URSUS TROTTER®

Desde 1937

HORNO ELÉCTRICO
UT-BACKOFEN PRO-I 80L

GARANTÍA 2 AÑOS GARANTÍA

2 Bandejas esmaltadas

Stay-on tech

Convección

Spiedo

Temporizador



MANUAL DE USUARIO Y PÓLIZA DE GARANTÍA

HORNO ELÉCTRICO
UT-BACKOFEN PRO-I 80L
220V / 50Hz / 2200W



Precauciones e instrucciones de seguridad

ADVERTENCIAS

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, capacidades sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas para evitar un peligro.



PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.

- Nunca conectar el aparato a un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- **PRECAUCIÓN:** Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la alimentación. No debe sumergir el aparato. No utilice productos abrasivos para la limpieza de las piezas o accesorios que están en contacto con alimento.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares, tales como:

- Cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Casas de campo.
- Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
- Ambientes tipo bed and breakfast.

No debe sumergir el aparato.

- Favor lea cuidadosamente este manual antes de utilizar el producto y guárdelo para futuras consultas
- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico.
- Use el horno de acuerdo con las instrucciones aquí indicadas.

PARTES Y PIEZAS DEL HORNO



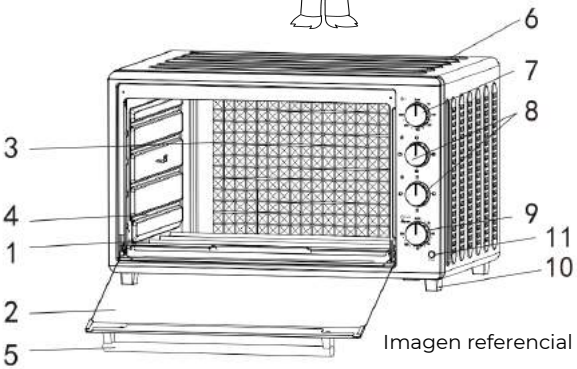
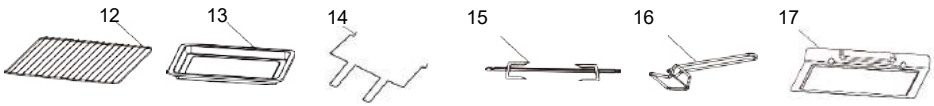


Imagen referencial



1. Resistencia	5. Manilla de la puerta	9. Luz de funcionamiento	13. Bandeja para hornear (2 unidades)
2. Puerta de vidrio	6. Cuerpo del horno	10. Temporizador	14.Accesorio para Rotisserie
3. Cavidad interior	7. Control de Temperatura	11. Patas de base	15. Rotisserie (Spiedo)
4. Guías de bandejas	8. Control de Funciones / Cocción	12. Parrilla	16. Accesorio para retiro bandejas y parrilla
			17. Bandeja recolectora de migas

Nota: Las imágenes de los accesorios podrían variar según el modelo adquirido.

ESPECIFICACIONES

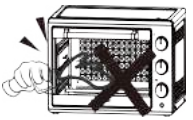
Modelo	UT-BACKOFENPRO-I 80L
Corriente	220V~50 Hz
Potencia	2200W
Medidas del producto (ancho x alto x fondo)	605x425x500mm



ADVERTENCIAS



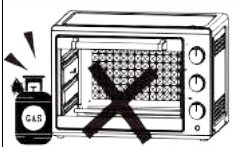
Siempre utilice el accesorio para retiro de bandejas y rejillas al retirar o colocar las bandejas y rejillas. Si utiliza sus manos, podría sufrir quemaduras.



Cuando el horno esté caliente, no aplique agua a la puerta de vidrio, ya que podría causar que ésta se quiebre.



Cuando desenchufe el horno, siempre tome el enchufe, nunca tire del cordón de alimentación. Si tira del cordón podría romper los alambres al interior del mismo.



No coloque el producto cerca de un quemador a gas ni otra fuente de calor, ni dirija aire caliente hacia el producto cuando está en funcionamiento (por ejemplo un ventilador). Si lo hace, esto impedirá la correcta operación del control de temperatura y podría afectar el correcto funcionamiento del aparato.

