

# exquisit

## Horno para encastrar EBE 555-2U



Manual de instrucciones  
de uso y montaje

## Conozca el equipo

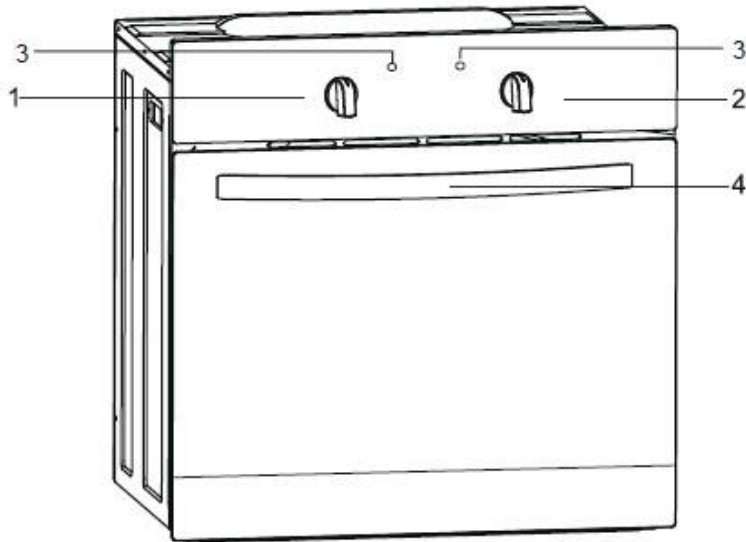


Figura 1: Equipo (Horno)

Posición	Descripción
1	Control de temperatura del horno
2	Control de funciones
3	Luz indicadora de temperatura naranja y roja
4	Manija de la puerta

### Accesorios par la instalación

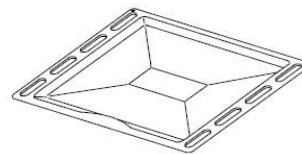
-Horno: 4 tornillos ST4.2x26 mm

-Placa de cocina: 4 tornillos ST4.2x32 mm

4 placas de retención y una cinta de sellado



Rejilla para Grill



Bandeja para hornear



Figura 2: Panel de control

## **Introducción**

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

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

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

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

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

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

### **Uso apropiado del equipo**

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

El uso previsto también incluye el cumplimiento de las condiciones de operación y mantenimiento especificadas por el fabricante. No se permiten modificaciones o cambios en el dispositivo por razones de seguridad.

## Índice

1 Para su seguridad .....	5
1.1 Seguridad y responsabilidad .....	6
1.2 Seguridad y advertencias .....	7
1.3 Desembalaje del equipo .....	7
2 Instrucciones para la instalación y montaje .....	8
2.1 Preparación del equipo para el montaje .....	9
2.2 Desmontaje del horno .....	12
3 Puesta en marcha inicial .....	12
4 Operación .....	14
4.1 Funciones del horno .....	14
4.2 Operación del horno .....	15
5 Limpieza y mantenimiento .....	16
5.1 Desenganchar la puerta del horno .....	17
5.2 Sustitución de la bombilla .....	17
6 Consejos prácticos para cocinar y hornear/ asar .....	18
7 Servicio de atención al cliente .....	21
8 Condiciones generales de la garantía .....	22
9 Datos técnicos .....	24
10 Eliminación de equipos antiguos .....	25

# 1 Para su seguridad

---

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

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

## Explicación de las instrucciones de seguridad



### **PELIGRO**

Indica una situación peligrosa que, si se ignora, provocará la muerte o lesiones graves



### **ADVERTENCIA**

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



### **PRECAUCIÓN**

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

### **ATENCIÓN**

Indica una situación que, si no se observa, conduce a daños materiales.



Peligro de muerte por descarga eléctrica

Peligro de escaldaduras



## 1.1 Seguridad y responsabilidad



### **PELIGRO**

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



Nunca toque un equipo eléctrico cuando sus manos o pies estén mojados o cuando esté descalzo.

Un cable de alimentación dañado debe ser reemplazado inmediatamente por el proveedor, distribuidor especializado o servicio al cliente.

Si las conexiones de cable o enchufe están dañadas, no debe usar el dispositivo.

