URSUS TROTTER®

Desde 1937

Encimera Vitrocerámica Inductiva

UT-ICT 5P INOX

GARANTÍA 2 AÑOS GARANTIE

Inductiva

Temporizador

One touch system



MANUAL DE USUARIO Y PÓLIZA DE GARANTÍA

Contenido



1. Introducción

1.1 Advertencias 4

1.2 Instalación

1.2.1 Golpe eléctrico 4

1.2.2 Riesgos de corte 4

1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad 5

1.3 Uso y Mantenimiento

1.3.1 Riesgo de golpe eléctrico 5

1.3.2 Superficies Calientes 5

1.3.3 Instrucciones de seguridad Importantes. 5

2. Introducción

2.1 Vista Superior 7

2.2. Panel Control 7

2.3 Información producto 7

2.4 Principio Funcionamiento 7

2.5 Antes de usar su nueva encimera vitrocerámica 8

2.6 Especificaciones Técnicas 8

3. Uso de Producto

3.1 Controles táctiles (Touch) 8

3.2 Escoger las ollas y sartenes apropiados 8

3.3 Como usar 9

3.3.1 Empezar a cocinar 9

3.3.2 Término de cocción 10

3.3.3 Función de bloqueo 10

3.3.4 Función de preservación de temperatura. 10

3.3.5 Función de temporizador (Timer) 11

3.3.6 Seguro de Sobre Temperatura 12

3.3.7 Advertencia calor residual 12

3.3.8 Tiempos de uso 12

3.3.9 Función FLEXI DUO 12

3.3.10 Pause y Partida 12

3.3.11 Usando la función Boost (Máxima potencia). 13

4. Guía de Cocción 13
4.1 Datos de cocción 13
4.1.1 Hervir a fuego lento, cocción arroz 13
4.1.2 Preparación de Filete 13
4.1.3 Freír revolviendo 14

5. Niveles de potencia de cocción 14

6. Limpieza y Mantenimiento 15

7. Datos y Sugerencias 16

8. Instalación 16
8.1 Selección de equipos de instalación 16
8.2 Antes de instalar fijar ganchos de anclaje 18
8.3 Atención 19
8.4 Conectar la encimera a la red eléctrica 20



1. Introducción

1.1. Advertencias

● Su seguridad es importante para nosotros. Lea con atención la siguiente información antes de usar su encimara vitrocerámica.

● Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

● Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

● **ADVERTENCIA**: Si la cubierta se encuentra trizada, apague y desconecte el aparato para evitar una descarga eléctrica.

● No utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del cristal.

● No se debe usar un limpiador a vapor.

● El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

● Peligro de incendio: No almacene elementos sobre las superficies de cocción.

● No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de cocción, ya que pueden calentarse.

● Este aparato incorpora una conexión a tierra únicamente con fines funcionales.

● Después del uso, apague la placa de cocción con su control y no confíe en el detector de sartenes.

● **PRECAUCIÓN**: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.

● **ADVERTENCIA**: Cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio.

● **PRECAUCIÓN**: Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la alimentación. Limpie el aparato periódicamente, no utilice productos abrasivos.

1.2 Instalación

1.2.1 Golpe eléctrico

● Desconecte la encimara de la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier tipo de mantención.

● Asegúrese que la alimentación eléctrica tenga una correcta conexión a línea de tierra.

● Cualquier modificación en la alimentación eléctrica de la casa, debe ser realizada por personal autorizado S.E.C.

● No seguir las instrucciones anteriores puede significar un serio accidente incluso con resultado fatal.

1.2.2 Riesgo de cortes

● Tenga cuidado con los cantos de la cubierta cerámica en el caso que hubiese sufrido daños durante su uso.

● No seguir las instrucciones anteriores puede producir un accidente al usuario.

1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad.

● Lea este instructivo antes de instalar y usar su encimara vitrocerámica.

● Nunca deje material combustible sobre esta encimera.

● Por su seguridad entregue este manual al personal que instalará su artefacto.

● La instalación de está encimara debe ser realizada por personal autorizado S.E.C., de acuerdo a las normativas vigentes y las indicaciones de presente a manual.

● El instalador debe prestar especial atención a la conexión a línea de tierra del domicilio.

● Este artefacto debe estar conectado a un circuito eléctrico independiente con su propia interruptor automático de seguridad.

● No conectar este artefacto según la normativa vigente y según las presentes instrucciones dejan su garantía inválida.

1.3 Uso y mantenimiento

1.3.1 Riesgo de golpe eléctrico.

● Nunca cocina con una encimara vitrocerámica con la cubierta quebrada. Si por alguna razón se quiebra la cubierta, desconecte inmediatamente la encimara de la alimentación eléctrica y llame al servicio técnico autorizado.

● Antes de limpiar la encimera desconéctela de la red eléctrica y asegúrese que se encuentre fría.

● No seguir las instrucciones anteriores puede producir un accidente al usuario.

1.3.2 Superficies calientes

● Por ser un artefacto de cocción, durante su uso la encimera tendrá algunas partes calientes las cuales pueden producir quemaduras.

