

exQUISIT

Horno eléctrico para encastrar EBE555-1.1U

Manual de instrucciones
de uso y montaje

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

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 apropiado 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.

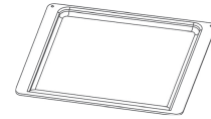
Índice

1	Conozca el equipo	4
2	Para su seguridad	6
2.1	Instrucciones generales de seguridad	7
2.2	Instrucciones especiales de seguridad.....	8
2.3	Seguridad y mantenimiento: horno	8
3	Desembalaje del equipo	10
4	Montaje	11
4.1	Instalación.....	15
5	Puesta en marcha	16
5.1	Funciones del horno	17
5.2	Funcionamiento del horno	20
5.3	Tabla de horneado y asado	22
6	Limpieza y Mantenimiento	26
6.1	Desenganchar la puerta del horno	28
6.2	Limpieza del cristal interior de la puerta	28
7	Sustitución de la bombilla	28
8	Servicio de atención al cliente - Reparaciones	30
9	Condiciones de garantía	31
10	Datos técnicos	33
11	Eliminación de equipos viejos	34

1 Conozca el equipo

Alcance del suministro

1 bandeja para hornear



1 rejilla de la parrilla



Piezas para el montaje

- Horno

4 tornillos

ST4x35

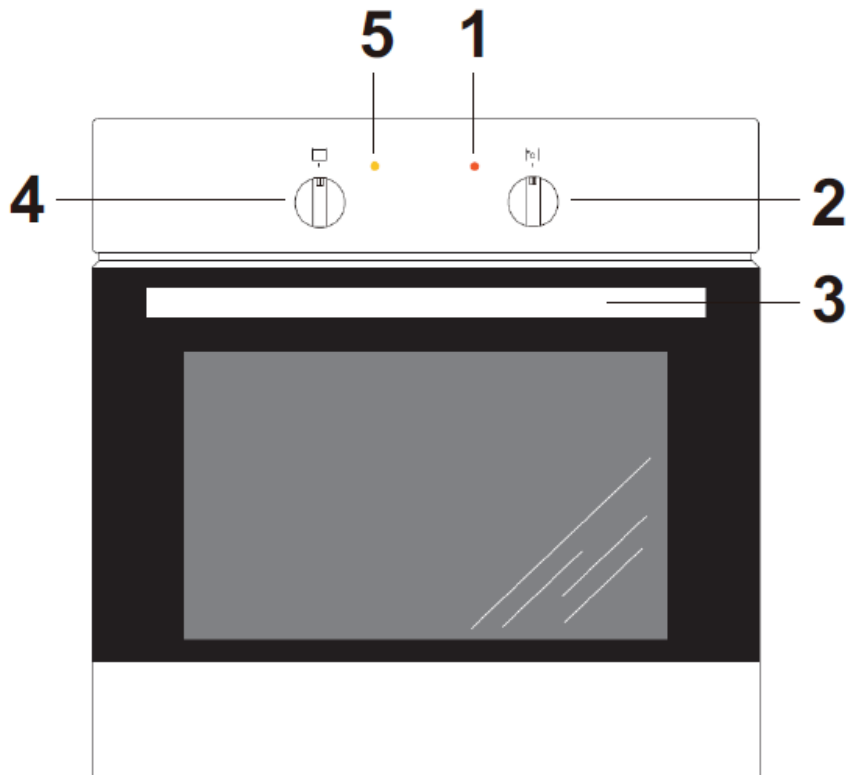
Cable de alimentación

No incluido

Si se suministra con un cable de alimentación:

- Para iniciar, conecte el cable de alimentación a la toma de corriente con conexión a tierra.

- **En caso de emergencia**, desconecte inmediatamente el dispositivo de la conexión a la red, tirando de la clavija, no del cable.

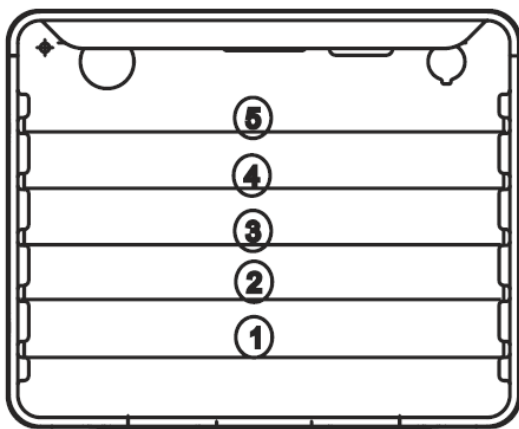


- 1** Indicador de control rojo
- 2** Selector de temperatura
- 3** Manija de la puerta
- 4** Selector de funciones
- 5** Indicador de control amarillo

Panel de control según modelo (Imagen similar)



Rieles deslizantes del horno



2 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.

