

# EXQUISIT

Horno eléctrico para encastrar

**EBE 65-1 H**

Manual de instrucciones  
de uso y montaje

## **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.

## Índice

<b>1</b>	<b>Para su seguridad.....</b>	<b>3</b>
1.1	Seguridad y responsabilidad .....	4
1.2	Seguridad y advertencias .....	5
1.3	Desembalaje del equipo.....	6
<b>2</b>	<b>Instrucciones de montaje / Instalación.....</b>	<b>7</b>
2.1	Lugar correcto para el montaje.....	8
2.2	Preparación de los equipos para el montaje .....	9
2.3	Conexión eléctrica.....	10
2.4	Instalación del horno.....	11
2.5	Desinstalación del horno.....	11
<b>3</b>	<b>Primera puesta en marcha / Operación .....</b>	<b>11</b>
3.1	Funciones .....	12
3.2	Funcionamiento del horno.....	15
3.2.1	Funcionamiento del reloj/temporizador .....	18
3.2.2	Establecer la hora .....	19
3.2.3	Funciones del temporizador .....	20
<b>4</b>	<b>Limpieza y mantenimiento .....</b>	<b>23</b>
4.1	Desenganchar la puerta del horno.....	25
4.2	Sustitución de la bombilla .....	26
<b>5</b>	<b>Información práctica para cocinar, hornear/asar .....</b>	<b>27</b>
5.1	Función del horno: Ventilador .....	28
5.2	Función del horno: Calor superior e inferior/Aire caliente.....	29
5.3	Información práctica para el asado de carne.....	30
5.4	Función del horno: Combinación de grill y calor superior .....	31
5.5	Función del horno: Calor del Grill .....	31
5.6	Función del horno: Ventilador con combinación de grill y calor superior...	32
<b>6</b>	<b>Servicio de atención al cliente.....</b>	<b>33</b>
<b>7</b>	<b>Condiciones de garantía .....</b>	<b>34</b>
<b>8</b>	<b>Eliminación de equipos viejos .....</b>	<b>36</b>
<b>9</b>	<b>Datos técnicos.....</b>	<b>37</b>

# 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 indicaciones de seguridad



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



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



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.

## 1.1 Seguridad y responsabilidad



### **PELIGRO**

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

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



### **PELIGRO**



#### **¡Muerte por descarga eléctrica!**

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

## 1.2 Seguridad y advertencias



### **ADVERTENCIA**

#### **¡Peligro de incendio por uso inadecuado!**

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

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



### **ADVERTENCIA**



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

- El interior del horno, las resistencias, la bandeja de hornear y la parrilla para asar se calientan mucho.  
**¡Mantenga a los niños alejados!**
- Use agarraderas o guantes de cocina para
  - deslizar o retirar la parrilla o la bandeja para hornear o para dar vuelta a la comida.
- Antes de retirar las ollas, ajuste el control de temperatura y energía en «0»

## 1.3 Desembalaje del equipo

### **ADVERTENCIA**

#### **¡Riesgo de corte por bordes dañados o afilados!**

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

### **ADVERTENCIA**

#### **¡Riesgo de lesiones por reparaciones inadecuadas!**

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

### **Notas sobre el transporte**

Verifique que el equipo no presente daños causados durante el transporte

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

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

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

### **Material de embalaje**

### **Eliminación ecológica de residuos**



## **ATENCIÓN**

El embalaje no debe estar dañado.

- En ningún caso instale ni ponga a funcionar un equipo dañado.
- En caso de que presente daños póngase en contacto con servicio al cliente<sup>1</sup> o con su proveedor.

<sup>1</sup> Tel. de servicio al cliente: (+34) 876 03 66 60

## 2 Instrucciones de montaje / Instalación

---

### Información importante para el usuario

El horno y la placa de vitrocerámica solo están disponibles comercialmente para encastre.

Las medidas de las cocinas deben ser previamente revisadas.

La conexión a la red eléctrica solo puede ser realizada por un técnico electricista autorizado que esté aprobado por la oficina local de suministro de energía.

