas de cocción de diferentes diámetros y potencias. Para obtener el mejor rendimiento de calentamiento, coloque los utensilios de cocina exactamente en la zona de cocción indicada.

### Encendido de las zonas de cocción

1. Encienda el aparato. aSuena una señal.

aTodos los indicadores se encienden durante un segundo y se apagan nuevamente. La unidad está en modo de espera.

2. Las zonas de cocción muestran la luz indicadora:-o--

Dentro del minuto siguiente a encender el aparato, seleccione la zona de cocción y comience el proceso de cocción. De lo contrario, el aparato vuelve automáticamente al modo de espera.

La salida de calor se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción.





### Calentar automáticamente de forma rápida

### **Encendiendo**

- 1. Seleccione una zona de cocción (la zona de cocción seleccionada parpadeará).
- 2. Ajuste el nivel de potencia, por ejemplo, en el nivel 3 (el nivel parpadea). Después de parpadear, se activa la función de calentamiento rápido automático durante 120 segundos.
- aPara desactivar prematuramente la función de calentamiento rápido automático, Toque nuevamente la zona de cocción.
- OhLa zona de cocción parpadea y vuelve al nivel de potencia configurado.
- OhEl calentamiento rápido automático no se puede reactivar en el modo de cocción configurado.
- OhEl calentamiento rápido automático se puede activar para cualquier nivel de potencia en cualquier zona de cocción, excepto para el nivel 9 y el nivel P (nivel de potencia).

### Falló la detección de maceta

La visualización de este símbolo  $= \frac{\Box}{\Box} = \frac{\Box}{\Box}$  alternar con la potencia de calefacción seleccionada significa:

- No hay ningún utensilio de cocina en la zona de cocción seleccionada.
- Los utensilios de cocina no son aptos para inducción.
- Los utensilios de cocina son demasiado pequeños o no están centrados en la zona de cocción.

El proceso de inducción solo comienza cuando se colocan utensilios de cocina aptos para inducción en la zona de cocción.

# Cuando el indicador parpadea alternativamente con el nivel de calentamiento, significa que:

OhNo ha colocado una olla en la zona de cocción correcta o la

Ohsartén utilizada no es apta para la cocina de inducción o

OhLa sartén es demasiado pequeña o no está correctamente centrada en la zona de cocción. El calentamiento comienza en la zona de cocción seleccionada únicamente con una olla adecuada. La pantalla se apaga automáticamente después de 1 minuto si no se coloca ningún recipiente adecuado sobre ella.

### Apagado de la zona de cocción

- 1. Toque el botón de selección de la zona de cocción.
- 2. Para apagar la zona de cocción,
  - con para mover la potencia de calefacción a 0 o,
  - Para apagar la unidad, toque la tecla ON/OFF.

### calor residual

Cuando una zona de cocción está apagada, si la temperatura de su superficie es superior a 80 °C, en la pantalla de la zona de cocción se muestra el mensaje iluminado H. En el ejemplo: la zona de cocción situada atrás a la izquierda.

Esta luz sólo se apaga de nuevo,

tan pronto como la temperatura de la zona de cocción descienda por debajo de 80°C.

Incluso si el indicador de calor residual se apaga, ¡la superficie de la zona de cocción aún puede provocar quemaduras!

### Modo seguro: bloqueo de teclas/bloqueo para niños

Para activar el bloqueo de teclas/bloqueo para niños:

- 1. Toque la tecla de bloqueo durante 2 segundos.
- 2. El aparato cambia al modo seguro.
- 3. La pantalla del temporizador muestra el mensaje luminoso Lo.

Todavía puedes utilizar estas teclas ahora:

- el botón ON/OFF
- la llave de bloqueo.

Para desactivar esta función:

- 1. Seleccione la tecla de bloqueo durante 3 segundos.
- 2. La luz Lo en la pantalla del temporizador se apaga.

El aparato está listo para funcionar.

### minutero

Configuración del temporizador de 1 a 99 minutos. El temporizador se puede configurar para todas las zonas de cocción: Función del temporizador como temporizador, sin seleccionar una zona de cocción.

Función de temporizador para apagar automáticamente una zona de cocción seleccionada.

- 1. Seleccione el botón ON/OFF.
- 2. Para seleccionar la zona de cocción, toque el botón de selección deseado. aLa zona de cocción se enciende. La visualización de la cocción seleccionada La zona parpadea.