● No toque, ni permita que su ropa o cualquier otra cosa más que implementos adecuados para cocinar, estén en contacto con la cubierta de la encimera hasta que esta se enfríe.

● Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas u otros no deben dejarse sobre la cubierta de la encimera, ya que pueden calentarse.

● Mantenga a los niños alejados de la encimera, de sobremanera cuando esté en uso.

● Las manillas de las ollas, sartenes y otros depósitos de cocción pueden calentarse por lo que tenga precaución al manipularlos.

● No seguir las instrucciones anteriores pueden producir un accidente de quemadura.

1.3.3 Instrucciones de seguridad Importantes.

● Nunca deje la encimera funcionando sin supervisión.

● Salpicaduras sobre la encimera funcionando puede provocar humo e incluso ignición del derrame.

● Nunca use su encimera como lugar para dejar utensilios guardados o como superficie de trabajo, lo anterior puede dañar la cubierta vitrocerámica.

● Nunca deje objetos magnetizables (Ej. tarjetas de crédito, memorias USB) o artefactos electrónicos (Ej. computadoras, reproductores MP3) en la cercanía de la encimera, ya que pueden ser afectados por campos electromagnéticos.

● Nunca use la encimera para temperar o calefaccionar un recinto.

● Después de cocinar, desconecte las zonas de cocción como se describe en el manual de instrucciones. (Usando los controles touch). No se confíe en el sistema de detección de utensilios de cocina al momento de removerlos de la cubierta.

● No deje objetos de interés para los niños sobre la cubierta del mueble de cocina. Si un niño se sube al mueble y está en contacto con la encimera encendida o caliente puede producirle graves quemaduras.

● Este artefacto sólo puede ser intervenido o reparado por un servicio técnico calificado de la marca.

● No deje caer objetos sobre la cubierta ya que puede dañarla.

● No se pare sobre la cubierta vitrocerámica.

● No use utensilios con bases cortantes o dañadas ni los arrastre sobre la cubierta ya que la rayará.

● No use virutilla o otro material abrasivo para limpiar la cubierta vitrocerámica, ya que la rayará.

● Este artefacto es exclusivo para uso doméstico por lo que cualquier otro tipo de uso está prohibido y deja el artefacto fuera de cualquier garantía.

● Sólo usar repuestos originales.

ADVERTENCIA: Durante su uso partes accesibles de la encimera estarán calientes.

ADVERTENCIA: Cocinas con grasa o aceite sin supervisión puede resultar en un accidente o incendio. Nunca trate de apagar el fuego con agua, desconecte el artefacto y cubra el fuego con un material no inflamable.

ADVERTENCIA: No deje objetos inflamables sobre los platos de cocción ya que si están calientes existe riesgo de que se inflamen.

FELICITACIONES por la compra de su nueva encimera vitrocerámica de Inducción **URSUS TROTTER.**

Es de vital importancia que se tome el tiempo para leer el presenta manual de uso e instalación con el objeto de comprender cabalmente la correcta instalación y uso de su encimera vitrocerámica.

Para información referente a instalación se puede dirigir directamente a la sección titulada “Instalación”.

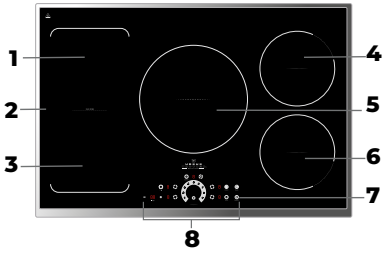
Lea todas las advertencias e indicaciones de uso de su encimera vitrocerámica con el objeto que pueda disfrutar plenamente de su nueva encimera de forma segura.

Guarde el presente instructivo para futuras consultas.

2. Introducción

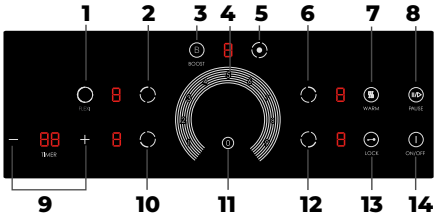


2.1 Vista superior



1. Zona de cocción 1800 W
2. Cubierta vitroceramica
3. Zona de cocción 1800 W
4. Zona de cocción 1800 W
5. Zona de cocción 3000 W
6. Zona de cocción 1800 W
7. ON/OFF (Encendido / Apagado)

2.2 Panel de Control



1. Función Flexi.
2. Control de zona de cocción posterior Izquierdo
3. Función Boost, para potencia máxima
4. Regulación de potencia deslizante
5. Control de zona de cocción central
6. Control de zona de cocción posterior Derecho
7. Función Warm de preservación de temperatura
8. Funcion Pause
9. Regulación de temporizador
10. Control de zona de cocción delantero Izquierdo.
11. Apagado de zona de cocción
12. Control de zona de cocción delantero Derecho.
13. Bloqueo de seguridad
14. ON/OFF (Encendido / Apagado)

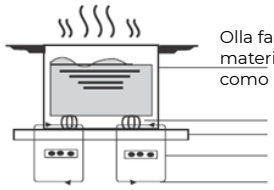
2.3 Información de Producto

Su encimera inductiva puede satisfacer distintas necesidades de tipos de cocina, gracias a su versatilidad de zonas de cocción, control micro computarizado de potencia, siendo una óptima opción para la familia moderna.

