

EXQUISIT

Horno eléctrico para encastrar

EBEP698-18 H

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

Índice

1 Conozca el equipo	4
2 Para su seguridad	10
2.1 Instrucciones generales de seguridad	10
2.2 Instrucciones especiales de seguridad	12
2.3 Seguridad y mantenimiento : horno	12
3 Desembalaje del equipo	14
4 Montaje	15
5 Puesta en marcha.....	18
5.1 Funciones del horno	19
5.2 Funcionamiento del horno	23
5.3 Tabla para hornear y asar	27
6 Limpieza y mantenimiento	31
6.1 Desenganchar la puerta del horno	33
6.2 Limpieza de la placa de cristal interior.....	34
7 Sustitución de la bombilla	35
8 Mensajes de error	36
9 Servicio de atención al cliente/ Reparaciones.....	37
10 Condiciones de la garantía.....	38
11 Datos Técnicos	40
12 Eliminación de equipos antiguos.....	41

1 Conozca el equipo

Volumen de suministro

1	Parrilla para Grill	Fig. 2B
1	Bandeja para hornear	Fig. 3C 20 mm
1	Bandeja para grasa (grasera)	Fig. 4C 45 mm
Accesorios para el montaje - Horno	4 tornillos	ST4x35
Cable de conexión a la red	Montado en el equipo	

Si se suministra con el cable de alimentación:

- Para poner en marcha, enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente con conexión a tierra.
- **En caso de emergencia**, desconecte inmediatamente el equipo de la fuente de alimentación tirando del enchufe, no del cable.

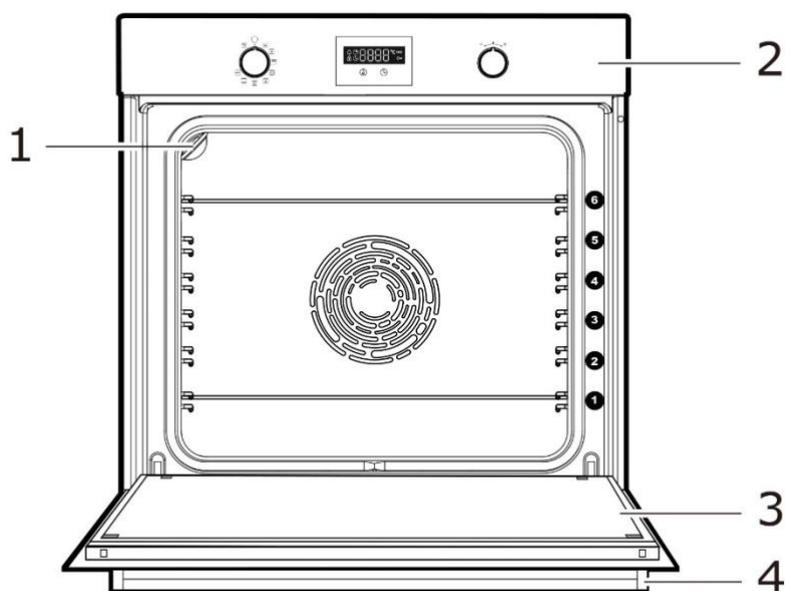


Fig. 1 Horno

- 1 Iluminación interior del horno
- 2 Panel de control
- 3 Puerta del horno
- 4 Manija de la puerta

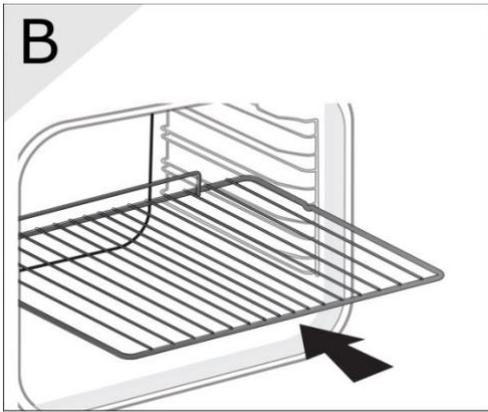


Fig. 2B Parrilla para Grill



Fig. 3C Bandeja para hornear (20 mm)

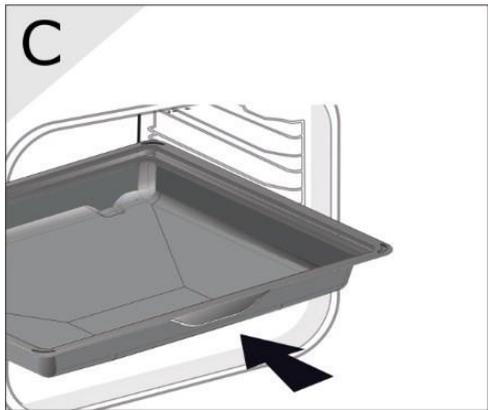
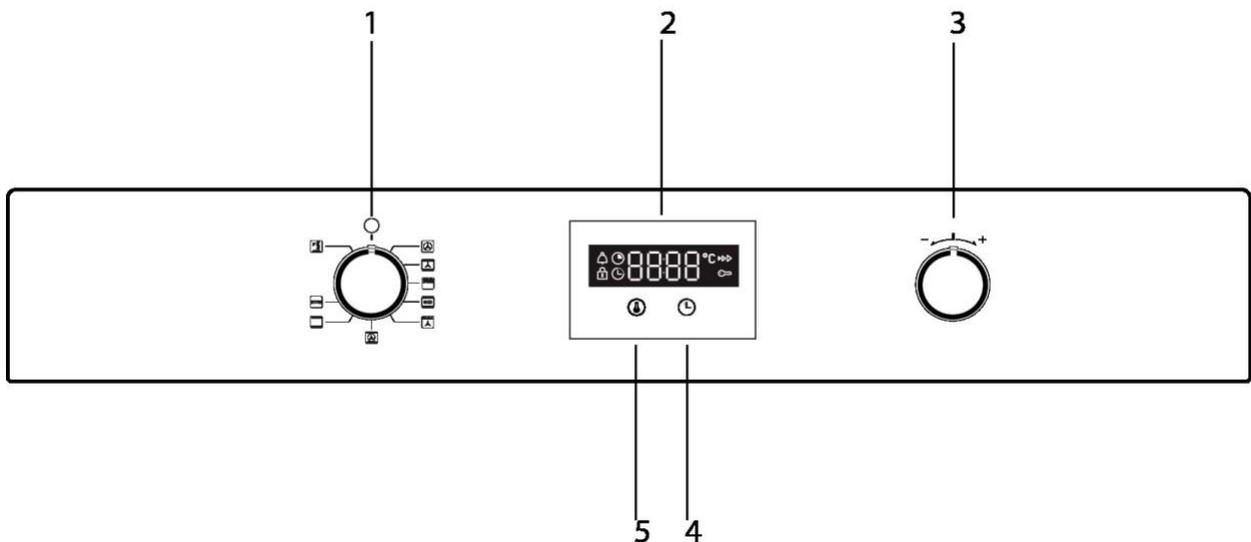


