URSUS TROTTER®

Desde 1937

HORNO ELÉCTRICO

UT PRIME EP10-DL (10 FUNCIONES)
UT PRIME EP8-DL (8 FUNCIONES)

GARANTÍA 2 AÑOS

Triple vidrio · Convección · Espiedo · Programador



MANUAL DE USUARIO Y PÓLIZA DE GARANTÍA

Manual de Instrucción, Instalación y Mantención
HORNO ELÉCTRICO
UT PRIME EP8-DL / UT PRIME EP10-DL



DVERTENCI S:

• Este artefacto no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos sobre el uso del dispositivo por parte de una persona responsable de su seguridad.

• Niños deben ser supervisados para asegurar que ellos no jueguen con el artefacto.

• 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.

• Durante el uso, el artefacto se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos calefactores del interior del horno.

DVERTENCI : Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

• No use limpiadores abrasivos fuertes raspadores de metal afilados para limpiar la puerta de vidrio del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que puede resultar en la rotura del vidrio.

• Las superficies internas del cajón del almacenamiento pueden calentarse durante el funcionamiento.

IMPORT NTE: Asegúrese de deslizar hasta el fondo las bandejas, parrillas y utensilios en el interior del horno, con el objeto de evitar que queden en contacto con el vidrio interior de la puerta, ya que de lo contrario un golpe accidental al cerrar la puerta podría romper dicho vidrio.

• No utilice un limpiador a vapor.

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

DVERTENCI : asegúrese de que el aparato está apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar choques eléctricos.

• Para realizar la Instalación del artefacto, se deben seguir las indicaciones del ítem de Instalación descritas en la página N° 7 del manual de instrucciones.

• Una vez instalado el artefacto, la desconexión eléctrica debe situarse en un lugar accesible o se debe incorporar un interruptor omnipolar en la instalación eléctrica conforme a las reglas de instalación.

• Solo usar repuestos originales, el uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños o accidentes. Solicitar solamente técnicos autorizados por Ursus Trotter.

• El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

• Al manipular el artefacto usar las tomas de los costados, así se evitaran daños a las personas y al aparato.

• Antes de utilizar su horno lea estas instrucciones detalladamente, y consérvelas para futuras consultas.

• El Horno no debe ser operado mediante temporizadores externos o sistemas de control remotos.

• Este artefacto fue diseñado para uso doméstico, no profesional y sus funciones no deben ser alteradas.

• Este sistema eléctrico solo puede ser usado cuando está correctamente conectado a un eficiente sistema a tierra, de acuerdo a la normativa vigente.

EVIT R LO SIGUIENTE:

• Tocar el artefacto con partes mojadas de su cuerpo.

• Usar el artefacto estando el usuario descalzo.

• Tirar del artefacto o del cable de alimentación para desenchufarlo de la red eléctrica.

• Obstruir las salidas del calor.

• Dejar cables de poder u objetos menores en contacto con el artefacto.

• Exponer el artefacto a eventos climáticos tales como lluvia o el sol.

• Usar el horno como despensa.

• Mantener líquidos inflamables cerca del horno.

• Usar adaptadores o extensiones.

• Intentar instalar o reparar el artefacto sin personal calificado.

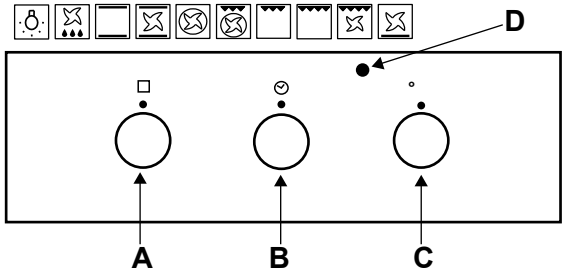
DESCRIPCIÓN DE HORNO ELÉCTRICO:



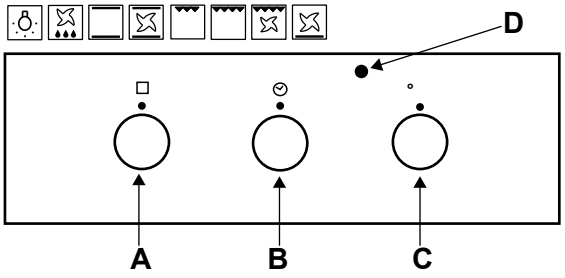
UT PRIME EP10-DL (10FUNCIONES);
UT PRIME EP8-DL (8 FUNCIONES).