Esta encimera posee una performance confiable y segura, haciendo su experiencia de cocinar mucho más placentera.

2.4 Principio de funcionamiento

La cocción por inducción es una tecnología segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente a la olla, en lugar de calentar indirectamente la superficie del vidrio vitrocerámico. El vidrio se calienta sólo por transferencia de temperatura de la olla.





2.5 Especificaciones Técnicas

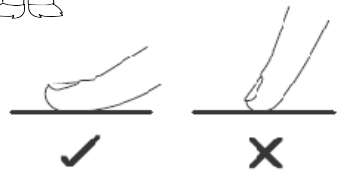
Modelo	UT-ICT 5P INOX
Zonas de cocción	5 zonas
Voltaje	220-240V~ 50/60Hz
Potencia Producto	10.000W
Dimensiones Producto AxFxH (mm)	773 X 523 X 61
Dimensiones instalación AxF (mm)	755 X 490
Peso Neto (kg)	13,2
Peso Bruto (kg)	14,3

El peso y las dimensiones pueden variar ligeramente. Debido a que constantemente estamos en un proceso de mejoramiento continuo de nuestros productos algunas especificaciones y diseños pueden variar.

3. Uso del producto



3.1 Controles táctiles (Touch)



● Los controles responden al tacto del dedo en la superficie de la encimera, no es necesario ejercer presión sobre ella.

● Use la parte del dígito de sus dedos, no lo punta de ellos.

● Escuchara un sonido (beep) cada vez que la función presionada quede registrada.

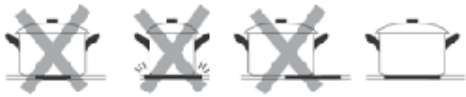
● Asegúrese que siempre los controles estén limpios, secos, y que no hayan objetos sobre ellos (como utensilios o ropa). Incluso una delgada capa de agua puede hacer que los comandos sean difíciles de operar.

3.2 Escoger las ollas y sartenes más apropiados



· Use únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para cocinar por inducción.
Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior del utensilio.
· Puede verificar si sus utensilios de cocina son adecuados con un imán, se debe acercar a la base, si es atraído, el utensilio es adecuado.
· Los utensilios de cocina fabricados de los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

Asegúrese que la base de sus utensilios de cocina tenga una base suave, plana y que tenga el mismo diámetro de la zona de cocción que se usará. Siempre centre su utensilio de cocina a la zona de cocción a utilizar.



Siempre cuando remueva los utensilios de la encimera primero levántelos, jamás los deslice, de lo contrario rayara la cubierta de su encimera.

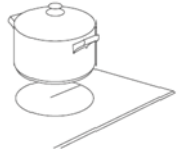
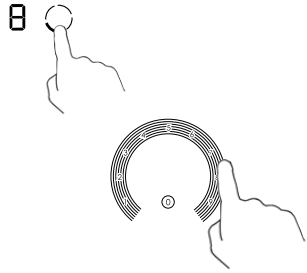




3.3 Como usar

3.3.1 Empezar a cocinar

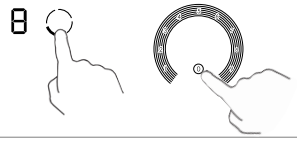
Después de conectar la encimera a la alimentación eléctrica, la encimera emitirá un sonido de timbre, todas las luces se encenderán por 1 segundo y posteriormente se apagarán, indicando que la encimera se encuentra en modo “stand by”.

Presione el botón ON/OFF ⏻. Todos los indicadores mostrarán el símbolo “-”	
Ubique el utensilio en la zona de cocción del tamaño adecuado. • Asegúrese que el fondo del utensilio y la superficie de cocción se encuentran limpias y secas.	
Seleccione uno de los botones de control de la zona de cocción que desea utilizar, el N° “0” que se encuentra al lado del botón de cocción parpadeará. Ajuste la potencia de 0 a 9 presionado el control deslizante. • Si no selecciona una potencia en una zona de cocción en menos de 1 minuto, la encimera automáticamente se apagará, debiendo volver al paso 1. • Ud. puede modificar la intensidad de cocción en cualquier momento durante la cocción.	

Si el panel de control indica siguiente símbolo parpadeando “ ⊔ ”, esto significa que:

• El utensilio que está utilizando no es adecuado para cocinar por inducción.

3.3.2 Término de cocción

Apague la zona de cocción, primero presionando el botón de la zona de coccion y enseguida presionando el botón “0” del control deslizante.	
Apague toda la encimera presionando el botón ON/OFF.	

