

exQUISIT

Manual de Instrucciones de uso y
montaje

Horno eléctrico para encastrar

EBE555-1H

Estimado cliente:

Gracias por comprar nuestro equipo. Ha hecho una buena elección. Su aparato Exquisit ha sido construido para uso doméstico y es un producto de calidad que combina los más altos estándares técnicos con un uso práctico y fácil al igual que otros aparatos Exquisit que funcionan a plena satisfacción de sus propietarios en toda Europa.

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

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.

Índice

1.	Protección del medio ambiente	4
2.	Seguridad	4
	Instrucciones de seguridad	4
	Explicación de las instrucciones de seguridad.....	4
	Instrucciones especiales de seguridad.....	7
	Seguridad y mantenimiento: Horno	8
3.	Uso apropiado del equipo	9
4.	Desembalaje del equipo	10
5.	Instalación.....	11
6.	Primera puesta en marcha.....	17
7.	Descripción del equipo	18
	Volumen de suministro.....	18
	Denominación	19
8.	Funciones del horno.....	20
9.	Funcionamiento del horno	22
10.	Tabla para hornear y asar	25
11.	Limpieza y mantenimiento.....	29
12.	Desenganche de la puerta del horno	31
13.	Limpieza del cristal interior	31
14.	Sustitución de la bombilla	32
15.	Reparaciones.....	32
16.	Servicio de atención al cliente	33
17.	Condiciones generales de garantía.....	34
18.	Datos Técnicos.....	36
	Conformidad CE	36

1. Protección del medio ambiente

Eliminación del equipo



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 producto no debe ser tratado como basura doméstica. Debe llevarse al punto de recolección para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

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

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

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

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

2. Seguridad

Instrucciones de seguridad

Todas las instrucciones de seguridad de este manual están marcadas con un símbolo de advertencia. Señalan los posibles peligros en una etapa temprana. Esta información debe ser leída y seguida.

Explicación de las instrucciones de seguridad



PELIGRO

¡Indica una situación peligrosa que, si no se evita, resultará en la muerte o lesiones graves!



ADVERTENCIA

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



Peligro de descarga eléctrica



¡Superficie caliente!

Riesgo de quemaduras

Riesgo de escaldadura



PRECAUCIÓN

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

IMPORTANTE

Indica una situación que, si no se evita, puede causar un daño material o al considerable ambiente.

Instrucciones generales de seguridad

Siempre apague el aparato después de usarlo.

En caso de emergencia, apague inmediatamente el fusible.



PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica /

Peligro de vida

- Nunca toque un aparato eléctrico cuando sus manos o pies estén mojados o cuando esté descalzo .
- Nunca use equipos eléctricos al aire libre .
- Los trabajos de instalación y el cableado eléctrico sólo pueden ser realizados por especialistas de acuerdo con todas las normas y reglamentos aplicables en su país, incluidas las medidas de protección contra incendios. La unidad debe ser instalada por personal o técnicos cualificados.
Por favor, nunca lleve a cabo este trabajo usted mismo.
- El incumplimiento de las distancias mínimas puede poner en peligro a las personas y al equipo .
- La seguridad eléctrica de este equipo sólo está garantizada si el equipo está conectado a un sistema debidamente conectado a tierra y cumple con las normas de seguridad eléctrica.
- Un cable de alimentación dañado debe ser sustituido inmediatamente por el proveedor, el distribuidor especializado o el servicio de atención al cliente. Si el cable o las conexiones de los enchufes están dañados, no utilice más la máquina.
- No utilice múltiples enchufes o cables de extensión de energía .
- Antes de todos los trabajos de limpieza y mantenimiento, apague la unidad y deje que se enfríe completamente.
- Nunca use un limpiador de vapor para la limpieza. La humedad podría entrar en los componentes eléctricos.
- El dispositivo debe estar seco antes de volver a ponerlo en funcionamiento.
- Aparte de los trabajos de limpieza y mantenimiento descritos en este manual de instrucciones, no se puede realice ningún otro trabajo en el equipo.

NOTA

El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones o daños derivados del incumplimiento de las instrucciones y las indicaciones para la instalación, el mantenimiento y el funcionamiento del dispositivo.

Instrucciones especiales de seguridad

Seguridad de las personas vulnerables: Niños y personas con capacidades reducidas



Peligro de asfixia

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



ADVERTENCIA

- Este equipo puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con capacidades físicas, sensomotoras o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimientos, siempre que se les haya supervisado o instruido en el uso seguro del aparato y comprendan los peligros resultantes.
- No permita que los niños jueguen con el equipo. Mantenga a los niños pequeños (menores de 8 años) alejados del equipo .
- La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no deben ser llevados a cabo por niños a menos que sean supervisados.
- Los niños sólo pueden usar este equipo si han sido entrenados. Deben ser capaces de manejar el equipo correctamente y comprender los riesgos mencionados en el manual de instrucciones.

Seguridad y mantenimiento: Horno



Peligro de incendio

- No guarde nada que sea fácilmente inflamable encima o debajo del equipo o en el cajón del horno (cajón del horno, según el modelo).
- ¡Nunca use el equipo para calentar una habitación!



¡Superficie caliente! Riesgo de quemaduras

- Durante su uso, el equipo y sus piezas tangibles se calientan. Debe tener cuidado de no 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 partes accesibles, p. Ej., la puerta del horno, el disipador de calor (para la función de Grill, según el modelo), pueden calentarse durante su uso. Manténgase alejado de los niños menores de 8 años .
- Tenga cuidado al insertar o retirar ollas, recipientes y accesorios (p. Ej., la rejilla para grill, la bandeja para hornear) o al revisar o dar vuelta a los alimentos:
 - primero, para cocinas eléctricas, apague el nivel de calefacción o cierre completamente el suministro de energía.
 - protéjase con porta ollas o guantes adecuados.

Antes de la limpieza y el mantenimiento el aparato debe enfriarse.