Fig. 4C Bandeja para grasa (grasera) (45mm)

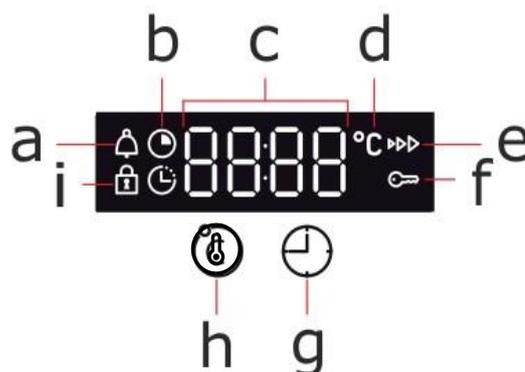
Panel de control



- 1 Control de funciones
- 2 Pantalla
- 3 Control "Combi" para temperatura y reloj/temporizador
- 4 Ajuste/confirmación de reloj/temporizador
- 5 Ajuste/confirmación de temperatura

Pantalla / Display

-  a Temporizador
-  b Tiempo de asado/horneado
- c Indicador de temperatura y tiempo
- °C d Temperatura
- ▶▶ e Precalentado
-  f Bloqueo de la puerta del equipo
-  g Ajuste/confirmación de reloj/temporizador
-  h Ajuste/confirmación de la temperatura
-  i Bloqueo del panel de control



Funciones del horno

Ajuste de la hora

Cuando se enciende el equipo, la pantalla parpadea a las 12:00.

- ★Gire el control "Combi" y establezca la hora correcta.
- ★Con el botón "g" confirme la hora.



Temporizador

El ajuste del temporizador solo es posible cuando el horno está apagado.

- ★ Presione el botón "g"
- ★ El tiempo parpadea
- ★ Ponga la hora con el control "combi"
- ★ Presione la tecla "g" y confirme
- ★ El LED  de la pantalla se enciende
- ★ El temporizador empieza



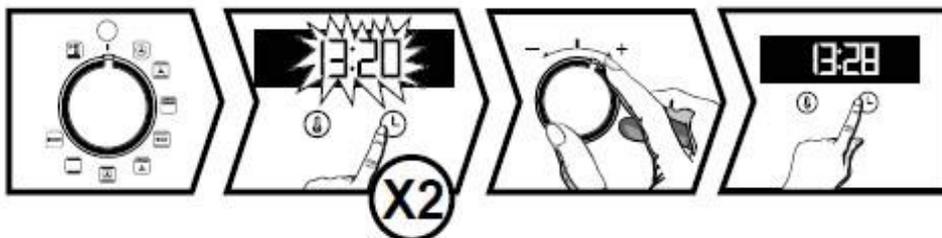
Nota

Cuando el tiempo del temporizador ha expirado, suena una señal. Para apagar la señal pulse cualquier botón.

- ★ Interrumpa o cambie el temporizador en cualquier momento
- ★ Presione el botón "g"
- ★ Con el control "combi" ajuste la hora a las 0:00
- ★ El temporizador está desactivado

Cambiar la hora del día

- ★ El control de funciones debe estar en "0"
- ★ Presione dos veces el botón "g"
- ★ La hora actual parpadea
- ★ Con el control "combi" cambie la hora
- ★ Presione en botón "g" para confirmar



Cocina tradicional

Con el control de funciones seleccione calor superior /inferior



Cambiar la temperatura

- ◆ Presione el botón "h"
- ◆ Cambie la temperatura con el control "combi"
- ◆ Presione el botón "h" y confirme

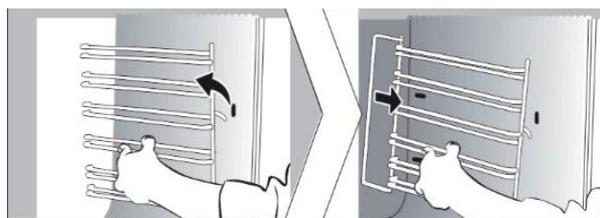


Programar el tiempo de horneado

- ◆ Presione el botón "g"
- ◆ El indicador del tiempo parpadea
- ◆ Ajuste la hora deseada con el control "combi"
- ◆ Presione el botón "h" y confirme



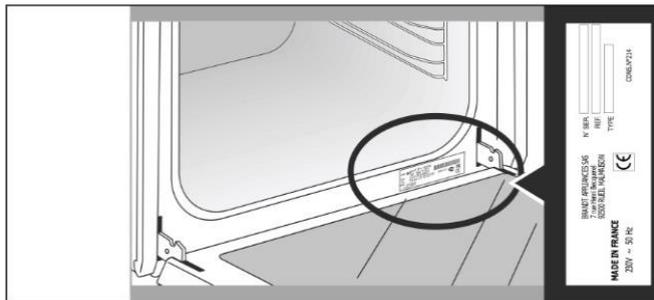
Limpieza y mantenimiento (quitar los rieles laterales)



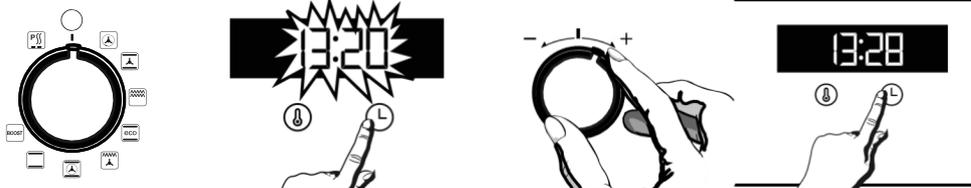
Ajustar la limpieza (Pyro)



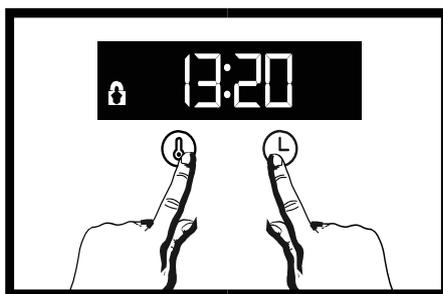
Servicio al cliente (Placa de características)



Temporizador



Bloqueo del panel de control



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

Apague siempre el equipo después de su uso.
En caso de emergencia apague el fusible inmediatamente.



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 equipo 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 equipo solo está garantizada si el equipo está conectado a un sistema con conexión a tierra y si 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 equipo.
- No utilice enchufes múltiples o cables de extensión.
- Apague el equipo 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 equipo 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 equipo.

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 personas vulnerables: niños y personas con capacidades reducidas



ADVERTENCIA

¡Peligro de muerte para los niños!

- Este equipo puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante, así como por personas con capacidades físicas, sensomotoras 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 equipo si han sido entrenados. Deben poder operar el equipo correctamente y comprender los peligros que se indican en las instrucciones de funcionamiento

2.3 Seguridad y mantenimiento : horno



PELIGRO

¡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 equipo para calentar una habitación!