- 3. La potencia de calentamiento se puede seleccionar entre 1 y 9. Para regular, deslice los controles deslizantes.- +.
- aLa pantalla de la zona de cocción seleccionada muestra el nivel de potencia. 4. Toque la tecla Temporizador.
- aLa pantalla LED del temporizador muestra 30. El dígito de las unidades parpadea. 5. Utilice el +o-Botones para configurar el tiempo deseado (en minutos).
- 6. Toque la tecla Temporizador.
- aLa pantalla LED del temporizador muestra 15. El dígito de las decenas parpadea.
- 7. Toque el +o-botones un poco más y configure el tiempo deseado (en 10 minutos).





- OhDespués de unos segundos, en la pantalla del temporizador aparece el tiempo configurado y se muestra el tiempo restante.
- OhEl tiempo del temporizador se puede configurar cada minuto o cada 10 minutos (toque las teclas o + un poco más).

### Función de temporizador: marcado y secuencia

Función de temporizador como temporizador

La pantalla del temporizador realiza una cuenta regresiva y muestra el tiempo restante.

Transcurrido el tiempo previamente configurado, suena una señal acústica durante 30 segundos:

- el tiempo establecido ha expirado
- La pantalla del temporizador muestra--.



OhLas demás zonas de cocción que ya estaban en funcionamiento antes de configurar la función de temporizador seguirán funcionando.



### Encender/apagar el mantenimiento del calor

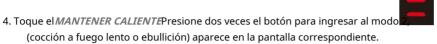
1. Toque la zona de cocción.

**2.**Toca el*MANTENER CALIENTE*Presione el botón una vez para ingresar al modo 1, la pantalla correspondiente muestra  $T\acute{u}$  aLa comida se mantiene caliente a aprox. 50 °C.



3. Toque el *MANTENER CALIENTE*Presione dos veces el botón para ingresar al modo (calefacción o mantenimiento del calor) y aparecerá en la pantalla correspondiente.

aLa comida se mantiene caliente a aprox. 70°C.



5. Toque el botón de bloqueo para niños y manténgalo presionado durante unos segundos. aLa zona de cocción Inction está lista para usarse.

La temperatura real depende del tipo de utensilio de cocina y de la cantidad de comida.

### Desconectar

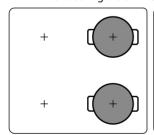
- 1. Toque el control de la zona de calentamiento que desea apagar.
- 2. En el modo 2, toque el*MANTENER CALIENTE*Presione nuevamente el botón y la pantalla correspondiente mostrará -, la función de mantener caliente está desactivada.
- 3. La función de mantener caliente puede funcionar durante un máximo de 8 horas. Si no se toca ningún botón, las zonas de cocción activas se apagan automáticamente después de 8 horas.

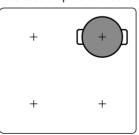
### Control de impulso

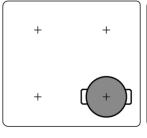
- 1. Durante el funcionamiento, toque la zona de cocción y luego el control Boost. El timbre suena una vez, *PAG*se muestra en la pantalla.
- aLa placa pasa a la función BOOST y la potencia aumenta a 1500W/2000W. La función BOOST funciona durante 5 minutos, luego la energía vuelve automáticamente al estado operativo anterior.
- 2. Tocar el*AUMENTAR*El botón en el modo BOOST devuelve la energía al estado operativo anterior.

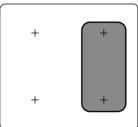
### puente

- La función se activa cuando la olla cubre el centro de ambas zonas de cocción.
- Esta función conecta dos zonas de cocción, que luego funcionan como una sola zona de cocción.
- Primero configure el nivel de cocción para una de las dos zonas de cocción de la derecha.









### **Activar puente**

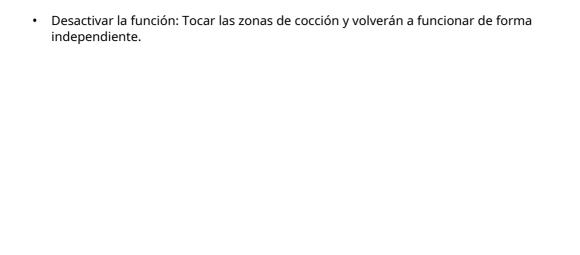
1. Encienda las zonas de cocción delantera y trasera.

aEl panel de control muestra 10.