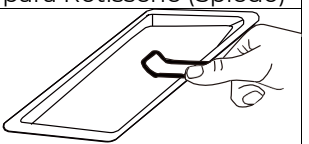
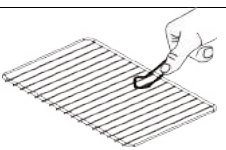
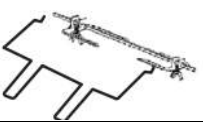


Para evitar descargas eléctricas, nunca moje el cordón eléctrico, enchufe u otras partes del aparato. No manipule el producto con las manos o los pies húmedas o mojados. Siempre desenchufe el producto después de cada uso o si es dejado sin atención. Siempre desenchufe el horno cuando no esté en uso o antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de instalar o sacar piezas o antes de limpiarlo. Un mal funcionamiento del horno enchufado podría causar un incendio.

Cuando cocine recetas aceitosas, como pollo al horno, es recomendable colocar 2 hojas de papel aluminio en la bandeja de manera de disminuir las salpicaduras de aceite. Luego el aceite quedará atrapado entre las hojas.



INDICACIONES DE USO

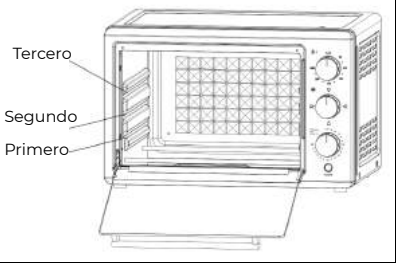
Bandeja esmaltada para hornear y parrilla		
Accessorios	Tipo de comida (sólo como referencia)	Cómo usar el accesorio para bandejas y parrillas y el accesorio para Rotisserie (Spiedo)
Bandeja esmaltada de horno 	Pollo rostizado, hamburguesas, carnes, gratinados, vegetales, papas fritas, bizcochos, tartaletas y otros alimentos cocinados o calentados en horno.	
Parrilla 	Papas asadas, vegetales enteros, alimentos secos.	
Bandeja con parrilla 	Para comida jugosa, pescados, pollos, etc.	

Nota: Las bandejas no son cuadradas.

Precaución: Tenga mucho cuidado cuando remueva las bandejas con líquidos, ya que éste podría derramarse

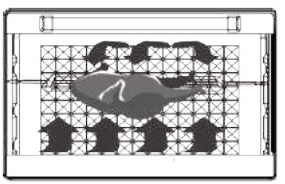
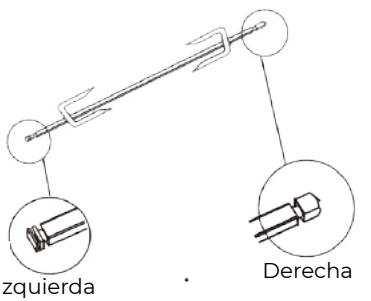
GUIAS DE BANDEJAS Y PARRILLA

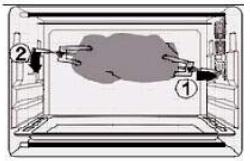
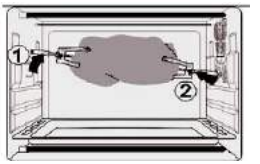
Usted puede ajustar la altura de las bandejas y la parrilla en 3 distintas posiciones de acuerdo a los platos que desee preparar.
Por ejemplo, si cocina macarrones gratinados, utilice la altura superior para dorar. Para hacer pollo rostizado use la posición inferior.

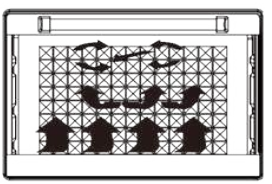


FUNCION ROTISSERIE (SPIEDO)

COMO USAR EL SPIEDO:

Usar el spiedo	Instalar el spiedo
 Con esta función obtendrá un horneado perfecto y jugoso. El Spiedo sostiene hasta 3 kilos, cocine sólo alimentos con un peso menor.	