PRECAUCIÓN

¡Superficie caliente! ¡Peligro de quemaduras!

- Durante su uso, el equipo y sus piezas se calientan. Se debe tener cuidado y 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 Grill, 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.

Cómo proceder en caso de 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. plástico, poliestireno) son peligrosas para los niños. ¡Mantenga el material de embalaje lejos de los niños!

El embalaje debe estar intacto. Compruebe si el equipo tiene daños de transporte. Un equipo dañado 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 equipo está protegido para su transporte. Retire toda las cintas adhesivas. Remueva cuidadosamente los residuos de adhesivo. Retire todas las cintas adhesivas y las piezas del embalaje también del interior del equipo.

Protección 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 para hornear para evitar daños durante el transporte. Fije la puerta del horno a las paredes laterales con un poco de cinta adhesiva.

4 Montaje

Lugar de la instalación

Instale el equipo en una habitación bien ventilada y seca. La circulación del aire afecta al consumo de energía y al rendimiento del equipo. Tenga en cuenta las secciones de ventilación mínimas para la ventilación del equipo, véase la información en la sección "Instalación".



ADVERTENCIA

No respetar las distancias mínimas representa un peligro para las personas y el equipo.

IMPORTANTE

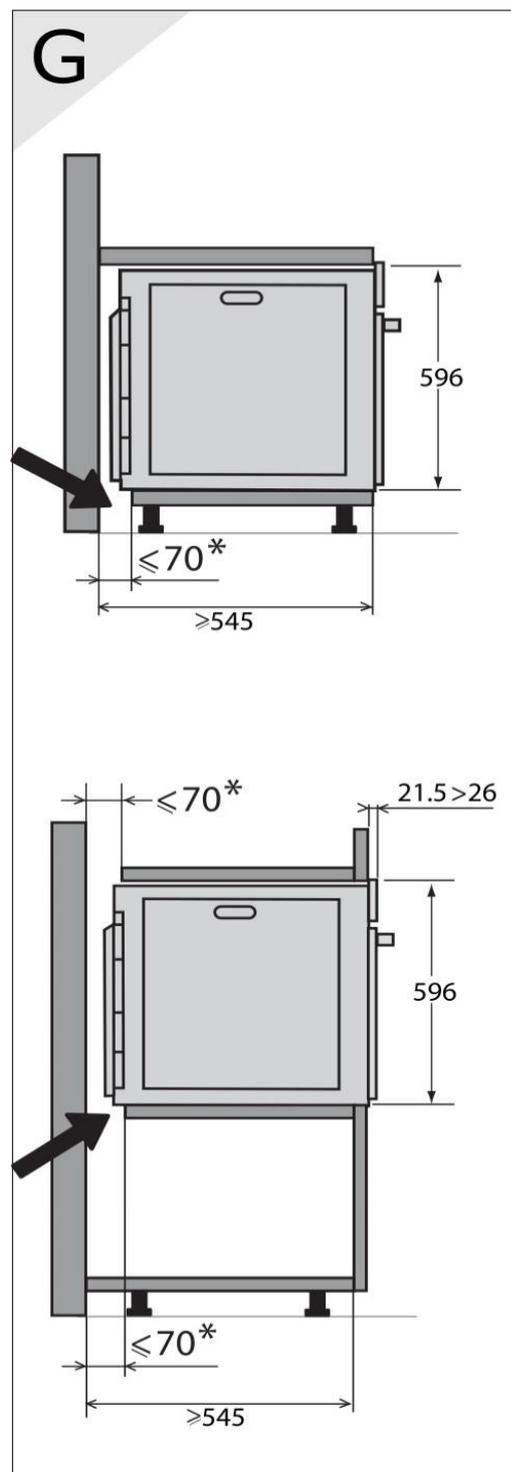
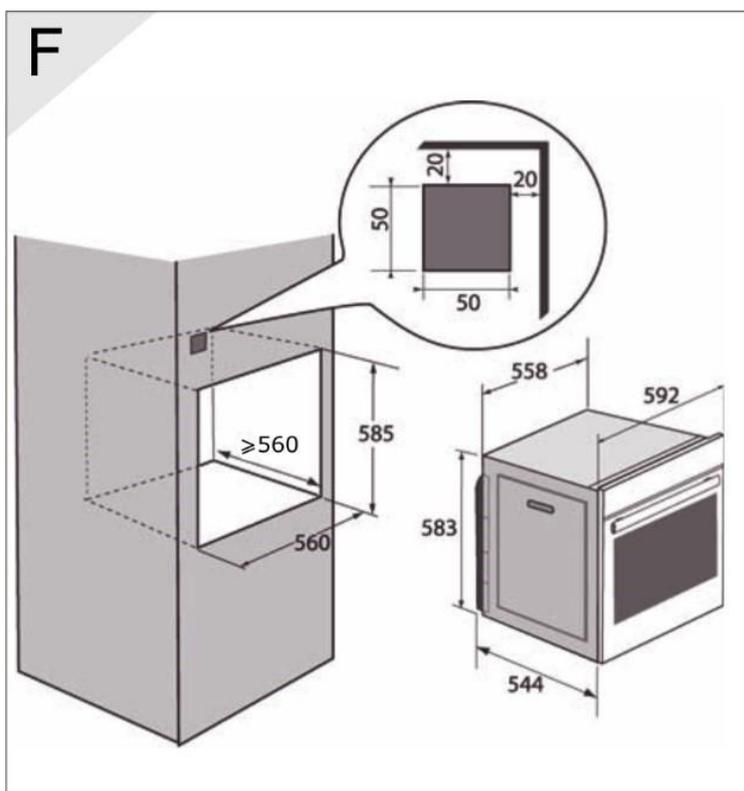
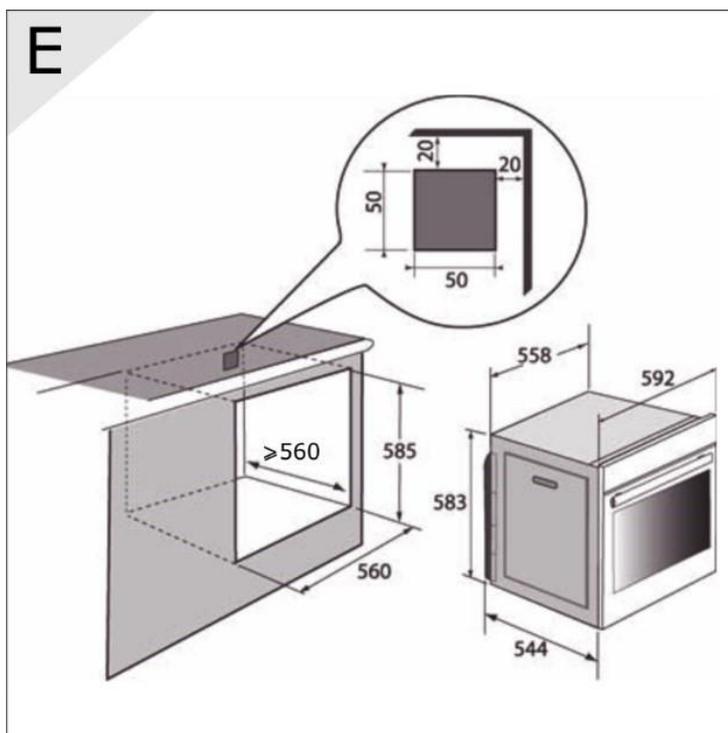
- Instale el dispositivo de manera estable.
- Nunca pellizque o tuerza el cable de alimentación. Un cable de alimentación dañado sólo puede ser sustituido por el servicio técnico.
- El cable de alimentación no debe alcanzar en ningún momento una temperatura superior a la de la habitación en 50 °C.
- Si se instala un horno empotrado o cualquier otro equipo que produzca calor directamente debajo de la placa de vitrocerámica, ambos equipos (el horno y la placa de vitrocerámica) deben estar debidamente 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 (por ejemplo, para calentar habitaciones, etc.).
- No sujete o tire de la manija durante el transporte o la limpieza.
- Los niños no deben usar el equipo sin supervisión.
- Apague el equipo cuando termine de cocinar.