Procedimiento ante fuego:

- NUNCA extinga un fuego con agua
- Apague el dispositivo: cierre el suministro de energía en todos los reguladores de energía / interruptores de selección y apague el fusible de la casa .
- Cubra cuidadosamente las llamas, p. Ej., con una tapa o una manta para fuego
- En caso de que el fuego se extienda, llame a los bomberos, informe a los compañeros de piso y abandone la casa.



IMPORTANTE: Primer proceso de calentamiento

Al encender el horno por primera vez, caliente la cámara de cocción vacía y cerrada - sin accesorios - durante 45 minutos a la temperatura máxima. Durante el proceso de calentamiento, el calor elimina los posibles residuos 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, la capa de esmalte puede cambiar de color. Esto es completamente normal y no representa ningún inconveniente para la función y otras propiedades de uso del equipo y, por lo tanto, no es un defecto en el sentido de la validez de la garantía.

3. Uso apropiado del equipo

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

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

4. Desembalaje del equipo



Riesgo de asfixia

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

El embalaje debe estar intacto. Verifique que el equipo no tenga daños originados durante el transporte. Un equipo dañado no debe ponerse nunca en funcionamiento. En caso de daño, póngase en contacto con el proveedor.

Material de embalaje

Asegúrese de que el producto se deseché de forma respetuosa con el medio ambiente.

Información sobre el transporte

- Eliminar la protección de transporte

El equipo está protegido para su transporte. Retire toda la cinta adhesiva. Los residuos de adhesivo deben ser removidos cuidadosamente. Retire también todas las cintas adhesivas y las piezas de embalaje del interior de la unidad.

- Embalar para el transporte

Antes del 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.

5. Instalación

Montaje

Instale el equipo en una habitación bien ventilada y seca.

La circulación del aire influye en el consumo de energía y en el rendimiento del equipo. Observe las secciones transversales de ventilación mínima para la ventilación del equipo, véase la información en la sección "Instalación".



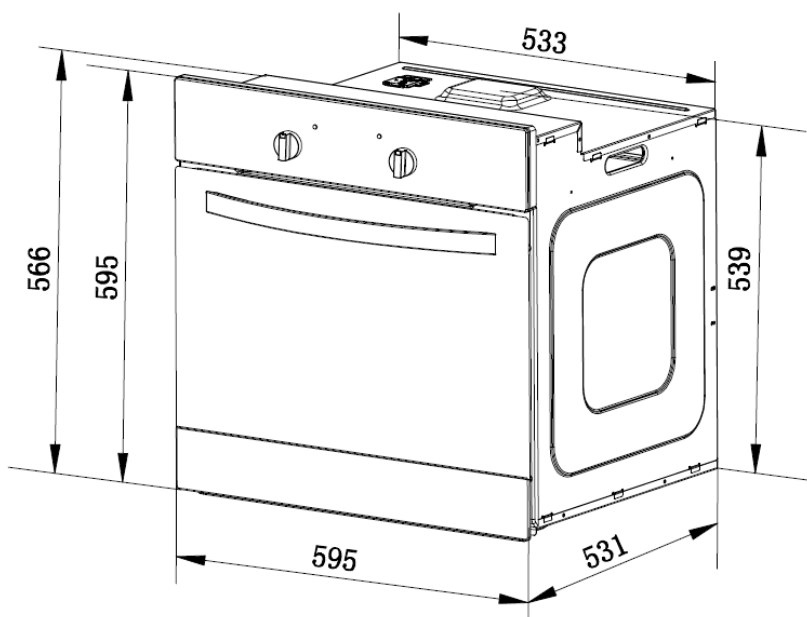
ADVERTENCIA

El incumplimiento de las distancias mínimas puede poner en peligro a las personas y al equipo.

IMPORTANTE

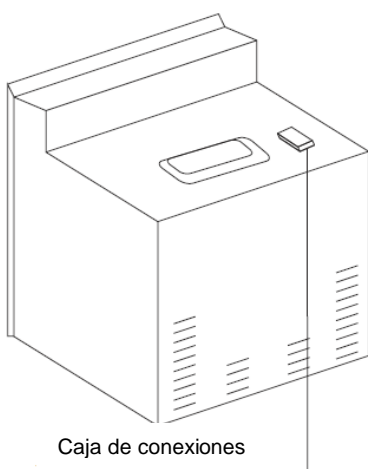
- Instale el dispositivo de manera estable, que no se tambalee .
- Nunca pellizque o cubra el cable de alimentación. Un cable de alimentación dañado sólo puede ser sustituido por un técnico de servicio.
- El cable de alimentación no debe alcanzar en ningún momento una temperatura superior en 50°C a la de la habitación.
- Si se coloca un horno empotrado o cualquier otro aparato generador de calor directamente debajo de la placa de vitrocerámica, ambos aparatos (horno y placa de vitrocerámica) deben estar convenientemente aislados. La temperatura generada por el horno, medida en la parte trasera derecha de la placa, no debe exceder los 60°C. El incumplimiento de esta precaución podría llevar a un mal funcionamiento de la electrónica.
- No utilice el equipo para ningún otro propósito (p. Ej., para calentar habitaciones, etc.)
- No sujete o tire de la manija durante el transporte o la limpieza .
- Los niños no deben usar el aparato sin supervisión .
- Después de terminar el proceso de cocción, asegúrese de que el equipo se apague nuevamente .

Dimensiones del dispositivo, en mm



Horno de conexión eléctrica (220V-240V)

IMPORTANTE



La conexión eléctrica de todas las cocinas y equipos encastrados sólo puede ser realizada por un electricista autorizado, teniendo en cuenta las normas de la compañía local de suministro de energía. Antes de conectar el equipo, el electricista debe comprobar si la tensión de red eléctrica disponible corresponde a la tensión nominal del aparato.