Precaución con zonas calientes

Una “H” en la zona de control haciendo referencia a las zonas que se encuentran muy caliente para el tacto. Esta señal de advertencia desaparecerá una vez que la zona se haya enfriado. También se puede usar para usar el calor residual del plato y calentar otros utensilios haciendo su uso más eficiente.



3.3.3 Función de Bloqueo.

· Se puede bloquear la encimera para prevenir un uso no deseado.
· Cuando los controles están bloqueados, todos los comandos a excepción de ON/OFF están desactivados.

Para bloquear los controles	
Presione el botón de bloqueo.	El indicador de temporizador mostrará “Lo”
Para desbloquear los controles	
Asegúrese que la encimera esté encendida. Presione el botón de bloqueo por un par de segundos.	

Cuando los controles están bloqueados, todos los comandos a excepción del comando de apagado estarán desactivados.

3.3.4 Función de preservación de temperatura.

·1. Seleccione la zona de cocción, presione el botón WARM "", la zona seleccionada calentará con potencia baja para mantener la temperatura adecuada de la olla y la pantalla indicara siguiente símbolo "".

2. La potencia no se puede ajustar con esta función.

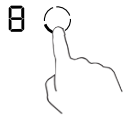
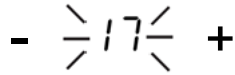
Nota: Función aplicable en algunos modelos

3.3.5 Función de temporizador (Timer)

Se puede usar como un programador que apague las distintas zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo fijado.

- El programador tiene un ajuste de máximo 99 minutos.

Ajuste de programación de apagado automático de una zona de cocción.

Seleccionar zona de cocción	
Presione el botón de la zona de cocción que desea programar y ajuste la potencia.	
Presionar los botones del temporizador “-” o “+” y seleccione entre 1 a 99 minutos. Los números del indicador del temporizador empezarán a parpadear y comenzará la cuenta	
Para cancelar la programación del temporizador, primero presione el botón de la zona de cocción y enseguida presione simultáneamente los botones “-” y “+”, el visor indicará la señal “—”.	
Cuando se ajuste el tiempo deseado la cuenta regresiva empezará inmediatamente. El visor indicará los minutos restantes y parpadeará por 5 segundos. Cuando el temporizador de cocción finalice, la correspondiente zona de cocción se apagará automáticamente.	 **TIMER**

Nota:

a) Un punto de color rojo junto al nivel de potencia de la zona de cocción seleccionada, indicará que se encuentra con la programación de apagado automático



b) Si desea cambiar la programación una vez que se ha programado, se debe iniciar los pasos desde la etapa 1.

3.3.6 Seguro de Sobre Temperatura.

Su encimera vitrocerámica está provista de un sensor de sobre temperatura, el cual monitores la temperatura interior dela encimera. En el caso de existir un exceso de temperatura el sensor apagará automáticamente la encimera.

3.3.7 Advertencia de calor residual

Cuando la encimera se ha utilizado por un tiempo, existirá un calor residual en su cubierta. Una letra “H” figurará en el panel control mostrando la zona de cocción que se encuentra en esta situación, por o que hay que tener precaución de no tocarla.

3.3.8 Tiempos de uso

Otra función de seguridad es el apagado automático. Esto sucede cuando el usuario olvida de apagar una zona de cocción. Los tiempos pre ajustado de corte se rigen por la potencia seleccionada según la siguiente tabla:

Potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de corte automático	8	4	4	4	2	2	2	2	2

3.3.9 Función FLEXI DUO

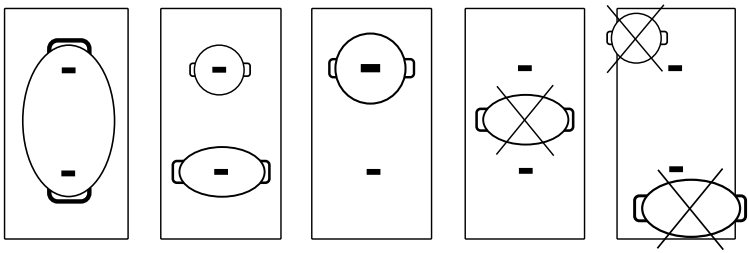


Puedes utilizar las dos zonas de cocción de forma simultanea seleccionando la función “FLEXI”, para programar la misma potencia cubriendo toda la superficie con una sartén grande o parcialmente con una sartén ovalada. Cuando la función está activada y sólo se utiliza una sartén, la sartén se puede mover por toda el área. En este caso, el control deslizante se puede utilizar para controlar dos cocinas del mismo lado sin diferencia.

Es muy adecuado para cocinar con sartén ovalada o rectangular.

Si necesita desactivar esta función, presione el botón “**FLEXI**”.

Importante: Coloque la sartén en el centro del área de cocción, de modo que cubra al menos un punto de referencia (como se muestra a continuación).



3.3.10 Pausa y Partida

Presione el botón "Pause" en el estado de funcionamiento, la encimera entrará en el estado de pausa y todos los indicadores del panel de control indicarán siguiente símbolo “⏸”. Para cancelar la función de pausa, presione nuevamente el botón "Pause" y la cocina volverá a su estado de funcionamiento anterior.