IMPORTANTE

- ✦ Haga que este equipo sea instalado únicamente por un especialista con licencia.
- ✦ Asegure una ventilación adecuada durante la operación. No cierre las aberturas de ventilación.
- ✦ Debe haber circulación de aire en la parte trasera del equipo (ver ilustración).



- ✦ Los muebles de cocina, incluyendo el material 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 ningún objeto pesado en la puerta, no se apoye en ella y no lleve el equipo por el asa de la puerta.
- ✦ Prepare la abertura en el armario construido para el montaje del horno de acuerdo con las dimensiones que se muestran en el croquis de dimensiones (medidas en mm).
- ✦ Conecte el horno a la red eléctrica cuando la fuente de alimentación esté apagada.
- ✦ Empuje el horno completamente dentro del nicho del armario previamente fabricado.
- ✦ Fije el horno con la puerta abierta al marco del armario con dos tornillos, uno a la izquierda y otro a la derecha.



5 Puesta en marcha

Nota

- ✦ 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.

Primer calentamiento

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



¡Superficies calientes!

¡Mantenga a los niños alejados!

Antes de hornear por primera vez

1. Retire todos los accesorios (p. Ej. bandeja de hornear/bandeja para la grasa, rejilla para Grill) 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.
3. Después del proceso de calentamiento, deje que el equipo se enfríe y límpielo.
4. 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 Grill*, aire ** (ventilador) / resistencia de anillo ** (aire caliente) y combinaciones de estos (*/** según el modelo).

El funcionamiento de este horno se controla mediante el control de funciones y el control de combinaciones ("Combi").

El interruptor giratorio "Control de funciones" sirve para ajustar el modo de calentamiento.



- 1 Ajustar la temperatura
- 2 Ajustar la hora



Tiempo de horneado



Fin del tiempo de horneado



Botón candado / Función bloqueo



Temporizador



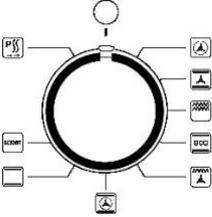
Indicador LED de temperatura



Indicador LED de precalentado



Bloqueo de la puerta del equipo

Control de funciones	Control "Combi"
	<p>Tipo de calor/ Funciones</p>
	<p>Temperatura del horno en °C y Temporizador</p>
<p>35-275 °C</p>	<p>El control "Combi" permite ajustes de temperatura en el rango de 35 a 275 °C. Se usa para hornear. Temporizador de 1-59 minutos y 1-24 horas</p>

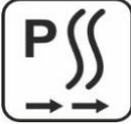
Iluminación del horno

Al abrir la puerta del horno se enciende la luz dentro del horno

Las siguientes funciones tienen una función "Boost" (Power) y no necesitan un precalentamiento:



Función	Descripción
	<p>Calor inferior y superior Si el control de funciones se gira a esta posición, el calentamiento se realiza de manera convencional. Temperatura: 35°C-máx.275°C</p>
	<p>Ventilador con calor superior e inferior En esta posición el calentamiento se hace con ventilador y calor superior/inferior. El ventilador hace girar el aire caliente alrededor del plato y así distribuye el calor uniformemente por todo el horno. Adecuado para hornear y asar en todos los niveles, por ejemplo, para pasteles / tortas, etc. Temperatura: 35°C-máx.275°C</p>
	<p>Aire caliente Adecuado para hornear y freír en varios niveles. Temperatura: 35°C-máx.250°C.</p>

	<p>ECO * Para cocinar suavemente platos seleccionados. El calor viene de arriba y de abajo. El método de calentamiento más efectivo es entre 150-250 °C. *Este tipo de calefacción se utiliza para determinar el consumo de energía en el modo convencional. Temperatura 35°C-máx. 275°C.</p>
	<p>Grill y Ventilador En esta posición el calor se obtiene con la parrilla y el ventilador. 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. Temperatura: 100°C- máx. 250 °C</p>
	<p>Calor superior/inferior y aire caliente El ventilador distribuye el calor de la resistencia de anillo en la pared trasera de la cámara de cocción de manera uniforme. Para hornear y asar en uno o más niveles. Temperatura: 35°C-máx. 275°C.</p>
	<p>Grill En esta posición el calor se obtiene por medio del Grill (parrilla). Temperatura: mín. 180°C – máx. 275 °C.</p>
<p>BOOST</p>	<p>Precalentamiento Precalentamiento rápido Temperatura de ajuste: 35°C - máx 275°C.</p>
	<p>Función de limpieza "Pyro" Duración de la limpieza 2 horas (tiempo de limpieza + 30 minutos de la fase de enfriamiento) Véase la descripción en el capítulo de "Limpieza y mantenimiento".</p>

Función SMART ASSIST (asistente inteligente)

Todas las funciones del horno tienen un tiempo preestablecido. Cuando se selecciona una función, la pantalla muestra el tiempo preprogramado para la función. Véase el cuadro siguiente.

SMART ASSIST (asistente inteligente)	
Función	Tiempo preestablecido en minutos
	30 minutos
	30 minutos
	30 minutos
	30 minutos
	7 minutos
	15 minutos
	15 minutos
	5 minutos

Menú



Cambiar la configuración predeterminada del horno en el "Menú".

Pulse la tecla "4" hasta que se ilumine "Menu" en la pantalla.

Presione la tecla "4" nuevamente para seleccionar los siguientes parámetros:

Utilice el control "Combi" para activar o desactivar los parámetros.

Desactivar MENÚ: Pulse nuevamente la tecla "4" y en la pantalla aparece la hora.

