

exQUISIT

**Horno eléctrico pirolítico
para encastrar
EBEP 697-3H**

Manual de instrucciones
de uso y montaje

Introducción

Por favor, lea estas instrucciones cuidadosamente

Antes de poner en funcionamiento el equipo, lea atentamente este manual. Contiene importantes instrucciones de seguridad para la instalación, operación y mantenimiento del equipo. La operación correcta contribuye significativamente al uso eficiente de la energía y minimiza su consumo durante la operación.

El uso incorrecto del equipo puede ser peligroso, especialmente para los niños.

Guarde el manual de instrucciones para referencia futura. Entréguelo a cualquier futuro propietario. Si tiene alguna duda sobre temas que no se describen con suficiente detalle en estas instrucciones, póngase en contacto con el Servicio al Cliente en nuestro sitio web en España y Portugal:

www.exquisit-home.com

El fabricante trabaja constantemente en el desarrollo de todos los equipos y modelos. Por lo tanto, nos reservamos el derecho de hacer cambios en forma, equipo y tecnología.

Uso apropiado

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

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

Índice

1 Para su seguridad	7
1.1 Instrucciones generales de seguridad	8
1.2 Instrucciones especiales de seguridad	9
1.3 Seguridad y advertencias: Horno	9
2 Desembalaje del equipo	11
3 Instalación.....	11
4 Puesta en marcha del equipo	13
4.1 Funciones del horno	13
4.2 Funcionamiento del horno	13
5 Limpieza y mantenimiento	20
5.1 Limpieza por pirólisis.....	21
5.2 Quitar /limpiar la puerta del horno.....	22
7 Mensajes de error /Solución del problemas	23
8 Servicio de atención al cliente	24
9 Condiciones de la garantía	25
10 Datos técnicos.....	27
11 Eliminación de residuos	28

Volumen de suministro

Cantidad	Denominación	Imagen
1	Rejilla para Grill	Imagen 1 Rejilla para Grill
1	Bandeja profunda	Imagen 2 Bandeja profunda
2	Rieles laterales	Imagen 3 Rieles laterales
4	Rieles con guías telescópicas	Imagen 4 Rieles con guías telescópicas
Accesorios para la instalación	4 tornillos	ST4x35
Cable de conexión a la red	Montado en el equipo	

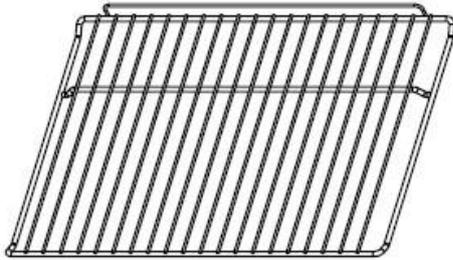


Imagen 1 Rejilla para Grill

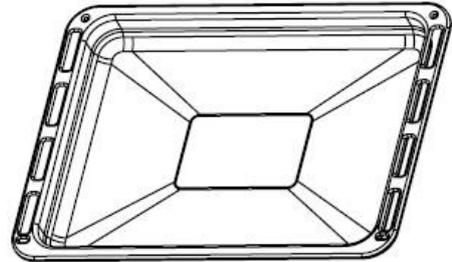


Imagen 2 Bandeja profunda

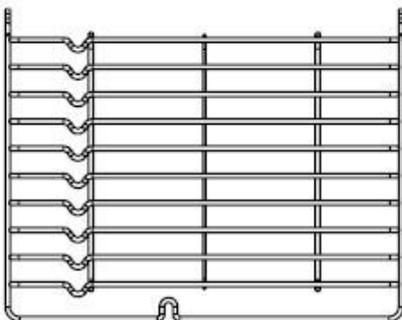


Imagen 3 Rieles laterales

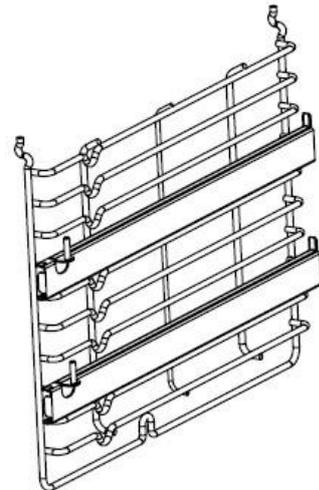
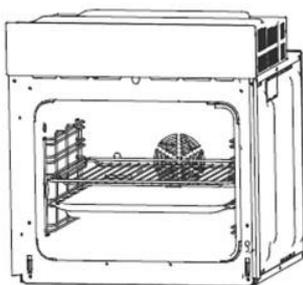


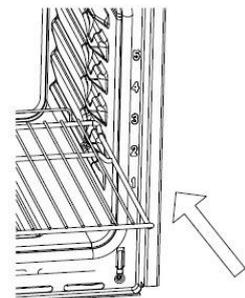
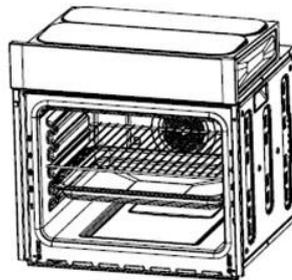
Imagen 4 Rieles con guías telescópicas

Colocación de accesorios en el equipo

Los accesorios sólo pueden colocarse entre el primer y el quinto riel. Coloque los accesorios correctamente para que los alimentos no se caigan al retirarlos.