2.1 Instrucciones generales de seguridad

Siempre apague el dispositivo después de su uso.
Apague el fusible inmediatamente en caso de emergencia.



PELIGRO



¡Peligro de descarga eléctrica / peligro de muerte!

- Nunca toque un equipo eléctrico cuando sus manos o pies estén mojados o cuando esté descalzo.
- Nunca use un dispositivo eléctrico al aire libre.
- El trabajo de instalación y el cableado eléctrico solo pueden ser realizados por especialistas de acuerdo con todas las normas y reglamentos aplicables en su país, incluidas las medidas de protección contra incendios. El dispositivo debe ser instalado por personal calificado o técnicos profesionales.
- Por favor, nunca realice este trabajo usted mismo.
- El incumplimiento de los espacios libres mínimos representa un riesgo para las personas y el equipo.
- La seguridad eléctrica de este dispositivo solo está garantizada si el dispositivo está conectado a un sistema con conexión a tierra y cumple con los estándares de seguridad eléctrica.
- 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.
- No utilice enchufes múltiples o cables de extensión.
- Apague el dispositivo y deje que se enfríe por completo antes de todos los trabajos de limpieza y mantenimiento.
- Nunca use un limpiador a vapor para limpiar. La humedad puede entrar en los componentes eléctricos.
- El dispositivo debe estar seco antes de usarlo nuevamente.
- Además del trabajo de limpieza y mantenimiento descrito en estas instrucciones de funcionamiento, no se permiten intervenciones en el dispositivo.

NOTA

El fabricante no se hace responsable por lesiones y daños resultantes del incumplimiento de las indicaciones e instrucciones para instalar, mantener y operar el equipo.

2.2 Instrucciones especiales de seguridad

Seguridad de persona vulnerables: niños y personas con capacidades reducidas



- Este equipo puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimiento, si son supervisados o se les ha instruido sobre el uso seguro del equipo y entienden los peligros resultantes.
- Los niños no deben jugar con el equipo. Mantenga a los niños pequeños (menores de 8 años) alejados del equipo.
- Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento a menos que estén supervisados.
- Los niños solo pueden usar este dispositivo si han sido entrenados. Deben poder operar el dispositivo correctamente y comprender los peligros que se indican en las instrucciones de funcionamiento.

2.3 Seguridad y mantenimiento: horno



¡Peligro de incendio!

- Nunca almacene nada que sea fácilmente inflamable encima o debajo del electrodoméstico o en el portaplatos (cajón del horno, según el modelo).
- ¡Nunca use el dispositivo para calentar una habitación!



PRECAUCIÓN

¡Superficie caliente! ¡Peligro de quemaduras!

Durante su uso, el equipo y sus piezas se calientan. Se debe tener cuidado de evitar tocar las resistencias dentro del horno, las superficies de cocción y otras superficies calientes. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del equipo a menos que estén bajo constante supervisión.

- Las piezas accesibles, p. Ej. la puerta del horno, el dispersor de calor (para la función de asado, según el modelo), pueden calentarse durante el uso. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años.
- Tenga cuidado al insertar o retirar las ollas, recipientes, accesorios (por ejemplo, la rejilla de la parrilla, la bandeja de hornear) o al revisar o voltear los alimentos:
 - Primero reduzca el nivel de calor de la cocina eléctrica o cierre completamente el suministro de energía.
 - Protéjase con paños de horno o guantes de cocina adecuados.

El equipo debe enfriarse antes de la limpieza y el mantenimiento.

Procedimiento en caso e incendio:

- Nunca apague un fuego con agua
- Apague el equipo: Cierre el suministro de energía en todos los controles de energía/interruptores de selección y apague el fusible de la casa.
- Cubra las llamas con cuidado, p. Ej. con una tapa o una manta para el fuego
- Si el fuego se extiende, llame a los bomberos, informe a los compañeros de piso y abandone la casa.

IMPORTANTE

Primer proceso de calentamiento

Cuando use por primera vez el equipo, caliente la cámara de cocción cerrada y vacía - sin accesorios - durante 45 minutos a la temperatura máxima. Durante el proceso de calentamiento, el calor elimina cualquier residuo de producción.



¡Superficies calientes! ¡Mantenga a los niños alejados!

Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada, para que los olores y el humo puedan escapar rápidamente. Dependiendo de las circunstancias, abra las ventanas o encienda la ventilación.

Recubrimiento de esmalte

Durante el uso normal, el color de la capa de esmalte puede cambiar. Esto es completamente normal y no afecta el funcionamiento y otras propiedades de uso del equipo y, por lo tanto, no es un defecto en términos de la ley de garantía

3 Desembalaje del equipo



PELIGRO

¡Peligro de asfixia!