SL Au	Auto: Durante la cocción, la iluminación interior del horno solo se enciende durante 90 segundos. On: Durante la cocción, la iluminación interior del horno permanece encendida todo el tiempo.
Sb on	Sonido "clic" de los botones Activar/Desactivar
Sc on	Precalentamiento Activar/Desactivar
Sd on	Demo Activar / Desactivar.

5.2 Funcionamiento del horno



¡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, por favor observe lo siguiente:

- Defina las condiciones de funcionamiento del horno requeridas:
 - ✓ Función del horno (modo de calentamiento).
 - ✓ Temperatura del horno.
 - ✓ Ponga el control de funciones (panel de control 1) en la posición deseada girando "a la derecha".
 - ✓ Use el control "Combi" para ajustar la temperatura y la hora (panel de control 3)

Función 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 control de funciones a la posición con el símbolo de Grill. 
- ✓ Coloque la rejilla de Grill con los alimentos que se van a preparar a la altura correcta en el horno; al asar en la rejilla, coloque una bandeja de hornear vacía (grasera) a una altura directamente inferior (debajo de la rejilla), para recoger la grasa que gotea.
- ✓ El Grill* debe hacerse siempre con la puerta del horno cerrada.
- ✓ Las partes accesibles pueden calentarse al usar el horno como parrilla*.

¡Mantenga a los niños alejados!

Se recomienda:

- No exceder el grosor de 2-3 cm de la porción de carne que se va a asar.
- Frotar un poco de aceite o grasa en la carne y pescado antes de asarlos.
- Girar al otro lado la porción de comida asada después de que haya pasado la mitad del tiempo de asado.

Función ventilador**

El ventilador hace girar el aire caliente alrededor del plato.

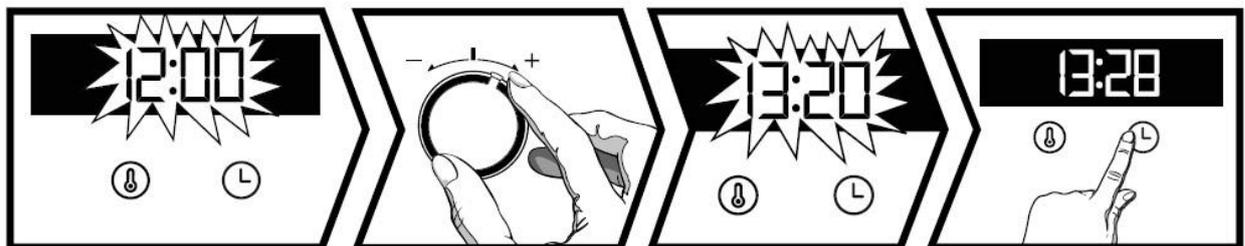
Las ventajas del funcionamiento del ventilador son:

- Cuando se hornea, se fija la temperatura unos 20 °C más baja, la función del ventilador distribuye el calor más uniformemente.
- Acorta el tiempo de asado/horneado
- Es adecuado para la preparación de varios platos al mismo tiempo.

Ajustar la hora

Cuando se enciende la unidad, la pantalla parpadea a las 12:00.

1. Gire el control "Combi" y ajuste la hora actual.
2. Confirme la hora con el botón del temporizador "g".

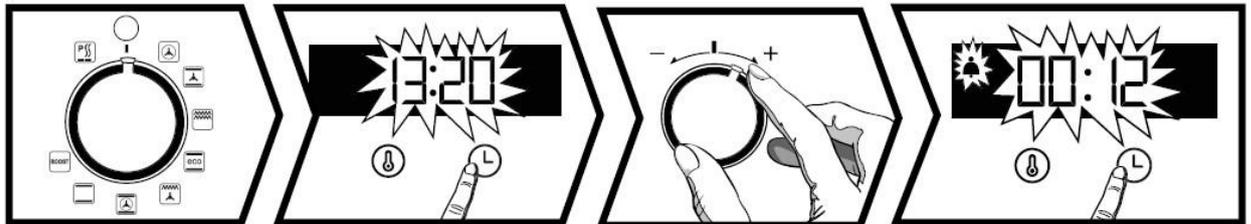


Temporizador

El ajuste del temporizador es posible únicamente cuando el horno está apagado

3. Presione la tecla "g". La hora parpadea
4. Ajuste la hora con el control "Combi"
5. Presione el botón "g" para confirmar.

6. La señal LED  se ilumina en la pantalla. El temporizador inicia.



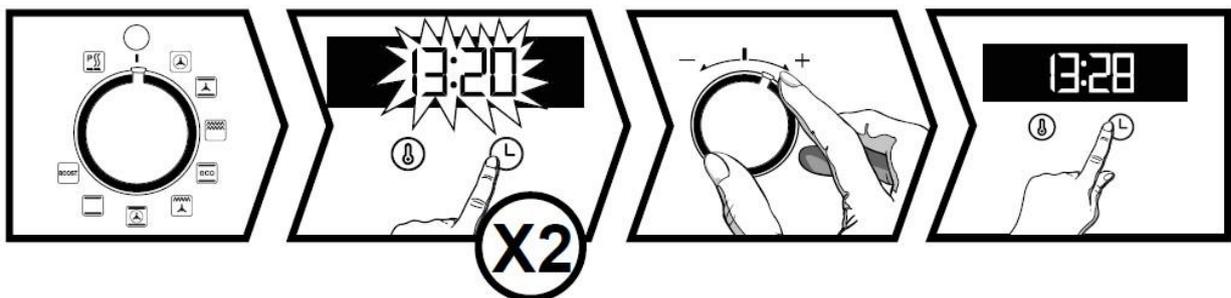
Nota

Cuando el tiempo del temporizador ha expirado, suena una señal.
Para apagar la señal, pulse cualquier botón.

7. El temporizador se puede cambiar o interrumpir en cualquier momento.
8. Presione el botón "g".
9. Gire la hora a 0:00 con el control "Combi". El temporizador está desactivado.

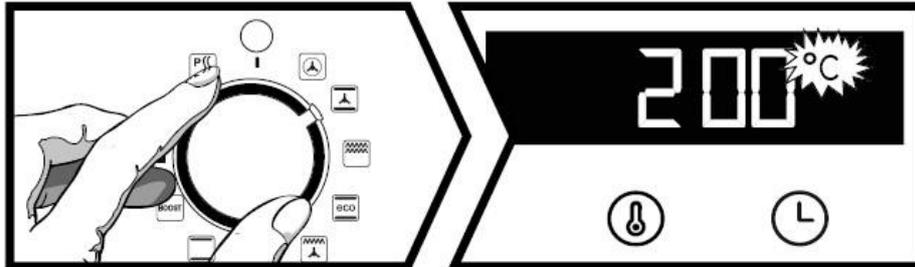
Cambiar la hora

1. El control de funciones debe estar en O
2. Presione el botón del temporizador "g" dos veces. La hora actual parpadea.
3. Cambie la hora con el control "Combi".
4. Presione el botón "g" para confirmar.