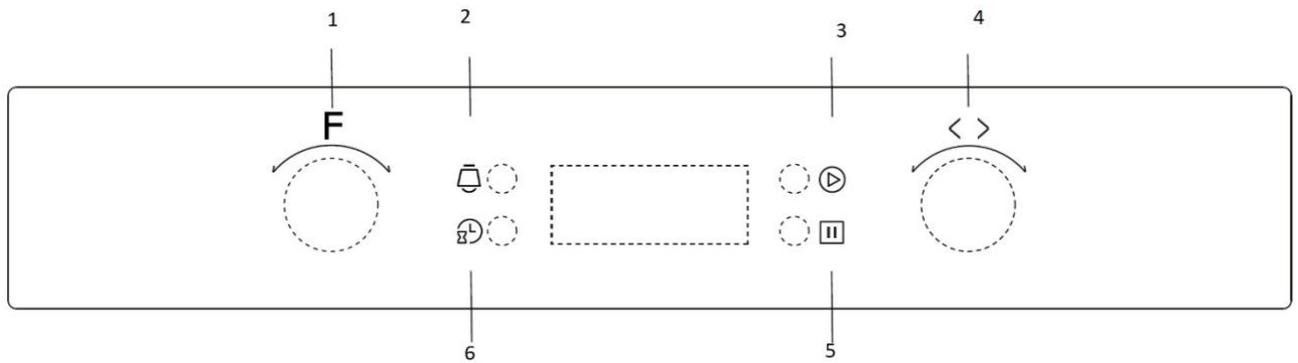


O



Descripción del equipo

Panel de control



Botón	Función
1) Selector de funciones	Interruptor giratorio para ajustar las funciones y el tiempo de cocción
2) Recordatorio	Recordatorio Empezar a cocinar / hornear
3) Inicio	Pulsador para iniciar y continuar la operación
4) Reloj	Pulsador para poner en marcha el reloj y ajustar la hora de inicio
5) Pausa	Pulsador para pausar el funcionamiento
6) Temporizador	Ajuste del temporizador
7) Selector de temperatura	Interruptor giratorio para ajustar la temperatura

Tabla 1 Panel de control

Funciones

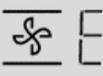
Símbolo	Función
	Iluminación interior del horno. Utilice esta función, por ejemplo, para limpiar el interior del horno. La luz interior del horno no se enciende durante la función de cocción ECO.
	Descongelación: La circulación de aire a temperatura ambiente permite una descongelación más rápida de los alimentos congelados, (sin calor). Es una forma suave y rápida de acelerar el tiempo de descongelación.
	En esta posición, el calentamiento se realiza con calor inferior . El calor proviene de la resistencia inferior. Este modo de calentamiento es adecuado para hornear los alimentos con más fuerza desde la parte inferior. Por ejemplo, para hornear productos de panadería húmedos con fruta o para volver a hornear. La temperatura se puede ajustar dentro de un rango de 60-120 °C. La temperatura estándar es de 160 °C.
	Calor superior e inferior: La parte superior y la inferior trabajan juntas para proporcionar una cocción convencional. La temperatura es ajustable en un rango de 50-250 °C. La temperatura estándar es de 220 °C
	Convección: La combinación del ventilador y los dos radiadores proporciona una penetración del calor más uniforme, ahorrando hasta un 30-40 % de energía. Los platos están ligeramente dorados por fuera y siguen siendo jugosos por dentro. Nota: Esta función es adecuada para asar grandes platos de carne a una temperatura más alta. La temperatura es ajustable dentro de un rango de 50-250 °C. La temperatura estándar es de 220°C
	Grill: La resistencia del grill se enciende y apaga para mantener la temperatura. La temperatura es ajustable en un rango de 180-240 °C. La temperatura estándar es de 210 °C.
	Calor superior y Grill: La resistencia del Grill y la resistencia superior funcionan simultáneamente. La temperatura es ajustable en un rango de 180-240 °C. La temperatura estándar es de 210 °C.
	Calor superior y Grill con ventilador: La resistencia del Grill y la resistencia superior trabajan simultáneamente con el ventilador. La temperatura es ajustable en un rango de 180-240 °C. La temperatura estándar es de 210 °C.
	Aire caliente: Una resistencia circular alrededor del ventilador proporciona una fuente de calor adicional. En el modo de aire caliente, el ventilador se enciende automáticamente para mejorar la circulación del aire y crear un calor uniforme para el horneado. La temperatura es ajustable dentro de un rango de 50-240 °C. La temperatura estándar es de 180 °C.
	Función ECO: Para hornear ahorrando energía. Hornear suavemente los ingredientes seleccionados. El calor viene de arriba y de abajo.
	Función pirolítica: El equipo puede eliminar eficazmente las impurezas gracias a la autolimpieza pirolítica. La temperatura estándar es de 450 °C. Duración de la función de limpieza 01:30 / 02:00 horas

Tabla 2 Funciones

1 Para su seguridad

Para un uso seguro y adecuado, lea atentamente las instrucciones de uso y otros documentos relacionados con el equipo y consérvelos para su uso posterior. Todas las instrucciones de seguridad de este manual están marcadas con un símbolo de advertencia. Señalan los posibles peligros en una etapa temprana. Es esencial leer y seguir esta información.