Instale el Spiedo	Remueva el Spiedo	Accesorio para Spiedo
		
Instale el extremo sin ranura del spiedo en el orificio derecho al interior del horno (1) y luego bájela para instalar el otro extremo en el soporte para spiedo al lado izquierdo del interior del horno (2).	Utilice el accesorio para Spiedo para sacar éste primero del soporte (1) y luego del lado opuesto (2) con precaución. ***PRECAUCIÓN****: Tenga cuidado con el goteo de aceite u otros líquidos calientes*	Por favor siempre utilice el accesorio para Spiedo para instalar y retirar cuidadosamente el Spiedo.

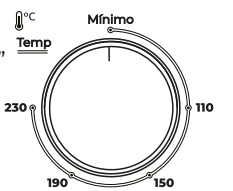
Convection Function	
	Este horno está equipado con un una función especial de cocción por un sistema de convección forzada de aire que permite una distribución homogénea del calor dentro del horno obteniendo mejores resultados en la cocción de alimentos y un horneado uniforme. Especial para cocinar queques, estofado, pizzas y masas en general.

USO DE LOS CONTROLES

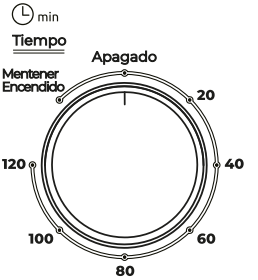
1.- CONTROL DE TEMPERATURA

Gire la perilla "**Control de Temperatura**" hacia la derecha en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la temperatura de acuerdo al alimento que desea cocinar.

El rango de temperatura es de la posición "**Mínimo**" 50°C a 230°C.



2.- TEMPORIZADOR



A.- Fije el temporizador en los minutos que desea cocinar (entre 0 y 120 minutos).
Para ello, gire la perilla del temporizador en el sentido de las agujas del reloj, desde la posición de "APAGADO".
Ahora el horno está funcionando y se apagará automáticamente al finalizar el tiempo seleccionado y sonará una alarma.
Tenga cuidado con las superficies calientes.

B.- Cuando desee fijar el temporizador en menos de 5 minutos, debe girar el temporizador a más de 6 minutos y luego disminuir el tiempo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tiempo requerido.

C.- El horno se puede apagar manualmente durante la cocción girando la perilla del temporizador en sentido cobntrario a las agujas del reloj a la posición "APAGADO".

D. Se puede ajustar el tiempo de cocción mientras se está cocinando girando la perilla del temporizador en sentido a las agujas del reloj o sentido contrario.

E.- En la posición "Mantener encendido" usted debe controlar el tiempo de uso, ya que el horno permanece encendido, en esta posición el tiempo no se ajusta y el horno no se apaga automáticamente.
*** Puede verificar si el horno está encendido observando si los calefactores eléctricos están funcionando o si la luz piloto frontal está encendida.**

3. Seleccione la combinación de funciones de cocción y encendido de convección y spiedo que desee de acuerdo a los platos a cocinar.	Perilla de control de Spiedo y convección.	Apagado	APAGADO
			Función Rotisserie (Spiedo)
			Función Convección
			Función Spiedo y Convección
 Función	Perilla de función de cocción.	Apagado	APAGADO
			COCCION SUPERIOR
			COCCION INFERIOR
			COCCION SUPERIOR E INFERIOR

TABLA DE REFERENCIA PARA COCCION DE COMIDAS

Tipo de comida	Cantidad	Temperatura (°C)	Nivel	Tiempo (min.)
Pan	2-3 piezas	180	3	9-13
Tostadas	2-4 piezas	230	2	2-5
Hamburguesa	2-3 piezas	200	2	3-5
Pescado	/	200	2	7-10
Jamón	2 cm	200	2	7-12
Salchicha/HOT Dog	3-4 piezas	200-230	2	8-10
Queques	/	180	2	20-30
Carne	1-2 cm	230	2	10-15
Pollo	Medio pollo	175-200	3	30-40

INSTRUCCIONES DE USO

Antes de usar por primera vez:

Caliente el horno vacío:

1) Coloque las bandejas y la parrilla al interior del horno.