Notas para el electricista

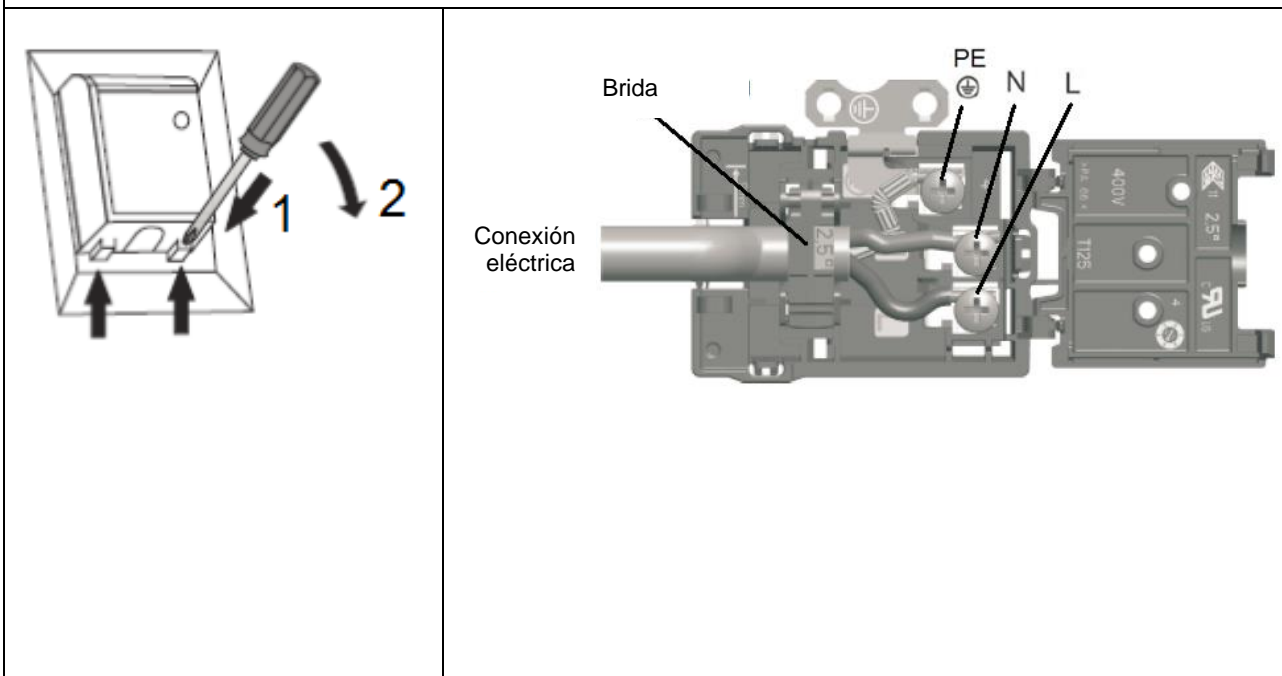
El dispositivo está diseñado para la conexión a la corriente alterna monofásica (220-240V/50Hz).

El siguiente diagrama de cableado también se muestra en la caja de conexiones. Se debe seleccionar un tipo de cable adecuado 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 se sujeta en el dispositivo de disminución (brida).

Caja de conexión a la red eléctrica (ilustración esquemática)

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



Abrir y cerrar la caja de conexiones de la red eléctrica:

- Para desbloquearlo, inserte el destornillador (1), muévalo ligeramente hacia abajo (2).
- Para cerrar, cierra la tapa y encájala en su lugar con una ligera presión.

IMPORTANTE

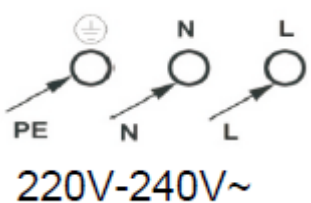
Tenga en cuenta que el conductor de tierra debe estar conectado a la terminal de la regleta de terminales marcada con .


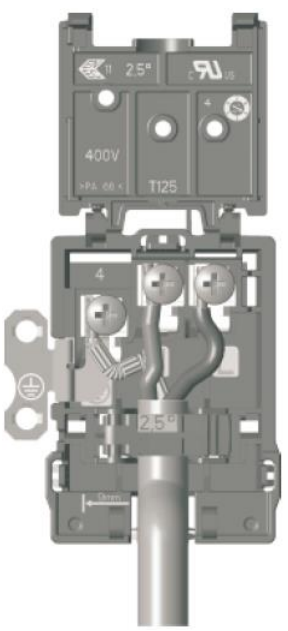
La instalación eléctrica del horno debe estar equipada con un interruptor de emergencia que desconecte todo el equipo de la red en caso de emergencia.

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 esquema de conexiones.

Diagrama de conexión

<h1>ATENCIÓN</h1> <p>Tensión de las resistencias 230 V.</p> <p>En el caso de cada una de las conexiones, el conductor de tierra de la red debe ser conectada a la terminal PE</p> <p>⊕</p>			Naturaleza del cable de conexión
1/N~	<p>Conexión recomendada para la red de 220-240V, conexión monofásica con conductor neutro. Conductor de tierra en ⊕.</p>	 <p>220V-240V~</p>	H05VV-F3G4
Abreviatura	Función	Colores de los cables	Observaciones
L	Conductor de fase	L1 marrón	anteriormente: L1=R
N	Conductor neutro	azul	
⊕ PE	Conductor de tierra	verde-amarillo	

	
Estado de entrega EBE	

IMPORTANTE

Para evitar conexiones incorrectas, sólo haga 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 pregunta sobre los diferentes colores de los cables.

