

# exQUISIT

Horno para encastrar  
EBE 657-2U  
EBE657-2H sw

Manual de  
Instrucciones de uso y montaje

## Conozca el equipo

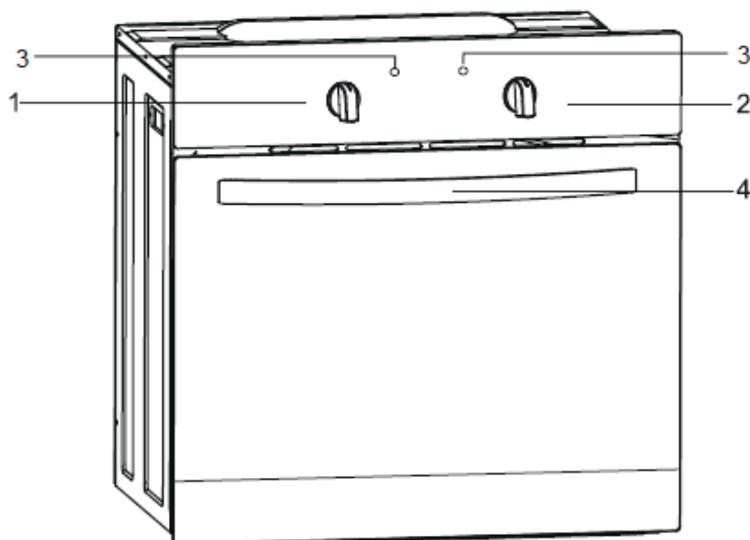
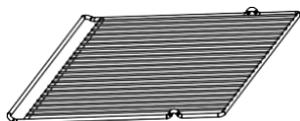


Figura 1 Equipo (horno)

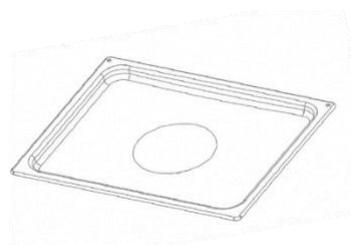
Posición	Descripción
1	Control de temperatura del horno
2	Selector de funciones
3	Indicadores de control de temperatura <u>naranja y rojo</u>
4	Manija de la puerta

### Accesorios para la instalación

- Horno 4 tornillos ST4.2x26 mm
- Placa de cocción 4 tornillos ST4.2x32 mm
- 4 clips de retención y cinta de sellado



Parrilla para Grill



Bandeja para hornear

## Panel de control



Figura 2 Panel de control EBE657-2U



Figura 3 Panel de control EBE657-2Hsw

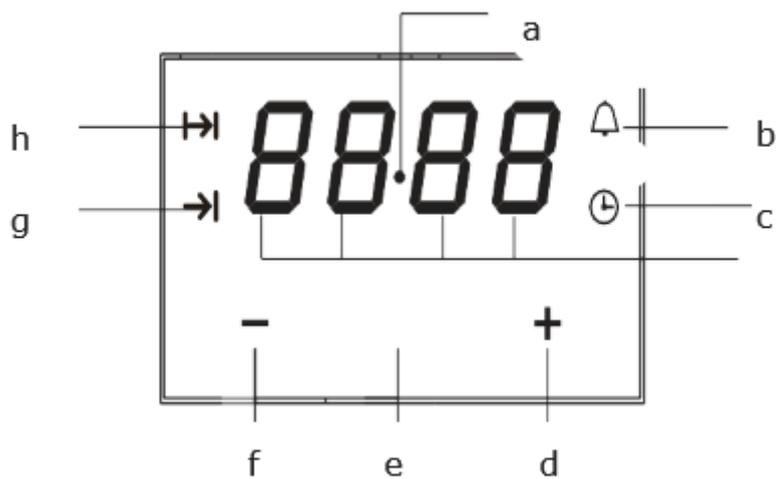


Figura 4 Pantalla / Indicadores

- a) Pantalla digital
- b) Alarma
- c) Temporizador
- d) Botón de ajuste
- e) Modo M / Función
- f) Botón de ajuste
- g) Final del tiempo de horneado
- h) Inicio del tiempo de horneado

## **Introducción**

### **Por favor, lea 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, nos reservamos el derecho de hacer cambios en forma, equipo y tecnología.