Explicación de las instrucciones de seguridad



PELIGRO

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



ADVERTENCIA

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



PRECAUCIÓN

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

ATENCIÓN

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



PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA



PELIGRO DE ESCALDADURA



PELIGRO DE INCENDIO



- Información y notas que debe tener en cuenta.
 - Señala una lista.
 - ✓ Pasos en secuencia de una prueba.
 - 1. Pasos en secuencia de un trabajo.
 - Describe la reacción del equipo en la etapa de trabajo.

1.1 Instrucciones generales de seguridad

Apague siempre el equipo después de utilizarlo.

En caso de emergencia, desconecte el fusible inmediatamente.



PELIGRO



PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Nunca toque un equipo eléctrico con las manos o los pies mojados.
- No utilice un equipo eléctrico al aire libre.
- Los trabajos de instalación y el cableado eléctrico sólo deben ser realizados por profesionales de acuerdo con todas las normas y reglamentos vigentes en su país, incluidas las medidas de seguridad contra incendios. El equipo debe ser instalado por personal o técnicos cualificados.
- Nunca realice este trabajo usted mismo.
- El incumplimiento de las distancias mínimas puede suponer un peligro para las personas y el equipo.
- La seguridad eléctrica de este equipo sólo está garantizada si se conecta a una instalación con toma de tierra adecuada que cumpla 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 los cables o las conexiones están dañados, no utilice el equipo.
- No utilice enchufes múltiples o cables de extensión de energía.
- Apague el equipo y deje que se enfríe completamente antes de realizar cualquier trabajo de limpieza o mantenimiento.
- No utilice nunca un limpiador de vapor para la limpieza. La humedad podría entrar en los componentes eléctricos.
- El equipo debe estar seco antes de volver a ponerlo en funcionamiento.
- No intervenga en el equipo salvo para las operaciones de limpieza y mantenimiento descritas en este manual.



- El fabricante declina toda responsabilidad por las lesiones y los daños derivados de la no observación de las instrucciones y las indicaciones para la instalación, el mantenimiento y el funcionamiento del equipo.

1.2 Instrucciones especiales de seguridad

Seguridad de personas vulnerables: niños y personas con capacidades reducidas



PELIGRO PARA LOS NIÑOS

- Este equipo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensomotoras o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del equipo de forma segura y comprendan los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el equipo. Mantenga a los niños pequeños (menores de 8 años) alejados del equipo.
- La limpieza y el mantenimiento que debe hacer el usuario no deben ser realizados por los niños, a menos que estén bajo supervisión.
- Los niños no deben utilizar este equipo si no se les ha enseñado a usarlo. Hay que saber manejar el equipo correctamente y entender los peligros que su uso conlleva.

1.3 Seguridad y advertencias: Horno



PELIGRO



PELIGRO DE INCENDIO

- Nunca guarde objetos fácilmente inflamables encima/debajo del equipo o en el carro de la vajilla (cajón del horno, según el modelo).
- Nunca utilice el equipo para calentar una habitación.



PRECAUCIÓN



PELIGRO DE QUEMADURAS

- Durante su uso, el equipo y las partes táctiles se calientan. Tenga cuidado de no tocar las resistencias del interior del equipo, las placas de cocción y otras superficies calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a menos que estén bajo supervisión constante.
- Las partes accesibles, por ejemplo, la puerta del equipo, la placa deflectora de calor (para la función de parrilla, según el modelo), se calientan durante el uso. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años.
- Preste atención a esto cuando introduzca o retire las ollas, los accesorios (por ejemplo, la rejilla de la parrilla, la bandeja de hornear) o cuando compruebe o dé la vuelta a los alimentos:
- En primer lugar, baje el nivel de calor de la cocina eléctrica o cierre completamente la alimentación.
- Deje que el equipo se enfríe antes de su limpieza o mantenimiento.

Procedimiento en caso de incendio:

NUNCA apague un fuego con agua.

- ✓ Apague el equipo: Cierre el suministro de energía en todos los reguladores/interruptores de energía y desconecte el fusible doméstico.
- ✓ Cubra cuidadosamente las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta antifuego.
- ✓ Si el fuego se extiende, avise a los bomberos, informe a los demás ocupantes y abandone la casa.



- Cuando utilice el horno por primera vez, caliente la cámara de cocción vacía y cerrada -sin accesorios- durante 45 minutos a la máxima temperatura. Durante el proceso de calentamiento, el calor elimina los posibles residuos de producción.



PELIGRO



**¡SUPERFICIES CALIENTES!
MANTENGA A LOS NIÑOS ALEJADOS**

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

Revestimiento de esmalte

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

2 Desembalaje del equipo



PELIGRO

PELIGRO DE ASFIXIA

Las piezas de embalaje (por ejemplo, plástico, poliestireno) son peligrosas para los niños. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. El embalaje debe estar intacto. Compruebe si el equipo ha sufrido daños durante el transporte. No utilice un equipo dañado en ninguna circunstancia. En caso de daños, póngase en contacto con el proveedor.

Eliminación de la protección para el transporte

El equipo está protegido para el transporte. Retire todas las cintas adhesivas. Elimine los restos de adhesivo con disolvente de limpieza. Retire también todas las cintas adhesivas y piezas de embalaje del interior del equipo.

Montar la protección para el transporte

Antes de transporte el equipo, pegue un trozo de cartón de 1-1,5 cm de grosor en el interior de la puerta del horno a la altura de las bandejas de cocción para en el interior de la puerta del horno a la altura de las bandejas de cocción para evitar daños durante el transporte. Fije la puerta del horno a las paredes laterales con un poco de cinta adhesiva.