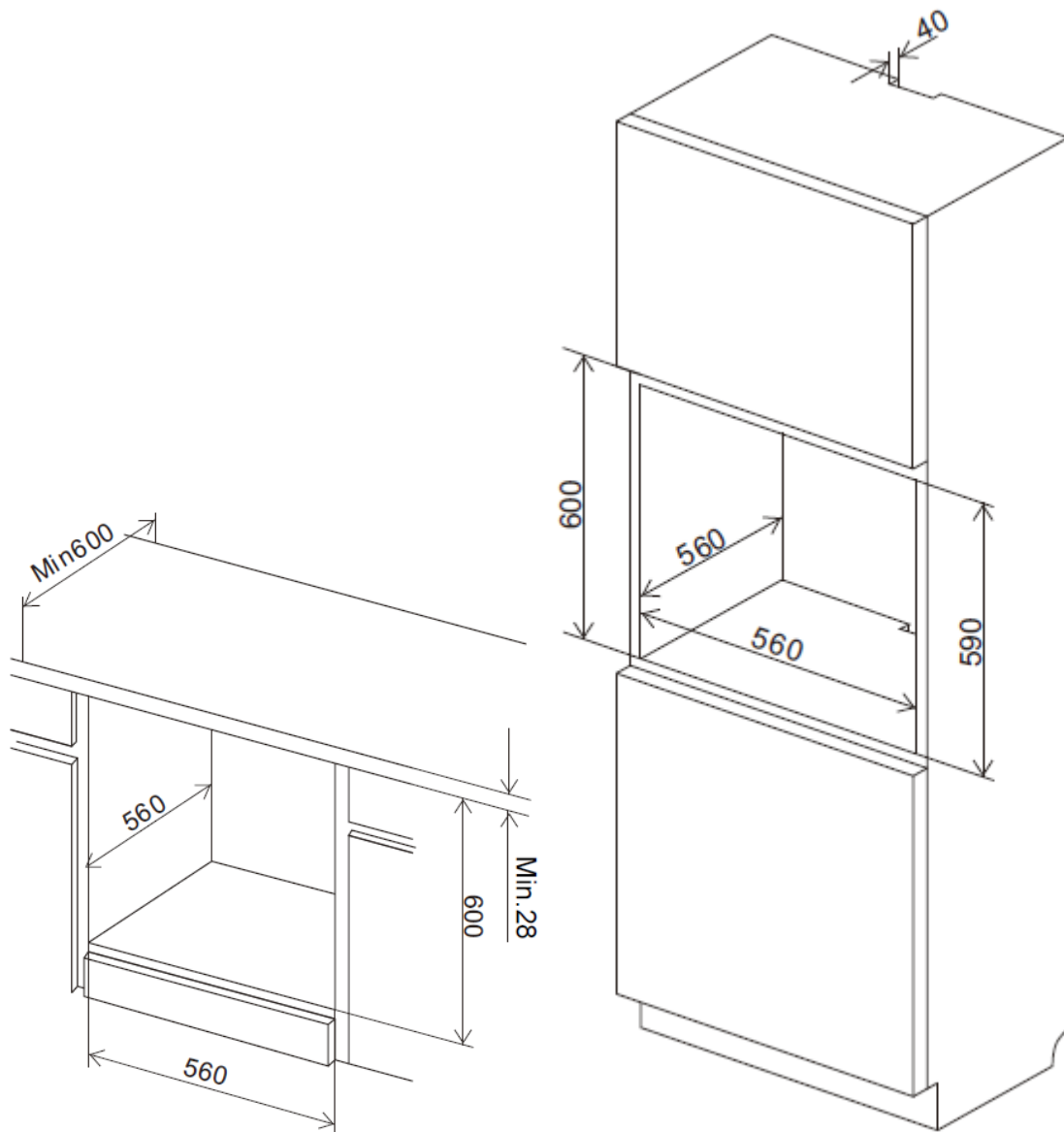
Instalación

IMPORTANTE

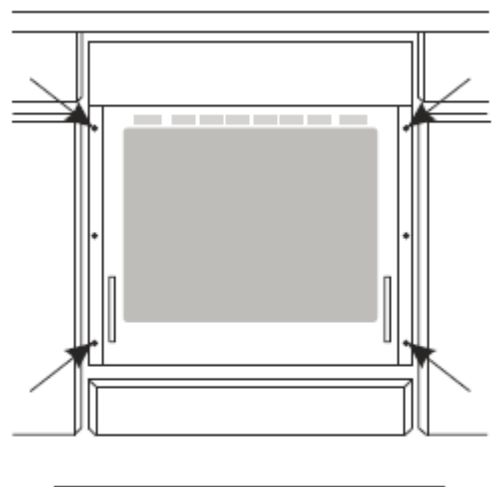
- **Este dispositivo debe ser instalado por un técnico con licencia.**
- Asegúrese de que haya suficiente ventilación durante el funcionamiento. No cierre las aberturas de ventilación.
- La circulación de aire en la parte posterior del dispositivo es indispensable.



- Los muebles de cocina, incluyendo el material de base, el recubrimiento de la superficie, los adhesivos y las juntas deben tener suficiente resistencia al calor, de acuerdo con la norma DIN 68930:2009-11.
- No coloque objetos pesados en la puerta, no se apoye en ella ni lleve el equipo por el asa de la puerta.
- Prepare la abertura en el armario para el montaje del horno según las dimensiones indicadas en el croquis de dimensiones.



- Conecte el horno a la red eléctrica con la fuente de alimentación apagada.
- Empuje el horno completamente en el nicho de encastre y asegúrelo en esta posición con cuatro tornillos en los 4 puntos que se muestran en el esquema.



6. Primera puesta en marcha

Siga estas instrucciones antes de la puesta en marcha:

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

Limpieza del equipo antes de la puesta en marcha

- Limpie a fondo el horno y los accesorios, previamente retirados, con agua tibia y un poco de detergente y séquelos. Para más instrucciones vea “Limpieza y mantenimiento”.

Primer calentamiento

- El primer calentamiento prepara al nuevo equipo para su uso. La aparición de olores y humo durante el primer calentamiento 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: antes de hornear por primera vez

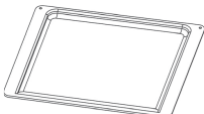

1. Retire todos los accesorios (p. Ej., la bandeja de hornear, el recipiente para la grasa, la rejilla para Grill) del equipo. Mantenga el interior vacío, cierre la puerta del equipo.
2. Caliente el horno vacío durante 45 minutos a la máxima temperatura en el calor inferior y superior.

-Después del proceso de calentamiento, deje que el equipo se enfríe y límpielo.