Las piezas del embalaje (p. Ej. láminas, poliestireno) son peligrosas para los niños. ¡Mantenga el material de embalaje lejos de los niños!

El embalaje debe estar intacto. Compruebe si la unidad tiene daños de transporte. Una unidad dañada no debe ponerse nunca en funcionamiento. En caso de daños, póngase en contacto con el proveedor.

Material de embalaje

Asegúrese de que el producto se deseche de forma respetuosa con el medio ambiente

Eliminar la protección de transporte

El dispositivo está protegido para el transporte. Retire todas las cintas adhesivas.

Protección para el transporte

Utilice cinta adhesiva para fijar un cartón o cartulina de 1-1,5 cm de grosor en el interior de la puerta del horno a la altura de las bandejas de horneado para evitar daños durante el transporte. Fije la puerta del horno a las paredes laterales con un poco de cinta adhesiva.

4 Montaje

Instalación

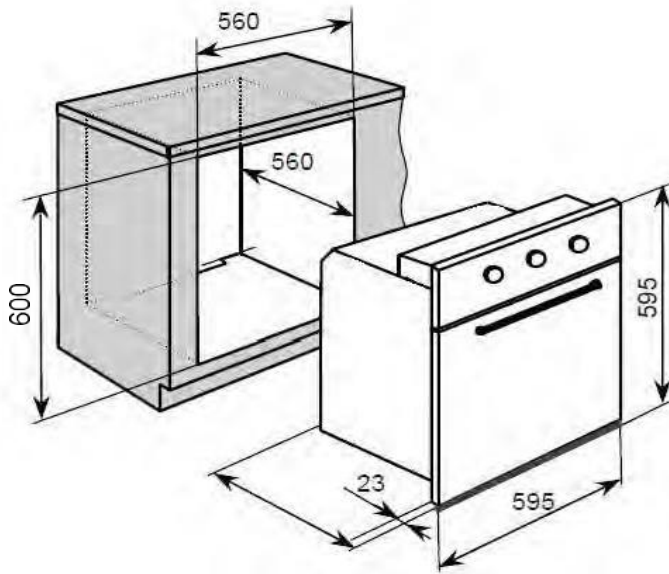
Instale el equipo en una habitación bien ventilada y seca.

La circulación del aire afecta al consumo de energía y al rendimiento de la unidad. Tenga en cuenta las secciones de ventilación mínimas para la ventilación del equipo, véase la información en la sección "Instalación"

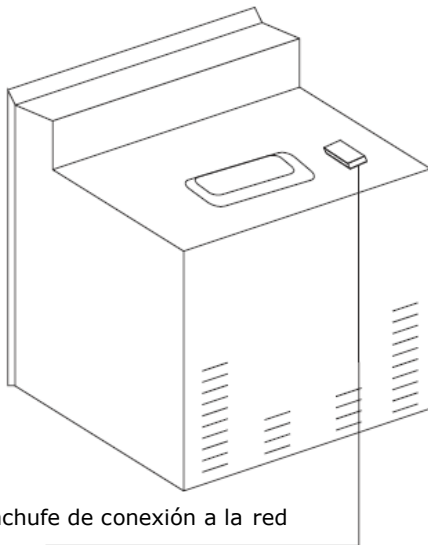
IMPORTANTE

- ✓ Instale la unidad de manera estable.
- ✓ Nunca pellizque o cubra el cable de alimentación. Un cable de alimentación dañado sólo puede ser sustituido por un técnico de servicio al cliente.
- ✓ El cable de alimentación no debe alcanzar en ningún momento una temperatura superior a la temperatura ambiente de 50 °C.
- ✓ Si se coloca un horno empotrado o cualquier otro equipo generador de calor directamente debajo de la placa de vitrocerámica, ambos equipos (horno y placa de vitrocerámica) deben estar debidamente aislados. La temperatura generada por el horno, medida en la parte posterior derecha de la placa de cocción, no deberá superar los 60 °C. El incumplimiento de esta precaución puede causar un mal funcionamiento de la electrónica.

Dimensiones del equipo en mm



Horno de conexión eléctrica (220V-240V)



IMPORTANTE

La conexión eléctrica de todas las cocinas y equipos empotrados sólo puede ser realizada por un electricista autorizado, teniendo en cuenta las regulaciones de la compañía local de suministro de energía.

Antes de conectar el equipo, el electricista debe determinar si la tensión de red disponible corresponde a la tensión nominal del equipo.