## ADVERTENCIA



**¡Existe peligro de muerte por descarga eléctrica!**

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

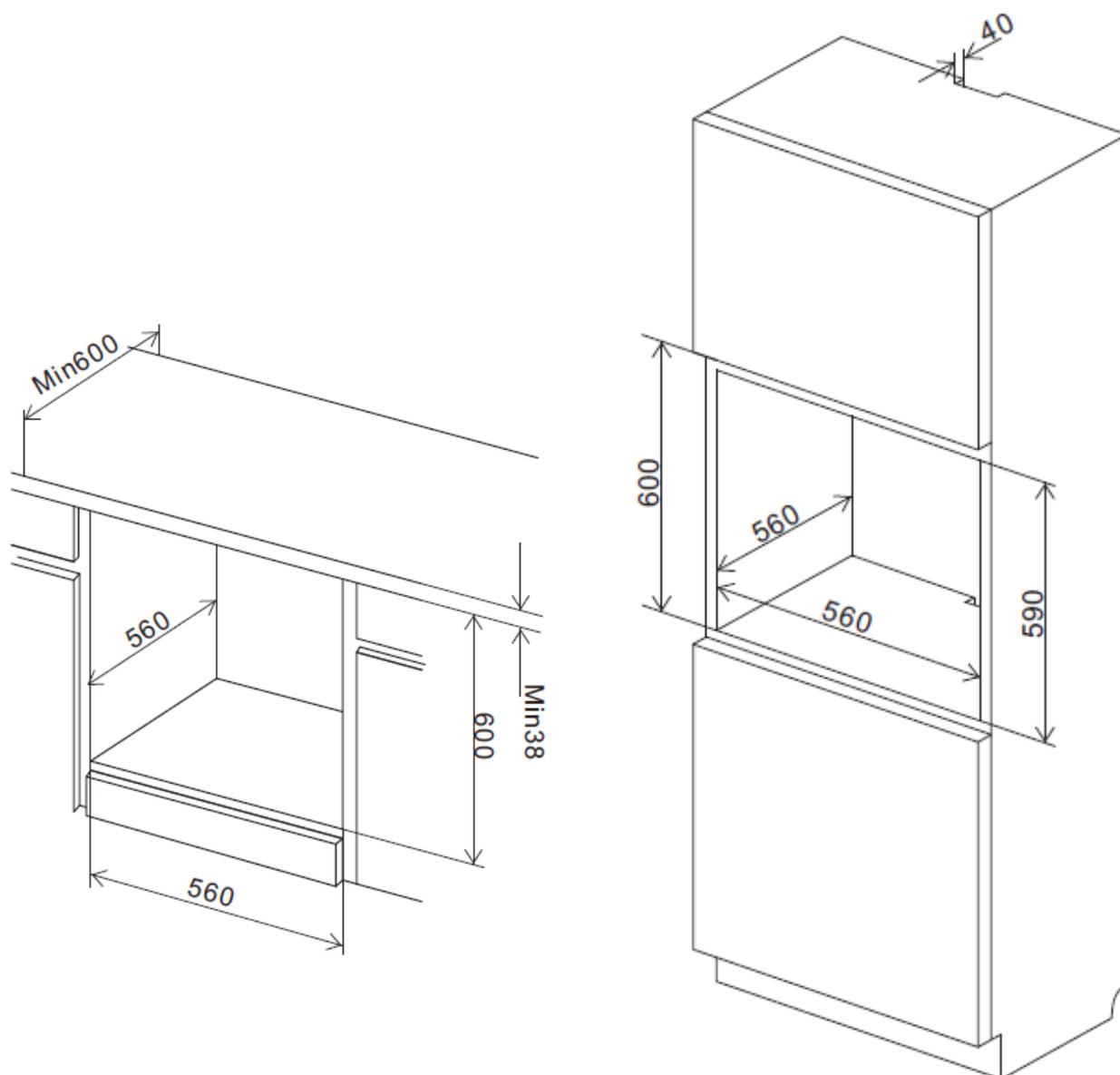
## ATENCIÓN

### ¡Evite daños al equipo!

Recomendamos no instalar el horno al lado de un equipo de enfriamiento, lavavajillas o secadora.

- La ubicación incorrecta afecta el consumo de energía (equipos de enfriamiento) y la condensación de agua.
- El lavavajillas también se puede dañar.
- La pared y todas las áreas expuestas al calor por encima de la placa de cocina deben ser resistentes al calor.

## 2.1 Lugar correcto para el montaje



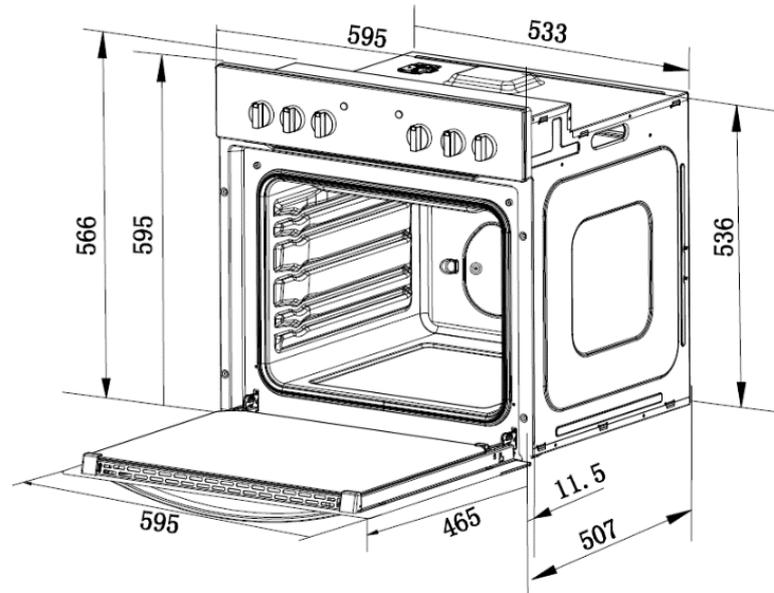
### ATENCIÓN

¡Evite daños materiales!

- No instale el equipo en yates o caravanas.

**Todas las dimensiones están en mm**

### **Dimensiones del equipo**



*Fig. 6 Horno*

## 2.2 Preparación de los equipos para el montaje

### **Desembalar los equipos**

- Desempaque cuidadosamente el horno y la placa de vitrocerámica
- Compruebe que el horno y la placa no presenten daños.
- Reporte inmediatamente los daños visibles al servicio al cliente<sup>2</sup>
- El horno debe estar estable.