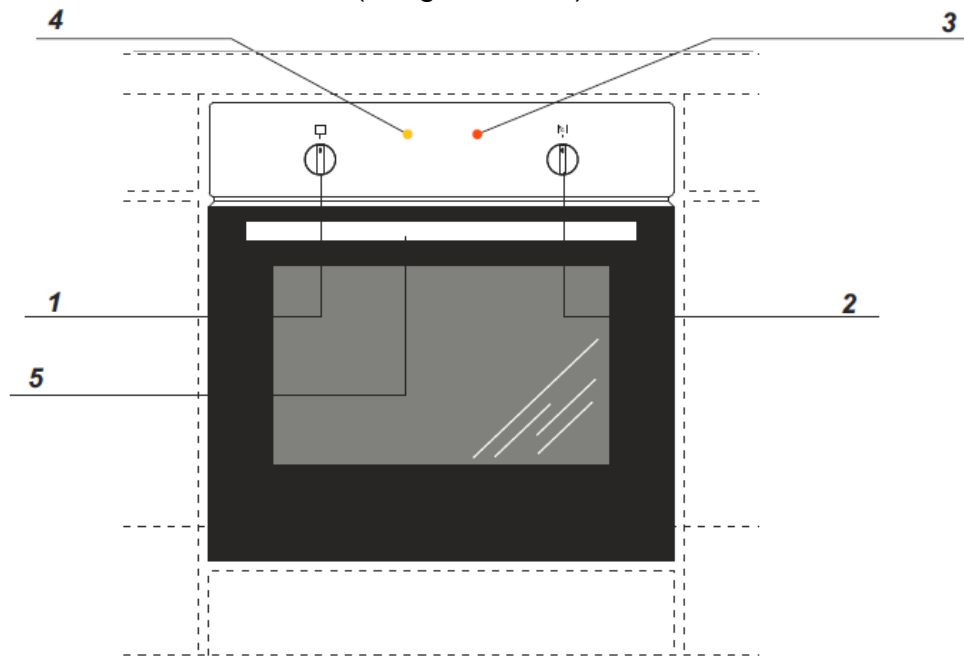
-Después de completar el proceso de calentamiento y limpieza, el equipo está lista para funcionar.

7. Descripción del equipo

Volumen de suministro

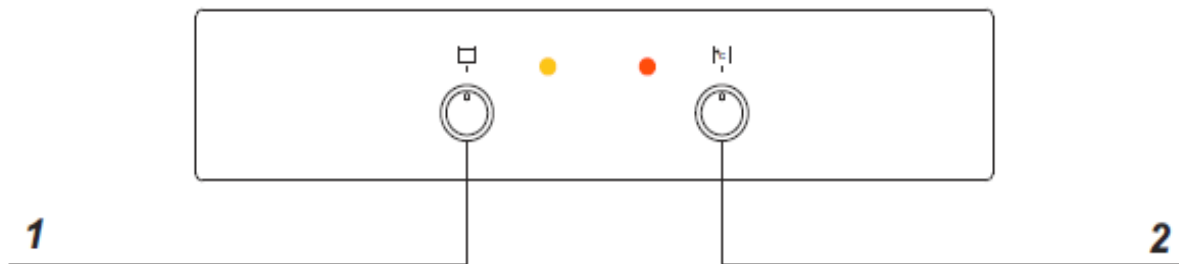
1 Horno eléctrico para encastrar	(dependiendo del modelo)	(Imagen similar)
Horno	1 Cámara de cocción	con 0 + 7 Funciones 5 posiciones de deslizamiento
	1 Bandeja para hornear	
	1 Parrilla de Grill	
Accesorios para la instalación - Horno	4 Tornillos	ST4x35
1 Manual de Instrucciones		
Cable de alimentación	No	
<p>Si se suministra con el cable de alimentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para la puesta en marcha, enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente con conexión a tierra. - En caso de emergencia, desconecte inmediatamente el equipo de la red eléctrica, tirando del enchufe, no en el cable. 		

Denominación
Modelo EBE555-1.1U (Imagen similar)

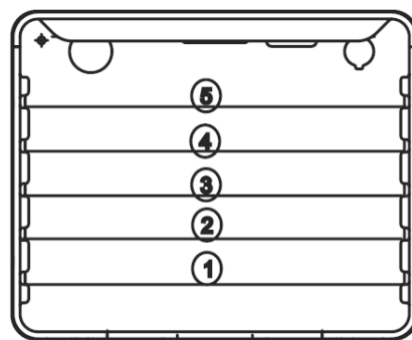


- 1 Selector de funciones del horno
- 2 Selector de temperatura del horno
- 3 Indicador rojo de control de la temperatura
- 4 Indicador amarillo de control del horno
- 5 Manija de la puerta

Panel de control (según el modelo)
(Imagen similar)



Rieles de deslizamiento del horno

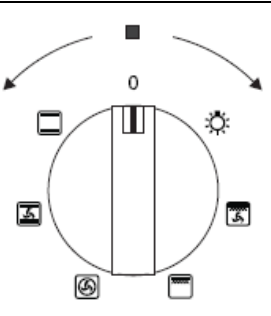
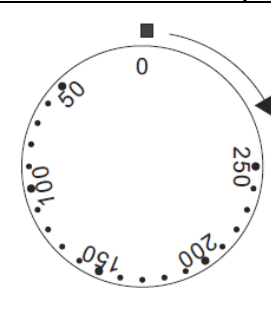





8. Funciones del horno





El horneado se puede hacer con calor superior, calor inferior, calor de la parrilla, aire caliente y combinaciones.

El funcionamiento de este horno está controlado por dos interruptores giratorios. El interruptor giratorio Selector de funciones sirve para ajustar el modo de calefacción.

Con el selector de temperatura se ajusta la temperatura deseada del horno.