Instrucciones para el técnico electricista

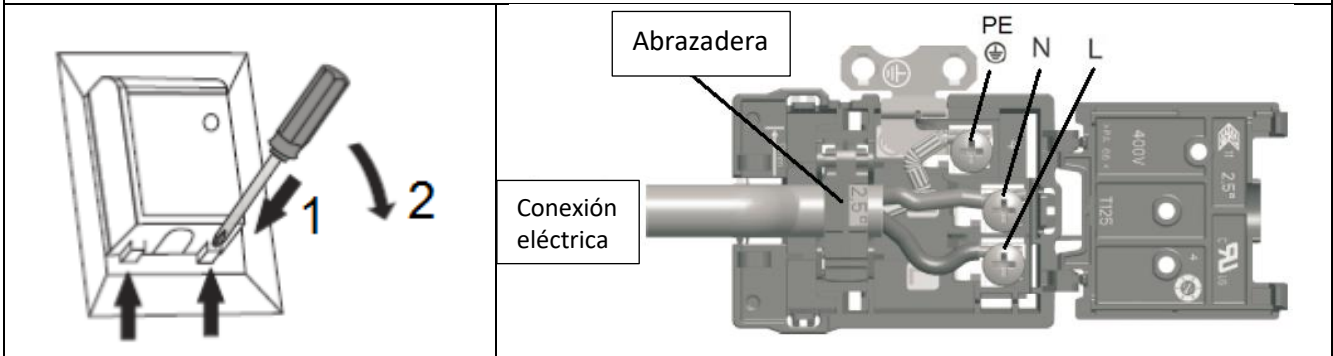
La unidad está diseñada para conectarse a una corriente alterna monofásica (220-240 V/50 Hz).

El diagrama de conexión que se muestra a continuación también se puede ver en la caja de conexiones. Como cable de conexión a la red debe elegirse un tipo de cable de diseño adecuado, teniendo en cuenta el tipo conexión y la potencia nominal de la cocina.

El cable de conexión debe fijarse en el dispositivo de descarga (abrazadera).

Conexión a la red (figura esquemática)

La caja de conexión a la red se encuentra en la parte superior del horno empotrado.



Abrir y cerrar la caja de conexiones de la red:


- Para desbloquear, introducir el destornillador (1) y moverlo ligeramente hacia abajo (2).
- Para cerrar, cierre la tapa y encájela en su lugar con una ligera presión.


IMPORTANTE


- Tenga en cuenta que el conductor de protección debe estar conectado a la terminal del bloque de terminales marcado con el signo PE
- La instalación eléctrica del horno debe estar equipada con un interruptor de emergencia que desconecte por completo el equipo de la red eléctrica en caso de emergencia.
- La distancia entre los contactos de trabajo del interruptor de emergencia debe ser de al menos 3 mm.
- Antes de conectar el equipo a la red eléctrica, lea la información de la placa de características y el diagrama de conexiones.

Diagrama de conexión

Tensión de las resistencias 230 V.

En cada una de las conexiones, el conductor de protección de la red debe ser conectado a la terminal PE .

1/N~	Conexión recomendada Para la red monofásica de 220-240V con conductor neutro. Conductor a tierra en 	H05VV-F3G
-------------	---	------------------

Abreviatura	Función	Observaciones
L	Conductor de fase	Anteriormente: L1=R
N	Conductor neutro	
 PE	Conductor a tierra	

IMPORTANTE

Para evitar conexiones incorrectas, sólo realice conexiones distintas a las recomendadas después de consultar con el servicio de atención al cliente. Llame al servicio de atención al cliente si tiene alguna duda sobre los diferentes colores de los cables.

4.1 Instalación

IMPORTANTE

Haga instalar este equipo únicamente por un técnico con licencia.

Asegúrese de que haya suficiente ventilación durante el funcionamiento del equipo. No cierre las aberturas de ventilación.

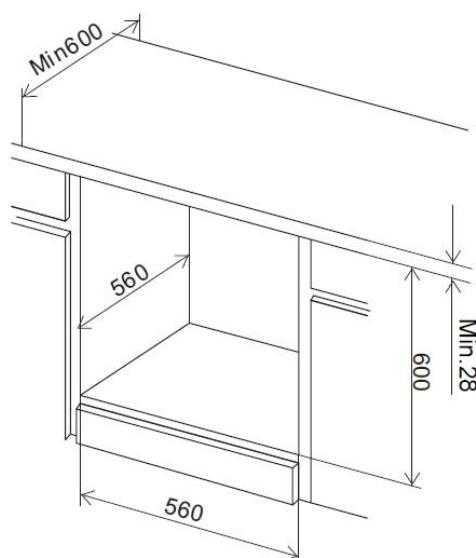
El aire debe circular por la parte trasera del equipo (véase la ilustración)