2. Utilice el control deslizante para mover el nivel de potencia.

### Activar la función:

• Para configurar o cambiar el nivel de cocción, toque uno de los botones sensores de configuración.



### **Desactivar puente**

- 1. Encienda las zonas de cocción delantera y trasera. ( + y + )
- a0 0es visible en el panel de control.

aLas zonas de cocción ahora se pueden controlar individualmente.



- OhTenga en cuenta que la cuenta regresiva continúa cuando la función de pausa está desactivada.
- OhLa función de pausa puede interrumpir la cocción durante un máximo de 30 minutos, de lo contrario todas las zonas de cocción activas se apagan automáticamente si no se pulsa ningún botón durante 30 minutos.
- OhAsegúrese de colocar los utensilios de cocina en el centro de cada zona de cocción. Una olla o cacerola ovalada o rectangular es ideal.

### Apagado automático

El control permanece activo durante un minuto después del encendido, luego el control de la placa vuelve automáticamente al modo de espera.

Una vez que se retira el utensilio de cocina de la zona de inducción, el calentamiento se detiene. La zona de inducción se apaga automáticamente después de 2 minutos.

### Límite de tiempo de funcionamiento

Dependiendo del nivel de potencia de calentamiento seleccionado, cada zona de cocción se apaga individualmente después de un tiempo máximo de funcionamiento determinado, siempre que no se toque durante este tiempo:

Calefacción capacidad	1	2	3	4	5	6	7	8	9
máximo operante tiempo en horas	8	8	8	4	4	4	2	2	2

¡NUNCA utilice esta función como temporizador! ¡Vigila siempre la preparación de los alimentos!

# Protección contra encendidos involuntarios: Detección de objetos pequeños

Si se colocan utensilios de cocina no adecuados o no magnéticos (p. ej., de aluminio) u otros objetos pequeños (p. ej., cubiertos, llaves) sobre la placa de inducción, el control de la placa vuelve automáticamente al modo de espera después de 1 minuto.

# 11 Mensajes de error y fallos

MENSAJE DE ERROR	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS			
	El sensor de temperatura no funciona.	Contacto <u>Servicio posventa.</u>			
Todos los indicadores parpadean	Aparato incorrectamente conectado.	ControlarSi la fuente de alimentación está conectada incorrectamente. Conecte correctamente la fuente de alimentación y reinicie el aparato. Si el problema aún no se resuelve, contacte con el Servicio Postventa.			
El aparato no funciona	Interrupción del suministro eléctrico	Verifique la fuente de alimentación principal para ver si todo está normal, si el interruptor de protección contra fugas está apagado, si se ha fundido un fusible o si el enchufe está conectado correctamente a la toma de corriente.  Si la placa está equipada con una conexión por cable, desconecte la fuente de alimentación ycontrolarSi el cable está suelto. Desconecte la fuente de alimentación ycontrolarque el enchufe principal esté desconectado.			
El aparato se detiene trabajando durante el calentamiento.	minuteroparaEl retardo de apagado está activado.	Es posible activar el retardo de apagado. Si se activa el retardo de apagado, el aparato se apaga una vez transcurrido el tiempo de retardo.			
ō	No hay sartén o la sartén no es adecuada	Asegúrate de conseguir las macetas y el tamaño adecuados. Sincronización de PCB o falla en el circuito de accionamiento.  Contacto Servicio posventa.			
ER03	El panel de control está mojado	Seque el panel de control con un paño suave.			
E4E	Potencia de entrada demasiado baja	Bajo voltaje, el voltaje de la fuente de alimentación principal es inferior a 180 V. Verifique la fuente de alimentación principal. Tan pronto como el voltaje de la fuente de alimentación principal vuelva a la normalidad, reinicie la unidad. Si la placa de circuito está defectuosa, póngase en contacto con Servicio posventa.			
E3E	Potencia de entrada demasiado alta	Alto voltaje, voltaje de la fuente de alimentación principalexcede250 V. Verifique el voltaje de la fuente de alimentación principal. Tan pronto como el voltaje de la fuente de alimentación principal vuelve a la normalidad, reinicie el aparato. Voltaje de la placa de circuito defectuoso, envíe la unidad a un centro de servicio para su reparación.			
F3E	El sensor de temperatura de la bobina está defectuosa.	Contacto <u>Servicio posventa.</u>			