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

3 Instalación

Lugar de instalación del equipo

Instale el equipo en una habitación bien ventilada y seca.

La circulación del aire afecta al consumo de energía y al rendimiento del equipo. Respete las distancias mínimas de ventilación del equipo, vea la información en la sección "Instalación".



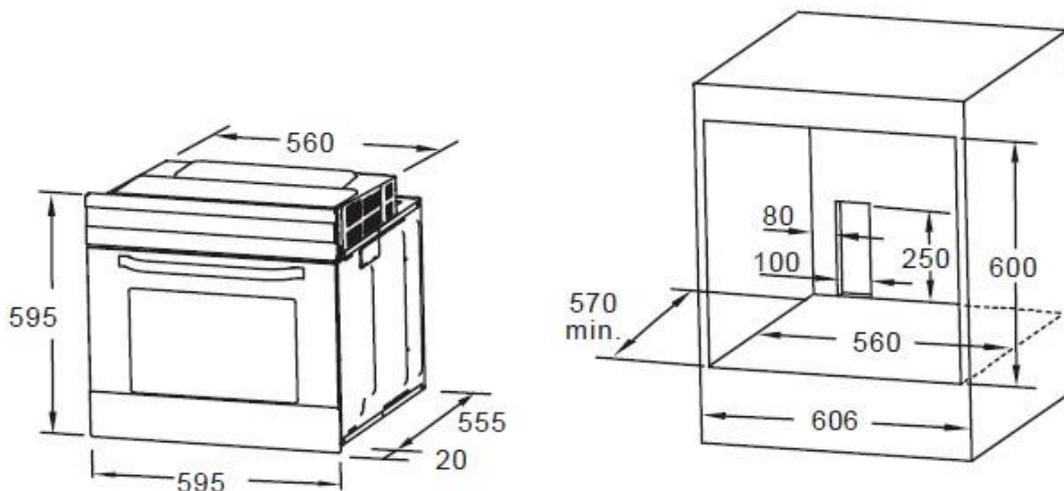
ADVERTENCIA

Si no se respetan las distancias mínimas, existe un peligro para las personas y los equipos.



- Instale el equipo de forma estable.
- Nunca pellizque ni retuerza el cable de alimentación. Un cable de red dañado sólo puede ser sustituido por el servicio técnico de atención al cliente.
- El cable de alimentación no debe alcanzar una temperatura que supere en 50 °C la temperatura ambiente en ningún punto.
- No utilice el equipo para fines distintos a los previstos (por ejemplo, para calentar habitaciones, etc.).
- No sujete ni tire del asa durante el transporte o la limpieza del equipo.
- No permita que los niños utilicen el equipo sin supervisión.
- Apague el equipo cuando termine el proceso de cocción.

Encastre del equipo



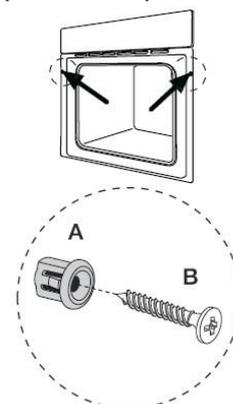
1. Prepare el nicho de instalación para el montaje del equipo según las dimensiones indicadas en el croquis (ver arriba) (dimensiones en mm).
2. Conecte el equipo a la red eléctrica con la alimentación desconectada.
3. Empuje el equipo completamente dentro del gabinete previamente preparado.
4. Fije el equipo al marco con dos tornillos, uno a la izquierda y otro a la derecha, con la puerta abierta.



- Este equipo sólo puede ser instalado por un especialista autorizado.
- Asegúrese de que haya suficiente ventilación durante su funcionamiento. No cierre las aberturas de ventilación.
- La circulación de aire debe estar disponible en la parte trasera del equipo.
- Los muebles de cocina, incluido el material de soporte, el revestimiento de la superficie, los adhesivos y las juntas, deben tener suficiente resistencia al calor, según la norma DIN 68930:2009.
- No coloque objetos pesados sobre la puerta, no se apoye en ella y no transporte el equipo por el asa de la puerta.

Atornille el equipo en su lugar

1. Introduzca el equipo en el nicho de instalación.
2. Abra la puerta del equipo.
3. Atornille el equipo con 2 espaciadores (A) y 2 tornillos (B).



4 Puesta en marcha del equipo

Antes de utilizar el equipo límpielo a fondo

Lave el horno y los accesorios previamente retirados con agua tibia.

Primer proceso de calentamiento

- Los olores y el humo son normales cuando se calienta el horno por primera vez y no son motivo de preocupación.
- Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para que los olores y el humo se disipen rápidamente. Según las circunstancias, abra las ventanas o encienda la ventilación.
- Durante el 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 (por ejemplo, la bandeja de hornear, la rejilla de la parrilla) del equipo. Mantenga el interior del equipo vacío y cierre la puerta.
2. Caliente el equipo vacío durante 45 minutos a la máxima temperatura en calor inferior/superior.
3. Después del proceso de calentamiento, deje que el equipo se enfríe y límpielo.
→ Una vez finalizado el proceso de calentamiento y la limpieza, el equipo está listo para funcionar.

4.1 Funciones del horno

Horno con convección convencional, función de ventilador

Se puede hornear con calor superior e inferior, grill, convección, aire caliente y función eco.