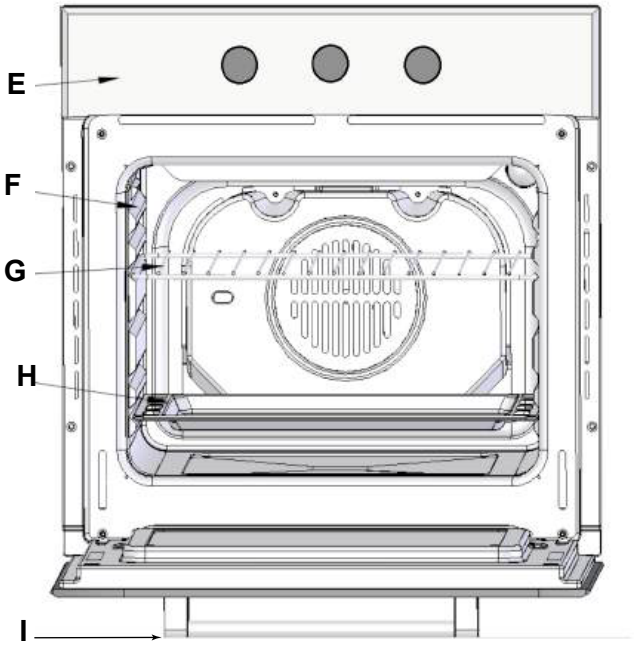
Recomendamos leer cuidadosamente el manual del usuario, para el mejor uso y correcta mantención del producto, puesto que proveerá con todas las instrucciones que se requieran para asegurar un correcto uso, mantenimiento e instalación. Siempre dejar a mano este manual del usuario por si se necesita consultarlo en futuras ocasiones.

PRIME EDP10-DL (10 FUNCIONES)



PRIME EDP8-DL (8 FUNCIONES)



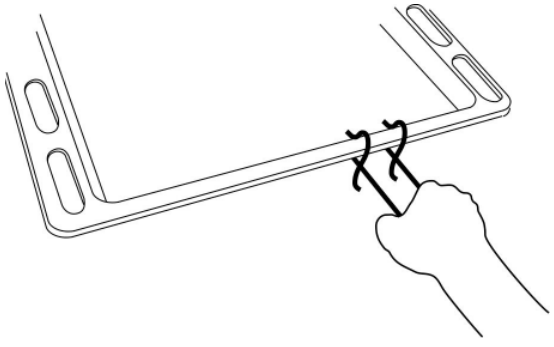


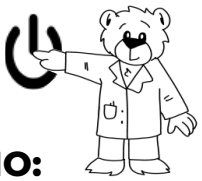
VIST DET LLE

Nota: Simbología de los comandos se encuentra impresa alrededor de las perillas.

A. Perilla selectora de modo de cocción.
B. Perilla Temporizador.
C. Perilla selectora de control temperatura.
D. Luz piloto, al prender indica que horno esta calentando hasta temperatura programada.
E. Panel de control.
F. Guía de parrilla.
G. Parilla.
H. Bandeja asadera.
I. Manilla de puerta de horno.

El horno viene provisto de un accesorio denominado “pinza bandeja” el cual sirve para enganchar las bandejas y facilitar el desplazamiento en el horno para la entrada o salida cuando este se encuentra caliente. No usar este accesorio para retirar la bandeja del horno.





INSTRUCCIONES DE USO DEL HORNO:

• Este horno multifuncional combina en un sólo producto las ventajas de los hornos tradicionales con los modelos más modernos asistidos por turbina.

Nota: Antes de usar por primera vez este artefacto, recomendamos poner el termostato en el nivel más alto y dejar el horno funcionando vacío con la puerta cerrada por media hora. Luego abrir la puerta del horno y ventilar el cuarto. El olor que se siente durante este primer funcionamiento se debe a la evaporación de sustancias usadas para proteger el horno desde el almacenaje a la instalación.