<sup>2</sup> Tel. de servicio al cliente: (+34) 876 03 66 60

## 2.3 Conexión eléctrica

### Indicaciones para el técnico electricista

- El equipo está diseñado para conectarse a una conexión de CA monofásica 220-240V/50hz.
- La tensión nominal de las resistencias es de 230V.
- Es posible adaptar el equipo a una corriente monofásica de 230V mediante un puente en la regleta de terminales

Se debe seleccionar un tipo de cable diseñado adecuadamente como cable de conexión a la red eléctrica, teniendo en cuenta el tipo de conexión y la potencia nominal de la cocina.

El cable de alimentación está sujeto en la brida.

## ATENCIÓN

Conecte el conductor de tierra a la terminal del bloque marcado con el símbolo .

### Descripción de la parte posterior del horno

- 1 Enchufe para la clavija compacta de la placa
- 2 Conexión a la red eléctrica (gris)
- 4 Conductor de tierra (amarillo)
- 3 Tornillos

El conductor de tierra no está en la clavija compacta. Fije el conductor de tierra a uno de los tornillos (3).

### Conexión a la red abierta/cerrada

- Para desbloquear use un destornillador (1), muévelo ligeramente hacia abajo (2).
- Para cerrar, cierre la tapa y presione ligeramente hasta que la tapa encaje.

### Recomendación de conexión

#### 1 Fase (N1)

- Conexión a red monofásica de 220-240V con fusible (diferencial) del circuito abierto Toma de tierra .

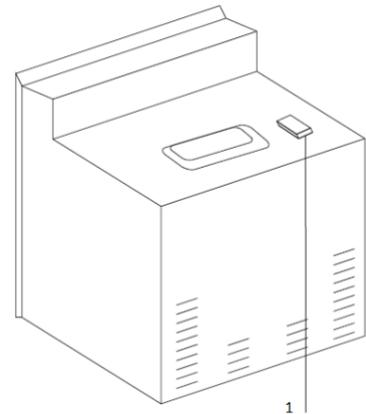


Fig. 9 Parte posterior del horno

1 Caja de conexiones

### Símbolo de conexión a tierra

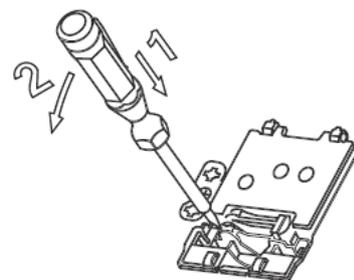


Fig. 10 Caja de conexiones

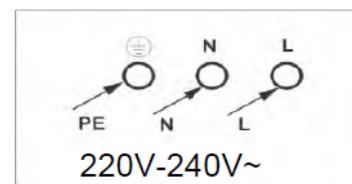


Fig. 11 3 fases N3

## 2.4 Instalación del horno

Conecte el horno a la red eléctrica.

- Empuje el horno un poco hacia dentro del mueble y conéctelo a la placa.
- Inserte la clavija dentro del enchufe que se encuentra en la parte posterior del horno, vea Fig. 9.
- Empuje el horno completamente dentro del nicho. Asegure esta posición con cuatro tornillos en los puntos que se muestran en el dibujo de la Fig. 12.

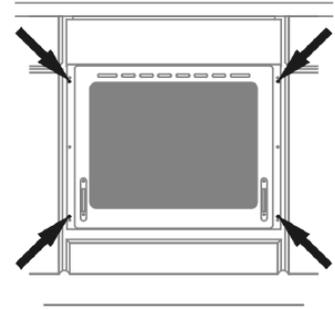


Figura 12 Horno

### Inspección final

Ajuste todos los interruptores de la estufa a «0»

- Vuelva a encender el fusible del horno
- Ajuste la hora en el reloj
- Encienda los controles de cocción y temperatura para comprobar su funcionamiento.

## 2.5 Desinstalación del horno



### ADVERTENCIA



#### ¡Muerte por descarga eléctrica!

- Apague o quite el fusible del circuito del horno

#### Para desinstalar el horno:

- Afloje los 4 tornillos de fijación Fig. 12
- Levante ligeramente el horno y sáquelo con cuidado.

## 3 Primera puesta en marcha / Operación

Por razones de higiene, limpie el horno a fondo antes de usarlo por primera vez.

### ATENCIÓN

#### ¡Riesgo de daños!

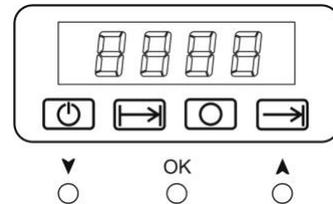
- Para esto no utilice agentes de limpieza ásperos o abrasivos. La superficie sufrirá daños.

### 3.1 Funciones

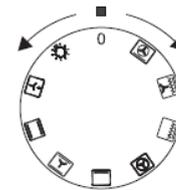
#### Función de temporizador/reloj

Reloj/temporizador con pantalla digital, operado a través de botones

-  Indicador Encendido/Apagado
-  Tiempo de horneado/asado
-  Pantalla de operación (Proceso de calentamiento)
-  Final de horneado/asado/Inicio retardado
-  Menos / Cuenta regresiva
- OK** Confirmación / Continuar
-  Más / Cuenta progresiva

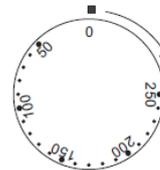


#### Control de funciones del horno



#### Control de temperatura del horno

El control de temperatura permite ajustes de temperatura en un rango entre 50° C y 250° C



#### Iluminación del horno independiente

El interior del horno se ilumina girando el control de funciones a esta posición.