Seleccione la función con el selector de funciones (1).

Seleccione la temperatura con el selector de temperatura(4).

4.2 Funcionamiento del horno



PELIGRO DE EXPLOSIÓN

Mantenga los objetos inflamables y explosivos lejos del equipo. El lugar de instalación del equipo debe estar ventilado en todo momento.

Encendido y apagado del horno

Para encender el horno, observe lo siguiente:

- Determine las condiciones de funcionamiento necesarias del horno.
- Función del horno
- Temperatura del horno

Ajuste de temperatura

1. Pulse  (6).
→ El indicador de la hora parpadea.
2. Gire el selector (4) y ajuste las horas. (0-23 horas)
3. Pulse  (6).
→ Se confirma la visualización de la hora. El indicador de minutos parpadea.
1. Gire el selector (4) y ajuste los minutos. (0-59 min.)
2. Pulse  (6) para confirmar el ajuste.

Ajuste de función

1. Gire el selector de funciones (1) y seleccione la función.
→ La función seleccionada se ilumina.
2. Gire el selector (4) y ajuste la temperatura.
→ La temperatura ajustada es visible.
3. Pulse  (3) para iniciar la operación.
4. Pulse  (3) para confirmar la hora.



- La hora se puede cambiar con el selector (4) de 0-0:30 min. en intervalos de 1 minuto, de 0:30-9:00 hrs. en intervalos de 5 minutos.
- La temperatura se puede cambiar en ciclos de 5 °C y la función de grill en ciclos de 30 °C.
- Para modificar el tiempo de cocción durante la cocción: gire el selector de funciones (1). Confirme con  antes de 3 segundos, de lo contrario el cambio no se confirma y la hora vuelve al ajuste original.
- Para modificar la temperatura durante la cocción: gire el selector (4) a la temperatura deseada.
- Confirme con  antes de 3 segundos, de lo contrario el cambio no se confirma y la temperatura vuelve al ajuste original.

Encendido de la iluminación

1. Gire el selector de funciones (1) hasta que  se ilumine.
2. Pulse  (3).
→ "0:00" y  se iluminan y ":" parpadea.

Bloqueo para niños

1. Pulse  (3) y  (5) simultáneamente durante 3 segundos.
→ El bloqueo para niños está activado,  se ilumina en la pantalla.
2. Pulse  (3) y  (5) simultáneamente durante 3 segundos.
→ El bloqueo para niños está desactivado. El símbolo  ya no se ilumina.

Función alarma

Esta función sirve como recordatorio para cocinar entre 0:01-9:59 horas.

Esta función es ajustable durante el tiempo de espera (temperatura y función) de forma similar a un reloj de alarma.

1. Pulse .
2. Gire el selector (4) (ajuste el tiempo 0-9h).
3. Pulse .
4. Gire el selector (4) (ajuste el tiempo de 0 a 59 minutos).
5. Pulse  (3) para confirmar.

Iniciar, pausar o cancelar el proceso de cocción

1. Pulse  (3) para iniciar la operación. Si la operación está en pausa, pulse  (3) para continuar la operación.
2. Pulse  (5) una vez para pausar la operación, pulse  (5) dos veces para cancelar la operación.

Modo de ahorro de energía

1. Pulse  (3) durante 3 segundos.
→ La pantalla se apaga y pasa al modo de ahorro de energía.
2. Pulse cualquier tecla.
→ La pantalla se enciende y sale del modo de ahorro de energía.

Tras 10 minutos sin funcionar, el equipo pasa automáticamente al modo de ahorro de energía.

Ajuste de la hora de inicio

Para poder establecer una hora de inicio, la hora debe estar ajustada.

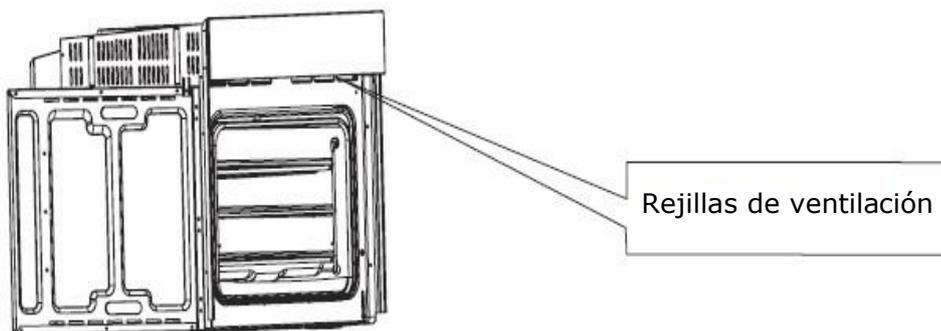
3. Pulse  (6).
4. Gire el selector (4) y ajuste las horas.
5. Pulse nuevamente  (6).
6. Gire el selector (4) para ajustar los minutos.
7. Gire el selector de funciones (1), seleccione la función.
8. Pulse  (3) para confirmar la función seleccionada.
9. Gire el selector de funciones (1) y ajuste el tiempo de cocción.
10. Gire el selector (4), ajuste la temperatura.
11. Pulse  (3), confirme los ajustes.
→ El símbolo  aparece en la pantalla
12. Pulse  (6), y visualice la hora de inicio durante 3 segundos.
→ Una vez transcurrido el tiempo de inicio, la cocción comienza automáticamente tras un zumbido.
→ El símbolo  se apaga y los demás símbolos funcionan normalmente.



