Ursus Trotter

Compartiendo tus mejores momentos

ES UN PRODUCTO DE CALIDAD Y RESPALDO DE
INDUSTRIA METALURGICA URSUS TROTTER S.A.
Una industria Chilena con Precisión Alemana que da Confianza

San Pablo 3770 -Teléfono: *228383000
Casilla 3234 - Fax: 228383005
CP:853-0287 - Santiago - Chile
SUJETO A ALTERACION SIN PREVIO AVISO

INSTRUCCIONES DE INSTALACION Y OPERACION

COCINAS DE GAS

UT EURO 60 PRO
UT EURO 60 BLACK



Ursus Trotter

Compartiendo tus mejores momentos

La instalación del producto deberá ser realizada sólo por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles o el servicio técnico autorizado Ursus Trotter

15.11.16

PARA SU SEGURIDAD LEA ANTES DE ENCENDER

Si huele gas. CORTAR EL GAS
1.- Abrir ventanas y puertas al exterior
2.- No toque interruptores eléctricos ni linternas de pila
3.- Apague cualquier llama
4.- Llame inmediatamente a su proveedor de gas
NO ALMACENE NI USE GASOLINA U OTRO GAS O LIQUIDO INFLAMABLE, EN LA VECINDAD DE ESTE U OTRO ARTEFACTO DE LLAMA.

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

Su nueva cocina **URSUS TROTTER** es un producto importado por **INDUSTRIA METALÚRGICA URSUS TROTTER S.A.** para satisfacer sus necesidades de:
1.- Calidad.
2.- Tecnología de avanzada.
3.- Los mejores componentes integrados de los países más desarrollados en la actualidad.
4.- Durabilidad.
5.- Repuestos de todos sus productos por tiempo indefinido.
6.- En fin de todas aquellas cualidades que han hecho de los productos **URSUS TROTTER** sinónimo de las virtudes enumeradas anteriormente.

Es un artefacto de uso doméstico, para preparación de alimentos. Debe ir instalado en un lugar ventilado y su instalación debe ser realizada por un técnico del servicio técnico autorizado. Se necesita una instalación de gas compatible con el tipo para el cual fue regulado. Necesita una conexión a la red eléctrica de 220V~50Hz, con una buena conexión a tierra.

Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (tipo y presión de gas) y reglaje (tipo de gas) del aparato son compatibles y se encuentren en los parametros de norma.
Las condiciones de reglaje (tipo de gas) de este artefacto están inscritas en la placa característica.

Esta cocina no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. Su instalación y conexión se realizará de acuerdo a las normas de instalación vigentes. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación. El uso de una artefacto de cocción a gas produce calor, olor y humedad donde esté instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina; mantener orificios de ventilación natural, o instalar una campana de extracción. La utilización prolongada de la cocina puede requerir de una ventilación mayor, por lo que puede requerirse una campana de extracción con mayor potencia.

A.- CUBIERTA DE TRABAJO.

Esta constituida por una cubierta del mejor acero inoxidable austenítico embutida de una pieza, con una geometría tal que permite recibir cualquier derrame o rebase, lo que facilita su cómoda y prolija limpieza e impide cualquier filtración al interior del artefacto. El tradicional brillo metálico-plateado del acero inoxidable de la cubierta, realza la presentación del modelo de su cocina.

A-1 QUEMADORES DE CUBIERTA:

Posee cuatro quemadores de cubierta, uno auxiliar (pequeño), uno lento (mediano), uno rápido (fuerte) y un triple corona de gran potencia.

El cuerpo de los quemadores es inyectado a presión en una aleación de aluminio/silicio resistente a la temperatura y de prolongada durabilidad. Las tapillas de los quemadores son de acero enlozado con esmalte antiácido y resistente a las altas temperaturas de operación. Cada quemador se adapta perfectamente a cada cámara de combustión lo que asegura que no sean cambiados de posición cuando se retiren para su limpieza. Tener precaución de posicionar en forma correcta las tapillas y quemadores sobre su correspondiente cámara de mezcla, para de esta forma evitar problemas de funcionamiento y/o que se cale la llama con el consecuente sobrecalentamiento y daño del cuerpo quemador, este percance NO está cubierto por la garantía del fabricante.