Nota: Poner la bandeja de goteo provista en el fondo del horno para prevenir cualquier grasa u otro de gotear al fondo del horno solo cuando sea con comida al grill o repostería (solo en algunos modelos). Para otro tipo de cocción, no es necesario dejar la bandeja en el fondo y nunca poner algo en el piso del horno mientras esté en funcionamiento porque puede dañar el enlozado. Siempre dejar los utensilios en la rejilla provista con su producto insertada a lo largo de las guías del horno.

• Para encender el horno primero se debe seleccionar una de las funciones de cocción que dispone el horno con la perilla " " y seleccionar la temperatura de cocción deseada con la perilla "**C**", luego para comenzar la cocción se debe seleccionar el tiempo de cocción con la perilla "**B**".

Nota: Para usar el horno sin un tiempo de programación de apagado automático, se debe girar la perilla "**B**" en la posición del siguiente símbolo " " (en sentido antihorario).

• Este artefacto extremadamente versátil permite de manera fácil y segura combinar distintos modos de cocinar. Se podrá seleccionar alguna de las siguientes funciones:

LUZ DE HORNO:
Girar la perilla "A" en la posición del símbolo ,para encender la iluminación del interior del horno.

MODO DESCONGEL MIENTO:
El ventilador ubicado en el respaldo del horno hace circular el aire a la temperatura ambiente alrededor de la comida. Esto es recomendado para descongelar todo tipo de alimentos, postres con crema, tortas de frutas. En caso de carne, pescado y pan, es posible acelerar el proceso usando el modo "horneado" y poniendo a temperatura entre 80°C y 100°C.

MODO CONVENCION L:
El calefactor superior e inferior se encenderán. Este es el modo clásico y tradicional para hornear, el cual a sido perfeccionado, con una excepcional distribución del calor y un reducido consumo de energía. El horno por convección no tiene equivalente al cocinar platos hechos de varios ingredientes (como repollo con costillas, o pescado ahumado). Al usar este modo sólo ocupar una bandeja de goteo o parrilla a la vez, de otra manera la distribución del calor será dispareja. Al usar las distintas alturas para poner la parrilla puede balancear el calor entre la parte superior y la inferior del horno. Seleccionar la altura de acuerdo a si la comida necesita más calor en la parte de arriba o en la de abajo.

MODO HORNE DO POR CONVECCIÓN FORZ D (SISTIDO POR VENTIL DOR):
El calefactor superior e inferior se encenderán así como la turbina. Como el calor permanece uniforme en todo el horno, el aire caliente, cocina y dora la comida uniformemente en toda su superficie. Con este modo usted puede preparar varios platos al mismo tiempo, mientras sus tiempos de cocción sean los mismos. Un máximo de dos parrillas pueden ser usadas al mismo tiempo, siguiendo las instrucciones de la sección "Cocinando en más de una parrilla". Este modo asistido por turbina es recomendado para platos con una terminación gratinado, o para aquellos que necesitan largos tiempos de preparación, como ejemplo; lasaña, tortillas de pastas, pollos, patatas, etc.
Además la excelente distribución de calor hace posible bajar la temperatura al cocinar estofados. Por lo tanto se pierde menos jugo, lo que deja una carne más tierna y poca perdida en el peso del estofado. De igual manera este modo sirve para cocinar pescado, el cual puede ser preparado con una cantidad adicional de condimentos, por lo que pueden mantener su sabor y apariencia. Es un procedimiento óptimo para la preparación de muchos postres. Incluso, se puede ocupar este modo para descongelar rápidamente carnes rojas, blancas y pan poniendo la temperatura a 80°C. Para descongelar comida más delicada, ponga el termostato en 60°C.

MODO HORNE DO SU VE:
El elemento posterior y el ventilador se encienden, garantizando una delicada distribución del calor uniforme en el horno.
Este modo es ideal para prepara comida delicada en especial queques que necesitan “subir” y la preparación de algunas tartaletas.

MODO GRILL CON HORNE DO
El calefactor GRILL y el calefactor circular de horneado suave entrarán en funcionamiento en forma simultánea junto con la turbina de convección. Esta función se utiliza para lograr un dorado de los alimentos más gruesos en forma pareja y con un calor suave de cocción para lograra un terminación interior más cocida. Lo anterior favorece para la preparación del pollo, así se cocina de forma uniforme y con un acabado dorado. Idealmente, utilice las posiciones de bandejas centrales del horno. Unte ligeramente la rejilla metálica con aceite para evitar que los alimentos se peguen y coloque los alimentos en el centro de la rejilla. Coloque siempre una bandeja debajo para evitar el goteo de aceite o grasa.