Utilice esta función, p. Ej. mientras limpia el interior del horno.



#### Descongelado

Descongele los alimentos congelados rápida y suavemente girando el control de funciones hacia el ventilador.



\*\*\*no se requiere ajuste de temperatura\*\*\*

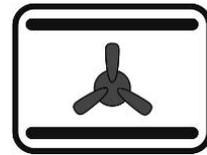
## Calor inferior y superior

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



## Ventilador con combinación de calor inferior y superior

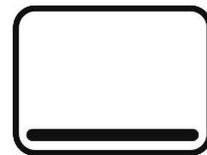
En esta posición la temperatura se alcanza mediante el ventilador y el calor inferior/superior. El ventilador hace girar el aire caliente alrededor del plato y distribuye uniformemente el calor en el interior del horno. Adecuado para hornear y asar en todos los niveles, p.Ej. para pasteles, tortas, etc.



## Calor inferior

En esta posición la temperatura se alcanza solo con calor inferior. Es decir, el calor proviene del radiador inferior

Este calentamiento es adecuado para hornear los productos con más fuerza en la parte inferior, p. Ej. para hornear productos húmedos con frutas o para recalentar



## Limpieza AquaKlean

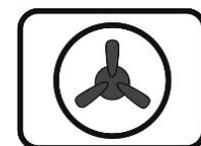
Esta función facilita la limpieza de su horno. Utilícela siempre con el horno frío. Retire bandejas, parrilla y soportes cromados antes de comenzar.

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



## Aire caliente

En esta posición la temperatura se alcanza con una resistencia en forma de anillo que está localizado alrededor del ventilador. Este ventilador distribuye el aire calentado por el anillo de manera uniforme en todo el interior del horno.



Es adecuado para preparar varios platos en el horno al mismo tiempo.

### **Combinación Grill/Calor superior**

En esta posición la temperatura se obtiene por medio del grill y la resistencia superior externa.

Esta función permite:

- una temperatura más alta en el área de cocción, lo que conduce a un dorado más profundo, con más formación de corteza dorada.
- el asado de porciones más grandes a la vez.



#### **Nota:**

- ¡Ajuste la temperatura a 250°C!
- Mantenga siempre la puerta cerrada cuando use la función de grill

### **Combinación Grill / Ventilador**

En esta posición, la temperatura se obtiene por medio del grill, de la resistencia superior externa, así como del aire circulante. El grill y el ventilador se encienden y apagan alternativamente. El ventilador hace girar el aire caliente alrededor del plato. Esta función acelera el asado y refina el sabor del plato.

Adecuado para asar carne, aves y pescados enteros.

#### **Nota:**

- ¡Ajuste la temperatura a un máximo de 200°C!
- ¡Use la función de grill solo con la puerta del horno cerrada!



### **Combinación de Calor inferior/Aire caliente**

Aire caliente con calor inferior (configuración para pizza)

Esta función da como resultado una parte inferior crujiente. Adecuado para pizzas, tartas y pasteles.

No es necesario precalentar.



## 3.2 Funcionamiento del horno

### Encendido y apagado del horno

Use el control de funciones del horno para seleccionar el tipo de calefacción.

Use el control de temperatura para seleccionar la temperatura deseada del horno entre 50-250 ° C

## ATENCIÓN

### ¡Riesgo de daños!

No fuerce el regulador de temperatura más allá de la posición final.

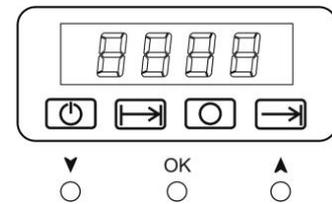
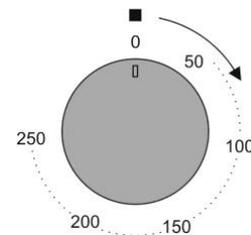
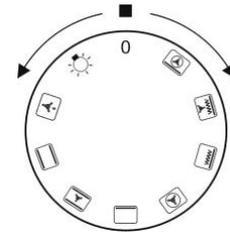
El indicador de operación se ilumina hasta que se alcanza la temperatura seleccionada en el horno.

El encendido del horno se muestra mediante una luz indicadora amarilla.

Durante la cocción, el indicador de operación se enciende y apaga temporalmente. (Función del termostato del horno).

Use calor residual: apague el horno unos 5 minutos antes y continúe horneando los alimentos durante 5 minutos.

Apagado: gire el control de funciones del horno y el control de temperatura del horno a «0»



Indicador de operación (Proceso de calentamiento en el horno)

## Funcionamiento del Grill

Ase los trozos de carne de tamaño pequeño o mediano en la parrilla superior, directamente debajo de la resistencia infraroja del grill.

- Se recomienda asar porciones de carne de un máximo de 2-3 cm de espesor.
- Unte los trozos de carne y pescado con un poco de aceite o grasa antes de asarlos.
- Dé vuelta a la porción de carne que está asando después de la mitad del tiempo de asado requerido.