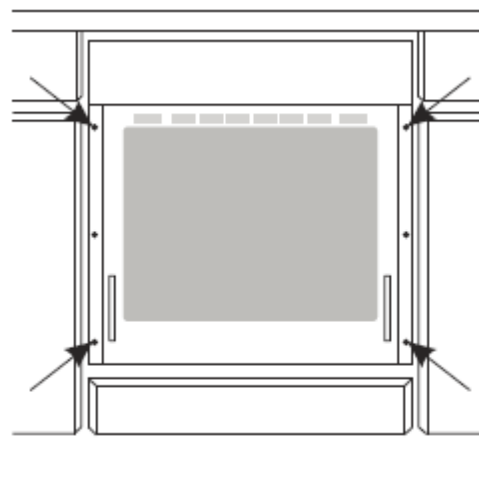
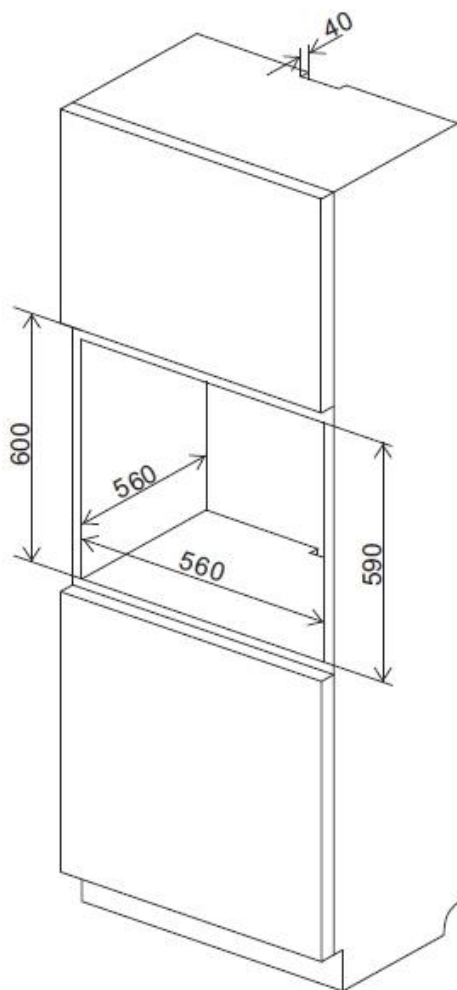


Los muebles de cocina, incluyendo el material de base, el recubrimiento de la superficie, los adhesivos y las juntas deben tener una resistencia al calor suficiente, según la norma DIN 68930:2009-11.

No coloque ningún objeto pesado sobre la puerta, no se apoye en ella y no traslade el equipo por el asa de la puerta.

Prepare la abertura en el armario construido para el montaje del horno según las dimensiones indicadas en el croquis de dimensiones (dimensión: mm).





- Si la fuente de alimentación eléctrica del horno está desconectada, conéctela a la red eléctrica.
- Deslice el horno completamente en el armario previamente fabricado.
- Asegure el horno en el armario con los 4 tornillos.

5 Puesta en marcha

Notas

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Retire los accesorios suministrados de la cámara de cocción.
- Compruebe que el equipo esté en perfecto estado.
- En caso de duda, no utilice el equipo y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Limpie el horno a fondo antes de usarlo por primera vez

- Limpie el horno y los accesorios previamente retirados con agua tibia y un poco de detergente líquido y séquelos. Para más información, consulte "Limpieza y mantenimiento"

Primer calentamiento

- El primer calentamiento prepara el nuevo equipo para su uso. Durante el calentamiento se producen olores y humo, esto es normal y no es motivo de preocupación.
- Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada, para que los olores y el humo puedan escapar rápidamente. Dependiendo de las circunstancias, abra las ventanas o encienda la ventilación.
- Durante el proceso de calentamiento, el calor elimina posibles residuos de producción.



¡Superficies calientes! ¡Mantenga a los niños alejados!

Procedimiento del horno: antes del primer uso

1. Retire todos los accesorios (p. ej. bandeja de hornear/plato de grasa, rejilla de parrilla) del equipo. Mantenga el interior del equipo vacío, cierre la puerta del equipo.
2. Caliente el horno vacío durante 45 minutos a la temperatura máxima con calor inferior y superior.
 - Después del proceso de calentamiento, deje que el equipo se enfríe y límpielo.
 - El equipo está listo para su uso después de que se haya completado el proceso de calentamiento y limpieza.

5.1 Funciones del horno

Horno de convección convencional, función de ventilador

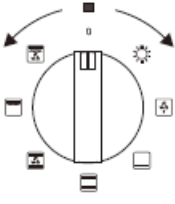
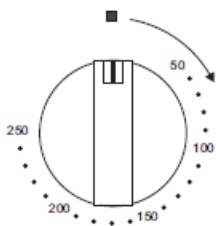
El horneado puede hacerse con calor superior, calor inferior, calor de parrilla*, aire ** (ventilador) / resistencia de anillo ** (aire caliente) y combinaciones de estos.