Si no se realiza ninguna operación dentro de los 10 minutos en el estado de pausa, la cocina se apagará automáticamente.

3.3.11 Usando la función Boost (Máxima potencia).



a) Para activar la zona de cocción:
Pulse los botones de control, para seleccionar una zona de cocción, el indicador "**0**" al lado del botón parpadeará.

Pulse el botón BOOST Ⓑ, la zona de cocción indicara "**b**" y la potencia se incrementara al máximo.

b) Para desactivar la zona de cocción:
Pulse los botones de control, para seleccionar zona de cocción que desea desactivar, el indicador " b " al lado del botón parpadeará.

Pulse el botón BOOST Ⓑ, la zona de cocción volverá a su configuración original.

• La función BOOST puede funcionar en cualquier zona de cocción.

• La zona de cocción vuelve a su configuración original después de 5 minutos.

• Si la configuración original de potencia es 0, volverá a 9 después de 5 minutos.



4. Guía de cocción

Tome especial precaución cuando esté friendo con aceite o manteca ya que estos se calientan muy rápido, especialmente si la encimera está en función de máxima potencia. A extremas temperaturas el aceite y la manteca pueden inflamarse causando un riesgo de fuego.

4.1 Datos de cocción

• Cuando vierta comida en agua hirviendo, baje la potencia de la zona de cocción.

• Usando una tapa se logra disminuir el tiempo de cocción y ahorrar energía.

• Minimice el uso de agua o aceite para disminuir los tiempos de cocción.

• Empiece a cocinar a una temperatura elevada y disminuya a medida que transcurra el tiempo de cocción.

4.1.1 Hervir a fuego lento, cocción de arroz

• Hervir a fuego lento se produce bajo el punto de ebullición, aproximadamente a 85°C, cuando empiezan a aparecer las primeras burbujas de aire. Esta temperatura es la ideal para la preparación de sopas y estofados, ya que los sabores son más intensos que cuando se cocina de modo rápido los alimentos.

• Algunas preparaciones, incluida la preparación de arroz por el método de absorción , puede requerir una temperatura superior a la mínima para asegurarse que los alimentos sea cocinados adecuadamente en el tiempo preciso.

4.1.2 Preparación de Filete

Para cocinar un sabroso y jugoso filete:

1. Deje la carne a temperatura ambiente por aproximadamente 20 minutos.

2. Caliente una sartén con una base de considerable espesor.

3. Pase una brocha con mantequilla por ambos lados de la carne. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén y ponga la carne en su interior.

4. Gire la carne una vez que se encuentre cocinada, por un lado. El exacto tiempo de cocción dependerá del espesor de la carne y del tipo de cocción deseado. El tiempo puede variar entre 2 a 8 minutos por lado. Presione la carne para saber el punto de cocción – mientras más dura esté más cocinada estará.

5. Deje la carne sobre un plato caliente por unos minutos para que quede más blanda.

4.1.3 Freír revolviendo.

1. Escoja un Wok de superficie plana compatible para encimeras cerámicas o un sartén grande de las mismas características.
2. Tenga todos los ingredientes y equipamiento listos.
3. Pre caliente brevemente la sartén y agregue dos cucharadas de aceite.
4. Cocine cualquier tipo de carne primero y después déjela a un lado para que se mantenga caliente.
5. Freír revolviendo vegetales. Cuando los vegetales estén calientes, pero aún crujientes, baje la potencia del plato de cocción al mínimo, ponga nuevamente la carne en su interior y agregue salsa.
6. Mezcle los ingredientes para que tomen todos la misma temperatura.
7. Sirva inmediatamente.



5. Niveles de potencia de cocción

Los niveles de cocción indicados en la siguiente tabla son sólo referenciales. La potencia exacta dependerá de varios factores, incluido el tipo de utensilios de cocina que se usen, y la cantidad de alimento que se esté preparando. El resultado óptimo se obtendrá con la experiencia empírica del usuario con su encimera vitrocerámica.

Nivel de Potencia	Utilización
1 - 2	· Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos. · Derretir Chocolate, mantequilla, y alimentos que se queman rápidamente. · Hervir a baja potencia de forma lenta (bajo 85°C aprox.) · Calentamiento lento.
3 - 4	· Recalentar. · Hervir a baja potencia de forma rápida (bajo 85°C aprox.). · Preparar arroz.
5 - 6	· Panqueques
7 - 8	· Preparación de salsas. · Cocinar pastas.
9	· Freír. · Freír revolviendo. · Llevar una sopa a punto de ebullición. · Hervir agua.