### ADVERTENCIA



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

- No deje el horno desatendido mientras esté asando. **¡Mantenga a los niños alejados del horno!**



### ADVERTENCIA



#### **¡Riesgo de incendio!**

No empuje los alimentos a asar colocados en la parrilla demasiado hacia el fondo del horno. Hace mucho calor allí. Las porciones de carne con mucha grasa podrían incendiarse.

## Encendido del Grill

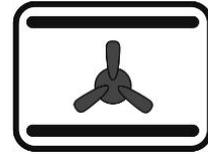
1. Gire el control de funciones del horno a la posición marcada con el símbolo de Grill
2. Precaliente el horno durante 5 minutos (con la puerta del horno cerrada).
3. Coloque en el horno la bandeja universal con los alimentos a preparar a la altura correcta.
4. Al asar en la rejilla, coloque una bandeja para hornear vacía, para recoger la grasa que gotea, en un nivel inferior (debajo de la rejilla).

## **Funcionamiento del ventilador**

El ventilador hace girar el aire caliente alrededor del plato.

Las ventajas del modo Ventilador son:

- Al hornear, la temperatura se puede ajustar aproximadamente 20 grados más baja, ya que la función de aire circulante distribuye el calor de manera más uniforme y, por lo tanto, se aprovecha mejor.
- Acorta el tiempo de asado/horneado
- Adecuado para preparar varios platos al mismo tiempo.

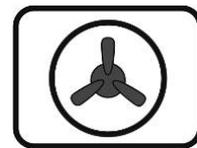


## **Funcionamiento del aire caliente**

El radiador del anillo dispuesto alrededor del ventilador calienta el aire. El ventilador distribuye el aire caliente de manera uniforme dentro del horno.

Las ventajas de utilizar la función del aire caliente son:

- Al hornear, la temperatura se puede ajustar aproximadamente 20 grados más baja, ya que la función de aire circulante distribuye el calor de manera más uniforme y, por lo tanto, se aprovecha mejor.
- Acortar el tiempo de asado/horneado
- Mejores y más uniformes resultados en el asado/horneado.
- Adecuado para preparar varios platos al mismo tiempo.



### 3.2.1 Funcionamiento del reloj/temporizador

El horno está equipado con una función de reloj / temporizador electrónico.

Para utilizar la función de temporizador, siempre es importante prestar atención a la hora correcta en la pantalla.

## ATENCIÓN

### ¡Riesgo de daños materiales!

Observe lo siguiente para la operación automática del reloj / temporizador

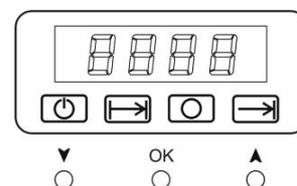
- Informe a todos los miembros del hogar para que nadie coloque nada en el horno.
- Controle el horno para detectar posibles excesos o alimentos quemados a su debido tiempo y evitarlo.
- Nunca ase en función Grill, en el modo reloj / temporizador, sin supervisión.

### Nota

- El tiempo máximo de pre-programación es de 23 horas y 59 minutos
- Posible tiempo de cocción entre 1 minuto y 10 horas.
- En caso de falla de energía eléctrica, toda programación se borra.

### Reloj / Temporizador con pantalla digital

-  Indicador Encendido/Apagado
-  Tiempo de asado/horneado
-  Indicador de operación (Proceso de calentamiento)
-  Final de asado/horneado / Inicio retardado
-  Menos / Cuenta regresiva
- OK** Confirmación / Continuar
-  Más / Cuenta progresiva



### 3.2.2 Establecer la hora

Cuando se utiliza por primera vez esta función, la pantalla muestra 12:00 y el indicador Encendido /Apagado/Control de luz se enciende.

Configure la hora actual de la siguiente manera:

1. En la pantalla parpadea el 12.
2. Use los botones Menos/Más para configurar la hora.
3. Presione el botón OK para confirmar el indicador de la hora; la pantalla de minutos parpadea.
4. Configure los minutos con los botones Menos/Más
5. Presione el botón OK
6. El tiempo establecido se puede ver en la pantalla.

#### **Ajustar el tiempo**

Horario de verano/invierno o después de un corte de energía

1. Presione simultáneamente los botones Menos/Más.
2. Los dígitos de la hora parpadean en la pantalla
3. Use los botones Menos/Más para configurar la hora
4. Presione el botón OK para confirmar el indicador de la hora; la pantalla de minutos parpadea.
5. Configure los minutos con los botones Menos/Más
6. Presione el botón OK para confirmar la hora.

El tiempo establecido se puede ver en la pantalla.



Indicador  
Encendido/Apagado/  
Control de luz



Menos



Más

**OK** Confirmación/  
Continuar

### 3.2.3 Funciones del temporizador

#### Posición neutral (Modo "neutral"):

En la pantalla aparece la hora actual y el indicador Encendido / Apagado / Control de luz se enciende.



Indicador Encendido/Apagado/Control de luz

#### Indicador de la operación del horno/Proceso de calentamiento

Este LED se ilumina durante el proceso de calentamiento.