(*/** según el modelo)

El funcionamiento de este horno se controla mediante dos interruptores giratorios:

El selector de funciones que ajusta el modo de calefacción.

El selector de temperatura que ajusta la temperatura deseada en la cámara de cocción.

Selector de funciones	Selector de temperatura
	

Símbolo	Descripción
50-250 °C	El selector de temperatura permite ajustes de temperatura en el rango de 50 a 250 °C. Se usa para hornear.
	Iluminación del horno independiente: Girando el selector de funciones a esta posición, se ilumina el interior del horno. Utilice esta función, p. Ej., mientras limpia el interior del horno.
	Descongelado Los alimentos congelados pueden descongelarse más rápida y suavemente - Esto es posible gracias al ventilador - No es necesario ajustar la temperatura.
	Calor inferior En esta posición, el calentamiento sólo se realiza con calor inferior. Para ser usado, por ejemplo, para el re horneado
	Calor inferior y superior Si el selector de funciones se gira a esta posición, el calentamiento se realiza de manera convencional.
	Ventilador con 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. Nota: 1. Esta función puede utilizarse para precalentar el horno. Para ello, ajuste el selector de temperatura a 150 °C . Después de aprox. 4 minutos - cuando se apaga la lámpara de control roja - el horno está precalentado a la temperatura ajustada de 150 °C (o inferior, si así se ha seleccionado) y ahora puede operar como se desee. 2. Esta función también se puede operar sin temperatura . Adecuada para enfriar el plato preparado y el interior del horno.



Combinación de 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!**
- **¡Utilice la función grill sólo con la puerta del horno cerrada!**



Ventilador con combinación de Grill/Calor superior

En esta posición, la temperatura se obtiene por medio del grill, de la resistencia superior externa, así como el ventilador. 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:

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



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

5.2 Funcionamiento del horno



ADVERTENCIA

¡PELIGRO DE EXPLOSIÓN!

Mantenga los objetos inflamables y explosivos lejos del horno.

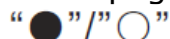
Ventile en todo momento el lugar donde está instalada la cocina eléctrica.

Encendido y apagado del horno

Para encender el horno tenga en cuenta lo siguiente:

- Determine las condiciones de funcionamiento requeridas del horno:
 - Función del horno (tipo de calefacción)
 - Temperatura del horno
- Ponga el selector de funciones y el selector de temperatura en la posición deseada girándolos "hacia la derecha".
- La luz de control amarilla "On/Off" indica que el horno está conectado.
- La luz de control roja para calentar indica que el horno se está calentando.
- Si la luz de control roja se apaga, se ha alcanzado la temperatura establecida en la cámara de cocción.
- Si la receta recomienda colocar los alimentos en el horno precalentado, la primera vez que se apague el indicador luminoso rojo es el momento adecuado para hacerlo. Ver precalentamiento con aire circulante.
- Durante la cocción, la luz de control roja se encenderá y apagará temporalmente (función del termostato del horno).
- Utilice el calor residual. Apague el horno un poco antes y deje, p. Ej., que la tarta se hornee durante otros 5 minutos.

Para apagar el equipo, gire los dos interruptores giratorios a su posición inicial



Asado al Grill*

- 1 Gire el selector de funciones del horno a la posición marcada con el símbolo de la parrilla.
- 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; al asar en la rejilla, coloque una bandeja de horno vacía para la grasa que gotea a una altura directamente inferior (debajo de la parrilla) (bandeja para la grasa).
- 4 Asar al grill* con la puerta del horno cerrada. Las partes accesibles pueden calentarse cuando se utiliza el horno como asador-grill*.

¡Mantenga a los niños alejados!

NOTA

Para la función de horno Grill*, ajuste la temperatura a 250 °C, así como para la Combinación de Grill y Calor superior.

En el caso de la función de horno Ventilador con combinación de Grill y Calor superior, ajuste a una temperatura máxima de 200 °C.

Se recomienda:

No exceder el grosor de la porción de carne que se va a asar en más de 2-3 cm

Pasar un poco de aceite o grasa en las porciones de carne y pescado antes de asarlos.

Voltear la porción de comida asada después de que haya transcurrido la mitad del tiempo de asado.

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 la preparación simultánea de varios platos.

5.3 Tabla de horneado y asado

Consejos prácticos para el horneado

- Los moldes y bandejas para hornear con superficies negras conducen mejor el calor y reducen el tiempo de cocción.
- Precaliente el horno para hornear pasteles. El nivel más adecuado para hornearlos es el tercero de abajo hacia arriba.
- Antes de sacar el pastel del horno, compruebe la calidad de la cocción con un palillo de madera. Cuando el pastel está listo, el palillo de madera sale seco y limpio después de introducirlo en el pastel.
- Después de apagar el horno, deje que el pastel se hornee durante otros 5 minutos.
- Los datos de las tablas deben entenderse como una guía que pueden cambiar dependiendo de su propia experiencia y hábitos.