- Para la iluminación y la función de descengelado no se puede ajustar la hora de inicio.
- Durante el ajuste de la hora de inicio, no se puede ajustar la "función alarma".

Rejillas de ventilación

Cuando el proceso de cocción ha finalizado y la temperatura del horno es superior a 75 °C, el ventilador sigue funcionando durante 15 minutos. Cuando la temperatura del horno desciende por debajo de los 75 °C, el ventilador deja de funcionar anticipadamente.



Función del horno: Ventilador con calor superior e inferior

Tipo de pasta	Temperatura [°C]	Tiempo de horneado [minutos]
Horneado en molde		
Merengue	80	60-70
Bizcocho Victoria	150	65-70
Gugelhupf (masa de levadura)	150	60-70
Pastel	150	25-35
Horneado en bandeja universal		
Pastel de levadura	150	40-45
Tarta con cubierta de desmoronado (crumble)	150	30-45
Tarta de frutas	150	40-55
Bizcocho	150	30-40

Función del horno: Calor superior e inferior

TORTA/PASTEL	Calor superior/inferior		
Tipo de pasta	Nivel de la rejilla	Temperatura [°C]	Tiempo de horneado [min]
Rosca/Pastel marmoleado	2	170-180	60-80
Bizcochos	2	160-180	65-80
Base para tarta	2-3	170-180	20-30
Bizcocho esponjoso	2	170-180	30-40
Bizcocho de Saboya (masa de levadura)	2	160-180	40-60
Pan (p. Ej. pan multigrano)	2	210-220	50-60
Pastel de frutas (masa quebrada)	3	170-180	35-60
Tarta con cubierta de desmoronado (crumble)	3	160-170	30-40
Pastel envuelto	2	180-200	10-15
Pizza (masa fina)	3	220-240	10-15
Pizza (masa gruesa)	2	190-210	30-50
Galletas	3	160-170	10-30
Masa de hojaldre	3	180-190	18-25
Merengues	3	90-110	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 parrilla, se recomienda colocar una bandeja con un poco de agua en el estante inferior (grasera)
- El asado debe voltearse al menos una vez, después de la mitad del tiempo de cocción. De vez en cuando bañe la carne con la salsa resultante o con agua caliente salada, no use agua fría.

ASADO	Nivel de la rejilla		Temperatura [°C]		Tiempo de cocción [minutos]
	Tipo de carne	Ventilador	Calor superior/inferior	Ventilador	
Carne de vacuno (res)					para 1 cm
Rosbif/Filete -Poco hecho		3		250	12-15
Horno precalentado: -Término medio		3		250	12-15
-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		3		210-230	25-30
Ternera	2	2	160-170	200-210	90-120
Cordero	2	2	160-180	200-220	100-120
Venado	2	2	175-180	200-220	100-120
Aves					
Pollo	2	2	170-180	210-220	40-55
Ganso (aprox. 2 kg)	2		160-180	190-200	150-180
Pescado	2	2	175-180	210-220	40-55

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

Función del horno: Combinación de Grill y Calor superior

Asado	Temperatura [°C]	Tiempo de asado [minutos]
Pollo (aprox. 1.5 kg)	250	90-100
Pollo (aprox. 2 kg)	250	110-130
Pincho/Brocheta	250	60-70

Receta para función ECO

Receta	Temperatura [°C]	nivel	Tiempo [minutos]	Precalentado
Gratinado de papas y queso	180	1	90 - 100	No
Torta de queso	160	1	100 - 150	No
Pastel de carne	190	1	110 - 130	No

Función del horno: Grill

GRILL Tipo de comida	Nivel de la parrilla desde abajo	Temperatura [°C]	Tiempo[Min.]	
			Lado 1	Lado 2
Chuleta de cerdo	4	250	8-10	6-8
Milanesa de cerdo	3	250	10-12	6-8
Pincho/Brocheta	4	250	7-8	6-7
Salchichas	4	250	8-10	8-10
Rosbif (filete aprox. 1Kg)	3	250	12-15	10-12
Milanesa de ternera	4	250	8-10	6-8
Filete de ternera	4	250	6-8	5-6
Chuleta de carnero	4	250	8-10	6-8
Chuleta de cordero	4	250	10-12	8-10
Pollo a la mitad (aprox. 500 gr)	3	250	25-30	20-25
Filete de pescado	4	250	6-7	5-6
Trucha (aprox. 200-250 gr)	3	250	5-8	5-7
Pan (rebanadas)	4	250	2-3	2-3

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

ASADO Tipo de carne	Peso [kg]	Nivel de la parrilla desde abajo	Temperatura [°C]	Tiempo [minutos]
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

5 Limpieza y mantenimiento



PELIGRO

- Apague el equipo y deje que se enfríe completamente antes de realizar cualquier trabajo de limpieza o mantenimiento.
- No utilice nunca un limpiador de vapor para la limpieza. La humedad podría entrar en los componentes eléctricos.
- El equipo debe estar seco antes de volver a ponerlo en funcionamiento.



PRECAUCIÓN

PELIGRO DE ESCALDADURAS

Al limpiar el equipo, seleccione la temperatura del agua para que no haya riesgo de quemaduras.



PRECAUCIÓN

PELIGRO DE LESIONES

Durante la limpieza/mantenimiento el equipo, tenga cuidado de proteger las manos y los dedos para que no queden atrapados en la puerta y en las bisagras a presión.