### **Uso apropiado**

El dispositivo está destinado a su uso en el ámbito privado / doméstico. Es adecuado para cocinar, hervir 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

<b>1</b>	<b>Para su seguridad</b> .....	<b>6</b>
1.1	Seguridad y responsabilidad .....	7
1.2	Seguridad y advertencias.....	8
1.3	Desembalaje del equipo .....	8
<b>2</b>	<b>Instrucciones de instalación / encastrado</b> .....	<b>9</b>
2.1	Preparación del equipo para su instalación .....	10
2.2	Desinstalación el horno.....	13
<b>3</b>	<b>Primera puesta en marcha</b> .....	<b>13</b>
<b>4</b>	<b>Operación</b> .....	<b>14</b>
4.1	Funciones del horno .....	14
<b>5</b>	<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>19</b>
5.1	Desenganche de la puerta del horno.....	20
5.2	Sustitución de la bombilla .....	21
<b>6</b>	<b>Consejos prácticos para cocinar y hornear/ asar</b> .....	<b>22</b>
<b>7</b>	<b>Servicio de atención al cliente</b> .....	<b>26</b>
<b>8</b>	<b>Condiciones de garantía</b> .....	<b>27</b>
<b>9</b>	<b>Datos técnicos</b> .....	<b>29</b>
<b>10</b>	<b>Eliminación de equipos viejos</b> .....	<b>30</b>

# 1 Para su seguridad

---

Para un uso seguro y adecuado, lea atentamente las instrucciones de uso y otros documentos relacionados con el equipo y consérvelos para su uso posterior.

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

## Explicación de las instrucciones de seguridad



**PELIGRO**

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



**ADVERTENCIA**

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



**PRECAUCIÓN**

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede resultar en lesiones menores o moderadas!

**ATENCIÓN**

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



**Peligro de muerte por descarga eléctrica**



**Riesgo de escaldadura**

## 1.1 Seguridad y responsabilidad



**PELIGRO**

### **¡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 sustituido inmediatamente por el proveedor, el distribuidor especializado o el servicio de atención al cliente.
- No utilice el equipo si el cable o las conexiones del enchufe están dañados.
- Si la placa de cocción no se puede apagar debido a un defecto:
- Apague inmediatamente el fusible de la casa
- 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 le supervisa o se le instruye sobre el uso seguro del dispositivo
  - si comprende los riesgos que el uso del equipo conlleva.
  - No permita que los niños jueguen con el equipo.
- ¡Mantenga a los niños alejados del equipo!**
- Los niños no deben limpiar/lavar el equipo.
  - Existe riesgo de lesiones en cada uno de los procedimientos de limpieza.

## 1.2 Seguridad y advertencias



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



- El interior del horno; la resistencia, la bandeja de hornear y la parrilla se calientan mucho.  
**¡Mantenga a los niños alejados!**
- Utilice porta ollas o guantes adecuados para insertar y sacar la parrilla, la bandeja para hornear o para voltear la comida.
- Antes de retirar las ollas, ponga el regulador de temperatura / energía en "0".



### **¡Peligro de lesiones debido a una reparación inadecuada!**

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

### **Material de embalaje**

### **Eliminación ecológica de residuos**



## 1.3 Desembalaje del equipo

### **Información 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 el transporte.

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

## 2 Instrucciones de instalación / encastrado

---

### **Información importante para el usuario**

El horno y la placa de vitrocerámica están disponibles exclusivamente para el encastrado en cocinas comercialmente estándar.

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



### **PELIGRO**



### **¡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!



### **PRECAUCIÓN**

#### **¡Evita los daños materiales!**

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

- La colocación incorrecta afecta el consumo de energía (equipos de enfriamiento), se produce condensación de agua.
- Cerca del lavavajillas puede causar daños al equipo.
- La pared y todas las áreas expuestas al calor por encima de la placa de montaje deben ser resistentes al calor.

## 2.1 Preparación del equipo para su instalación

### Desembalaje del equipo

- Desembale el horno con cuidado.
- Revise que el horno no presente daños.

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

#### Conexión eléctrica

#### Conexión recomendada

Conexión de red monofásica de 220-240V con conductor neutro:

- Conductor neutro en N sin puentes.
- Conductor de tierra en  $\oplus$ .
- Fases en L1.