MODO C LEF CTOR SUPERIOR:
El elemento calefactor exterior superior se enciende. Este modo se puede utilizar para dorar los alimentos al final de la cocción.

MODO GRILL:
Poner la perilla del termostato “**C**” en Máximo. El elemento calefactor central superior se encenderá. La temperatura alta, extrema y directa del grill hacen posible dorar la superficie de carnes y asar mientras conserva los jugos para mantenerla tierna. El grill también es recomendado para platos que requieran altas temperaturas en la superficie (filete de ternera, costillas, hamburguesas, etc.).
Algunos ejemplos de grillado están incluidos en el párrafo “Consejos prácticos para el uso de su horno eléctrico”.

MODO GRILL SISTIDO POR VENTIL DOR:
El elemento calefactor central superior y la turbina se encenderán. Esta función asegura una radiación pareja de calor sobre los alimentos a través de una convección forzada del aire caliente al interior del horno. Esto previene que los alimentos se quemen en la parte superior, permitiendo que el calor penetre los alimentos. Excelentes resultados se pueden lograr con kebabs hechos de carne y vegetales, salchichas, costillas de cerdo, pollo en salsa picante, etc...

MODO HORNE DO PIZZ /RESPOSTERÍ :
Regular la perilla de termostato “**C**”: entre 40°C y 250°C. El elemento calefactor inferior y el ventilador se encenderán.
Recomendado para repostería, tortas y dulces no secos, en moldes. También se obtienen excelentes resultados en comidas que necesiten que todo el calor venga por debajo.
Recomendamos poner la bandeja en uno de los niveles inferiores.

USO ESPIEDO:
Proceder de la siguiente manera:
Insertar en la guía de parrilla del centro, el soporte para espiedo e introducir el espiedo dentro de la perforación especial del fondo izquierdo del horno.
Seleccionar con perilla “ ” algunos de los siguientes modos, con los cuales funcionará el espiedo.

TIMER PROGR M BLE:
Este modelo esta equipado con un timer que controla el apagado de la cocción. Gire la perilla del temporizador “**B**” entre 10 a 120 minutos.
Al terminar el tiempo programado, el temporizador sonará y automáticamente apagara el horno.

ENFRI MIENTO SISTIDO POR TURBIN :
Para enfriar el interior del horno una vez que se termina de usar, este artefacto esta equipado con una turbina tangencial de enfriamiento, que se activa automáticamente al estar caliente el horno.
Cuando la turbina esta funcionando, se puede sentir un flujo de aire que sale entre la puerta del horno y el panel de control
Nota: Una vez terminada la cocción, la turbina sigue hasta que el horno baje la temperatura.

CONSEJOS PRÁCTICOS P R EL USO DE SU HORNO ELÉCTRICO:

Este horno ofrece un amplio rango de posibilidades para cocinar de la mejor forma posible. Con el tiempo se aprenderá la mejor manera de aprovechar este versátil artefacto. Estos consejos son sólo una guía, los cuales pueden variar según sus experiencias personales.

Usar el artefacto solo para cocinar comida y nada más.

Revisar la firmeza del artefacto al sacarlo del embalaje.

Desconectar el horno de la red eléctrica si falla al funcionar y antes de limpiar o realizar mantenimiento.

Al dejar en desuso, desconectar de la red eléctrica.

Usar guantes de cocina al sacar o meter elementos al horno.

Siempre abrir la puerta del horno desde el centro de la manilla de horno.
Asegurar que las perillas están en la posición “0” cuando el horno no esté en uso.
Si nunca más se usará el horno, entonces cortar el cable de poder después de desconectarlo de la red.
El fabricante no se hace responsable por cualquier daño debido a: uso incorrecto, impropio o instalación.

IMPORT NTE: Asegúrese de deslizar hasta el fondo las bandejas, parrillas y utensilios en el interior del horno, con el objeto de evitar que queden en contacto con el vidrio interior de la puerta, ya que de lo contrario un golpe accidental al cerrar la puerta podría romper dicho vidrio.