ATENCIÓN

¡RIESGO DE DAÑOS MATERIALES!

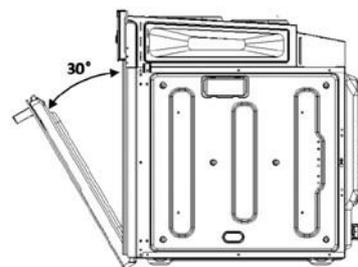
No utilice limpiadores abrasivos agresivos o cepillos metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie. Esto puede destruir el cristal.

Horno y accesorios

- Limpie el horno después de cada uso.
- Primero permita que el horno se enfríe.
- Retire los accesorios y límpielos con un paño húmedo. Seque los accesorios y vuelva a ponerlos en el horno. No utilice ningún producto de limpieza agresivo o abrasivo.

Puerta de cierre suave

Si la puerta está abierta más de 30°, la puerta se quedará abierta en cualquier ángulo. Si está abierta menos de 30°, la puerta se cierra lentamente con la ayuda de los amortiguadores.



5.1 Limpieza por pirólisis

El modo de pirólisis limpia las superficies autolimpiables de la cámara de cocción. Las superficies autolimpiables (pared trasera, techo y paredes laterales) están recubiertas de una capa de cerámica porosa y mate.

Esta capa absorbe las salpicaduras del horneado, el asado y la parrilla y las descompone mientras el equipo está en funcionamiento. Cuando las superficies ya no se limpian lo suficiente y aparecen manchas oscuras, la función de limpieza por pirólisis debe limpiar las superficies.



PELIGRO DE QUEMADURAS

- Durante el proceso de limpieza, las superficies se calientan más que durante el uso normal.
- No toque el equipo. Mantenga a los niños alejados del equipo.



DAÑOS MATERIALES Y PELIGRO DE LESIONES

Retire todos los accesorios del horno antes de la limpieza pirólítica. Las piezas pueden quemarse y fundirse.

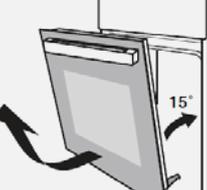
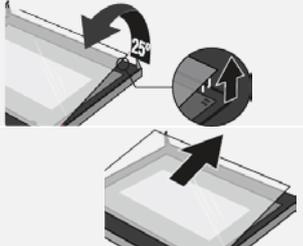
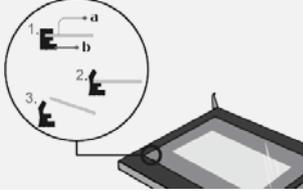
Inicio de la piro-limpieza

1. Gire el selector de funciones (1) hasta que aparezca Pirólisis "PYR".
2. Pulse  (3) para iniciar la pirólisis.
→ La pirólisis comienza con una hora estándar de 02:00 horas.
→ El símbolo "PYR" aparece en la pantalla.
3. Gire el selector de funciones (1) para cambiar entre las 02:00 y la 01:30 horas.
4. Pulse  (3) para confirmar el ajuste de la hora.



- Si la puerta del equipo no está cerrada, la pulsación del botón de arranque no es válida. El LED muestra "door" (puerta).
- Si la temperatura central del equipo es superior a 320 °C el LED muestra "Cool" y "PYR". Si la temperatura central del equipo es inferior a 200°C, pulse Cancelar para detener la operación. Pulse nuevamente el botón (5) y la función volverá al estado de espera.
Si la temperatura es superior a 200°C, pulse una vez el botón (5) y la función vuelve directamente al estado de espera.

5.2 Quitar /limpiar la puerta del horno

Instrucciones	Imagen
1. Abra la puerta del horno y empuje hacia arriba las bisagras de ambos lados.	
2. Cierre la puerta a unos 30°. Sujétela con una mano en cada lado y levántela para sacarla del electrodoméstico.	
3. Abra el soporte de la puerta como se muestra en la imagen.	
4. Retire el cristal exterior de la puerta.	
5. Una vez retirado el cristal exterior, afloje con cuidado el cristal central, como se muestra en la imagen de la derecha. a) cristal centra b) junta	

Limpieza del cristal interior de la puerta del horno

El panel de cristal interior incrustado en la puerta del horno puede ser desmontado para su limpieza.

1. Desenrosque las dos piezas de plástico de las esquinas laterales superiores de la puerta del horno y apártelas.
2. Retire el panel de cristal y lávelo.
3. Vuelva a colocar el panel de cristal en orden inverso. Asegure nuevamente la placa de cristal con las dos piezas de plástico.

6 Sustitución de la bombilla

Para sustituirla, proceda como sigue:

1. Desconecte la fuente de alimentación.
2. Gire la tapa de la lámpara de cristal en sentido contrario a las agujas del reloj para aflojarla.
3. Sustituya la bombilla por una nueva del mismo tipo.
4. Vuelva a colocar bien atornillada la tapa de la lámpara de cristal.