Selector de función del horno		Selector de temperatura del horno	
	Modo de calentamiento/ Funciones		Temperatura del horno en °C

50-250 (°C)	El selector de temperatura permite ajustes de temperatura en el rango de 50°C a 250°C. Se usa para hornear.
	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.
	Calor inferior y superior Si se gira el selector de funciones a esta posición, el calentamiento se produce de forma convencional.
	Aire caliente con calor superior/inferior En esta posición, el calentamiento se produce con el aire circulante y el calor superior/inferior. El ventilador hace girar el aire caliente alrededor del plato y así distribuye el calor uniformemente por toda la estufa. Adecuado para hornear y asar en todos los niveles, p. Ej., para pasteles / tortas, etc. Notas: 1. Esta función puede ser usada para precalentar el horno. Para ello, ajuste el selector de temperatura a 150°C. Después de aproximadamente 4 minutos - cuando la luz roja de control se apaga - el horno se precalienta a la temperatura ajustada de 150°C (o más baja si así se selecciona) y ahora puede ser operado como se desee.

	<p>2. Esta función también puede funcionar sin temperatura. Adecuada para enfriar el platillo preparado y el interior del horno.</p>
	<p>Combinación de Grill / calor superior En esta posición el calentamiento se hace con parrilla y calor superior. Esta función permite: Una temperatura de la superficie más alta, lo que lleva a una formación de corteza más marrón/ gruesa. Asar porciones más grandes a la vez.</p> <p>Notas: ¡Ajuste la temperatura a 250 °C! ¡Use el Grill únicamente con la puerta del horno cerrada!</p>
	<p>Aire caliente con combinación de Grill / calor superior En esta posición el calentamiento se hace con Grill y calor superior, así como con aire circulante. La resistencia del 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 pescado entero.</p> <p>Notas: ¡Ajuste la temperatura a un máximo de 200 °C! ¡Use el Grill únicamente con la puerta del horno cerrada!</p>
	<p>Aire caliente En esta posición el calentamiento se hace con una resistencia de anillo, que se está colocada alrededor del ventilador. El ventilador distribuye el calor generado por la resistencia de anillo (aire caliente) uniformemente en todo el interior del horno. Adecuado para la preparación simultánea de varios platillos en el horno.</p>
	<p>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. Coloque una bayeta sobre la parte inferior. Añada un vaso de agua con una gota de jabón de lavavajillas. Caliente el horno con “calor inferior” durante 5 minutos a 140 grados. Posteriormente, deje enfriar sin abrir la puerta. Una vez frío, límpielo con la bayeta</p>

9. Funcionamiento del horno



ADVERTENCIA

Mantenga los objetos inflamables y explosivos lejos del horno y cocina.

El lugar donde se instale la cocina/horno eléctrico, debe poder ventilarse en cualquier momento.



¡Superficie caliente!

Riesgo de quemaduras

Durante su uso, el equipo y sus partes tangibles se calientan. Hay que tener cuidado de no tocar las resistencias dentro del horno, las superficies de cocción y otras superficies calientes. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato a menos que estén bajo constante supervisión.

Las partes accesibles, como la puerta del horno, el dissipador de calor (según el modelo), pueden calentarse durante el uso.

Manténgase alejado de los niños menores de 8 años .

Durante el uso, el dissipador de calor (dependiendo del modelo) puede llegar a estar muy caliente. Nunca intente quitar el dissipador de calor inmediatamente después de usarlo, espere hasta que se haya enfriado.

Protéjase con paños de cocina o guantes adecuados cuando introduzca o retire recipientes, parrillas o bandejas para hornear o cuando revise o voltee los alimentos.

Vuelve a apagar la energía antes de quitar las ollas.

Antes de la limpieza y el mantenimiento, el equipo debe enfriarse.

Encender y apagar el horno

Para encender el horno, por favor tenga en cuenta lo siguiente:

- Defina las condiciones de funcionamiento del horno requeridas:
 - Función del horno (modo de calentamiento)
 - Temperatura del horno
- Ponga los interruptores giratorios del selector de función y del selector de temperatura en la posición deseada girándolos "a la derecha".

Para la explicación de las funciones, véase la sección “Funciones del horno”.

- El encendido del horno se señala con dos luces de control, amarilla y roja.
- La luz de control amarilla de encendido/apagado indica que el horno está encendido.
- La luz de control roja indica que el horno se está calentando.
- Si la luz de control roja se apaga, se ha alcanzado la temperatura de horno establecida.
- Si la receta recomienda poner la comida en el horno precalentado, la primera vez que se apague la luz roja es el momento adecuado para hacerlo. Ver precalentamiento con aire circulante y calor superior/inferior.
- Durante el horneado, la luz de control roja se encenderá y apagará temporalmente (función del termostato del horno).
- Use el calor residual. Apague el equipo un poco antes y deje que la tarta se hornee durante otros 5 minutos.

Para apagar, regrese los dos interruptores giratorios en la posición de inicio “●”/“○”.

Grill *

Durante la función Grill, el plato se prepara utilizando los rayos infrarrojos de la resistencia del Grill*.

Para encender la función Grill*:

- Gire el interruptor del horno a la posición marcada con el símbolo de la función Grill
- Caliente el horno durante 5 minutos (con la puerta del horno cerrada)
- Disponga la bandeja universal con los alimentos que se van a preparar a la altura correcta en el horno; al asar con la función Grill, debe colocar una bandeja de hornear vacía (grasera), para recoger la grasa que gotea, a una altura directamente inferior (debajo de la parrilla).
- Usar la función Grill* con la puerta del horno cerrada. Las partes accesibles pueden calentarse cuando se usa el horno con función Grill*. ¡Mantenga a los niños alejados!

Notas:

Establezca la temperatura a 250°C para la función Grill*, así como para la combinación de Grill y calor superior.

Para la función de aire circulante con combinación de Grill y calor superior, establezca la temperatura máxima a 200°C.

Se recomienda:

- que el grosor de la porción de carne que se va a asar no exceda de 2 a 3 cm.
- frotar un poco de aceite o grasa en la carne y el pescado antes de asarlos.
- girar la porción de comida asada al otro lado después de que haya transcurrido la mitad del tiempo de asado.

Modo de recirculación ** (según modelo)

El ventilador hace girar el aire caliente alrededor del platillo.