Si no se puede apagar la placa de cocción por un defecto:

- apague inmediatamente el fusible doméstico
- llame al servicio de atención al cliente



### **PELIGRO**

#### **Seguridad de personas vulnerables: Niños y personas con capacidades reducidas**

Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensomotoras o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimientos:

- si se les supervisa o instruye en el uso seguro del dispositivo
- si entienden los peligros resultantes.

Los niños no deben jugar con el equipo. **iMantenga a los niños alejados del equipo!**

Los niños no deben limpiar el equipo.

Riesgo de lesiones debido a los diferentes procedimientos de limpieza.

## 1.2 Seguridad y advertencias



### **ADVERTENCIA**

#### **¡Peligro de quemaduras por superficies calientes!**



- El interior del horno; la resistencia, la bandeja de horneado y la rejilla para Grill se ponen muy calientes. **¡Mantenga a los niños alejados!**
- Utilice soportes para ollas o guantes adecuados para insertar y retirar la parrilla o la bandeja de hornear o para girar la comida.
- Antes de retirar las ollas, gire el control de temperatura /Control de energía a "0".



### **PRECAUCIÓN**

#### **Riesgo de lesiones debido a una reparación inadecuada.**

Los equipos defectuosos solo deben ser reparados por un electricista autorizado.

**Material de embalaje:  
Eliminación respetuosa con el medio ambiente**



## 1.3 Desembalaje del equipo

### **Información sobre el transporte**

Compruebe que el equipo no se haya dañado durante el transporte.

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

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

Retire todas las cintas adhesivas, la protección de poliestireno y las películas plásticas.

Retire cuidadosamente los residuos de adhesivo.

## 2 Instrucciones para la instalación y montaje

---

### Información importante para el usuario

El horno y la placa de vitrocerámica son exclusivamente para la instalación en cocinas comerciales estándar.

La conexión a la red eléctrica sólo puede ser realizada por un electricista autorizado teniendo en cuenta las regulaciones de la compañía local de suministro de energía.



**PELIGRO**



**Peligro de muerte por descarga eléctrica**

Las personas no autorizadas no deben realizar la conexión a la red eléctrica. ¡Usted se está poniendo a sí mismo y a otros usuarios en **peligro de muerte!**



**PRECAUCIÓN**

### Evite daños materiales

Recomendamos no colocar el horno junto a una nevera, un lavavajillas o una secadora.

- La colocación incorrecta afecta el consumo de energía (dispositivos de refrigeración) y se forma agua de condensación.
- El lavavajillas puede ser dañado por el equipo.
- La pared y todas las áreas irradiadas por el calor alrededor de la placa de cocina deben ser resistentes al calor.



## 2.1 Preparación del equipo para el montaje

### Desembalaje del equipo

- Desempaque cuidadosamente el horno.
- Verifique que el equipo no esté dañado.

### Conecte el horno a la fuente de alimentación.

#### Conexión eléctrica


Seleccione un tipo de cable adecuado como cable de conexión a la red eléctrica, teniendo en cuenta el tipo de conexión y la potencia nominal del horno.

El cable de conexión debe fijarse en el dispositivo de alivio de tensión.

#### Conexión recomendada

Para la red de 220-240V, conexión monofásica con conductor neutro:

- conductor neutro en N
- no hay puentes

- conductor de tierra en .
- Fases en L1.

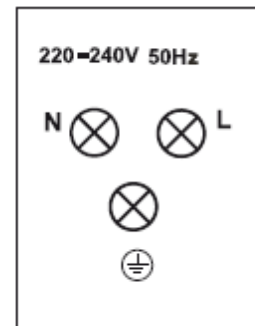
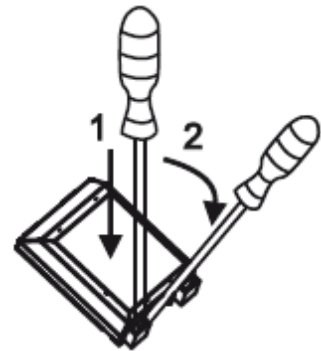


Figura 3: Caja de conexión a la red

## Montaje del horno

- Empuje el horno completamente dentro del armario de conversión. Asegúralo en esta posición con cuatro tornillos en los puntos que se muestran en el dibujo de la Fig. 6.