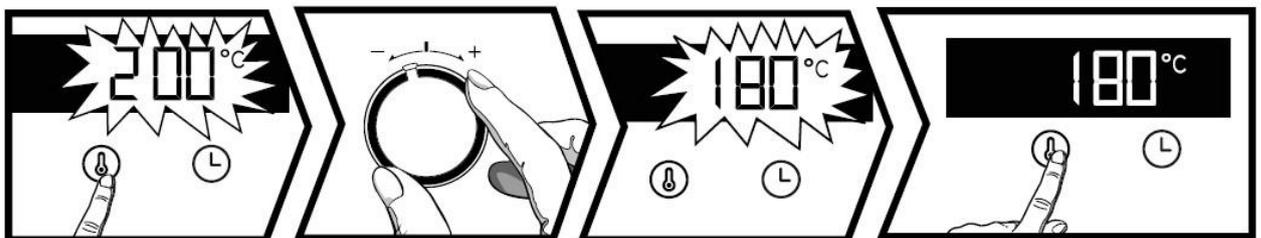
Cocina tradicional

1. Seleccione el calor superior/inferior con el control de funciones.
2. Presione el botón "h".
En la pantalla se visualiza la temperatura.
3. Con el control "Combi" ajuste la temperatura deseada
En la pantalla se visualiza la temperatura ajustada.



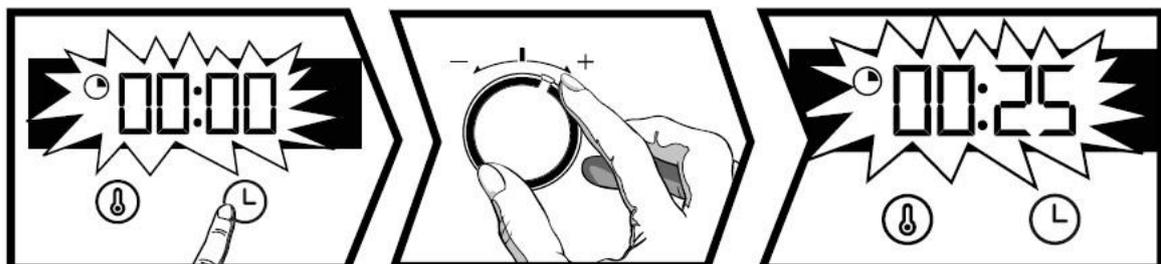
Cambiar la temperatura

1. Pulse la tecla "h". En la pantalla se visualiza la temperatura
2. Cambie la temperatura con el control "Combi".
En la pantalla se visualiza la temperatura cambiada.



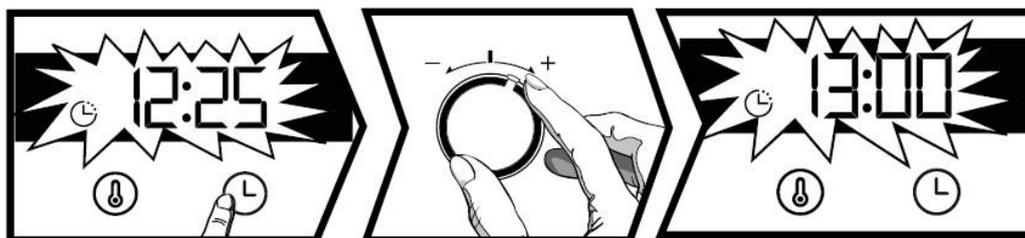
Programar el tiempo de cocción

1. Presione la tecla "g". En la pantalla se visualiza 00:00
2. Introduzca el tiempo con el control "Combi", por ejemplo, 25 min
3. Presione la tecla "h" para confirmar el tiempo.



Retraso en el tiempo de inicio del horneado/asado

1. Establezca la hora de inicio y de finalizar
2. Presione el botón "g"
3. Ajuste la hora de inicio con el control "Combi". Indicación de la pantalla: hora de inicio, por ejemplo 12:25
4. Presione el botón "g" nuevamente para confirmar la hora de inicio



Establecer la hora de finalizar

1. Presione el botón "g". El indicador de tiempo de la pantalla parpadea
2. Introduzca el tiempo final con el control "Combi"
3. Presione la tecla "g". El indicador de tiempo de la pantalla muestra la hora de finalización, por ejemplo, 13:00

5.3 Tabla para hornear y asar

Consejos prácticos para hornear

- Las latas/bandejas para horno con superficies negras conducen mejor el calor y acortan el tiempo de cocción.
- No se recomiendan latas/bandejas con superficies claras o brillantes para hornear con calor superior/inferior ya que la parte inferior de los productos horneados puede no hornearse bien.
- Antes de sacar la tarta/pastel del horno, compruebe la calidad de cocción con un palillo de madera fino. Cuando el pastel está listo, el palillo de madera sale seco y limpio después de perforar el pastel.
- Use el calor residual, después de apagar el horno, deje que la tarta/pastel se hornee durante otros 5 minutos.
- La información de las tablas **sólo debe tomarse como guía** y puede cambiarse de acuerdo con su propia experiencia y hábitos.

Función del horno: Ventilador con calor superior e inferior

Tipo de masa/pasta	Temperatura [°C]	Tiempo de horneado [min]
Masa/pasta en molde		
Merengues	80	60-70
Bizcocho relleno	150	65-70
Bizcocho de Saboya con masa de levadura	150	60-70
Tarta	150	25-35
Masa/pasta en bandeja universal		
Pastel con masa de levadura	150	40-45
Tarta con cubierta desmoronada	150	30-45
Tarta de frutas	150	40-55
Bizcocho esponjoso	150	30-40

Función del horno: Calor superior e inferior

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

Consejos prácticos para asar carne

- En el horno solo se debe preparar carne con un peso mayor a 1Kg, para porciones más pequeñas se aconseja cocinar en la placa de vitrocerámica o de inducción.
- Para asar se recomienda utilizar utensilios resistentes al fuego, que también deben tener mangos resistentes al calor.
- Al asar en la rejilla o Grill, 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 rejilla		Temperatura [°C]		Tiempo de cocción en minutos
	Ventilador	Calor superior /inferior	Ventilador	Calor superior /inferior	
Carne de vacuno					Por 1 cm
Rosbif/Filete -poco hecho		3		250	12-15
Horno precalentado: -término medio		3		250	15-25
-Bien hecho/bien cocido		3		210-230	25-30
Asado de ternera	2	2	160-180	200-220	120-140
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		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 con calor superior

GRILL Tipo de carne	Temperatura. [°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: Calor de Grill

GRILL Tipo de comida	Nivel de la rejilla (desde abajo)	Temp. [°C]	Tiempo de cocción [min]	
			lado 1	lado2
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, (bistec aprox. 1 kg)	3	250	12-15	10-12
Escalope de ternera	4	250	8-10	6-8
Bistec 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
Medio pollo (aprox. 500 g)	3	250	25-30	20-25
Filete de pescado	4	250	6-7	5-6
Trucha(200/250 g cada una)	3	250	5-8	5-7
Pan (rebanadas para tostar)	4	250	2-3	2-3

Función del horno: Ventilador combinado con calor de Grill y superior

ASADO Tipo de carne	Peso [Kg]	Nivel de la rejilla (desde abajo)	Temp. [°C]	Tiempo de asado[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!