 Indicador de la operación (proceso de calentamiento del horno)

#### Duración del horneado/asado

La comida se hornea / asa durante el tiempo de horneado / asado preestablecido. Cuando finaliza el tiempo de horneado / asado, el horno se apaga automáticamente.



Duración de horneado/asado

#### Término del tiempo de horneado/asado

El proceso de horneado comienza automáticamente, de modo que, una vez transcurrido el tiempo de horneado programado, el horno se detiene y se apaga automáticamente a la hora indicada.



Término del tiempo de horneado/asado

#### Eliminar la función del temporizador durante el tiempo de cocción

Cuando se activa el temporizador, presione y mantenga presionado el botón OK durante 3 segundos y el horno cambia al modo "Neutral" y continúa funcionando. Para apagar el horno. Ajuste el control de funciones y el control de temperatura del horno a «0»



Duración de horneado/asado

#### Nota

Si no se realizan más indicaciones dentro de los 5 segundos posteriores a la configuración del tiempo de asado/horneado, el temporizador cambia automáticamente al "modo neutral"



Menos



Más

**OK** Confirmación/Continuar

### **Ejemplo: Hora de entrada: 17:58, duración del asado: 1H**

1. Hora actual 17:58. **Imagen 1**
2. Presione el botón OK una vez. En la pantalla aparece 00:00. **Imagen 2**
3. La pantalla de la hora y el símbolo del tiempo de horneado/asado parpadean
4. Establezca el tiempo de horneado/asado deseado con los botones **Menos/Más**. **Imagen 3**
5. Confirme con el botón OK
6. Configure los minutos con los botones **Menos/Más**
7. Presione el botón OK
8. Los símbolos de tiempo de horneado/asado y **OK** (confirmación/continuar) están activos (el LED se ilumina) y el horno se enciende automáticamente a la hora ingresada.



**Imagen 1**



**Imagen 2**



**Imagen 3**

### **Programación del final del tiempo de cocción**

Después del paso 8

9. Presione nuevamente la tecla **OK** y el símbolo del tiempo de horneado/asado parpadeará
10. La hora actual aparece en la pantalla
11. Ingrese la hora deseada con los botones Menos/Más y confirme con la tecla **OK**.
12. La pantalla de minutos parpadea, ingrese los minutos y confirme con la tecla **OK**.

#### **Imagen 4 Hora de finalización**

13. El tiempo de horneado/asado aparece en la pantalla y los símbolos para el tiempo de horneado/asado y el final del tiempo de horneado/asado se iluminan.

#### **Imagen 5**



**Imagen 4**



**Imagen 5**

#### **Nota**

Ajuste de fábrica para la programación de la duración del horneado/asado:  
01:00

## Cambio de la hora al tiempo de inicio durante la operación del temporizador

14. Presione la tecla "**Más**", la hora de finalización de horneado/asado ajustado aparece en la pantalla.

**Imagen 4**



**Imagen 4**

15. Presione la tecla "**Menos**"; el tiempo de cocción restante aparece en la pantalla. **Imagen 5**



**Imagen 5**

### Nota

- Toda la programación del horno se elimina después de un corte de energía.
- Después de reiniciar el horno, configure nuevamente el tiempo y la programación preestablecida.
- Siempre confirme cada paso en la función del temporizador con el botón OK.
- Para eliminar una función de temporizador, presione el botón OK durante 3 segundos. La función del temporizador se elimina.

## 4 Limpieza y mantenimiento

---

Apague el equipo y deje que se enfríe por completo antes de cualquier trabajo de limpieza y mantenimiento



### **ADVERTENCIA**

**¡Las fugas en el horno representan peligro de descarga eléctrica!**

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



### **PRECAUCIÓN**

**Riesgo de escaldadura por agua caliente al limpiar**

- ¡La temperatura del agua debe seleccionarse de tal forma que no exista riesgo de escaldadura!

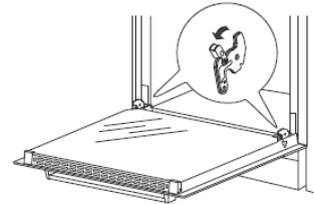
## Horno

- Limpie el horno después de cada uso.
- Deje que el horno se enfríe primero.
- Encienda la iluminación del horno cuando limpie para tener una mejor vista del área de trabajo.
- Limpie el interior del horno únicamente con agua tibia y un poco de detergente líquido.
- Utilice la función AquaKlean para facilitar la limpieza del interior
- Elimine la suciedad persistente con limpiadores especiales para hornos.  
¡Cuando use limpiadores especiales para hornos, es indispensable seguir las instrucciones del fabricante!

## 4.1 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 tire hacia arriba los soportes plegables de las bisagras en ambos lados.
- Cierre la puerta ligeramente, levántela y extráigala hacia el frente.
- La puerta del horno se inserta en el orden inverso.
- \* Empuje el soporte plegable 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 es imprescindible volver a colocar los dos soportes plegables en su lugar. Si no se hace esto, las bisagras pueden dañarse al cerrar la puerta del horno.



*Fig. 13 puerta del horno*

### **Limpie el cristal interior de la puerta.**

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

Destornille ambas piezas de plástico en las esquinas laterales superiores de la puerta del horno y póngalas a un lado.

- Retire y limpie la placa de cristal.
- La placa de cristal se inserta en el orden inverso. Asegure la placa de cristal nuevamente con las dos piezas de plástico.