## ATENCIÓN

### Evite daños materiales:

No instale el horno en yates ni caravanas.

Todas las medidas están en mm

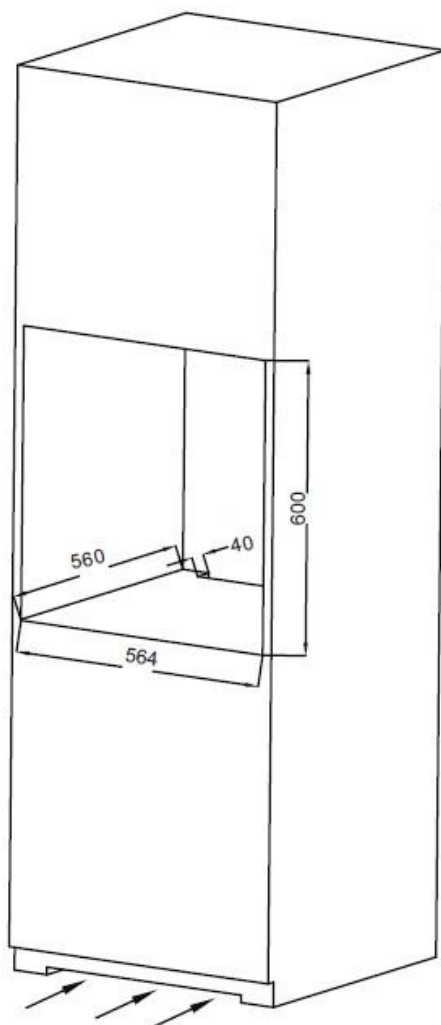


Figura 3: Nicho para el montaje (B)

## Medidas del horno en mm

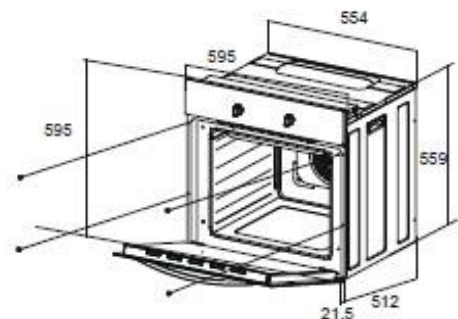


Figura 5: Medidas del equipo

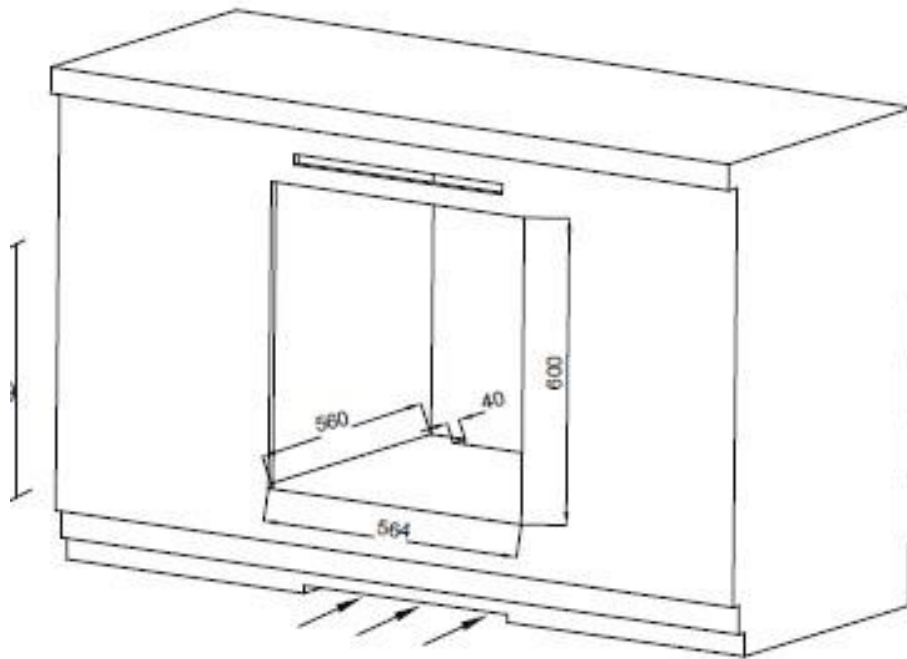


Figura 4: Nicho para el montaje (A)

### **Control final**

Ajuste todos los controles del horno en "0".