6. Limpieza y Mantenimiento

Tipo de suciedad	Como	Importante !
La normal suciedad propia del uso (marcas de huellas digitales, suciedad, manchas dejadas por alimentos o polvos no azucarados sobre la cubierta)	1. Desconecte la encimera. 2. Aplique limpiador de vidrio mientras la cubierta se encuentre tibia (no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño o papel limpio. 4. Conecte nuevamente la encimera.	· Cuando la encimera esté desconectada no apareceré la advertencia de zona caliente en el tablero de control, tener extremado cuidado que la superficie no este caliente. · Virutillas, y esponjas abrasivas como detergentes abrasivos pueden rayas su cubierta cerámica. Siempre lea las indicaciones para saber que se está empleando los artículos apropiados. · Nunca deje residuos de detergente en la cubierta: El cerámico podría mancharse.
Derrames, alimentos derretidos, y salpicaduras de azúcares en la cubierta.	Remueva inmediatamente con la espátula de limpieza, especial para cubierta cerámica, tener precaución que la cubierta puede estar caliente: 1. Desconecte la encimera. 2. Tome la espátula en un ángulo de 30° y remueva la salpicadura a una zona fría en la encimera. 3. Limpie la salpicadura con un trapo de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 de la indicaciones de limpieza de suciedad normal indicados en el punto anterior.	· Remueva las salpicadura de azucares o alimentos derretidos lo antes posible. Si se espera que se envíe la cubierta será muy difícil removerlos y en algunos casos puede llegar a ser imposible. · Riesgo de corte: Cuando la cubierta es removida, o con el filo de la espátula de limpieza. Use esta última con extremo cuidado y guárdela fuera del alcance de los niños.
Salpicaduras sobre el frente control.	1. Desconecte la encimera. 2. Enjabone la zona de la salpicadura. 3. Limpie con un paño suave. 4. Repase con papel absorbente. 5. Conecte nuevamente la encimera.	· La encimera podría producir un ruido (Beep) y apagarse si es que tienen líquidos sobre los botones táctiles. · Asegúrese de limpiar bien y secar correctamente la zona de los controles antes de usar nuevamente la encimera.



7. Datos y sugerencias

Problema	Posibles causas	Que hacer
La encimera no se puede encender.	No hay energía eléctrica.	Asegúrese que la encimera se encuentra enchufada y energizada. Verifique que no haya un corte de luz en su sector.. Si realizó lo anterior y el problema persiste llama al servicio técnico autorizado.
Los controles táctiles (touch) no responden:	Los controles se encuentran bloqueados.	Desbloquee los controles leyendo las instrucciones de uso.
Los controles táctiles (touch) cuesta operarlos.	Puede haber una delgada capa de agua sobre los controles o está usando la punta de sus dedos.	Asegúrese de secar bien el área de los controles y presionar la zona de los botones con el área dígito de los dedos.
La cubierta vitrocerámica se está rayando.	Revise sus utensilios de cocina por partes cortantes en su base o contorno. Uso de esponjas o detergentes abrasivos.	Use sólo utensilios con base suave y apropiada para este tipo de encimera. Use detergentes y limpiadores apropiados según se indica en el presente manual.
Algunos utensilios hacen ruido o crujen.	Esto puede ser causado por dilataciones de distintos materiales en los utensilios de cocina.	Esto puede ser normal y no significa que haya una falla.



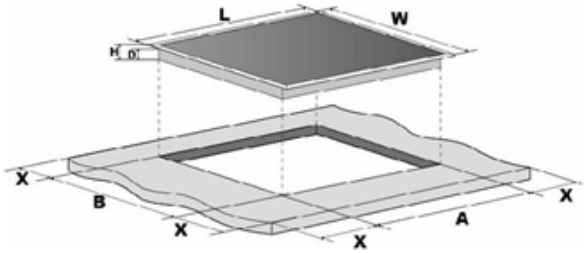
8. Instalación

8.1 Selección de equipos de instalación

Corte la cubierta del mueble de cocina según las medidas que vienen en la siguiente imagen.

La cubierta donde se instale la encimera debe ser de un material resistente a la temperatura y al trabajo propio de la cocina. Asegúrese que el espesor de la cubierta es de mínimo 30mm.

Nota: la distancia de seguridad entre la encimera y las paredes de corte interiores de la cubierta debe ser como mínimo 3mm

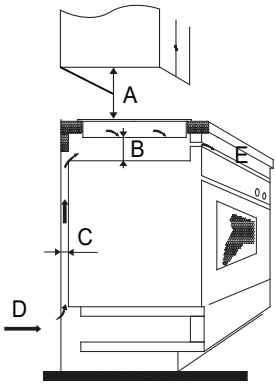


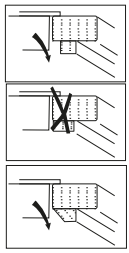


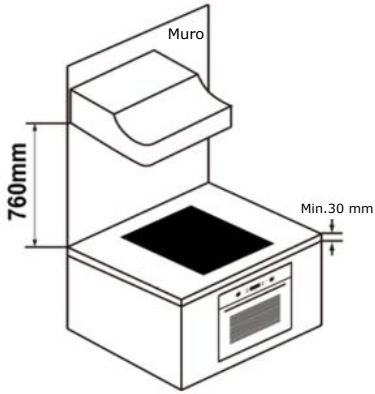
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
773	523	61	57	755+2 -0	490+2 -0	50 min

Tenga la precaución que la encimera esté correctamente ventilada, confirmando que no haya nada bloqueando las ventilaciones que posee.