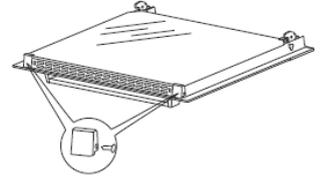


Fig.14 Placa de vidrio

## 4.2 Sustitución de la bombilla

Datos de la bombilla de luz del horno (adecuada a temperaturas de hasta 300° C):

Voltaje: 230V

Uso de energía: 25 W

Resistencia al calor: T300° C

Tipo de casquillo: G9 (lámpara acoplable)

Para reemplazar la bombilla del horno siga los siguientes pasos:

- 1 Gire la bombilla defectuosa hacia la izquierda y retírela.
- 2 En caso de falla ponerse en contacto con el área de servicio al cliente.

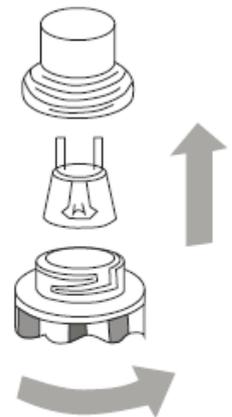


Fig.15 Iluminación interna

## 5 Información práctica para cocinar, hornear/asar

---

A continuación encontrará información importante para ayudarle a ahorrar energía y trabajar eficientemente con su nuevo horno.

- Los moldes y bandejas para hornear con superficies negras conducen mejor el calor y reducen el tiempo de cocción.
- Los moldes y bandejas para hornear con superficies claras o brillantes no se recomiendan al hornear con calor superior/inferior, ya que la parte inferior de los productos horneados puede no hornearse bien.
- Precaliente el horno para hornear pasteles. El nivel más adecuado para hornearlos es el tercero de abajo hacia arriba.
- Use el calor residual. Apague el dispositivo un poco antes y deje que el pastel se hornee por otros 5 minutos.
- Antes de sacar el pastel del horno o apagar el aparato, verifique la calidad del horneado pinchando sobre el alimento un palillo u otro utensilio. Cuando el pastel está listo, el palillo sale seco y limpio después de introducirlo en el pastel.
- La información en las tablas solo debe entenderse como una guía que puede cambiar dependiendo de su propia experiencia y hábitos.

## 5.1 Función del horno: Ventilador

(Calor superior e inferior + ventilador)

<b>Pastel/Torta Tipo de pasta</b>	<b>Circulación del aire</b>	<b>Tiempo de horneado [Min]</b>
	<b>Temperatura [°C]</b>	
<b>Horneado en molde</b>		
Merengues	80	60-70
Bizcochos	150	65-70
Tarta de frutas	150	60-70
Pastel en capas	150	25-35
<b>Horneado en bandeja/cazuela universal</b>		
Pastel de frutas:		
- masa quebrada	150	40-55
- masa de levadura	150	40-45
Tarta con cubierta de granulado	150	30-45
Tarta de galletas	150	30-40

## 5.2 Función del horno: Calor superior e inferior/Aire caliente

Pastel/Torta Tipo de pasta	Calor superior /inferior		Aire caliente		Tiempo de horneado [Min]
	Nivel de la rejilla	Temp. [°C]	Nivel de la rejilla	Temp. [°C]	
<b>Horneado en molde</b>					
Roscas/Pastel marmoleado(en molde)	2	170-180	2	150-170	60-80
Bizcochos	2	160-180	2	150-170	65-80
Base para tarta	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Tarta de frutas	2	170-180			30-40
Pastel navideño de frutas y almendras			2-3	160-180	60-70
Tarta de queso/requesón (masa quebrada)			2	140-150	60-90
Pastel de frutas (Tea-cake)	2	160-180	2	150-170	40-60
Pan (integral/multigrano)	2	210-220	2	180-200	50-60
<b>Horneado en bandeja/cazuela para hornear</b>					
Pastel de frutas					
- Masa quebrada	3	170-180	2	160-170	35-60
- Masa de levadura			2	160-170	30-50
Tarta con cubierta de granulado	3	160-170	2	150-170	30-40
Pastel enrollado	2	180-200			10-15
Pizza (masa fina)	3	220-240			10-15
Pizza (masa gruesa)	2	190-210			30-50
<b>Pastas</b>					
Galletas	3	160-170	2	150-160	10-30
Masa de hojaldre	3	180-190	2	170-190	18-25
Merengues	3	90-110			35-45

### 5.3 Información práctica para el asado de carne

- En el horno solo se debe preparar carne con un peso mayor a 1Kg, para porciones más pequeñas se aconseja cocinar en las placas 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.
- La información en las tablas solo debe entenderse como una guía que pueden cambiarse dependiendo de su propia experiencia y hábitos.