Las ventajas de la operación de recirculación son:

- Al hornear, la temperatura puede ajustarse unos 20 grados más baja, ya que la función de aire circulante distribuye el calor de manera más uniforme y por lo tanto lo aprovecha mejor.
- Acorta el tiempo de asado/horneado
- Adecuado para la preparación simultánea de varios platos.

Modo de aire caliente ** (según modelo)

La resistencia de anillo dispuesta alrededor del ventilador calienta el aire. El ventilador distribuye el aire caliente de manera uniforme por todo el interior del horno.

Las ventajas de la operación con aire caliente son:

- Al hornear, la temperatura puede ajustarse unos 20 grados más baja, ya que la función de aire caliente distribuye el calor de manera más uniforme y por lo tanto lo aprovecha mejor.
- Acorta el tiempo de asado/horneado
- Mejores y más uniformes resultados de asado y horneado
- Adecuado para la preparación simultánea de varios platos.

10. Tabla para hornear y asar

Consejos prácticos para hornear

- Las latas 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 antes de hornear. La tercera altura, de abajo hacia arriba, es la adecuada para el horneado.
- Antes de sacar el pastel/torta del horno, compruebe la calidad de cocción con un palillo de madera fino. Cuando el pastel/torta está listo, el palillo de madera sale seco y limpio después de ser insertado en el pastel.
- Después de apagar el horno, deje que el pastel se hornee durante otros 5 minutos.
- La información de las tablas sólo debe tomarse como guía y puede cambiarse según la propia experiencia y hábitos.

Función del horno: circulación de aire con calor superior e inferior

Tipo de pastelería	Temperatura [°C]	Tiempo de cocción [min]
Pasteles en molde		
Merengues	80	60-70
Bizcocho Victoria	150	65-70
Bizcocho de Saboya (masa de levadura)	150	60-70
Tarta	150	25-35
Pasteles en la bandeja universal		
Pastel de levadura	150	40-45
Tarta con cubierta de desmoronado	150	30-45
Pastel de frutas	150	40-55
Pastel esponjoso	150	30-40

Función del horno: calor superior e inferior

PASTELES / TORTAS	Calor superior/inferior		Aire caliente		Tiempo de cocción [min]
	Altura de desliza- miento	Tempera- tura [°C]	Altura de desliza- miento	Tempera- tura [°C]	
Pasteles en molde					
Rosca / Pastel marmoleado	2	170-180	2	150-170	60-80
Panque	2	160-180	2	150-170	65-80
Base para tarta	2-3	170-180	2-3	160-180	20-30
Bizcocho	2	170-180	2	140-150	30-40
Bizcocho de Saboya (masa de levadura)	2	160-180	2	150-170	40-60
Pan (p. Ej., pan multigrano)	2	210-220	2	180-200	50-60
Pasteles en bandeja universal					
Tarta de frutas (masa quebrada)	3	170-180	2	160-170	35-60
Tarta con cubierta de desmoronado	3	160-170	2	160-170	30-40
Pastel envuelto	2	180-200	2	160-170	10-15
Pizza (en masa fina)	3	220-240			10-15
Pizza (en masa gruesa)	2	190-210			30-50
Galletas					
Galletas	3	160-170	2	150-160	10-30
Masa de hojaldre	3	180-190	2	170-190	18-25
Merengues	3	90-110	2	170-190	80-90

Consejos prácticos para freír la carne

- Sólo se debe preparar en el horno porciones de carne que pesen más de 1 kg, para porciones más pequeñas se recomienda cocinar en las placas de cocina.
- Para asar, se recomienda 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 asado debe voltearse al menos una vez, después de la mitad del tiempo de cocción; durante este tiempo, se debe verter ocasionalmente la salsa resultante o agua caliente y salada sobre el asado, no use agua fría.

ASADO	Altura de inserción		Temperatura [°C]		Tiempo de cocción en min.
	Circulación de aire	Calor superior/inferior	Circulación de aire	Calor superior / inferior	
Carne de vacuno					Por 1 cm
Rosbif / filete horno precalentado: -poco hecho (centro sangrando ligeramente)		3		250	12-15
- término medio		3		250	15-25
-bien hecho (bien cocido)		3		210-230	25-30
Carne asada	2	2	160-180	200-220	120-140
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 de corral					
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

* Las cifras de la tabla siempre se refieren a 1 kg.
Por cada kilogramo adicional debe esperar unos 15-25 minutos más.

Función del horno: Grill y calor superior combinadas

GRILL Tipo de carne	Temp. [°C]	Tiempo de Grill [min]
Pollo (aprox. 1,5 kg)	250	90-100
Pollo (aprox. 2 kg)	250	110-130
Pincho	250	60-70





Función del horno: calor Grill

GRILL Tipo de comida	Altura del estante desde abajo	Temp. [°C]	Tiempo de Grill [min]	
			Lado 1	Lado 2
Chuleta de cerdo	4	250	8-10	6-8
Escalope de cerdo	3	250	10-12	6-8
Pincho de carne	4	250	7-8	6-7
Salchichas	4	250	8-10	8-10
Rosbif, (Filete aprox. 1 kg)	3	250	12-15	10-12
Escalope 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, cortado a la mitad (500g cada uno)	3	250	25-30	20-25
Filete de pescado	4	250	6-7	5-6
Trucha (aprox. 200-250g cada una)	3	250	5-8	5-7
Pan (rebanadas de pan tostado)	4	250	2-3	2-3

Función del horno: circulación de aire con Grill y calor superior combinados

ASADO Tipo de carne	Peso [Kg]	Altura de inserción desde abajo	Temp.[°C]	Tiempo de Grill [min]
Cerdo asado	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

11. Limpieza y mantenimiento

 	<p>PELIGRO ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!</p> <p>Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza y mantenimiento, apague el aparato y deje que se enfríe completamente.</p> <p>Nunca use un limpiador de vapor para la limpieza. La humedad podría entrar en los componentes eléctricos.</p> <p>El aparato debe estar seco antes de que lo enciendas de nuevo.</p>
	<p>Riesgo de escaldadura ¡Al limpiar, la temperatura del agua debe ser seleccionada para que no haya riesgo de quemaduras!</p>
	<p>PRECAUCIÓN Peligro de lesiones</p> <p>Durante el trabajo de limpieza/mantenimiento del dispositivo, tenga cuidado de proteger sus manos y dedos para que no queden atrapados en la puerta y en las bisagras.</p>
	<p>PRECAUCIÓN</p> <p>No utilice limpiadores abrasivos agresivos o raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie. Esto puede destruir el cristal.</p>

Aparatos fuera del horno encastrado

Deje que la placa de cocina se enfríe y límpiela con un paño suave. Si el equipo está muy sucio, lave la cocina con detergente y agua y séquela con un paño suave. Limpie la puerta del horno con la placa de cristal con un paño suave con una mezcla de agua tibia con detergente par vajillas.