- ✦ Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza y mantenimiento, apague el equipo y deje que se enfríe completamente.
- ✦ Nunca use un limpiador a vapor para limpiar el horno. La humedad puede entrar en los componentes eléctricos.
- ✦ El equipo debe estar seco antes de ponerse nuevamente en marcha.



PRECAUCIÓN

¡PELIGRO DE ESCALDADURAS!

Utilice una temperatura del agua que no le produzca escaldaduras.



PRECAUCIÓN

¡PELIGRO 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 ni en las bisagras.

ATENCIÓN

¡DAÑOS MATERIALES!

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.

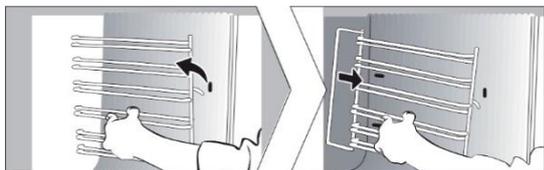
Equipos fuera del horno encastrado

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

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

Horno y accesorios

- Limpie el horno después de cada uso.
- Primero deje que el horno se enfríe.
- Quite los accesorios y límpielos con un paño húmedo. Seque los accesorios y póngalos nuevamente en el horno. No utilice ningún agente de limpieza fuerte o abrasivo.



Ajustar la "Limpieza Pyro"

El equipo cuenta con dos "Funciones de limpieza"

Las funciones "Limpieza Pyro" y "Limpieza Pyro-expres" limpian las superficies autolavables de la cámara de cocción.

Las superficies autolavables (pared trasera, techo y paredes laterales) están recubiertas con un material cerámico poroso y mate.

Las salpicaduras al hornear, asar y Grill son absorbidas y eliminadas por esta capa mientras el horno está en funcionamiento. Si las superficies no se limpian lo suficiente y aparecen manchas oscuras, las superficies deben ser limpiadas por la función de limpieza Pyro.



ADVERTENCIA

¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

- ✦ Durante el proceso de limpieza las superficies del horno pueden llegar a estar más calientes que durante el uso normal.
- ✦ No toque el horno. Mantenga a los niños alejados del horno.



PRECAUCIÓN

¡PELIGRO DE LESIONES Y DAÑOS MATERIALES!

Retire todos los accesorios del horno antes de la limpieza Pyro. Las partes podrían quemarse o derretirse.

Iniciar la Limpieza Pyro

1. Ajuste la hora actual del día en la pantalla (véase "Ajuste de la hora", página 6) para iniciar el proceso Pyro.
2. Gire el control de funciones hasta el símbolo .
3. La puerta del horno está cerrada y el símbolo  parpadea.
4. Durante el proceso de limpieza Pyro, no es posible abrir la puerta del equipo.
5. Después de que el tiempo de limpieza haya expirado, la pantalla muestra 0:00.
6. La puerta del horno puede abrirse nuevamente.
7. Vuelva a poner el control de funciones en O



Retrasar el inicio de la función de limpieza Pyro

Comience la limpieza Pyro como se describe arriba

Para ajustar la hora de finalización deseada, consulte la descripción "Establecer de la hora de finalizar" en la página 27.

6.1 Desenganchar la puerta del horno

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

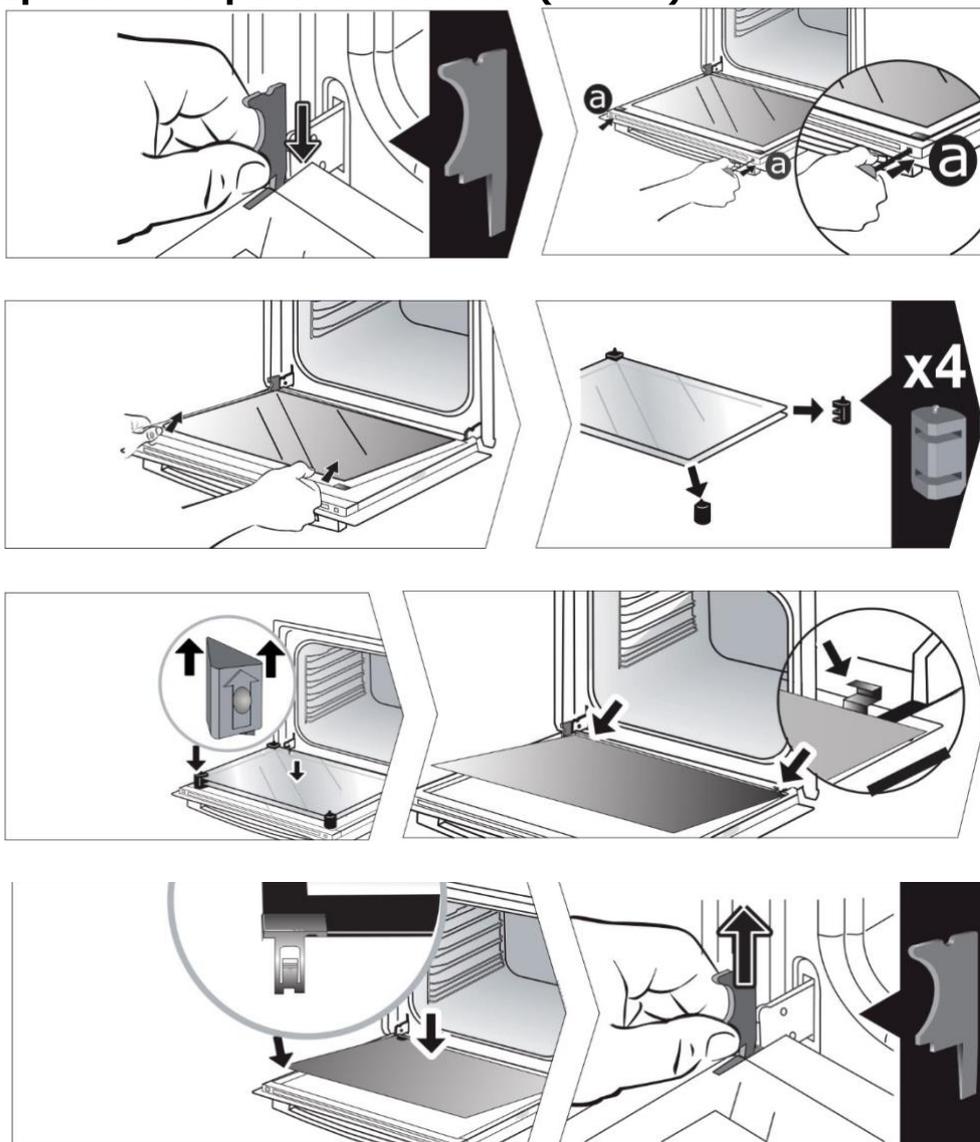
1. Abra la puerta del horno, presione los soportes plegables de las bisagras de ambos lados hacia arriba.
2. Cierre la puerta ligeramente, levántela y tire de ella hacia delante.
3. Inserte la puerta del horno en orden inverso.
4. Al insertarla, asegúrese de que el hueco de la bisagra se ajuste correctamente al gancho del soporte de la bisagra.
5. Asegúrese de volver a poner los dos soportes plegables hacia abajo. Si no es así, las bisagras pueden dañarse al cerrar la puerta del horno.