Encienda el horno y pruebe las funciones.

## 2.2 Desmontaje del horno



### ADVERTENCIA



### Muerte por descarga eléctrica

Desconecte o desenrosque el fusible del circuito de la cocina.

#### Para quitar el horno:

- afloje los 4 tornillos de fijación (ver Fig. 6)
- levante el horno ligeramente y con cuidado
- desenchufe los dos enchufes de la placa al horno

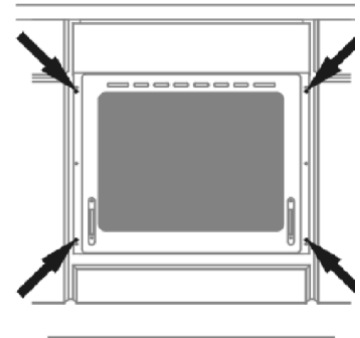



Figura 6: Horno

## 3 Puesta en marcha inicial

---

Limpie el horno a fondo antes de usarlo por primera vez.

1. Para una buena visibilidad dentro del horno; gire el selector de funciones hasta  ; la temperatura se mantiene en 0°C.
2. Retire todos los accesorios del interior del horno, lávelos con agua tibia, aclare y seque.
3. Encienda el horno a la temperatura máxima durante 45 minutos. Con esto, los posibles residuos de producción y la película protectora en el interior del horno, se quemarán.
4. Deje que el horno se enfríe; limpie el interior del horno con un paño húmedo para eliminar todos los residuos.

# ATENCIÓN

## **¡Riesgo de daños materiales!**

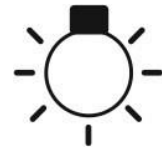
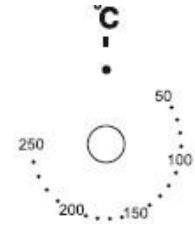
No utilice ningún objeto punzante o agente limpiador abrasivo; la superficie se dañará.

## **Control de temperatura del horno**

El control de energía del horno permite ajustes de temperatura en el rango de 50°C a 250°C.

## **Iluminación del horno independiente**

Gire el control de funciones a la posición "bombilla" y el interior del horno se ilumina.  
Encienda la iluminación durante la limpieza.



## 4 Operación

---

### 4.1 Funciones del horno

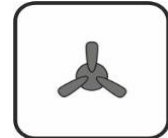
#### **Calor inferior y superior**

Si se gira el control de funciones a esta posición, el calentamiento se realiza de forma convencional.



#### **Descongelamiento**

Descongela la comida congelada más rápido y más suavemente; esto es posible gracias al ventilador. No es necesario ajustar la temperatura.



#### **Calor inferior**

En esta posición, el calentamiento sólo se hace con calor inferior que proviene de la resistencia inferior. Este tipo de calentamiento es adecuado para calentar los productos de panadería mas fuerte por la parte inferior. Por ejemplo, para hornear productos húmedos con fruta o para rehornearlos.



#### **Combinación de Grill y calor superior**

En esta posición el calentamiento se hace con parrilla y calor superior. Esta función permite una mayor temperatura de la superficie, esto lleva a una formación de corteza marrón más profunda y grande. Asando porciones más grandes a la vez.



#### **Nota:**

¡Ponga la temperatura a 250 °C!  
Siempre mantenga la puerta del horno cerrada cuando use la función Grill.

#### **Ventilador con calor superior e inferior**

En esta posición el calentamiento se obtiene con el ventilador y calor superior/inferior. El ventilador hace girar el aire caliente alrededor del plato y así lo distribuye uniformemente por toda la estufa. Esta función es adecuada para hornear y asar a todos los niveles, por ejemplo tartas / pasteles etc.



#### **Nota:**

Esta función también puede funcionar sin temperatura. Adecuado para enfriar el plato preparado y el interior del horno.