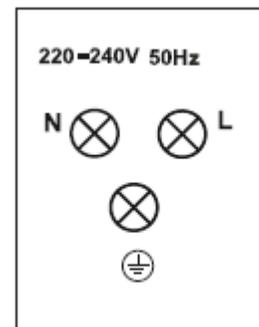
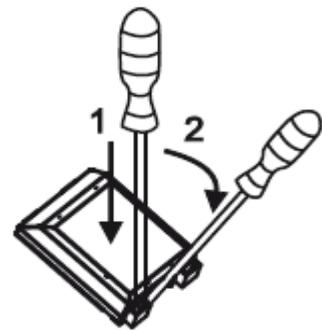


Figura 3 Caja de conexión a la red

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 conexión debe fijarse en el dispositivo de disminución de tensión (brida).

## Instalar el horno

- Empuje el horno completamente dentro del nicho de encastre. Asegúrelo en esta posición con cuatro tornillos en los 4 puntos que se muestran en el dibujo de la Fig. 6.

### ATENCIÓN

#### Evite daños materiales

No instale el dispositivo en yates o en caravanas.

Todas las dimensiones están en mm

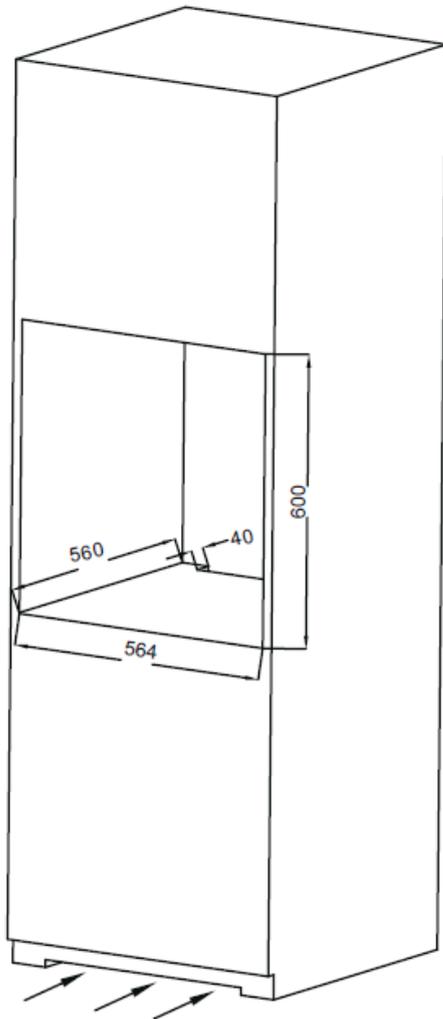


Figura 5 Nicho de encastre (B)