### Servicio posventa

	(la zona de cocción cuyo display muestra "E")	
F4E	Termistor de bobina: circuito abierto.	
E5E	Temperatura demasiado alta	La temperatura del termistor IGBT es demasiado alta y la salida de aire está bloqueada. Limpie la salida de aire y reinicie el aparato. Si el mensaje de error sigue visible, póngase en contacto con el Servicio posventa.
E1E	Termistor de bobina temperatura demasiado alta	ContactoServicio posventa.
De extremo a extremo	Cortocircuito del termistor IGBT	El sensor de conexión del termistor IGBT tiene un error o la parte de detección del sensor PCB IGBT tiene un error. ContactoServicio posventa.

### 12 Servicio de ventas de AEer



### ¡RIESGO DE LESIONES!

Las reparaciones incorrectas o realizadas de forma inadecuada darán lugar a la pérdida del derecho de garantía.

• Las reparaciones sólo deben ser realizadas por especialistas cualificados.

Si un mal funcionamiento no se puede solucionar con la ayuda de las instrucciones proporcionadas (> Solución de problemas ), contacte con el servicio de atención al cliente:

EGS GmbH Calle Diesel 1 D-33397 Rietberg

Teléfono de servicio para Alemania: + 49 2944 9716 791

Teléfono de servicio para Austria: 0820 200170 (con cargo, según la red)

proveedor)



OhLa visita de un técnico del Servicio Postventa no es gratuita, incluso durante el periodo de garantía, en caso de funcionamiento incorrecto (ver instrucciones de seguridad) o de uno de los fallos descritos en el Manual de Instrucciones anterior.

Requerimos la siguiente información para su procesamiento:

- Dirección y número de teléfono
- Descripción de la avería
- Detalles según placa de características (versión, lote, modelo, EAN, número de serie)

### 13 Términos de garantía

Como comprador de un electrodoméstico Exquisit, tiene derecho a las garantías legales que surgen del contrato de compra con su distribuidor. Además, le otorgamos una garantía en los siguientes términos:

### Período de garantía

El período de garantía es de 24 meses a partir de la fecha de compra (se debe presentar comprobante de compra). Durante los primeros 6 meses, el Servicio Postventa reparará gratuitamente los defectos del aparato. siempre que el aparato sea accesible para su reparación sin gran esfuerzo. Durante los 18 meses siguientes, el comprador está obligado a demostrar que el defecto ya existía en el momento de la entrega.

En caso de uso comercial (por ejemplo en hoteles, comedores) o de uso conjunto por varios hogares, el periodo de garantía es de 12 meses a partir de la fecha de compra (se deberá presentar el comprobante de compra). Durante los primeros 6 meses, el Servicio Postventa reparará gratuitamente los defectos del aparato. siempre que el aparato sea accesible para su reparación sin gran esfuerzo. Durante los 6 meses siguientes, el comprador está obligado a demostrar que el defecto ya existía en el momento de la entrega.

La reclamación de garantía no prolonga el período de garantía ni del aparato ni de las piezas nuevas instaladas.

### Alcance de la subsanación de defectos

Dentro de los plazos indicados, subsanaremos todos los defectos del aparato que sean demostrablemente atribuibles a una mala mano de obra o a fallos del material. Las piezas reemplazadas pasan a ser de nuestra propiedad.

### La garantía no cubre:

Desgaste normal, daños intencionales o negligentes, daños causados por incumplimiento de las instrucciones de uso, configuración o instalación incorrecta o por conexión a una tensión de red incorrecta, daños debidos a efectos químicos o electrotérmicos o debido a otras condiciones ambientales anormales, daños en el vidrio, pintura o esmalte y posibles diferencias de color, así como bombillas defectuosas.

Tampoco están cubiertos los defectos del aparato resultantes de daños durante el transporte. Tampoco prestaremos ningún servicio si, sin nuestra aprobación especial por escrito, se han realizado trabajos en el aparato Exquisit por parte de personas no autorizadas o se han utilizado piezas de origen extranjero. Esta limitación no se aplicará a los trabajos impecables realizados por una persona cualificada utilizando nuestras piezas originales para adaptar el aparato a las normas técnicas de seguridad de otro estado miembro de la UE.

### **Alcance**

Nuestra garantía se aplica a los aparatos adquiridos y en funcionamiento en la República Federal de Alemania o Austria.