A-2 ENCENDIDO QUEMADORES DE CUBIERTA:

Cada quemador de cubierta es encendido por una descarga eléctrica de alta tensión y elevada energía, la cual inflama el gas que sale del quemador a través de las aperturas que quedan entre el la parte superior del cuerpo quemador y la tapilla enlozada. Un "generador de impulso" electrónico, comandado por un pulsador ubicado en el frente de control de la cocina, es el encargado de enviar el impulso eléctrico a una bujía colocada dentro de cada quemador la que descarga una chispa de elevada energía sobre el quemador.

La secuencia de encendido debe ser siempre la siguiente:

1.- Generar la chispa, presionando el pulsador de encendido en el frente de control (o encender el fósforo), y mantenerlo presionado hasta que el quemador se encienda.

2.-Oprimir y girar la llave de comando elegida en sentido contrario a los punteros del reloj, para permitir el paso del gas al quemador.

Para apagar el quemador girar la perilla en dirección opuesta hasta llegar a posición “0”.

Las bujías deben mantenerse limpias y libres de grasa. NUNCA lavarlas con agua mientras están calientes, pues podrían trizarse o quebrarse, inutilizándose.

A-3 PARRILLAS DE CUBIERTA:

Como cubierta de trabajo su cocina URSUS TROTTER, dispone de dos parrillas de fierro fundido (modelo UT EURO60 PRO) o dos parrillas de acero enlozado (Modelo UT EURO60 BLACK) resistente a altas temperaturas, removibles para facilitar la limpieza de la cubierta y la suya propia. Su perfecto diseño les permite sostener y deslizar de manera segura, ollas o sartenes.

A-4 LLAVES DE COMANDO:

Las llaves de comando (válvulas) productos de alta precisión y calidad están dotadas de un sistema de seguridad en la posición cerrado "O". Un ingenioso mecanismo las enclava en esa posición asegurando que no la puedan operar niños con el consiguiente riesgo de accidente. Indicadores impresos sobre las perillas de comando de cada llave, muestran qué quemador corresponde a cada una de ellas.

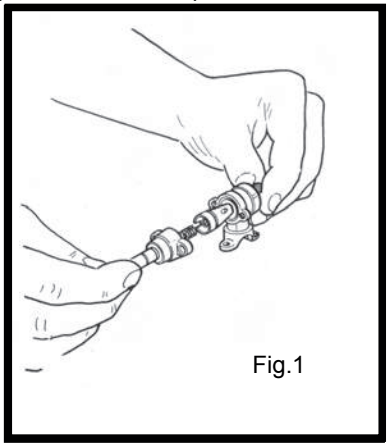


Fig.1

MANTENCION: Si el giro del vástago de la válvula se hace difícil, será necesario engrasar el cono interior de ésta. Remover la cubierta, laterales y frente control para tener un fácil acceso a las válvulas, posteriormente desarmar la válvula según se muestra en Figura 1. Limpiar el cono con liquido solvente hasta dejarlo limpio de cualquier impureza. Engrasar cuidadosamente el cono con grasa especial grafitada para alta temperatura. Inserte el cono en la válvula y muévalo en ambas direcciones, retire el cono y limpie los excedentes de grasa en las perforaciones de pasada de gas.

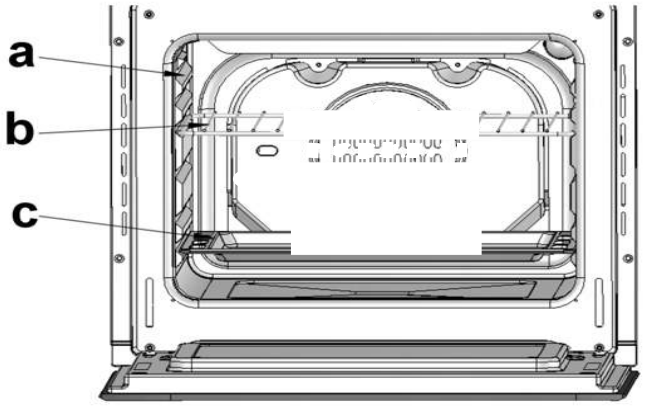
Ensamble la válvula en el mismo orden de desarme, cuidadosamente, y apretando bien los tornillos de fijación. Comprobar con solución jabonosa que no hayan quedado filtraciones de gas. Esta operación debe ser realizada por personal técnicamente calificado.

B.- HORNO.

El horno de su cocina posee una capacidad de 60 lts, lo que permite usarlo para la cocción cómoda aún de ciertos alimentos de volumen alto, como pavo, pierna de cordero, etc...