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

Tensión	230 V	Potencia	25 W
Resistencia al calor	T300	Conector	G9 (Bombilla enchufable)

7 Mensajes de error /Solución del problemas

Mensaje de error	Posible causa	Solución de problemas
AS	El sensor de temperatura no funciona bien	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente correspondiente
F	El horno tiene un fallo	Apague el horno durante 30 minutos. Si el problema sigue produciéndose: Desconecte el horno de la red eléctrica durante un minuto y vuelva a conectarlo. Si el problema no se resuelve, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
El horno no calienta	El horno está ajustado a DEMO. Está conectado incorrectamente.	Vea la configuración el horno Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
	Diferente tensión de alimentación	Compruebe la tensión de alimentación y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
La luz del horno no se enciende cuando usted enciende el horno	Bombilla averiada	Sustituya la bombilla. Vea el capítulo 6
El ventilador funciona constantemente		Después del funcionamiento del horno, es normal máximo una hora. Si tarda más, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
El símbolo Símbolo de "bloqueo de puerta" parpadea		Contacte con el servicio de atención al cliente.

8 Servicio de atención al cliente

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



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

Dirección de Servicio al cliente responsable:

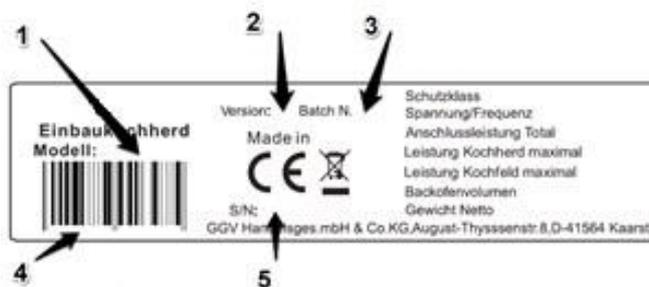
Tel: (+34) 876 03 66 60

Internet: www.exquisit-home.es

Los pedidos de reparación también pueden solicitarse en línea

Tenga preparada la siguiente información para tramitar rápidamente la orden de reparación:

- 1) Modelo
- 2) Versión
- 3) Lote
- 4) Código EAN



así como la dirección completa, el número de teléfono y la descripción de la avería. La información específica del equipo puede encontrarla en la placa de características del interior del equipo o en la parte posterior del mismo.

9 Condiciones de la garantía

Generalidades

Como comprador de un dispositivo Exquisit, usted tiene derecho a las garantías legales del contrato de compra con su distribuidor.

Para ello, recuerde conservar la FACTURA o el TICKET DE COMPRA pues es el único modo válido para mostrar la fecha de comienzo del periodo de Garantía. Sin ellos no se aplicará ninguna reparación cubierta por la Garantía del fabricante.

Adicionalmente, le proporcionamos las siguientes condiciones:

Vigencia de la garantía

La garantía tiene una duración de 36 meses a partir de la fecha de compra (se debe presentar un comprobante de compra). Los fallos o defectos en el equipo se rectifican de forma gratuita durante los primeros 24 meses, siempre que el equipo sea accesible para reparaciones sin ningún esfuerzo especial. En los 12 meses posteriores, el comprador está obligado a demostrar que el fallo o defecto ya existía desde la entrega.

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

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

Alcance de las medidas correctivas

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

Queda excluido lo siguiente:

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

Alcance de validez de la garantía

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

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

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

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

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

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

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

TEL: (+34) 876 03 66 60

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

10 Datos técnicos

Marca		Exquisit
Modelo		EBEP 697-3H
Clase de protección		I
Rango de temperatura	°C	50 – 450
Conexión eléctrica		
Tensión /Frecuencia [V/Hz]	V / Hz	220-240 / 50-60
Carga conectada	W	3200
Dimensiones sin embalaje	(alto x ancho x fondo) mm	595x595x575
Peso sin embalaje	Kg	28.5
Código EAN		4016572405033

**Nos reservamos el derecho a modificaciones técnicas*

Todos los datos específicos del equipo de la etiqueta energética han sido determinados por el fabricante del equipo bajo condiciones de laboratorio según métodos de medición normalizados en toda Europa. Se registran en la norma EN 50304. El consumo energético real de los electrodomésticos depende naturalmente del lugar de instalación y del comportamiento del usuario y, por lo tanto, puede ser superior a los valores determinados por el fabricante del electrodoméstico en condiciones estándar.

Conformidad CE

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

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

11 Eliminación de residuos

Eliminación del embalaje



Deseche los residuos del embalaje según el tipo. El cartón y la cartulina deben eliminarse como residuos de papel y el papel de aluminio como material reciclable.

Eliminación de equipos antiguos



El equipo está marcado con el símbolo que se muestra aquí de acuerdo con la Directiva Europea de Eliminación de Residuos 2012 / 19 / EU.

La directiva contribuye a la correcta eliminación del equipo y a la recuperación de materias primas secundarias

Los electrodomésticos viejos no deben eliminarse con la basura doméstica.

Todo consumidor está obligado por ley a eliminar los equipos viejos por separado de los residuos domésticos.

Para evitar efectos negativos en el medio ambiente, deseche los equipos viejos en el punto de venta o en un punto de recogida municipal para su correcto reciclaje.

Inutilice los equipos viejos antes de deshacerse de ellos:

- Saque el enchufe de la toma de corriente.
- Separe el enchufe del cable de corriente.



ADVERTENCIA

PELIGRO DE ASFIXIA

Los niños no pueden reconocer los peligros inherentes a la manipulación de los electrodomésticos. Proporcione la supervisión necesaria y no deje que los niños jueguen con el equipo.

exQUISIT

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

EBEP697-3H_0490124_E1-0_Lxx_ES
Importado por JEELPERG, SLU. (NIF B99560591)

www.exquisit-home.com