En caso de reclamaciones sobre aparatos defectuosos, la dirección del remitente y del destinatario deberán estar en la República Federal de Alemania o Austria.

Para los electrodomésticos adquiridos y utilizados en otros países europeos, se aplican las condiciones de garantía del vendedor.

### Para reparaciones fuera del período de garantía:

- Si se repara un aparato, las facturas de reparación se pagan inmediatamente sin deducción.
- Si se inspecciona un aparato o no se completa una reparación iniciada, se facturarán gastos de viaje y costos de mano de obra a tanto alzado.
- El asesoramiento de nuestro centro de servicio posventa es gratuito (véase el capítulo "Servicio posventa").

GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, August-Thyssen-Str. 8, D-41564 Kaarst-Holzbüttgen

### 14 Eliminación

### Eliminación de materiales de embalaje



Clasifique los materiales de embalaje antes de desecharlos. Papel y cartón con los residuos de papel y film plástico en el contenedor de materiales reciclados.

### Eliminación de electrodomésticos viejos



¡Los electrodomésticos viejos no deben desecharse con la basura doméstica! El símbolo del contenedor de basura tachado en el producto o en su embalaje significa que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica, sino que requiere una eliminación por separado. Puede devolver el aparato usado de forma gratuita a un punto de recogida municipal adecuado para aparatos eléctricos y electrónicos usados, por ejemplo un centro de reciclaje.

Puede obtener las direcciones de la administración de su ciudad o gobierno local. Alternativamente, puede devolver de forma gratuita los aparatos eléctricos viejos con una longitud de borde de hasta 25 cm a los comerciantes minoristas con una superficie de venta de aparatos eléctricos y electrónicos de al menos 400 m² o a los comerciantes minoristas de alimentación con una superficie de venta total de al menos 800 m² que ofrezcan aparatos eléctricos y electrónicos al menos varias veces al año.

Los electrodomésticos viejos de mayor tamaño se pueden devolver sin cargo a un minorista apropiado al comprar un electrodoméstico nuevo del mismo tipo que esencialmente realiza las mismas funciones que el electrodoméstico nuevo. Por favor, contacte con su distribuidor para consultar las modalidades de devolución de un aparato antiguo al entregar el aparato nuevo.

Si es posible, retire todas las baterías y todas las lámparas que se puedan extraer sin destruirlas antes de desechar el producto.

Tenga en cuenta que usted es responsable de eliminar los datos personales del dispositivo que se va a desechar.

Los niños a menudo no pueden reconocer los peligros asociados con los electrodomésticos. Asegúrese de que los niños realicen la supervisión necesaria y no deje que jueguen con el aparato.

### Eliminación de electrodomésticos viejos (AT)



El símbolo del contenedor de basura tachado en el producto o en su embalaje significa que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica, sino que requiere una eliminación por separado. Puede devolver el aparato usado de forma gratuita a un punto de recogida municipal adecuado para aparatos eléctricos y electrónicos usados, por ejemplo un centro de reciclaje.

Puede obtener las direcciones de la administración de su ciudad o gobierno local.

Alternativamente, puedes devolver electrodomésticos viejos sin cargo al comprar un electrodoméstico nuevo del mismo tipo y con la misma función en un minorista tradicional. Por favor, contacte con su distribuidor para consultar las modalidades de devolución de un aparato antiguo al entregar el aparato nuevo.

Si es posible, retire todas las baterías y todas las lámparas que se puedan extraer sin destruirlas antes de desechar el producto.

Tenga en cuenta que usted es responsable de eliminar los datos personales del dispositivo que se va a desechar.

El aparato puede contener sustancias que pueden poner en peligro el medio ambiente y la salud humana si se desecha de forma incorrecta. El reciclaje de materiales ayuda a reducir los residuos y conservar los recursos. Al recoger los electrodomésticos viejos por separado y reciclarlos, ayuda a prevenir impactos negativos en el medio ambiente y la salud humana.

# **EXQUISIT**

# EMPRESA COMERCIAL GGV MBH & Cía. Kilogramo CALLE AUGUSTO-THYSSEN-STR. 8 D-41564 KAARST ALEMANIA

EKI600-SF-B-380\_BDA\_DE-EN\_E1-0\_REV1-2024-02.DOCM

www.exquisit.de