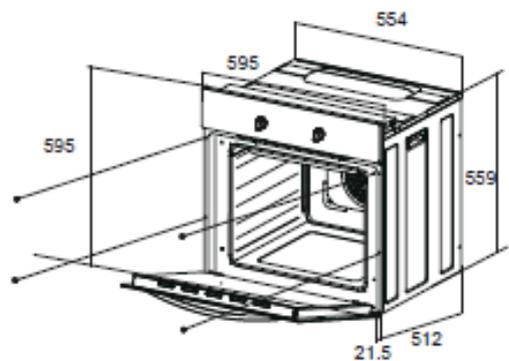


Figura 5 Medidas del dispositivo

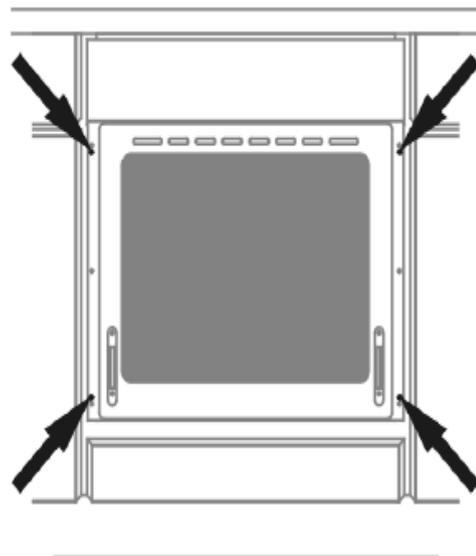
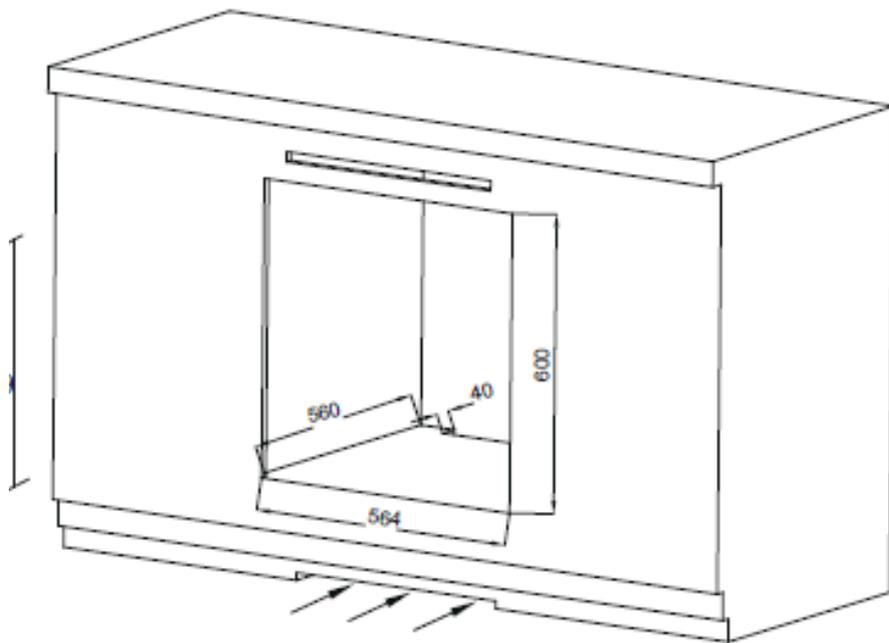


Figura 6 Horno



*Figura 6 Nicho de encastre (A)*

### **Inspección final**

Ponga todos los interruptores del horno en "0".

Encienda el horno y compruebe su funcionamiento.

## 2.2 Desinstalación el horno



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

Desconecte o desenrosque el fusible del circuito de la cocina.

#### **Para desinstalar el horno:**

- Afloje los 4 tornillos de fijación, Fig.11,
- levante el horno ligeramente y con cuidado
- desconecte los dos enchufes de la cocina al horno.

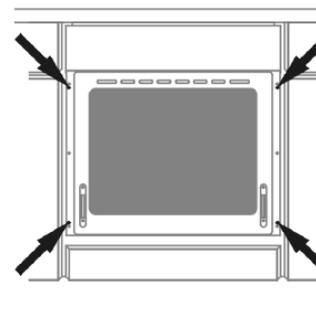


Figura 11 Horno

## 3 Primera puesta en marcha

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

1. Para una buena vista del interior el horno, gire el selector de funciones a la iluminación; la temperatura se mantiene a 0°C
2. Quite los accesorios, lávelos con agua tibia y séquelos.
3. Caliente el horno a la temperatura máxima durante 45 minutos. Esto quemará cualquier posible residuo de producción y la película protectora dentro del horno se eliminará.
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 agentes de limpieza ásperos o abrasivos; la superficie sufrirá daños.

## 4 Operación

---

### 4.1 Funciones del horno

#### **Control de temperatura del horno**

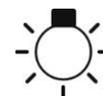
El control de energía del horno permite ajustes de temperatura en el rango de 50°C a 250°C.



#### **Iluminación del horno independiente**

Girando el selector de funciones a esta posición, el interior del horno se ilumina.

Utilice esta función, p. Ej., cuando limpie el interior del horno.



#### **Descongelación**

La comida congelada puede ser descongelada más rápida y más suavemente; esto es posible gracias al ventilador.

No es necesario ajustar la temperatura.



#### **El calor inferior (solera) y superior (bóveda)**

Si se gira el selector de funciones a esta posición, el calentamiento se produce de forma convencional.



#### **Calor inferior (solera)**

En esta posición, el calentamiento sólo se hace con calor inferior. El calor proviene de la resistencia inferior.

Este tipo de calentamiento es adecuado para hornear productos de panadería con más calor desde abajo. P. Ej., para hornear productos húmedos con fruta o para el re-horneado.



#### **Grill y calor superior combinados**

En esta posición el calor se obtiene con Grill y calor superior.