<b>ASADO</b>	<b>Nivel de parrilla</b>		<b>Temperatura[°C]</b>		<b>Tiempo de cocción</b>
<b>Tipo de carne</b>	<b>Aire en circulación</b>	<b>Calor superior /inferior</b>	<b>Aire en circulación</b>	<b>Calor superior /inferior</b>	<b>en min</b>
<b>Carne de res</b>					<b>Para 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	2	160-180	200-220	120-140
<b>Carne de cerdo</b>					
Asado	2	2	160-180	200-210	90-140
Jamón	2	2	160-180	200-210	60-90
Lomo de cerdo		3		210-230	25-30
<b>Ternera</b>	2	2	160-170	200-210	90-120
<b>Cordero</b>	2	2	160-180	200-220	100-120
<b>Venado</b>	2	2	175-180	200-220	100-120
<b>Aves</b>					
Pollo	2	2	170-180	210-220	40-55
Ganso (aprox. 2Kg)	2		160-180	190-200	150-180
<b>Pescado</b>	2	2	175-180	210-220	40-55

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

#### 5.4 Función del horno: Combinación de grill y calor superior

<b>ASADO</b> <b>Tipo de carne</b>	<b>Temp.[°C]</b>	<b>Tiempo de asado [min]</b>
Pollo (aprox. 1.5Kg)	250	90-100
Pollo (aprox. 2.0Kg)	250	110-130
Pincho/Brocheta (aprox. 1Kg)	250	60-70

#### 5.5 Función del horno: Calor del Grill

<b>ASADO</b> <b>Tipo de alimento</b>	<b>Nivel de parrilla desde abajo</b>	<b>Temp. [°C]</b>	<b>Tiempo [min]</b>	
			lado 1	lado 2
Chuleta de cerdo	4	250	8-10	6-8
Milanesa de cerdo	3	250	10-12	6-8
Pincho/Brocheta	4	250	7-8	6-7
Salchichas	4	250	8-10	8-10
Rosbif (filete aprox. 1Kg)	3	250	12-15	10-12
Milanesa de ternera	4	250	8-10	6-8
Filete de ternera	4	250	6-8	5-6
Chuleta de carnero	4	250	8-10	6-8
Chuleta de cordero	4	250	10-12	8-10
Pollo a la mitad (aprox. 500g)	3	250	25-30	20-25
Filete de pescado	4	250	6-7	5-6
Trucha (aprox. 200-250g)	3	250	5-8	5-7

## 5.6 Función del horno: Ventilador con combinación de grill y calor superior

<b>ASADO Tipo de carne</b>	<b>Peso [Kg]</b>	<b>Nivel de parrilla desde abajo</b>	<b>Temp [°C]</b>	<b>Tiempo de asado [min]</b>
Asado de cerdo	1.0	2	170-190	80-100
	1.5	2	170-190	100-120
	2.0	2	170-190	120-140
Pierna de cordero	2.0	2	170-190	90-110
Asado	1.0	2	180-200	30-40
Pollo	1.0	2	180-200	50-60
Pato	2.0	1 - 2	170-190	85-90
Ganso	3.0	2	140-160	110-130
Pavo	2.0	2	180-200	110-130
	3.0	1 - 2	160-180	150-180

## 6 Servicio de atención al cliente

Si el fallo no puede ser corregido con base en las instrucciones dadas anteriormente, por favor llame al servicio de atención al cliente. En este caso, no realice ningún otro trabajo por su cuenta, especialmente en las partes eléctricas de la unidad.

### 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, no es gratuito incluso durante el período de la garantía.**

### Dirección de Servicio al cliente responsable:

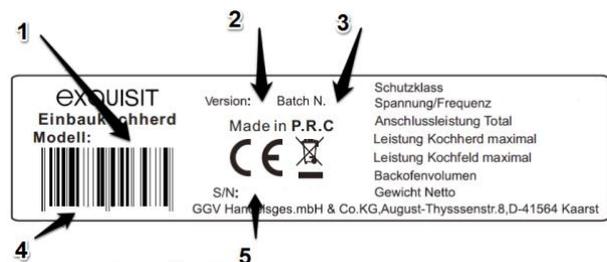
Tel: (+34) 876 03 66 60

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

Los pedidos de reparación también pueden solicitarse en línea.

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

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



### Placa de características

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 8 Eliminación de equipos viejos

---



Este dispositivo 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 producto o en los documentos que lo acompañan indica que este dispositivo 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.

## 9 Datos técnicos

---

<b>Modelo</b>	<b>EBE 65-1H</b>
Grupo del producto	Horno para encastrar
Clase de protección	I
Conexión eléctrica [V / Hz]	220-240/50-60
Carga conectada [W]	3100
Peso neto [Kg]	28
Dimensiones [mm]	595x595x530
Número EAN	4016572013887
Número de artículo	0490052

Todos los datos específicos del aparato de la etiqueta energética han sido determinados por el fabricante del aparato bajo condiciones de laboratorio según métodos de medición normalizados en toda Europa. Se registran en la norma EN 50304. El consumo energético real de los electrodomésticos 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 electrodoméstico en condiciones estándar.

### Conformidad CE

En el momento de su lanzamiento al mercado, este equipo cumple con los requisitos de la Directiva RL 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la Armonización de las Legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética, y sobre la Comercialización de equipos eléctricos destinados a utilizarse dentro de ciertos límites de tensión RL 2014/35/UE.

Este equipo está marcado con el signo CE y cuenta con un Certificado de Conformidad para inspección por parte de las autoridades responsables de la vigilancia del mercado.

# Notas

# exQUISIT

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

EBE65-1H\_0490052\_E2.1\_2018\_02\_28 ES.docx  
Importado por JEELPERG; SLU. (NIF 899560591)

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