Está dotado de guías laterales (a) estampadas en cada costado (fig. 2) que dan tres posiciones de montaje a una parrilla (b) y una bandeja (c). También el horno esta dotado de un quemador Grill (Solo modelo UT EURO60 PRO) el cual dora los alimentos en la bandeja.

Fig.2



Nota: Ilustración puede variar según modelo.

IMPORTANTE: 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

B.-1 HORNO ENLOZADO

Los costados, techo, respaldo y bandejas del horno están revestidos con un esmalte enlozado el cual debido a su formulación las salpicaduras orgánicas que salpican la superficie del horno durante el período de cocción son fácilmente removidas con un paño húmedo y detergente suave.

Si en alguna oportunidad se produjese una salpicadura rebelde, frote suavemente con un cepillo de nylon y limpie con agua y detergente. No use detergentes con limón, ya que este líquido de componente acido dañara el esmalte.

B-2 SISTEMA DE CALENTAMIENTO DEL HORNO:

El sistema esta compuesto de:

- Quemador.
- Grill (Solo modelo UT EURO60 PRO).
- Control termostático de temperatura (Solo modelo UT EURO60 PRO).
- Seguro termoeléctrico de encendido.
- Encendido electrónico.

REGULACIÓN DE CAUDAL MINIMO:

Retire la perilla e introduzca un perillero delgado por el centro del vástago. Luego gire de acuerdo a su necesidad.

Industria Metalúrgica Ursus Trotter S.A.no se responsabiliza por averías o accidentes causados por la intromisión de personal no autorizado, o por no respetar las presentes instrucciones.

MODELO	ALTO (mm)	ANCHO (mm)	FONDO (mm)	Peso (kg)	TIPO DE GAS	CONSUMO NOMINAL	CONS. TERMICO NOMINAL (kW/h)	COSUMO ELECTR.
UT EURO60 PRO / UT EURO60 BLACK	880	600	620	42,8	LICUADO	701 g/h	9,4 kW	15 W
					NATURAL	0,87 m³/h		

Quemadores	Gas Licuado			Gas Natural		
	Consumo Max.			Consumo Max.		
	kW	kcal/h	g/h	kW	kcal/h	m³/h
Q. Rápido	2,20	1892	160	2,20	1892	0,21
Q. Semi Rápido	1,60	1376	120	1,60	1376	0,14
Q. Triple Corona	2,60	2236	195	2,60	2236	0,25
Q. Auxiliar	1,00	860	75	1,00	860	0,09
Q. Horno	2,00	1720	151	2,00	1720	0,18
Q. Grill	1,40	1204	101	1,40	1204	0,14
Total	9,40	8084	701,00	9,40	8084	0,87

Sólo utilizar recipientes de fondo plano cuyas dimensiones sean adecuadas a los quemadores según tabla.

Medidas en mm	Diámetro inyectores		Tabla diámetro recipientes	
	Gas Lic.	Gas Nat.	Diam. Min.	Diam. Max.
Q. Semi Rapido	0.68	0.97	120	200
Q. Triple corona	0.87	1.30	220	260
Q. Rápido	0.80	1.10	180	220
Q. Auxiliar	0.53	0.80	100	160
Q. Horno	0.72	1.07	-------	
Q. grill	0.60	0.90		

CONEXIONES:

A.- Red eléctrica: Conectar a un enchufe hembra de 220 Volt 50 Hz. 6 A. equipado con línea a tierra de protección.

Si el cable de alimentación es dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por personal autorizado por el fabricante, con el fin de evitar cualquier peligro para el usuario.

B.- Red de Gas: Para la conexión a la red de gas , la cocina posee salidas a izquierda y derecha con hilo gas de 1/2". Normalmente se entregan con un tapón en la salida del lado izquierdo. Si se desea salida al lado derecho, intercambiar tapón y codo, volviéndolos a montar con cinta de teflón.

Una vez realizado el procedimiento anterior, verificar con una solución jabonosa que no exista fuga de gas.

INSTALACIÓN:

Su cocina solo debe ser instalada por técnicos calificados, con el fin de evitar problemas futuros.

Debe instalarse dejando un espacio libre a ambos costados de 2 centímetros, para permitir una eficiente ventilación y facilitar la atención futura de los técnicos. Dada la potencia total de la cocina , es necesario conectarla directamente a la red de cañerías de gas, por medio de una buena llave de paso. Si se desea también, es posible instalar entre la llave de paso y la cocina un conector flexible para gas de cubierta metalica (1Mt.) para mover en caso dado el artefacto de su lugar a fin de facilitar la limpieza o revisión. No es permitido conectar esta cocina con manguera PVC o a balones de gas de 11 o 15 Kg.