Esta función permite una temperatura en la superficie superior más alta, esto lleva a una formación de corteza más marrón y grande para asar porciones más grandes a la vez.



#### **NOTA**

¡Ponga la temperatura a 250 °C!

Siempre mantenga la puerta del horno cerrada cuando use la función de parrilla.

### **Convección (ventilador con calor superior/inferior)**

En esta posición, el calentamiento se logra con ventilador y calor superior/inferior. El ventilador hace girar el aire caliente alrededor del plato y así distribuye el calor uniformemente por toda la cámara. Adecuado para hornear y tostar a todos los niveles, p. Ej., para pasteles / panqués, etc.



### **Grill**

En esta posición el calor se obtiene con el Grill.



### **Aire caliente (sólo modelo EBE657-2Hsw)**

En esta posición, el calentamiento tiene lugar con una resistencia circular, que está dispuesta alrededor del ventilador. Este ventilador distribuye el aire (caliente) calentado por la resistencia circular de manera uniforme en todo el interior del horno.

Adecuado para la preparación simultánea de varios platos en el horno.



### **Calor superior, ventilador y Grill (sólo modelo EBE657-2Hsw)**

En esta posición se produce el calentamiento con la parrilla y debido al calor superior se acorta el tiempo de horneado. La puerta del horno debe estar siempre cerrada.



### **Ventilador y calor inferior(sólo modelo EBE657-2Hsw)**

En esta posición el calentamiento se logra con ventilador y calor inferior. Adecuado para gratinados de verduras y tartas de frutas (masa quebrada)



### **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

## Ajuste de la hora

1. Encienda el equipo.
2. El reloj parpadea en la pantalla
3. Ajuste la hora actual con los botones 1 y 3



### NOTA

El tiempo establecido se guarda después de 5 segundos.

## Temporizador

El temporizador es ajustable en cualquier momento.

Tiempo de ajuste del temporizador: de 1 minuto a 23 horas y 59 minutos

Activar el temporizador:

1. Presione el botón 2 y el símbolo  parpadea
2. Ajuste la hora con los botones 1 y 3

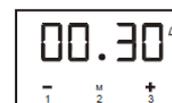
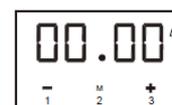


### NOTA

El tiempo ajustado se guarda después de 5 segundos y el símbolo  se activa.

Alternativa

1. Ajuste el tiempo del temporizador como en los pasos 1 y 2 (arriba)
2. Presione el botón 2 (M).
3. El símbolo  se activa y parpadea.
4. Para desactivar el símbolo , pulse cualquier tecla. La alarma está apagada.



### NOTA

La alarma se apaga automáticamente después de 2 minutos o si se pulsa cualquier botón para desactivar la señal.

## **Función semiautomática** →| · ⇨|

Si quiere que el horno se apague automáticamente después de cierto tiempo.

1. Ponga el horno a la temperatura deseada y la función
2. Presione el botón 2 (M). El símbolo ⇨| parpadea.
3. Seleccione el tiempo (1-10 horas) con los botones 1 y 3.

Alternativa, presione el botón "M" dos veces y el símbolo →| parpadea.

1. Ajuste la hora de finalización con la tecla 1 o 3
2. Después de 5 segundos el ajuste está activo.

Después de que el tiempo de cocción establecido haya expirado, el horno se apaga automáticamente y la alarma se activa. La alarma se apaga automáticamente después de 2 minutos o si se pulsa un botón antes.

### **NOTA**

- Tiempo de horneado de 0 a 10 horas
- Tiempo de finalización del horneado: Tiempo de horneado + hora actual

La función semiautomática está desactivada, el tiempo de cocción está ajustado a 0.

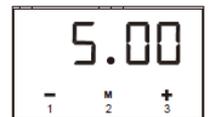
### **Ejemplo**

Ajuste la hora final:

Hora actual 2:00

Tiempo de horneado: 3 horas

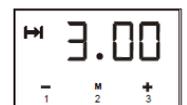
Hora de finalización del horneado: 5:00



Hay dos métodos para establecer el tiempo de finalización de la fritura.

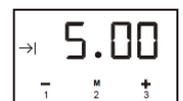
#### **Primer método:**

1. Presione el botón 2.
2. Seleccione el tiempo de horneado con los botones 1 y 3
3. La hora de finalización del horneado cambia automáticamente a las 5:00.