#### **Limpieza AquaKlean**

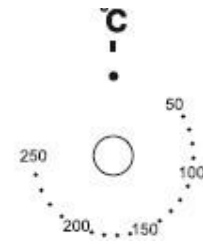
Esta función facilita la limpieza de su horno. Utilícela siempre con el horno frío. Retire bandejas, parrilla y soportes cromados antes de comenzar.

1. Coloque una bayeta sobre la parte inferior.
2. Añada un vaso de agua con una gota de jabón de lavavajillas.
3. Caliente el horno con "calor inferior" durante 5 minutos a 140 grados.
4. Posteriormente, deje enfriar sin abrir la puerta.
5. Una vez frío, límpielo con la bayeta.



## 4.2 Operación del horno

Utilice el control de temperatura para fijar la temperatura deseada entre 50-250 °C



### ATENCIÓN

#### **¡Riesgo de daños materiales!**

No use la fuerza para girar el control de la energía del horno más allá de la posición final.


La pantalla de funcionamiento permanece iluminada hasta que se alcanza la temperatura seleccionada en el horno.

Cuando se enciende el horno, la lámpara del control amarilla lo indica.

Durante la cocción, la pantalla de operación se enciende y se apaga temporalmente. (función de termostato del horno).

Use el calor residual. Apague el horno unos 5 minutos antes y hornee la comida durante 5 minutos.

Para apagar: Gire el control de funciones del horno y el control de la temperatura del horno a "0".

 Indicador de funcionamiento (proceso de calentamiento en el horno)

## 5 Limpieza y mantenimiento

---

Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza y mantenimiento, apague el equipo y deje que se enfríe completamente.



### **ADVERTENCIA**

#### **Peligro de fugas en el horno**

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

Nunca use un limpiador a vapor para limpiar el horno. La humedad puede entrar en los componentes eléctricos.



### **PRECAUCIÓN**

#### **Peligro de escaldaduras por agua caliente durante la limpieza.**

Utilice una temperatura del agua que no le produzca escaldaduras.



### **PRECAUCIÓN**

Durante los trabajos de limpieza/mantenimiento del equipo, tenga cuidado de protegerse las manos y los dedos para que no queden atrapados en la puerta ni en las bisagras.

### **Horno**

- Limpie el horno después de cada uso.
- Primero permita que el horno se enfríe.
- Al realizar la limpieza, encienda la bombilla del horno para tener una mejor vista del área de trabajo.
- Limpie el interior del horno sólo con agua tibia y un poco de detergente.

### **Limpieza Aqua Klean:**

Ver capítulo 4 "Funciones del equipo".



## 5.1 Desenganchar la puerta del horno

La puerta del horno se puede quitar para su limpieza y para tener un mejor acceso al interior del horno.

- Abra la puerta del horno y presione los soportes plegables de las bisagras hacia arriba en ambos lados.
- Cierre la puerta ligeramente, levántela y extráigala hacia el frente.
- La puerta del horno se inserta en el orden inverso.  
\*Presione los soportes plegables hacia arriba
- Al insertar la puerta, asegúrese de que la ranura de la bisagra se ajuste correctamente con el gancho del soporte de la bisagra.
- Después los dos soportes plegables deben volver a colocarse hacia abajo en su lugar. Si no es así, las bisagras pueden dañarse al cerrar la puerta del horno.

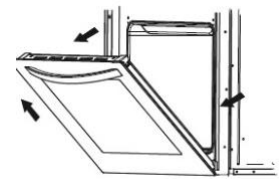


Figura 7: Puerta del horno 1

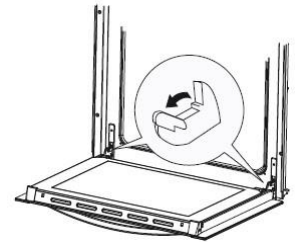


Figura 8: Puerta del horno 2

## Limpeza de la placa de cristal interior

El cristal interior de la puerta del horno se puede desmontar para su limpieza.

- Destornille ambas piezas de plástico en las esquinas laterales superiores de la puerta del horno y póngalas a un lado.
- Retire y lave la placa de cristal.
- La placa de cristal se inserta en el orden inverso. Asegure nuevamente la placa de cristal con las dos piezas de plástico.