Importante: Antes de conectar la cocina a la red de gas, cerciorarse que está regulada para el gas de su instalación (licuado o natural). Cada cocina lleva un rotulo bien visible que indica para que gas esta regulada. Si se diese el caso que se desee cambiar la regulación de una cocina, de un gas a otro, este cambio solo podrá efectuarlo un técnico autorizado.

CAMBIO DE INYECTORES (Sólo por un instalador autorizado)

Retire los quemadores de gas y desmonte los inyectores roscados, con una llave de tubo de 7mm. Sustituya los inyectores por los correspondientes al nuevo tipo de gas. Use la tabla que esta a continuación para conocer los distintos diámetros. Ponga una etiqueta cerca de la placa característica distinguiendo la nueva regulación.

CAMBIO DE AMPOLLETA DE HORNO.

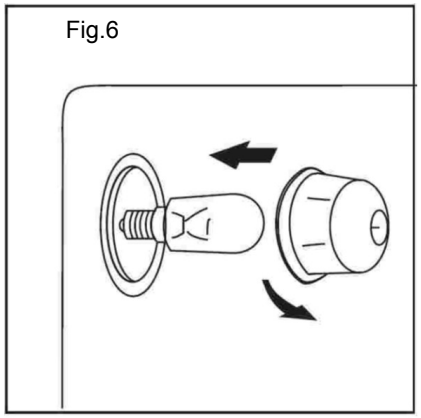
Desenchufe el artefacto.

Remueva la cubierta de vidrio.

Saque la ampolleta y remplácela con una de las mismas características.

Instale la cubierta de vidrio y reconecte a la corriente eléctrica.

Fig.6



QUEMADOR: Ubicado en la cámara de combustión de la cocina, es accesible al retirar el piso de horno. Es de acero galvanizado resistente a la temperatura y corrosión.
Posee una combustión higiénica de alto rendimiento; puede ser encendido con fósforos (si fuese necesario)a través de una perforación dispuesta en la parte inferior del piso del horno.
Es conveniente recordar que la soda cáustica o detergentes que la contengan, el jugo de limón o tomate atacan y destruyen los enlozados.

GRILL (Solo modelo **UT EURO60 PRO**)**:** Ubicado en el techo del horno en forma longitudinal, produce una llama higiénica de alto rendimiento . Posee una llama de estabilización.Su ignición es automática o manual si fuese necesario.
Únicamente debe usarse el Grill con la puerta del horno CERRADA. De lo contrario se corre el riesgo de dañar las perillas con el calor del horno.

El uso del Grill gas es únicamente para dorar los alimentos una vez que ya han sido horneados, no dejar el horno sin supervisión al momento de usar el grill ya que por su potencia dorará los alimentos rápidamente pudiendo quemar la superficie de éstos en caso de descuido del usuario. No está permitido usarlo para cocción, por lo que su encendido no debe bajo ninguna circunstancia sobrepasar los 10 minutos.

ENCENDIDO ELECTRÓNICO: Además del encendido con fósforos mencionado, normalmente, el quemador del horno o el Grill se encenderá por medio de una bujía alimentada desde el mismo sistema de encendido electrónico que enciende los quemadores de la cubierta, el cual descarga su energía sobre el quemador, encendiéndolo.

Al oprimir el pulsador de encendido la energía (ver figura 3) se descarga simultáneamente a todos los quemadores de cubierta, al quemador del horno y al Grill. Para encender el horno o el Grill proceder, con la puerta abierta, de la siguiente forma:

a) Pulsar el botón del encendido electrónico para que salte la chispa, y seguir en esta forma hasta que el quemador encienda.

b) El quemador Horno y el Grill son activados por una misma perilla. Girando la perilla hacia la izquierda se enciende el quemador Horno el cual tiene regulación de temperatura termostática. Girando la perilla hacia la derecha se enciende el quemador Grill el cual tiene un regulación manual de la intensidad . La forma de ignición para ambos es girando la perilla a la posición máxima según el quemador deseado, se presiona y al encender el quemador, se espera el tiempo necesario para que la termocupla retenga la bobina del sistema de seguridad. Sólo se puede encender un quemador a la vez, el del Horno o el del Grill.

c) Mantener presionada la perilla por unos 15 a 20 segundos para que se caliente la termocupla y se enclave el seguro de encendido. Luego soltar la perilla y girarla a la posición deseada.
Para apagar el Horno o Grill, basta con llevar la perilla a la posición "O".