2) Fije el control de funciones en modos "COCCION SUPERIOR E INFERIOR", luego fije el control de temperatura en "230°C" y haga funcionar el horno vacío por 10 minutos.

De esta manera se eliminan las sustancias que se usan para proteger el horno antes de ser usado.

Nota: En el primer uso puede haber algo de humo y un olor a quemado, esto es debido a la eliminación de las sustancias que se utilizan para proteger el horno antes de ser usado y eso es normal.

PERILLA DE CONTROL DE TEMPERATURA

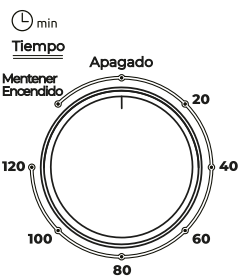
Fije el Control de Temperatura girando la perilla en sentido de las agujas del reloj conforme al tiempo de cocción de los platos que desea cocinar (el rango de temperatura es de 50°C en la posición mínimo a 230°C aproximadamente).

PERILLA DE CONTROL DE FUNCIONES:

Seleccione la función "Cocción superior", "Cocción inferior" y "Cocción superior e inferior" con la perilla de control de funciones conforme a los platos que

desea cocinar. La luz piloto frontal o los elementos calefactores indicarán que el horno está funcionando.





1. Fije la flecha de la perilla de control en tiempo de cocción que desea seleccionar (entre 0 y 120 minutos). El número indica los minutos de cocción.

2.Fije el Control de tiempo girando hacia las perillas del reloj.

El horno se apagará automáticamente al cumplir el tiempo seleccionado y sonará una alarma.

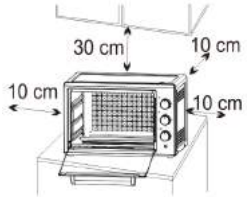
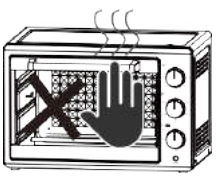
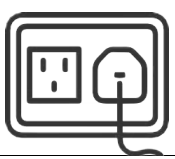
• Cuando fije el Control de Tiempo menos de 5 min, gírelo a más de 6 min. y luego vuelva al tiempo seleccionado.

3. El horno puede ser apagado manualmente girando el control de tiempo contra las perillas del reloj, hasta llegar a la posición "Apagado".

Nota: En la posición "Mantener encendido", usted tiene que controlar el tiempo, ya que se desactiva el ajuste automático de la perilla y el horno no se apaga automáticamente.

Nota: Si el interior del horno está sucio, el tiempo de cocción puede tomar más de lo esperado.

PRECUACION

	Si el horno es colocado muy cerca de una pared, ésta se manchará por efecto del calor. Asegúrese que no existen cortinas ni elementos similares en contacto con el horno mientras que está funcionando, ya que esto podría ocasionar un incendio. No coloque nada entre la superficie y la parte inferior del horno, ya estos objetos podrían quemarse. Al usar el horno, asegúrese de mantener un espacio libre de al menos 10 cms por cada lado y 30 cms en la parte superior para garantizar una buena circulación de aire.
	No coloque ningún objeto sobre la superficie superior del horno ya que el calor podría causar deformación o quebradura del mismo.
	Ninguna botella o recipiente de comida pintado o tinteado puede ser calentado directamente en el horno, ya que estos se podrían quebrar y dañar a las personas. No coloque los siguientes materiales dentro del horno mientras está funcionando: cartón, plástico, papel u otros elementos similares. Y cuando el horno no está en uso, sólo guarde dentro del mismo los accesorios incluidos o los recomendados por el fabricante.
	**CUIDADO!** Tenga precaución de no quemarse durante el uso del horno cuando cocina. Las partes metálicas y la superficie de la puerta de vidrio se calienten a altas temperaturas durante el uso. No se apoye en el horno durante su uso o inmediatamente después del uso. Sea muy cuidadoso de no tocarlas durante la apertura y cierre de la puerta y sólo utilice la manilla.
	El enchufe del cordón eléctrico siempre debe ser conectado a un tomacorriente correspondiente a una red eléctrica con el mismo voltaje y frecuencia indicadas en la placa característica del producto. Fíjese de insertar completamente el enchufe macho en el terminal hembra, de lo contrario podría tornarse anormalmente caliente. Inserte correctamente el enchufe en el tomacorriente. No ocupe triples ni extensions eléctricas, ni conecte múltiples enchufes.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Siga las siguientes instrucciones básicas de seguridad:

1. Lea todas las instrucciones.

2. Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico y no para uso comercial o industrial.

3. No use el horno si el cable o en enchufe están dañados, llévelo a un Centro de Servicio Técnico autorizado para que lo revisen, ajusten o reparen.

4. El horno no debe ser operado mediante temporizadores externos o sistemas de control remotos.

5. No deje el cable eléctrico colgado sobre un meson ni tampoco en contacto con superficies calientes.

6. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños o accidentes.

7. Sólo utilice accesorios y repuestos autorizados, el uso de componentes alternativos pueden causar daño al producto.

8. No se deben introducer trozos extremadamente grandes de alimentos o utensilios metálicos dentro del horno, ya que existe riesgo de incendio o descarga eléctrica.

9. No toque las superficies calientes. Use tenazas o guantes especiales.

10. Protéjase contra golpes eléctricos y no sumerja el cordón eléctrico ni el horno eléctrico en agua u otros líquidos para su limpieza.

11. Niños deben ser supervisados en la cocina para que no jueguen ni utilicen el producto.

12. Desechufe el producto cuando no esté en uso o antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de colocar o sacar objetos.

13. No opere el producto si el cordón eléctrico está dañado o si el producto presenta mal funcionamiento. Llévelo de inmediato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo revisen, ajuste o reparen.

14. No usar en la interperie.

15. No coloque cerca ni al interior del horno, calentadores a gas o eléctricos.

16. Deberá tener precaución extrema cuando movilice el producto con aceite caliente u otras preparaciones hirviendo.

17. Para total desconectar el producto de la red eléctrica desenchufe el producto del tomacorriente.

18. No dar un uso distinto de aquel para el cual fue creado este producto.

CUIDADO: No sumerja este producto en agua ni cualquier otro líquido.

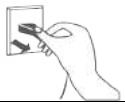
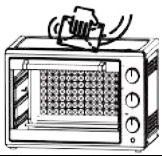
MANTENIMIENTO

1.- Aparte de la limpieza mencionada en este manual, no se requiere de mantenimiento o servicio adicional.

2.- Las reparaciones, en caso de ser necesarias, deben ser realizadas sólo por un Servicio Técnico autorizado.

METODO DE LIMPIEZA



	Desenchufe el producto y espere a que se enfríe antes de comenzar la limpieza.
	Limpie los accesorios del horno como la bandejas, parrilla y accesorio para bandejas y parrilla con un paño de algodón (o esponja), agua tibia y con detergente neutro. La puerta se puede limpiar con una esponja húmeda y luego secar con un paño o toalla de papel. Limpie el exterior e interior del horno con una esponja o toalla húmeda. No utilice escobillas duras ni limpiadores abrasivos para limpiar el interior o exterior del horno, así no dañará su acabado.
	NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS, NI LIMPIADORES PULIDORES, NI SOLVENTES, NI ESPONJAS DE ACERO PARA LIMPIAR EL HORNO Y SUS ACCESORIOS YA QUE PUEDEN DAÑARLOS. DEJE QUE TODAS LAS PIEZAS Y SUPERFICIES SE SEQUEN BIEN ANTES DE ENCHUFAR Y USAR EL HORNO.

Correcta eliminación del producto



Este producto no debe ser eliminado junto con la basura doméstica. Puedes ayudar a proteger el medioambiente! Recicla este producto responsablemente para promover el reuso sustentable de materiales. Recuerda respetar las reglamentaciones locales: entregar los equipos eléctricos que no funcionan a un centro de eliminación de residuos apropiado.