#### **Segundo método**

1. Presione el botón 2 dos veces
2. Ajuste el tiempo de horneado con los botones 1 y 3.
3. La hora del horneado se ha fijado a las 3:00 horas.



Después de 5 segundos la función está activada. 3 horas después la pantalla muestra las 5:00 y suena una señal (alarma).

## Función automática

Si el horno está programado para una hora específica (hora de inicio; duración del inicio...):

1. Seleccione la función y la temperatura con el selector de funciones y el controlador de temperatura
2. Presione el botón 2 (M). El horno se enciende y en la pantalla aparece el símbolo .
3. Seleccione el tiempo de horneado con los botones 1 y 3
4. Presione el botón "M" dos veces y en la pantalla parpadea , seleccione el tiempo final del horneado. El tiempo seleccionado se guarda después de 5 segundos.
5. Cuando se alcanza la hora de final del horneado, el horno se apaga automáticamente y suena una señal (alarma).
6. Pulse cualquier tecla para desactivar la alarma y el símbolo .

### Ejemplo:

La hora actual es: 2:00 PM, el tiempo de horneado es de 3 horas y la hora final es: 10:00 PM. La hora de inicio de operación es: 7:00 PM. (10-3=7)

1. Presione el botón 2 (M) El horno se enciende y en la pantalla aparece el símbolo .
2. Seleccione el tiempo de horneado con los botones 1 y 3
3. Seleccione la hora final de funcionamiento (10:00) con los botones 1 y 3.
4. Después de 5 segundos la función automática está activa.
5. A partir de las 7:00 PM el horno inicia automáticamente la función instalada.
6. Cuando son las 10:00 PM, el horno se apaga automáticamente.



## 5 Limpieza y mantenimiento

---

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

La temperatura del agua debe ser seleccionada de manera que no haya peligro de escaldaduras.



### **Fugas en el horno**

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

Nunca use un limpiador de vapor para la limpieza del equipo. La humedad podría entrar en los componentes.



**Riesgo de escaldaduras por agua caliente durante la limpieza.**



### **PELIGRO DE LESIONES**

Durante el trabajo de limpieza/mantenimiento del equipo, proteja las manos y los dedos para que no se enganchen en la puerta y en las bisagras.

### **Horno**

- Limpie el horno después de cada uso.
- Primero deje que el horno se enfríe.
- Cuando limpie, enciende la luz interna del horno para tener una mejor vista del área de trabajo.
- Limpie el interior del horno sólo con agua caliente y un poco de detergente.

## AquaKlean

→ **Utilice la función AquaKlean (ver capítulo "Funciones del horno")**

- Después de la limpieza, seque del horno.
- Elimine las manchas difíciles con limpiadores especiales para hornos. ¡Cuando se usan limpiadores especiales para hornos es esencial seguir las instrucciones del fabricante!

### 5.1 Desenganche de la puerta del horno

La puerta del horno puede ser removida para limpiarla y para un mejor acceso al interior del horno.

- Abra la puerta del horno, presiona los soportes de las bisagras de ambos lados hacia arriba.
- Presione la puerta ligeramente, levántala y sácala hacia el frente.
- La puerta del horno se inserta en el orden inverso.
- Al insertarla, asegúrese de que el hueco de la bisagra encaje correctamente con el gancho del soporte de la bisagra.
- Después de esto, las dos abrazaderas plegables deben ser bajadas de nuevo. Si no es así, las bisagras pueden dañarse al cerrar la puerta del horno.

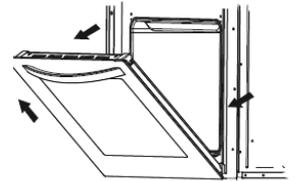


Figura 7 Puerta del horno

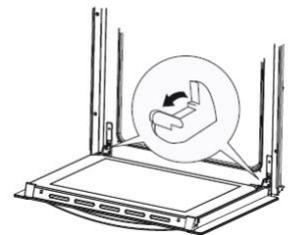


Figura 8 Presione hacia arriba los soportes plegables

## Limpeza del cristal interior

La placa de cristal interior en la puerta del horno puede ser removida para su limpieza.

- Desenrosque las dos piezas de plástico en las esquinas superiores de la puerta del horno y póngalas a un lado.
- Quite la placa de cristal y límpiela.
- La placa de cristal se inserta en orden inverso. Asegure nuevamente la placa de cristal con las dos piezas de plástico.