Utilice agentes de limpieza disponibles en el mercado para los frentes de metal.

Horno y accesorios

- Limpie el horno después de cada uso.
- Deje que el horno se enfríe primero.
- Cuando limpie, encienda la luz del horno para tener una mejor vista del área de trabajo.
- Quite los accesorios, límpielos con un paño húmedo. Seque los accesorios y póngalos de nuevo en el horno. No utilice ningún agente de limpieza fuerte o abrasivo.
- Limpie el interior del horno sólo con agua caliente y un poco de detergente.
- Utilice la función AquaKlean (ver capítulo “Funciones del horno”)

Después de la limpieza, frote el interior del horno para secarlo.

- Quite las manchas difíciles con limpiadores especiales para hornos.



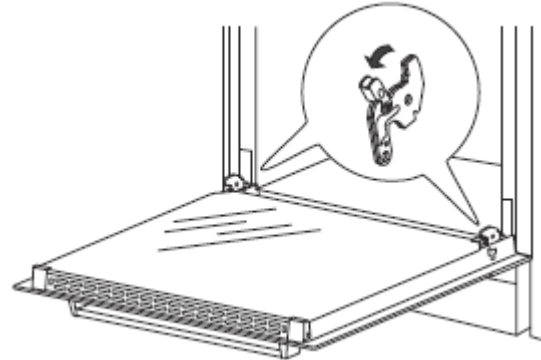
PRECAUCIÓN

¡Cuando se usan limpiadores especiales para hornos es esencial seguir las instrucciones del fabricante!

12. Desenganche de la puerta del horno

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

- Abra la puerta del horno, presione hacia arriba los soportes plegables de las bisagras de ambos lados.
- Presione la puerta ligeramente, levántela y sáquela hacia el frente.
- La puerta del horno se inserta en el orden inverso.
- Al insertarlo, 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.

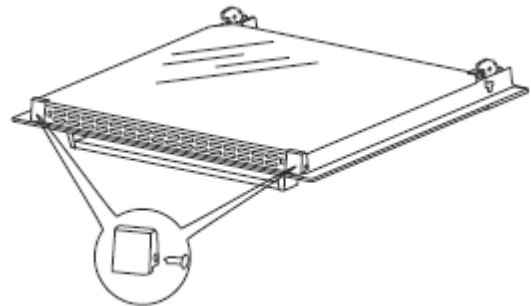


**Presione hacia arriba los soportes plegables*

13. Limpieza 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, límpiela.
- La placa de cristal se inserta en orden inverso. Asegure nuevamente la placa de cristal con las dos partes de plástico.



14. Sustitución de la bombilla

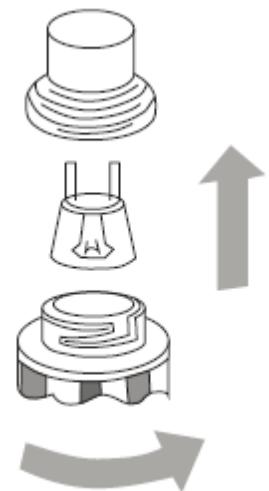
Si la luz del horno ya no funciona correctamente, puede reemplazar la bombilla del horno usted mismo. Puede obtener la bombilla adecuada para el horno, que debe ser capaz de soportar temperaturas de hasta 300 °C, de su distribuidor o pedir al servicio técnico de atención al cliente que la sustituya por usted con un cargo.

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

Voltaje	230 V	Rendimiento	25 W
Resistencia al calor	T300	Versión	G9 (Bombilla)

Proceda de la siguiente manera:

- Apague el fusible, deje que el horno se enfríe.
- Abra la puerta del horno, desenrosque el vidrio protector, quítelo y retire la lámpara defectuosa.
- **Cambie la bombilla con cuidado sin tocarla con los dedos: use un paño para sujetar la nueva bombilla.** Coloque nuevamente el vidrio protector.
- Vuelva a encender el fusible y compruebe que la bombilla funciona.
- Si la bombilla no funciona, por favor, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente, véase el capítulo “Servicio de atención al cliente”.



15. Reparaciones



PELIGRO

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

16. Servicio de atención al cliente

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

IMPORTANTE

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

Dirección responsable del servicio de atención al cliente:

Tel: (+34) 876 03 66 60

Internet: www.exquisit-home.com

Las ordenes de reparación también se pueden solicitar en línea.

Se le solicitará la siguiente información para procesar su pedido:

- Dirección completa, núm. de teléfono
- Descripción de la avería

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



Placa de características

La placa de características se encuentra en la parte posterior del equipo (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.

17. Condiciones generales de garantía

General

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 (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 aparato 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 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

18. Datos Técnicos

Modelo	EBE555-1H Horno encastrado
Clase de protección	1
Conexión eléctrica Tensión / Frecuencia [V/Hz]	220-240 / 50
Carga conectada [kW]	2.9
Dimensiones de la cocina encastrada [mm].	595x595x530
Peso sin empaquetar [kg].	28
Número EAN	4016572016123

* Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones técnicas.

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

Conformidad CE

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

* Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones técnicas.

exQUISIT

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

EBE555-1H_Version_E1.1_2017_04_13 ES
Importado por JEELPERG, SLU. (NIF B99560591)

www.exquisit-home.com