POLIZA DE GARANTIA



URSUS TROTTER®

Desde 1937

URSUS TROTTER SMALL APPLIANCES S.A.
Una empresa chilena con precisión alemana que da confianza
San Pablo 3747 - Tel.: 232218030
Casilla 3234 - Santiago - Chile
ventas@ursustrotter.cl - www.ursustrotter.cl
Sujeto a alteración sin previo aviso.

POLIZA DE GARANTIA “URSUS TROTTER”

El producto Ursus Trotter que cubre esta garantía, fue diseñado y fabricado con materiales y mano de obra de la más alta categoría y perfección bajo estrictas normas de calidad, según la cual cada producto es cuidadosamente probado y revisado con su correspondiente sello de inspección, lo que asegura un excelente funcionamiento en condiciones normales de uso, indicados en el manual de instrucciones que se entrega con cada artefacto.

Conserve este documento que garantiza al **COMPRADOR ORIGINAL**, durante el plazo de **24 MESES** a contar de la fecha de factura, el correcto funcionamiento de los elementos mecánicos, además de los defectos de material y/o fabricación comprobados por el fabricante.

Nuestro compromiso bajo esta garantía significa repara o reemplazar **SIN COSTO ALGUNO** para el **COMPRADOR ORIGINAL**, las partes que a nuestro juicio, muestren evidencia de defectos imputables a la fabricación. Esta garantía sólo tiene validez si el artefacto ha sido sometido a uso **DOMESTICO**. Nuestra garantía excluye fallas originales en los siguientes casos específicos:

a) Instalación incorrecta de acuerdo a las instrucciones entregadas con cada artefacto, o no observancia de las recomendaciones de mantenimiento del fabricante.
b) No observancia de las instrucciones de uso y advertencias presentes tanto en el manual como en las calcomanías de “advertencias” adheridas al artefacto.
c) Calidad o presión de Gas - Voltaje eléctrico inapropiado o fuera de normas.
d) Uso del artefacto en atmósfera corrosiva o contaminada (como peluquerías, lavanderías, tintorerías, etc.).
e) Operación del artefacto a temperaturas inadecuadas.
f) Conectado a redes de agua con presión inadecuada o aducciones de agua contaminada , agresivas y/o duras **NO** potables. Con elementos químicos, aguas desalinizadas, con exceso de cloración u otros minerales, como agua proveniente de pozos.
g) Cualquier otro mal uso, abuso, negligencia, accidente o intromisión de personas **NO** autorizadas por el fabricante.
h) Acabado interior y exterior, piezas de plástico, loza o vidrio expuestas al manipuleo.
i) Ampolleta, termostato, filtros y pilas, si lo hubiera.
j) Conectar termos de gas o calefones a cilindros de gas de 15Kg o de menor capacidad.
k) Materiales dañados por la utilización de líquidos con ácidos solventes ácidos o soda cáustica.
l) Daños causados por la instalación realizada por un instalador no autorizado de la marca.

Los artefactos portátiles en caso de requerir revisión, mantención o reparación, deben ser llevados por el cliente al Servicio Técnico autorizado de su zona.

Para solicitar atención, sírvase llamar a nuestro Servicio Técnico Autorizado correspondiente a su domicilio.
En casos de duda, consulte a su distribuidor “Ursus Trotter”, o directamente a nuestra fábrica.
Atenciones fuera del radio urbano de la ubicación del Servicio Técnico Autorizado deben ser pagadas dependiendo de la distancia, aún durante el período de garantía.

Esta Póliza es válida en el territorio nacional chileno sólo junto con la Factura o Boleta de compra.
Conserve ambos documentos a mano, ya que serán solicitados por el Técnico Autorizado “Ursus Trotter”.
En caso de duda, consulte a su distribuidor “Ursus Trotter”, o directamente a nuestra fábrica al teléfono (600 300 3080).

URSUS TROTTER®

Desde 1937



www.ursustrotter.cl