Nota: La distancia mínima entre la encimera y la campana de extracción de aire debe ser de 760mm.





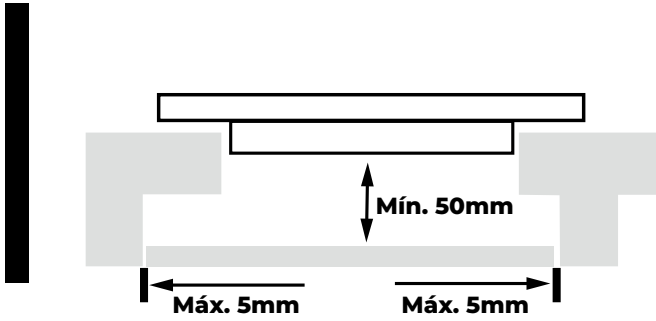


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Toma de Aire	Salida de aire 5mm

ADVERTENCIA: Asegure una correcta ventilación

Asegúrese que la encimera se encuentre apropiadamente ventilada, y la entrada de aire y la salida no se encuentren obstruidas. Con lo anterior se asegurará que no se produzca un sobre calentamiento de la base de la encimera o inexplicables golpes de corriente durante su uso.

Es necesario poner una placa de madera a 50 mm de la base de la encimera.



La encimera posee perforaciones de ventilación en su base, tenga precaución de no bloquearlos al momento de realizar la instalación.

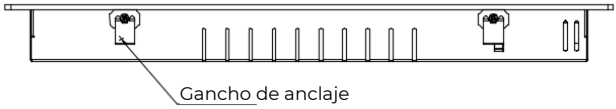
- El pegamento que se utilice para fijar la encimera en el mueble, debe resistir 150°C con el objeto que no se despegue.
- El muro trasero, laterales, y superficies adyacentes deben ser capaces de soportar una temperatura de 90°C.

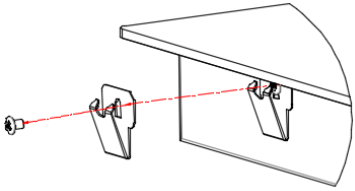
8.2 Antes de instalar y fijar ganchos de anclaje.

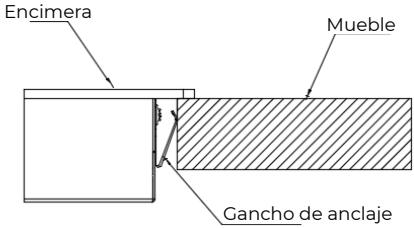
La encimera debe ubicarse en una superficie estable, y suave (use el embalaje).

Fije la encimera en la cubierta instalando los ganchos de anclaje a la base de la encimera.

Ajuste los ganchos de anclaje de acuerdo al ancho de los distintos espesores de la cubierta.







La encimera se debe fijar a la superficie del mueble con los ganchos de anclaje según lo indicado en las imágenes.



8.3 Atención.

1. La instalación de éste producto debe ser realizada por personal del servicio técnico autorizado de la marca o un instalador autorizado S.E.C. Esta estrictamente prohibido que personal no calificado proceda a la instalación de este artefacto.

2. La encimera vitrocerámica no debe instalarse sobre refrigeradores, lavavajillas, lavadoras o secadora de ropa.

3. La encimera vitrocerámica debe ser instalada de tal forma que asegure una eficiente radiación de calor a los utensilios.

4. El muro y zonas expuestas a transmisión de calor de la encimera deben ser de materiales de soporten sin problemas este tipo de condición.

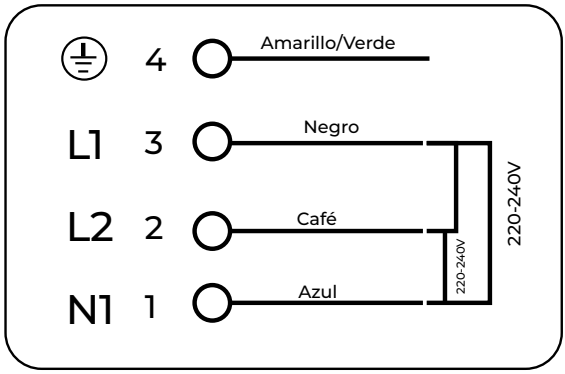
5. Para evitar cualquier daño la cubierta donde se instala la encimera debe ser residente al calor que genera.

6. Esta estrictamente prohibido usar limpiadores de vapor o materiales abrasivos sobre la cubierta.



8.4 Conectar la encimera a la red eléctrica.

La alimentación eléctrica debe cumplir con la normativa vigente y debe estar diseñada para el consumo de la encimera. La encimera debe tener su propio interruptor automático en el tablero eléctrico. A continuación se muestran formas de conexión eléctrica de la encimera.