PREC LENT MIENTO:
Si el horno debe ser precalentado (generalmente para la mayoría de los alimentos con levadura), el modo “asistido por ventilador” puede ser usado para alcanzar rápidamente la temperatura deseada ahorrando energía. Una vez insertado el alimento, se elige el modo de cocción más apropiado.

COCIN NDO CON MÁS DE UN B NDEJ :
Si se va a cocinar usando varias bandejas, se debe realizar utilizando los modos “asistidos por ventilador”, puesto que son los únicos modos que permiten hacer esto.

Para hornear alimentos delicados usar el modo de “horneado” , el cual permite ocupar tres bandejas al mismo tiempo (primero, tercero y quinto separador desde abajo).

Si se va ha ocupar los modos “asistido por ventilador” recordar las siguientes sugerencias:

- El horno posee 5 niveles. Durante los modos “asistidos por ventilador”, usar dos de estos (los tres del medio); el superior e inferior reciben el calor directamente y por lo tanto pueden quemar la comida si estuviera ahí.
- Por regla general, ocupar el segundo y cuarto nivel contando del fondo, colocando lo que necesite mayor calor abajo.
- Al cocinar dos cosas que necesitan tiempos y temperaturas distintas, fijar la temperatura en un promedio.

Poner el más delicado en el cuarto nivel desde abajo y sacar antes el alimento que requiere menos tiempo.
Usar la bandeja de goteo en la parte de abajo y la rejilla arriba.

Usando el Grill:
Este horno multifunción ofrece dos maneras de dorar.
Use el modo “grill” , ubicando la comida bajo el centro del grill (entre el 3ro y 4to nivel) porque solo la parte central del calefactor se enciende.

Use el nivel inferior para poner la bandeja de goteo, en ella se recolecta todo la salsa o grasa evitando que lleguen al piso del horno. Al usar este modo le recomendamos que utilizar la temperatura más alta del termostato.
El modo “grill asistido por ventilador” , es extremadamente útil para grillar rápidamente. Además, se puede ocupar para dorar comidas al final del proceso de cocinado, tal como darle una terminación gratinada a tortas de pastas, por ejemplo.

Use este modo con la rejilla entre el 2do y 3ro nivel desde abajo, ponga la bandeja de goteo en el de más abajo, para evitar que las gotas lleguen al fondo del horno y provoque humo.

Importante: siempre use el modo “grill asistido por ventilador” con la puerta del horno cerrada. Esto le permitirá obtener resultados y ahorrar energía (aproximadamente 10%)
Cuando ocupe este modo, le recomendamos poner el termostato en 200°C, ya que es la manera más eficiente de usar grill. Aunque esto no impide usarlo a temperaturas inferiores, simplemente ajuste a su voluntad.
Los mejores resultados al usar el grill son al poner la rejilla en los niveles inferiores, pero dejando espacio para poner en el inferior la bandeja de goteo.

Al hornear alimentos, siempre utilizar el horno precalentado. Asegurar que llegó a la temperatura deseada, que es cuando se apaga la luz piloto “D”. No abrir la puerta del horno durante la cocción.

El horno de empotrar **Ursus Trotter** está dotado de un termostato cuya regulación de 40°C a 250°C se encuentra impresa en el contorno de la perilla de control de temperatura. Las recomendaciones de control sirven tan sólo como punto de referencia para empezar a usar su horno. El éxito de la cocción dependerá del tipo y tamaño de piezas a hornear, experiencia y gusto de cada usuario.