Función del horno: Ventilador con calor superior e inferior

Tipo de pasta	Temp. [°C]	Tiempo de horneado [min]
Horneado en molde		
Merengues	80	60-70
Bizcochos	150	65-70
Bizcocho de Saboya (Masa de levadura)	150	60-70
Pastel	150	25-35
Horneado en bandeja universal		
Pastel de levadura	150	40-45
Tarta con cubierta de desmoronado	150	30-45
Pastel de frutas	150	40-55
Tarta de galletas	150	30-40

Función del horno: Calor superior e inferior

PASTEL/TORTA	Calor superior/inferior		
	Tipo de pasta	Nivel de la rejilla	
Rosca/Pastel marmoleado	2	170-180	60-80
Bizcochos	2	160-180	65-80
Base para tarta	2-3	170-180	20-30
Bizcocho esponjoso	2	170-180	30-40
Bizcocho de Saboya (masa con levadura)	2	160-180	40-60
Pan (p. Ej. pan multigrano)	2	210-220	50-60
Pastel de frutas (masa quebrada)	3	170-180	35-60
Tarta con cubierta de desmoronado	3	160-170	30-40
Pastel envuelto	2	180-200	10-15
Pizza (masa fina)			10-15
Pizza (masa gruesa)	3	220-240	
	2	190-210	30-50
Galletas	3	160-170	10-30
Masa de hojaldre	3	180-190	18-25
Merengues	3	90-110	80-90

Información práctica para el asado 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.

ASADO	Nivel de la parrilla		Temperatura [°C]		Tiempo de cocción en min
	Ventilador	Calor superior /inferior	Ventilador	Calor superior /inferior	
Carne de vacuno (res)					Para 1 cm
Roastbeef/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
Carne de cerdo					
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
Ternera	2	2	160-170	200-210	90-120
Cordero	2	2	160-180	200-220	100-120
Venado	2	2	175-180	200-220	100-120
Aves					
Pollo	2	2	170-180	210-220	40-55
Ganso(aprox. 2 kg)	2		160-180	190-200	150-180
Pescado	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.

Función del horno: Combinación de Grill y Calor superior combinado

ASADO Tipo de carne	Temp.[°C]	Tiempo de asado [min]
Pollo aprox. (1.5 Kg)	250	90-100
Pollo aprox. (2 Kg)	250	110-130
Pincho/Brocheta	250	60-70

Función del horno: Temperatura de Grill

ASADO Tipo de comida	Nivel de parrilla desde abajo	Temp.[°C]	Tiempo [min]	
			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
Roastbeef (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
Pan (rebanadas)	4	250	2-3	2-3

Función del horno: Ventilador con combinación de Grill y Calor superior

ASADO Tipo de carne	Peso [Kg]	Nivel de parrilla desde abajo	Temp.[°C]	Tiempo [min]
Asado de cerdo	1	2	170-190	80-100
	1.5	2	170-190	100-120
	2	2	170-190	120-140
Pierna de cordero	2	2	170-190	90-110
Asado	1	2	180-200	30-40
Pollo	1	2	180-200	50-60
Pato	2	1 - 2	170-190	85-90
Ganso	3	2	140-160	110-130
Pavo	2	2	180-200	110-130
	3	1 - 2	160-180	150-180

6 Limpieza y Mantenimiento



PELIGRO



¡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 QUEMADURAS!

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



PRECAUCIÓN

¡RIESGO DE LESIONES!

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 y en las bisagras a presión.

ATENCIÓN

¡RIESGO DE DAÑOS MATERIALES!

No utilice limpiadores abrasivos agresivos o cepillos metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie. Esto puede destruir el cristal.

Piezas exteriores del horno empotrado

Deje que el horno se enfríe y limpie con un paño suave. Si el equipo está muy sucio, lávelo con detergente y agua y séquelo con un paño suave. Limpie la puerta del horno y el panel de vidrio con un paño suave y aclare con agua tibia.

Utilice productos de limpieza disponibles en el mercado para los frentes metálicos del horno.