Si por cualquier razón fuese necesario reencender el horno o el grill, es necesario esperar unos 5 minutos antes de hacerlo. Esta espera es particularmente importante pues con ello -se asegura que la termocupla del encendido de seguridad esté realmente inactiva (fría) con el paso principal de gas al horno cerrado, a fin de evitar accidentes por encendido cuando todavía hay gas en el horno. Esto podría ocurrir en el caso que el quemador se apagase por la acción de una ráfaga de aire, cambio rápido de un cilindro de gas vacío por uno lleno etc. Por lo tanto como medida precautoria: **ANTES DE PULSAR EL ENCENDIDO, ESPERAR 5 MINUTOS.**

CONTROL TERMOSTATICO DE TEMPERATURA (solo modelo UT EURO60 PRO): La temperatura interior del horno de su nueva cocina se controla a través de un termostato cuya perilla de comando se encuentra en el extremo izquierdo. El rango de regulación del termostato se encuentra impreso en la perilla de termostato, desde una mínima de aproximadamente 135ºC a una máxima de aproximadamente 255ºC. A continuación se indican la equivalencia muy aproximada de estos números, convirtiendolos a grados centígrados y aproximadas recomendaciones de tiempo de cocción de algunos alimentos, que servirán tan solo como un punto de referencia para empezar, pues el éxito dependerá del tipo y tamaño de las piezas a hornear, presión y tipo de gas, gusto y experiencia de cada usuario.

El tiempo estimado que se requiere para que el horno llegue a la temperatura máxima en la posición máxima con la puerta cerrada es de 30 minutos.

Temper.ºC	Producto	Minutos
135	Budines, flan	5
140	Pasteles	10
160	Tortas	20-30
180	Asado de pato, Kuchen	40
200	Queque, galletas	15-30
225	Asado ternera, aves, pescado	50-60
245	Asado vacuno, galletas, pan, empanadas	25-40
255	Dorar	

Cuando se enciende el horno, independientemente de la temperatura que se elija, el quemador comienza a trabajar con la llama máxima hasta alcanzar la temperatura equivalente a la numeración elegida recién, en ese momento la llama se achica hasta un valor mínimo (de mantenimiento), para luego ir ajustándose al valor requerido manteniendo la temperatura prefijada.

SEGURO TERMOELÉCTRICO DE ENCENDIDO: La causal de accidentes en las cocinas de gas de mayor ocurrencia es la explosión en el interior del horno, originada por la acumulación de gas que se produce al apagarse la llama del quemador del horno, por ejemplo por un cierre brusco de su puerta y el hecho de que, al ocurrir esto, el gas continua saliendo hacia el quemador sin inflamarse. Está demás explicar el resultado de esta situación. Con el fin de prevenir este tipo de accidentes **URSUS TROTTER S.A.** incorporó desde hace 50 años, en TODAS sus cocinas un seguro termoeléctrico de encendido, el cual lógicamente también está en su cocina

El seguro consta de dos partes que son, un elemento sensor denominado termocupla y un elemento de corte o bobina de encendido. Mientras la llama del horno se encuentre encendida calentará la termocupla, la que a su vez hará que la bobina de encendido mantenga abierto el paso de gas hacia el quemador. Si por cualquier razón se apagase la llama del quemador, la termocupla se enfriará en pocos segundos haciendo que la bobina de encendido corte de inmediato el paso de gas al quemador. Esto es **MAXIMA SEGURIDAD.**

ANTECEDENTES GENERALES

La construcción de la cocina de gas **URSUS TROTTER,** se ciñe a los más modernos adelantos de la técnica mundial y las Normas de Fabricación vigentes.

Con las correcciones necesarias, la cocina puede ser utilizada con Gas Licuado o Gas Natural.

Cada cocina está amparada por nuestra garantía, proporcionando un excelente Servicio Técnico a Domicilio dentro de la Región Metropolitana. En provincias esta atención esta a cargo de los Servicios Técnicos Autorizados.
Después del segundo año del artefacto en servicio, recomendamos solicitar anualmente servicio de mantenimiento y revisión preventiva, como ser lubricación de llaves, verificación de la regulación del termostato, termocupla, etc.