40	**a**	**80**	**Flanes, etc**
130	**a**	**160**	**Budines, pescado**
160	**a**	**180**	**Pasteles**
180	**a**	**200**	**Esterilización de frutas**
200	**a**	**220**	**sados de pato, küchen**
220	**a**	**230**	**Empanadas, pan, queque**
230	**a**	**240**	**sados terneras, aves.**
240	**a**	**250**	**sados vacuno, galletas, dorar.**

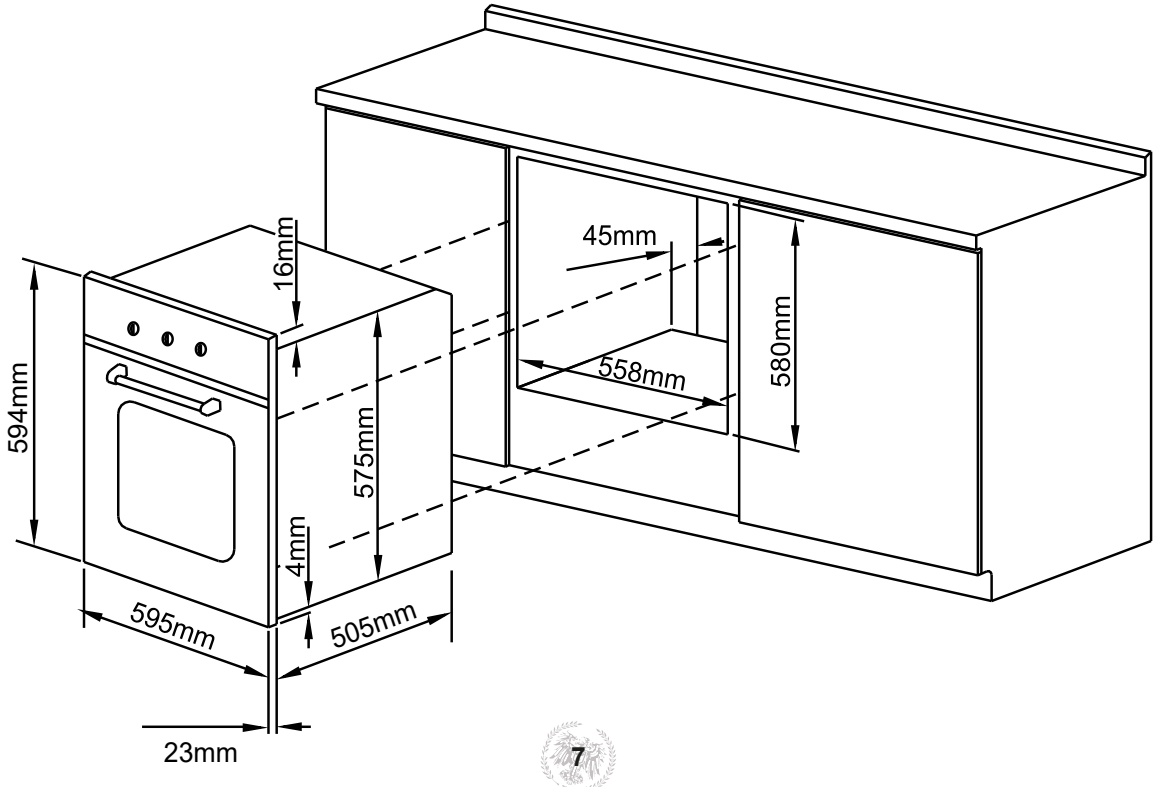


INST L CIÓN:

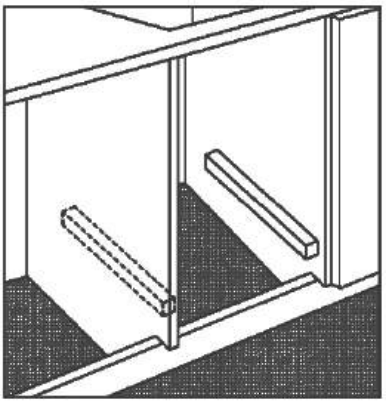
El artefacto debe ser instalado por personal calificado siguiendo las instrucciones. El fabricante no se hace responsable por una mala instalación que puede dañar a las personas, los animales o la propiedad.

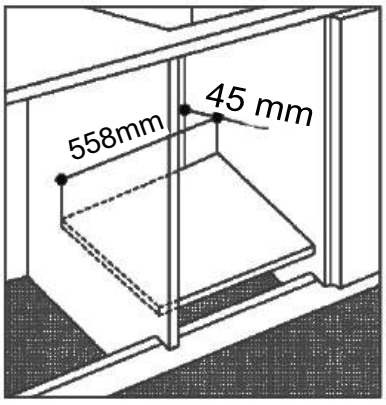
IMPORT NTE: La corriente debe ser cortada antes de cualquier ajuste de mantenimiento que se le realice.