1. Se debe evitar que el cordón de alimentación quede en contacto, con la superficie de la carcasa de la encimera.

2. Si la encimera se conecta en forma directa a la línea de alimentación eléctrica, debe hacerse con una borna de conexión cerámica que diseñada para la potencia del artefacto, con una distancia mínima de 3mm entre los contactos de las líneas eléctricas.

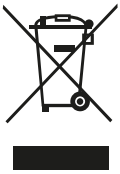
3. El instalador debe confirmar que la instalación se realizó de acuerdo a las normativas de seguridad vigentes.

4. El cable de alimentación no debe doblarse o estar aprisionado.

5. El cable debe ser revisado en forma frecuente y en caso necesario ser sustituido sólo por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.



La base de la encimera y el cable de alimentación, no deben quedar susceptibles a manipulación una vez instalada la encimera.



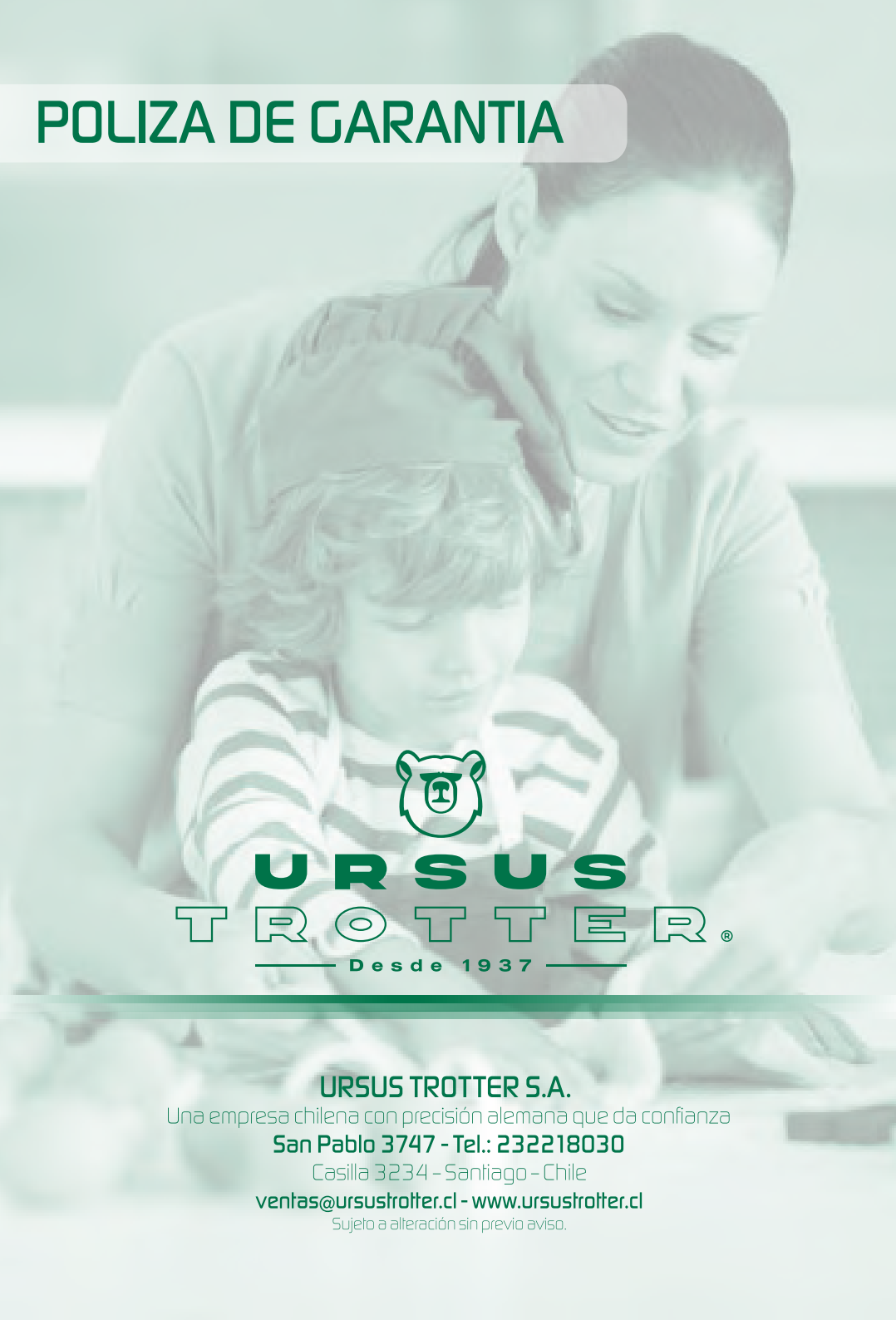
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

La producción de residuos eléctricos no debe eliminarse con los residuos domésticos. Por favor, recicle en las instalaciones correspondientes. Consulte con su autoridad local o distribuidor para obtener consejos de reciclaje.



02.24

POLIZA DE GARANTIA



URSUS TROTTER®

Desde 1937

URSUS TROTTER 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