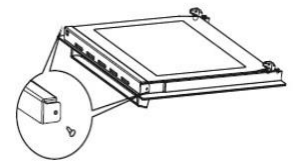


Figura 9: Placa de cristal

## 5.2 Sustitución de la bombilla

Datos de la bombilla de iluminación del horno (adecuada para temperaturas de hasta 300° C)

Tensión: 220-240 V

Potencia: 25W

Resistencia al calor: T300°

Tipo de casquillo: G9 (lámpara para enchufar)

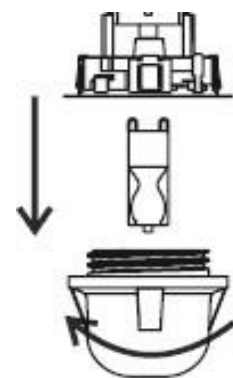



Figura 10: Iluminación interior

Para reemplazar la bombilla del horno siga los siguientes pasos:

1. Apague el fusible
2. Deje que el horno se enfríe.
3. Abra la puerta del horno y quite el cristal de seguridad.
4. Gire la lámpara defectuosa en el sentido contrario a las agujas del reloj y aflójela.
5. Enrosque la nueva bombilla.
6. Coloque el cristal de seguridad.
7. Encienda el fusible.
8. Gire el control de funciones del horno a nivel de  y compruebe si la lámpara funciona.
9. En caso de avería, contacte con el servicio de atención al cliente.

## 6 Consejos prácticos para cocinar y hornear/ asar

---

A continuación encontrará algunos consejos importantes sobre cómo utilizar su nueva cocina y utensilios de cocina de forma eficiente y ahorrando energía.

- Los moldes y bandejas con superficies negras conducen mejor el calor y reducen el tiempo de cocción.
- Los moldes y bandejas con superficies claras o brillantes no se recomiendan para hornear con calor superior/inferior, ya que la parte inferior de los productos horneados puede no hornearse bien.
- Precaliente el horno para hornear pan, galletas, pastas, pasteles, tartas y tortas. La altura del tercer estante desde abajo es adecuada para hornear estos alimentos.
- Use el calor residual. Apague el equipo poco antes y deje que el pastel se hornee durante otros 5 minutos.
- Antes de sacar la tarta del horno o de apagar el aparato, compruebe la calidad de la cocción con un palillo de madera fino. Cuando la tarta está lista, el palillo de madera saldrá seco y limpio después de perforar la tarta.
- La información de las siguientes tablas sólo debe tomarse como guía y puede cambiarse según la propia experiencia y hábitos.

## Función del horno: Calor superior e inferior

Pasteles / Tortas Tipo de masa/pasta	Calor superior / inferior		Tiempo de horneado [min]
	Nivel de la rejilla	Temperatura [°C]	
Pastel de molde/pastel marmoleado	2	170-180	55-80
Bizcocho	2	160-180	65-80
Base para tarta	2-3	170-180	20-30
Bizcocho esponjoso	2	170-180	30-40
Pastel navideño de almendras y frutas			60-70
Torta de queso o requesón (masa quebrada)			60-90
Tarta de frutas (Tarta para té)	2	160-180	40-60
Pan (p. Ej. pan integral /multigrano)	2	210-220	50-60
Pastel de frutas: - masa quebrada - masa de levadura	3	170-180	35-60 30-50
Tarta con cubierta desmoronada	3	160-170	30-40
Pastel enrollado (brazo de gitano, niño envuelto)	2	180-200	10-15
Pizza (masa fina)	3	220-240	10-15
Pizza (masa gruesa)	2	190-210	30-50
Galletas/pastitas	3	160-170	10-30
Masa de hojaldre	3	180-190	18-25
Merengues	3	90-110	35-45

## Consejos prácticos para asar carne

- En el horno solo se debe preparar carne con un peso mayor a 1Kg, para porciones más pequeñas se aconseja cocinar en la placa de vitrocerámica o de inducción.
- Para asar se recomienda utilizar utensilios resistentes al fuego, que también deben tener mangos resistentes al calor.
- Al asar en la rejilla o parrilla, se recomienda colocar una bandeja con un poco de agua en el estante inferior (grasera).
- El asado debe voltearse al menos una vez, después de la mitad del tiempo de cocción. De vez en cuando bañe la carne con la salsa resultante o con agua caliente salada, no use agua fría.
- Los datos de las tablas deben entenderse como una guía que pueden cambiar dependiendo de su propia experiencia y hábitos.