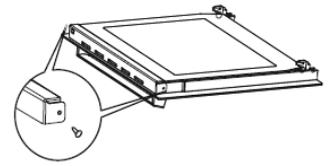


Figura 9 Placa de cristal

## 5.2 Sustitución de la bombilla

Datos de iluminación: Bombilla para horno (adecuada para temperaturas de hasta 300°C)

Voltaje: 220-240 V

Potencia: 25W

Resistencia al calor: T300

Versión: G9 (bombilla de inserción)

Siga estos pasos para reemplazar la bombilla del horno:

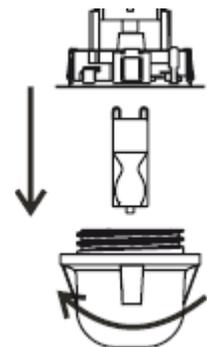


Figura10 Iluminación interna

1. Apague el fusible.
2. Deje que el horno se enfríe.
3. Abra la puerta del horno y retire el vidrio protector.
4. Gire la lámpara defectuosa en el sentido contrario a las agujas del reloj y retírela.
5. Enrosque la nueva bombilla.
6. Coloque el cristal protector.
7. Encienda el fusible.
8. Gire el selector de funciones del horno a nivel de "luz" y compruebe si la bombilla funciona.
9. Contacte con el servicio de atención al cliente en caso de mal funcionamiento.

## 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 acortan el tiempo de cocción.
- Los moldes y bandejas con superficies ligeras 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 el horneado. Para hornear es adecuada la tercera altura de inserción de abajo hacia arriba.
- Use el calor residual. Apague el equipo un poco antes y deje que el pastel se hornee durante otros 5 minutos.
- Antes de sacar el pastel / tarta del horno o de apagar el equipo, compruebe la calidad de la cocción con un palillo. Cuando la tarta esté lista, el palillo saldrá seco y limpio después de perforar la tarta.
- La información de las tablas sólo debe entenderse como una guía, que puede modificarse según la experiencia y los hábitos personales.

### Función del horno: calor superior e inferior

COCINA Tipo de pastelería	Calor superior/inferior		Tiempo de cocción [Min]
	Altura de inserción	Temperatura. [°C]	
Rosca/	2	170-180	55-80
Pastel marmoleado	2	160-180	65-80
Panque	2-3	170-180	20-30
Base para tarta	2	170-180	30-40
Bizcocho			60-70
Pastel alemán de frutas (Stollen)			60-90
Tarta de queso/quark (masa quebrada)			
Pastel de frutas	2	160-180	40-60
Pan (integral/multigrano)	2	210-220	50-60
Tarta de frutas: - Masa quebrada - Masa de levadura	3	170-180	35-60 30-50
Tarta con cubierta de desmoronado	3	160-170	30-40
Pastel envuelto	2	180-200	10-15
Pizza (masa fina)	3	220-240	10-15
Pizza (masa gruesa)	2	190-210	30-50
Galletas	3	160-170	10-30
Masa de hojaldre	3	180-190	18-25
Merengues	3	90-110	35-45

## Consejos prácticos para asar carne

- Sólo se debe preparar en el horno porciones de carne que pesen más de 1Kg, para porciones más pequeñas se recomienda cocinar en las placas de cocina.
- Para asar recomendamos usar cacerolas a prueba de fuego, que también deben tener mangos resistentes al calor.
- Cuando se asa en la parrilla o Grill, es aconsejable insertar una bandeja con un poco de agua en el nivel inferior (grasera).
- El horneado debe voltearse al menos una vez, después de la mitad del tiempo de cocción; durante este tiempo, se debe verter la salsa resultante o agua caliente y salada sobre el horneado de vez en cuando, no use agua fría.
- La información que figura en las tablas debe considerarse únicamente como una guía y puede modificarse según la propia experiencia y hábitos.