LIMPIEZA:
Para la buena limpieza y conservación exterior de la cocina, recomendamos limpiarla con agua tibia con algún detergente (nunca limpiadores abrasivos o esponjas metálicas) y secar después con un paño afranelado. La limpieza de la cubierta de acero inoxidable en cambio requiere para su limpieza de un enérgico fregado con una mezcla de detergente líquido desengrasante y algún limpiador abrasivo en polvo formando una pasta pulidora. Al espolvorear el limpiador abrasivo EVITAR que se introduzca al interior de la cocina pues obstruye los inyectores de los quemadores. Emplear sólo esponja plástica, nunca de acero.

Para una fácil y profunda limpieza del horno, recomendamos retirar, con cuidado la puerta de la cocina en el siguiente orden (Fig.5):

1) Insertar en ambos lados las trabas (B) en el enclave de las bisagras (A).

2) Una vez que ambas trabas están fijas, dejar la puerta semi cerrada, levantándola con ambas manos hasta que ésta se salga del anclaje (C) del marco horno.
Para reinstalar la puerta, siga los pasos anteriormente descritos, en forma inversa, teniendo la precaución de insertar la ranura de retención (C) en el marco horno.

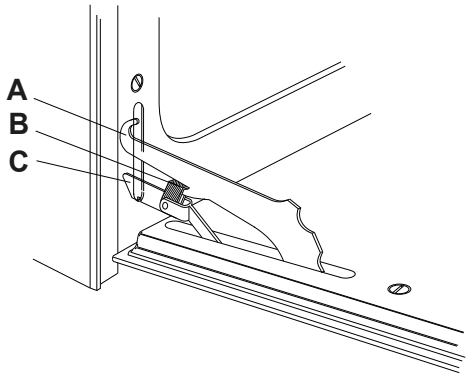


Fig. 5

B.- QUEMADOR HOLLINA:

1.- Falta de presión de gas. En gas natural verificar que la llave de gas esté bien abierta. En gas licuado, verificar y cambiar el balón.

2.- Válvula reguladora de gas del balón con falla, consultar con su distribuidor de gas. Cañerías sucias o semitapadas, consultar con la Compañía de Gas.

3.- Quemador obstruido en su interior por algún rebase de líquido, limpiar con cuidado y secar bien.

4.- Tapilla de quemador mal montada, colocar en su posición correcta.

C.- HORNO NO ENCIENDE:

1.- Falta de gas.

2.- Quemador obstruido o semiobstruído, no permite la propagación de la llama; verificar, limpiar y retirar los residuos con aspiradora.

3.- No salta la chispa desde la bujía al quemador.

D.- HORNO NO DORA:

1.- Regulación incorrecta del termostato. Como regla general recordar que mientras más se sube de corredera la bandeja, mejor dorado se logrará.

2.- Insuficiente presión de gas (operar como en B-1)

3.- Falta de gas en el balón. Reemplazarlo.

E.- HORNO QUEMA Y NO DORA:

1.- Cuando se hornea, hay que cocer el preparado en los números bajos de regulación del termostato. En seguida debe subirse por muy corto tiempo la temperatura al máximo para conseguir conjuntamente el término de la cocción y el dorado. De lo contrario, al pretender dorar antes de cocido el preparado, éste se arrebatará quemándose en la bandeja, al subir la temperatura para el dorado.

2.- Para dorar alimentos ya cocidos, empanadas por ejemplo, encender el horno con el termostato regulado al máximo por alrededor de 20 minutos aproximadamente, luego bajar la regulación y colocar el alimento en la corredera más alta que permita el tamaño de la pieza a dorar.

F.- OLOR A GAS:

Ante esta situación proceda de la siguiente forma:

1.- Cierre todas las llaves de la cocina.

2.- Si el olor subsiste, cerrar la llave de paso de alimentación de gas de la red, ya sea gas natural o gas licuado.

3.- Ventilar bien el recinto.

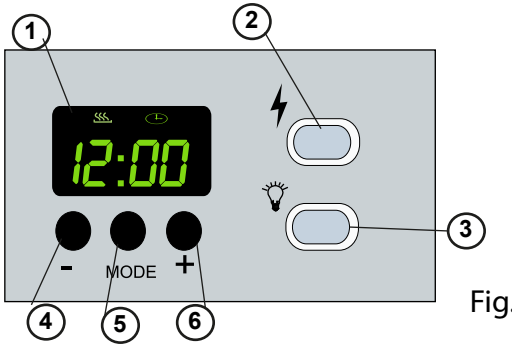
4.- Apagar cualquier llama.