Para asegurar que el horno funcione correctamente se debe hacer un gabinete apropiado.



Para asegurar una buena ventilación, retirar la parte posterior del gabinete. Instalar el horno de manera que se pare sobre dos tablas de madera. Si se apoya sobre una superficie continua y plana, entonces debe ser de por lo menos 45x558 mm.





Los paneles adyacentes a los gabinetes deben ser de un material resistente al calor. En especial, en gabinetes con enchapado interior deben ser ensamblados con pegamentos que aguanten temperatura de 100°C.

Una vez instalado no se debe dejar a la vista el cable de alimentación.

Toda parte del horno debe ser manejada con herramientas adecuadas.

Para fijar el horno al gabinete, abrir la puerta del horno y fijar poniendo 2 pernos para madera en las dos perforaciones localizadas en el perímetro del marco del horno.

La instalación de este producto debe ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de electricidad y combustibles. **Industria Metalúrgica Ursus Trotter S. .** no se responsabiliza por accidentes o daños causados por no respetar las instrucciones y advertencias del presente instructivo.

CONEXIÓN ELÉCTRIC :

Este artefacto debe ser instalado en una red con el voltaje y frecuencia correspondiente a la placa características.

Una vez instalado el artefacto, la desconexión eléctrica debe situarse en un lugar accesible o se debe incorporar un interruptor en la instalación eléctrica conforme a las reglas de instalación.

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

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

El cable de alimentación no debe doblarse o estar aprisionado, debe ser revisado en forma frecuente.



METODO DE LIMPIEZ DEL HORNO:

Antes de limpiar o realizar una mantención, desconectar de la corriente.
Para extender la vida útil de su horno, se debe limpiar frecuentemente, tomando las siguientes precauciones:

● Las partes enlozadas o de acero inoxidable deben ser lavadas con agua tibia sin usar polvos abrasivos o sustancias corrosivas; el acero inoxidable podría mancharse. Si estas manchas son difíciles de remover, use detergentes especiales disponibles en el mercado. Después de lavar, es importante enjuagar y secar bien.

● El interior del horno es preferible que sea lavado inmediatamente después del uso, mientras aun está tibio.

● Evitar usar detergente abrasivos como detergentes en polvo y esponjas abrasivas como virutilla, puesto que pueden dañar el enlozado. Sí las manchas de grasa u otra suciedad no pueden ser removidas de esta manera, entonces use un producto específico para la limpieza del horno, siguiendo las instrucciones del envase.

● Al usar el horno por periodos prolongados, puede producirse condensación en el vidrio del horno. Limpiar con un paño suave.

● Hay un burlete siliconado que garantiza el buen cierre del horno. Revisar el estado de éste regularmente. Si es necesario, límpiar evitando productos abrasivos. Si se dañó, por favor contactar al **Servicio Técnico de Ursus Trotter**. Se recomienda no usar el horno hasta que sea reparado.

● Nunca modificar la puerta del horno con papel aluminio. La consecuente acumulación de calor puede comprometer lo cocinado e incluso dañar el enlozado.

● Limpiar el vidrio del la puerta del horno con productos no abrasivos o esponja y secar con un paño suave.

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

●Utilice repuestos originales con las mismas características técnicas.

REMOVER L PUERT DEL HORNO:

Para una limpieza exhaustiva, se puede remover la puerta del horno. Proceder de la siguiente manera:

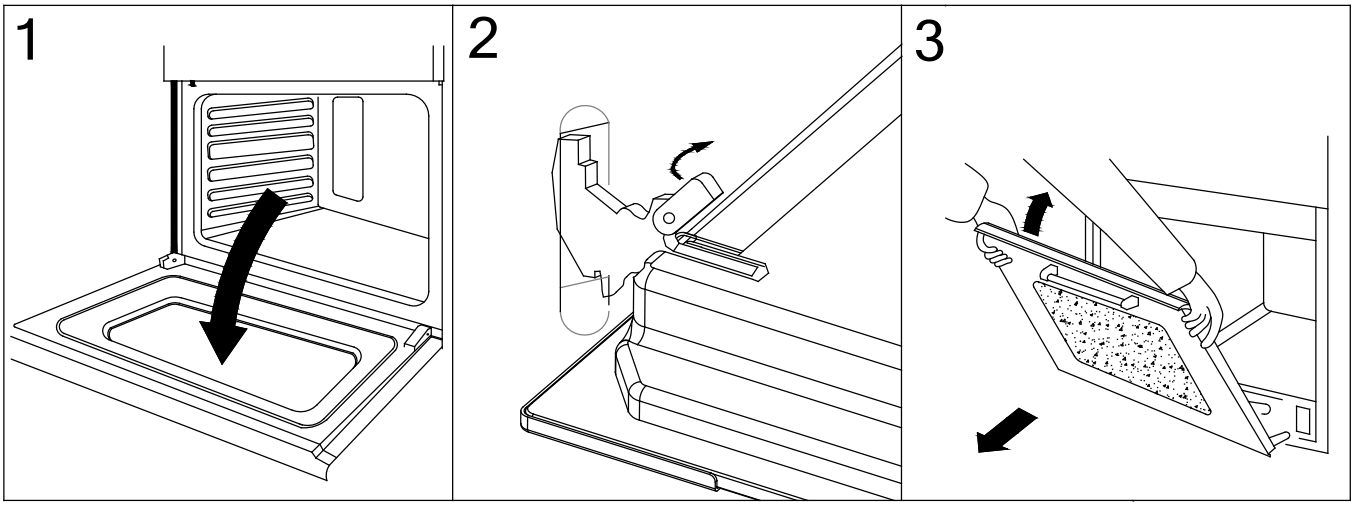
● Abrir completamente la puerta.

● Insertar en ambos lados las trabas en el enclave de las bisagras.

● Sostener la puerta de los lados y cerrar incompletamente de forma suave.

● Tirar la puerta hacia usted. Sacándola de su asentamiento.

● Para reensamblar, seguir los pasos en forma inversa.



REC MBIO DE MPOLLET DE HORNO:

Desenchufar el artefacto.

Remover la cubierta de vidrio.

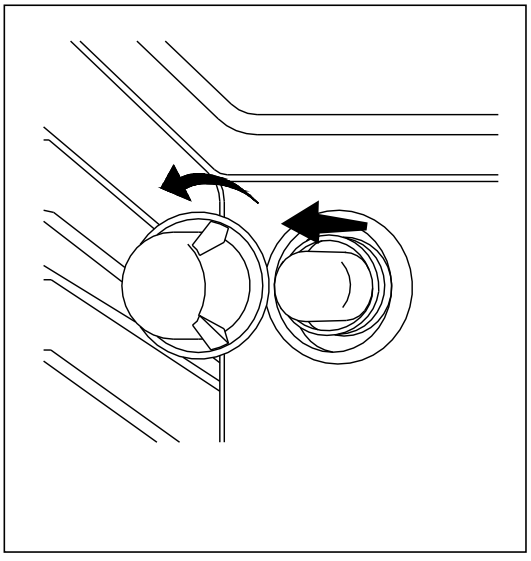
Sacar la ampolleta y remplazar con una ampolleta resistente a altas temperaturas (300°C) que cumpla con las siguientes características:

Voltaje:230/240 V

Potencia: 25W

Tipo: G9

Instalar la cubierta de vidrio y reconectar a la corriente eléctrica.



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 reparar 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).



ESPECIFIC CIONES TÉCNIC S:

Medidas exteriores:
Ancho (cm): 59.5
Fondo (cm): 57.0 (incluyendo manilla de puerta).
Alto (cm) : 59.4

Medidas interiores:
Ancho (cm): 45.5
Fondo (cm): 41
Alto (cm) : 40
Volumen interior horno (Litros): 68L

Tensión: 220-240V
Frecuencia: 50Hz
Potencia modelo **UT PRIME EP8-DL**: 2100-2500W
Potencia modelo **UT PRIME EP10-DL** : 2850-3390W



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.



www.ursustrotter.cl

Es un producto con la Garantía y Respaldo de
URSUS TROTTER S. .
Una industria Chilena con Precisión Alemana que da Confianza
San Pablo 3747 - Teléfono: *232218030
Santiago- Chile
ventas@ursustrotter.cl
Sujeto a modificación sin previo aviso

08-26