<b>HORNEADO</b>	<b>Altura de inserción</b>	<b>Temperatura [°C]</b>	<b>tiempo de cocción</b>
<b>Tipo de carne</b>	<b>Calor superior / inferior</b>	<b>Calor superior / inferior</b>	<b>en Min</b>
<b>Carne de res</b>			<b>Por 1 cm</b>
Rosbif / filete: - poco hecho (centro sangrando ligeramente)	3	250	12-15
Horno precalentado: - termino medio	3	250	15-25
- bien hecho/bien cocido	3	210-230	25-30
Carne asada	2	200-220	120-140
<b>Carne de cerdo</b>			
Horneado	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 de corral</b>			
Pollo	2	210-220	40-55
Ganso (aprox. 2 kg)	2	190-200	150-180
<b>Pescado</b>	2	210-220	40-55

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

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

**\* Las cifras de la tabla siempre se refieren a 1 kg.**

**Por cada kilogramo adicional se debe esperar unos 15-25 minutos más.**

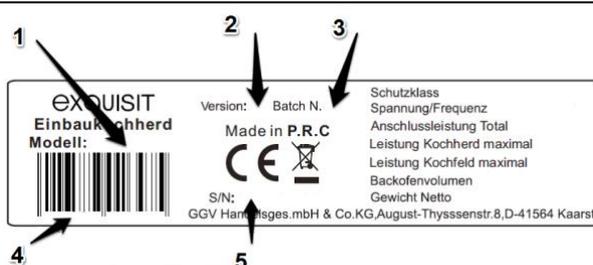
## 7 Servicio de atención al cliente

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.**

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



### **Dirección responsable del servicio de atención al cliente:**

Tel: (+34)876 03 66 60

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

**Las órdenes de reparación también se pueden solicitar en línea**

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

- Dirección completa, número de teléfono
- Descripción de la avería
- Especificaciones de la placa de características

La placa de características se encuentra en el interior del equipo, en el marco de la puerta del horno o en la parte posterior de la placa de cocción. Para los equipos encastrados, también se incluye una placa de características en el paquete de accesorios, junto con el manual de instrucciones.

## 8 Condiciones de garantía

---

Como comprador de un equipo 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 inicio 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 36 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 24 meses, siempre que el equipo sea accesible para reparaciones sin ningún esfuerzo especial. En los 12 meses posteriores, el comprador está obligado a demostrar que el fallo o defecto ya existía desde la entrega.

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

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

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

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

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

Desgaste normal, daños intencionales o por negligencia, daños causados por el incumplimiento de las instrucciones de uso, una instalación o configuración inadecuada o por la conexión a una tensión de red incorrecta, daños por efectos químicos o electrotérmicos u otras condiciones ambientales anormales, daños en el vidrio, la pintura o el esmalte y posibles diferencias de color y bombillas defectuosas. También se excluyen los defectos del dispositivo si se deben a daños de transporte. Tampoco prestamos ningún servicio si -sin nuestro permiso especial y por escrito- personas no autorizadas han realizado trabajos en el dispositivo Exquisit o han utilizado piezas de origen extranjero. Esta restricción no se aplica a los trabajos sin defectos realizados por un especialista cualificado con nuestras piezas originales para adaptar el equipo a las normas de protección técnica de otro país de la UE.

### **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>Exquisit</b>
<b>Modelo</b>		<b>EBE 657-2U</b>	<b>EBE657-2Hsw</b>
Tensión / frecuencia	V/Hz	220-240/50	220-240/50
Carga total conectada	W	2000	2250
Potencia de la bombilla	W	25	25
Dimensiones, placa de cocción sin embalaje	(mm) LxAxP	595x531x595	595x531x595
Peso, sin embalaje	Kg	28.5	28.5
Código EAN Horno acero inoxidable	0490105	4016572403497	
Código EAN Horno negro	0490106		4016572403503

\*Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones técnicas.

Todos los datos específicos del equipo que figuran en la etiqueta energética han sido determinados por el fabricante del equipo en condiciones de laboratorio, de acuerdo con métodos de medición normalizados en toda Europa. Los datos están registrados en el EN 50304. El consumo real de energía de los equipos 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 equipo en condiciones normales.

### Conformidad CE

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

RL 2014/35/UE.

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

## 10 Eliminación de equipos viejos

---



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

2012 / 19 / EU

El símbolo del contenedor de basura en el producto 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.

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.

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.

Antes de desecharlos haga que los equipos viejos no se puedan usar:

- 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

ebe657-2u\_ebe657-2hsw\_0490105\_0490106\_e1-0\_k07\_ES.doc  
Importado por JEELPERG, SLU. (NIF B99560591)

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