<b>ASADO</b>	<b>Nivel de la rejilla</b>	<b>Temperatura [°C]</b>	<b>Tiempo de cocción</b>
<b>Tipo de carne</b>	<b>Calor inferior/superior</b>	<b>Calor inferior/superior</b>	<b>en minutos</b>
<b>Carne de vacuno</b>			<b>Por 1 cm</b>
Rosbif/Filete -Poco hecho	3	250	12-15
Horno precalentado: -Término medio	3	250	15-25
-Bien hecho /bien cocido	3	210-230	25-30
Asado de ternera	2	200-220	120-140
<b>Carne de cerdo</b>			
Asado	2	200-210	90-140
Jamón	2	200-210	60-90
Lomo de cerdo	3	210-230	25-30
<b>Ternera</b>	2	200-210	90-120
<b>Cordero</b>	2	200-220	100-120
<b>Venado</b>	2	200-220	100-120
<b>Aves</b>			
Pollo	2	210-220	40-55
Ganso (aprox. 2Kg)		190-200	150-180
<b>Pescado</b>	2	210-220	40-55

### **Función del horno: Combinación de Grill con calor superior**

<b>GRILL</b>	<b>Temperatura [°C]</b>	<b>Tiempo de asado [min]</b>
<b>Tipo de carne</b>		
Pollo (aprox. 1.5Kg)	250	90-100
Pollo (aprox. 2.0Kg)	250	110-130
Pincho/brocheta (aprox. 1.0Kg)	250	60-70

**\* La información en la tabla siempre se refiere a 1 Kg.  
Por cada Kg adicional se debe aumentar de 15-20 minutos.**

## 7 Servicio de atención al cliente

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

### IMPORTANTE

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

### Dirección de Servicio al cliente responsable:

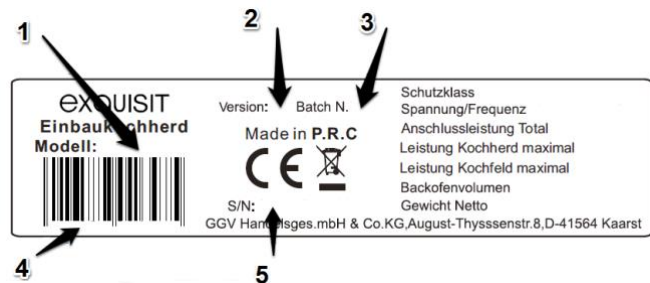
Tel: (+34) 876 03 66 60

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

Las órdenes de reparación también pueden solicitarse en línea.

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

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



### Placa de características

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

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

## 8 Condiciones generales de la garantía

---

### **Condiciones de garantía**

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

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

Adicionalmente, le proporcionamos las siguientes condiciones:

### **Vigencia de la garantía**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 9 Datos técnicos

---

<b>Marca</b>		<b>Exquisit</b>
<b>Modelo</b>		<b>EBE 555-2U</b>
Tensión / Frecuencia	V/Hz	220-240/50
Carga conectada total	W	2250
Potencia de la bombilla del horno	W	25
Medidas de la cocina sin embalaje	mm BxTxH	595x558x595
Peso sin embalaje	Kg	
Número EAN del Horno		4016572402940

\*Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones técnicas.

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

### **Conformidad CE**

En el momento de su lanzamiento a la venta, este equipo cumple con los requisitos de la Directiva RL 2014/30/EU 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/EU.

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.



## 10 Eliminación de equipos antiguos

---



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

2012 / 19 / EU

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

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

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

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

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

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

# EXQUISIT

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

ehe156-2-1\_0490084\_e1-0\_k04 ES.docx  
Importado por JEELPERG, SLU. (NIF B99560591)

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