5.- No operar ningún elemento eléctrico, ni siquiera una linterna, ya que la chispa de su interruptor podría causar un siniestro.

6.- Avisar de inmediato a su proveedor de gas o llamar al Servicio Técnico, **URSUS TROTTER** en Santiago., fono : 22 8383000.

RELOJ DIGITAL (solo modelo UT EURO60 PRO): Para ajustar la hora, es necesario primero presionar botón “MODE”, pantalla en la parte superior mostrara la figura “ ” , enseguida presionar botones de ajuste “-” o “+”, para fijar hora, luego presionar nuevamente el botón “MODE” y botones de ajuste “-” o”+” para fijar los minutos.

TIMER DIGITAL (solo modelo UT EURO60 PRO): Está provista de un timer hasta 24 hrs el cual pasado el tiempo prefijado, emite una señal acústica.
Para fijar el tiempo deseado, es necesario que presionar el botón “MODE”, pantalla en la parte superior mostrara la figura “ ” , enseguida presionar botones “-” o “+” del control electrónico (Pantalla mostrara tiempo seleccionado).



1.- Pantalla digital.
2.- Botón de encendido electrónico.
3.- Botón iluminación horno.
4.- Botones de ajustes.
5.- Botón MODE (Ajuste hora / timer).

Fig. 3

ILUMINACIÓN DEL INTERIOR DEL HORNO: Todos los modelos de cocinas y hornos fabricados o importados por URSUS TROTTER S.A. están dotados de un sistema de iluminación del interior del horno. Basta oprimir el boton con la imagen de la ampolleta (fig. 3) en el frente de control de la cocina para que el espacio interior del horno se ilumine. El portalámparas de loza, el cristal de protección, y la ampolleta de 15 Watt están diseñados para trabajar en ambientes de 300 ºC.
Para la buena limpieza y conservación exterior de su cocina , recomendamos limpiarla solo con agua tibia y algún detergente suave, nunca limpiadores abrasivos o esponjas metálicas, luego secar con paño afranelado.

PUERTA HORNO PANORÁMICA. Siendo los pioneros en el uso de un frente de vidrio templado total en la puerta del horno, fuimos también los pioneros en dotar a esta puerta de las ventajas de aislación y eficiencia energética del triple vidrio. Posee una excelente presentación y un cómodo control del proceso de horneado a través del vidrio, apoyado por el sistema de iluminación del horno, sin necesidad de abrir la puerta. Se encarece no mojar el cristal mientras esté caliente. Un burlete de goma silicona ubicado en marco del horno asegura un muy buen cierre de la puerta con el consiguiente ahorro de energía.
No apoyarse, ni cargar la puerta abierta ya que podría dañarse.

COCINAR, ASAR, HORNEAR CON SU COCINA A GAS URSUS TROTTER

COCINAR

1.- Para cocinar con gas como combustible, no se requieren ollas especiales, sólo conviene que posean un fondo plano, una buena tapa para impedir la evaporación y que se pegue la comida en el fondo.

2.- Los guisos se cuecen con la mayor cantidad de agua posible y nunca se cocerán por más tiempo del necesario; solo así conservarán los alimentos sus vitaminas y sabor.
3.- Con la llama grande se empieza hasta hervir. Con la llama mediana se sigue hasta la cocción. De manera que, apenas hierva una olla, habrá que disminuir inmediatamente la llama.
4.- Las puntas de la corona de la llama poseen el mayor poder calorífico. Por lo tanto regular siempre la llama de modo que no sobresalga del fondo de la olla, cacerola, etc.

FREÍR
Para freír usar siempre el quemador rápido o triple corona.

ASADO A LA CACEROLA
Con llama grande derretir manteca, agregar el trozo de carne preparada y con llama chica (fuego lento) vierta agua caliente hasta su total cocción. Esto debe hacerse con la olla bien tapada.

ASAR EN EL QUEMADOR
Para asados de menos de 1 Kg. será más económico usar el quemador en lugar del horno. Lo mejor para ello será usar una cacerola de fierro fundido o acero. La manteca se derrite con llama grande, la carne preparada se dora a ambos lados. En seguida se agregan tajadas de cebolla, zanahoria, etc. y se agrega agua hirviendo como para preparar salsa. Tapar la cacerola y con llama chica efectuar la cocción de 1 a 2 horas, según el tipo de carne.