6.2 Limpieza de la placa de cristal interior

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

- 1 Desatornille las dos piezas de plástico en las esquinas superiores de la puerta del horno y póngalas a un lado.
- 2 Retire la placa de vidrio y límpiela.
- 3 Inserte la placa de vidrio en el orden inverso. Asegure la placa de vidrio de nuevo con las dos partes de plástico

Limpieza de la puerta del horno (cristal)



7 Sustitución de la bombilla

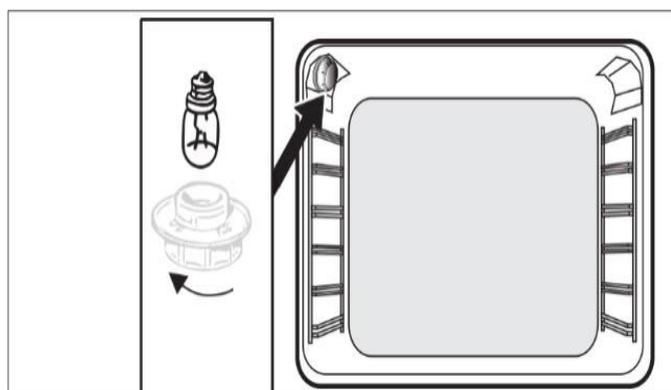
Si la iluminación del horno ya no funciona correctamente, puede cambiar la bombilla del horno usted mismo. Puede obtener esta lámpara apta para el horno, que debe ser capaz de soportar hasta 300 °C, con su distribuidor o pedir al servicio de atención al cliente que la sustituya por usted con un cargo.

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

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

Proceda de la siguiente manera:

- ✦ Apague el fusible, deje que el horno se enfríe.
- ✦ Abra la puerta del horno, destornille el cristal protector, quítelo y retire la lámpara defectuosa.
- ✦ Coloque la bombilla nueva con cuidado sin tocarla con los dedos: use un paño para sujetarla. Reemplace el vidrio protector.
- ✦ Vuelve a encender el fusible y compruebe que la luz funciona.
- ✦ Si la luz no funciona, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente, véase el capítulo "Servicio de atención al cliente".



8 Mensajes de error

Mensaje de error	Posible causa	Solución del problema
AS	El sensor de temperatura no funciona	Contacte con su representante local de servicio al cliente.
F	El horno tiene un defecto	Apague el horno por 30 minutos. Si el problema persiste: Desconecte el horno de la fuente de energía durante un minuto y vuelva a conectarlo. Si el problema no se resuelve, contacte con el servicio de atención al cliente.
El horno no calienta	El horno está configurado en DEMO (ver configuración) Conectado incorrectamente	Vea configuraciones Contacte con el servicio de atención al cliente
	Diferente voltaje de alimentación	Compruebe el voltaje de entrada. Contacte con el servicio de atención al cliente
La iluminación del horno no se enciende cuando el horno se enciende	Bombilla defectuosa	Sustituya la bombilla (véase capítulo 7)
El ventilador está constantemente en funcionamiento		Es normal hasta máximo una hora después del funcionamiento del horno Si tarda más tiempo, contacte con el servicio al cliente.
El símbolo  "Bloqueo de la puerta" parpadea		Contacte con el servicio al cliente

9 Servicio de atención al cliente/ Reparaciones



PELIGRO

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

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

IMPORTANTE

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

Dirección de Servicio al cliente responsable:

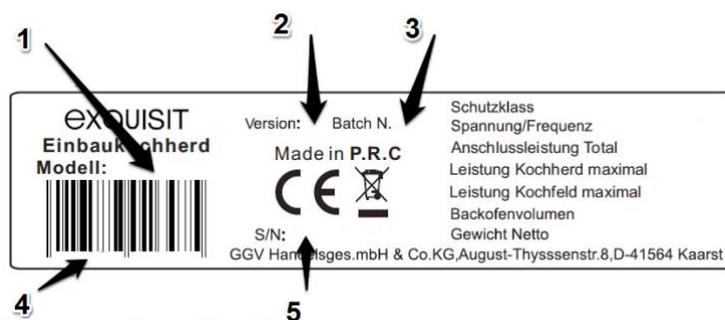
Tel: (+34) 876 03 66 60

Internet: www.exquisit-home.com

Las órdenes de reparación también pueden solicitarse en línea.

Se le solicitará la siguiente información para procesar su pedido :

- Dirección completa y número de teléfono
- Descripción de la avería
- 1 Versión
- 2 Lote
- 3 Modelo
- 4 Número EAN
- 5 Número de serie



10 Condiciones de la 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 (por ejemplo, en hoteles, bares, restaurantes, ...) o para uso compartido por varios hogares. En estos casos, la garantía no será de aplicación.

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

Alcance de las medidas correctivas

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

Queda excluido lo siguiente:

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

Alcance de validez de la garantía

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

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

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

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

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

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

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

TEL: (+34) 876 03 66 60

O en nuestra WEB: www.exquisit-home.com

11 Datos Técnicos

Marca		Exquisit
Modelo		EBEP698-18 H
Clase de protección		I
Rango de temperatura	°C	275
Conexión eléctrica Tensión / Frecuencia [V/Hz]	V / Hz	220-240 / 50-60
Carga conectada	W	3385
Dimensiones del equipo sin embalaje	mm	592x544x596
Peso sin embalaje	Kg	37.9
Número EAN	0490104	4016572403305

*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. Están registrados en EN 50304. El consumo real de energía de los aparatos domésticos depende naturalmente del lugar de instalación y del comportamiento del usuario y, por lo tanto, puede ser superior a los valores determinados por el fabricante del 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/EU del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la Armonización de las Legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética, y sobre la Comercialización de equipos eléctricos destinados a utilizarse con determinados límites de tensión
RL 2014/35/EU.

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

12 Eliminación de equipos antiguos



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

2012 / 19 / EU

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

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

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

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

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

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

EXQUISIT

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

ebep698-18h_0490104_e1-0_k07 ES.docx
Importado por JEELPERG, SLU. (NIF B99560591)

www.exquisit-home.com