Horno y accesorios

- 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.
- Retire los accesorios y límpielos con un paño húmedo. Seque los accesorios y vuelva a ponerlos en el horno. No utilice ningún producto de limpieza agresivo o abrasivo.
- Limpie el interior del horno sólo con agua tibia y un poco de detergente



PRECAUCIÓN

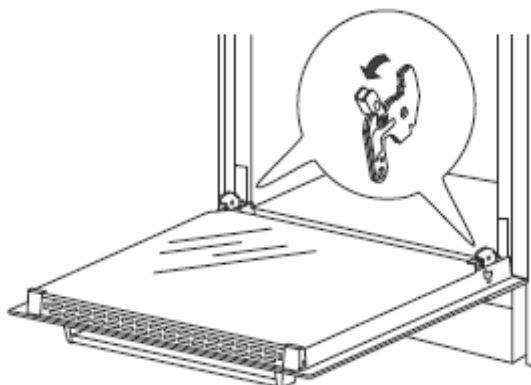
¡RIESGO DE INTOXICACIÓN!

Cuando use limpiadores especiales para el horno es indispensable seguir las instrucciones del fabricante!

6.1 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.
- 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 en su lugar. Si no es así, las bisagras pueden dañarse al cerrar la puerta del horno.

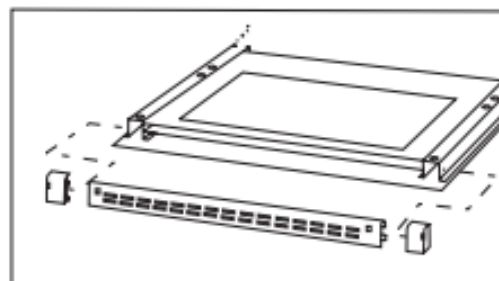


**Tirar hacia arriba los soportes plegables de las bisagras*

6.2 Limpieza del 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 límpie los cristales.
- La placa de vidrio se inserta en el orden inverso. Asegure nuevamente la placa de vidrio con las dos piezas de plástico.



7 Sustitución de la bombilla

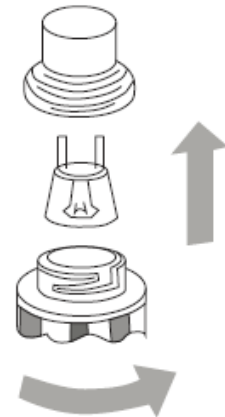
Si la bombilla del horno ya no funciona correctamente, puede reemplazar la bombilla del horno usted mismo. Puede obtener esta lámpara apta para el horno, que debe poder soportar temperaturas de hasta 300 °C, con su distribuidor o pedir al servicio técnico de atención al cliente que la sustituya, con un costo para usted.

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

Tensión	230 V	Potencia	25 W
Resistencia al calor	T300° C	Tipo de casquillo	G9 (lámpara para enchufar)

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.



8 Servicio de atención al cliente - Reparaciones

Las reparaciones de los equipos eléctricos sólo pueden ser realizadas por un especialista calificado. ¡Las reparaciones incorrectas o poco profesionales son peligrosas para el usuario e invalidan la garantía!

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.

Dirección de Servicio al cliente responsable:

Tel: (+34) 876 03 66 60

Internet: www.exquisit-home.es

Los pedidos de reparación también pueden solicitarse en línea

IMPORTANTE

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

Se le solicitará la siguiente información para procesar su pedido:

Dirección completa, número de teléfono.

Descripción de la falla

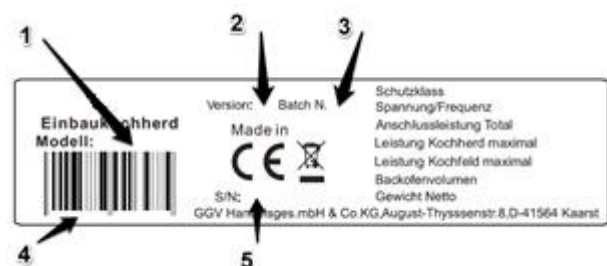
Versión

Lote

Modelo

Número EAN

Número de serie



9 Condiciones de garantía

Generalidades

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

10 Datos técnicos

Marca		Exquisit
Modelo		EBE555-1.1U
Clase de protección		I
Rango de temperatura	°C	50 – 250
Conexión eléctrica [V/Hz]	V / Hz	220-240 / 50
Carga conectada	W	2900
Calor inferior	W	1300
Calor superior	W	900
Calor inferior y superior	W	2200
Grill y convección	W	2900
Convección/Aire caliente	W	1800
Grill	W	2000
Dimensiones sin embalaje del horno	mm	595x530x595
Peso sin embalaje	Kg	27
Número EAN		4016572014426

**Nos reservamos el derecho a modificaciones técnicas*

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.

**Nos reservamos el derecho a modificaciones técnicas*

11 Eliminación de equipos viejos



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 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.

EXQUISIT

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

ebe555-1.1u_0490056_version_e2.3_k06 ES.docx
Importado por JEELPERG; SLU. (NIF 899560591)

www.exquisit-home.com