HORNEADO
Los moldes de kuchen, queque, galletas, etc. deben ser colocados sobre las parrillas. Escoger para la parrilla la corredera más adecuada. La masa no debe tocar las paredes del horno en ninguna parte. Recordar que para hornear es necesario retirar la bandeja asadera o cualquier otro obstáculo que impida la buena circulación del calor.

ASAR EN EL HORNO
Trozos de carne sobre 1 Kg, preparar, aliñar, etc. Carne demasiado magra pincelar con manteca. La parte más bonita de la carne se coloca para abajo en la bandeja asadera agregando los aliños a gusto. Regular el termostato según la temperatura deseada. Primero se dora por unos 20 a 25 minutos. Después se da vuelta el asado empleando para ello 2 cucharas o herramientas especiales no punzantes; no usar tenedores o cuchillos, puesto que al pinchar la carne el jugo escapará. Luego dorar ese lado durante otros 20 a 25 minutos y agregar suficiente agua hirviendo para formar la salsa requerida.
El asado estará listo cuando al hundirlo con una cuchara ya no ceda. Como regla general recordar que por cada 1 cm de espesor de carne se requieren 10 minutos de cocción.
Ejemplo: Un trozo de carne dorada de 5 cm de alto, demorará 50 minutos. Una vez terminado el asado cortar el gas y dejarlo unos 10 minutos dentro del horno para que el jugo se fije.
Como regla general recordar que para conseguir un final dorado, el termostato debe estar regulado por un instante al máximo de temperatura o encienda el quemador Grill por un par de minutos.

NO HORNEAR pollos, carnes, etc. a medio descongelar o con agua, pues al mezclarse el agua con la grasa y calentarse, se producen dentro del horno verdaderas explosiones que salpican y ensucian con grasa que al quemarse produce humos, olores y riesgos de inflamación.

HORNEAR PAN, EMPANADAS, ETC...
1.- Antes de comenzar a hornear, será necesario precalentarlo aproximadamente 15 minutos, con el termostato en posición máximo.

2.- Ordenar los panes, empanadas, etc., en la bandeja UNTÁNDOLA previamente con manteca. Colocarla en el horno caliente lo más rápido posible.

3.- Regular la temperatura, llevando la perilla del termostato a una posición 220-230ºC y esperar unos 15 minutos que se cueza el pan.

4.- Sacar el pan, cerrando de inmediato la puerta del horno para no perder temperatura para la siguiente horneada.
NOTA: Los tiempos y temperaturas sugeridos son aproximados, sirven sólo de punto de referencia para cuando se usa por primera vez la cocina, pues el éxito dependerá naturalmente del tipo de masa, tamaño de los panes, incluso presión de gas. Cada usuario debe hacer su propia experiencia hasta conseguir en forma simple, plena satisfacción en el horneado con su nueva cocina **URSUS TROTTER.**

RECUERDE: Solo abra el horno para retirar los panes, en ningún caso durante el proceso.

IMPORTANTE: Con el fin de evitar quemado en la parte inferior de ciertos horneados delicados, recomendamos colocar en la parrilla en el nivel inferior a la bandeja y sobre la parrilla una barrera de lamina de aluminio (alusa foil) para así sectorizar el calor.

RECETA PARA PAN AMASADO (10 PANES)
1,3 Kg. de harina (3 tazas).

2 Cucharaditas de sal disuelta en agua tibia.

2 Cucharadas soperas de manteca derretida.

2 Cucharadas chicas o un pancito de levadura disuelto en un poco de agua.

Entibiar hasta que suba, agregar ínfima cantidad de azúcar y harina (una punta de cuchillo) Verter dentro del cráter de harina todos los ingredientes a la vez y amasar enérgicamente durante aproximadamente 15 minutos. Hacer un rollo con la masa, cortar y aplastar los panes. Dejar reposar unos 30 minutos mientras el horno se precalienta.

REPÁRELAS UD. FALLAS MENORES--SUS CAUSAS Y CORRECCIONES

A.- QUEMADOR NO ENCIENDE:

1.- Tapilla del quemador mal montada. Encajarla bien.

2.- Asegurarse que salte bien la chispa desde las bujías hacia los quemadores. Mantener siempre limpias las bujías tanto del horno como las de los quemadores de cubierta. No mojar las bujías mientras estén calientes o tibias, pues se pueden trizar.

Es normal que el quemador una vez encendido tenga una llama vibrante, hasta que entre en régimen después de unos minutos de funcionamiento (b.Fig.4), entre cada llama existe una pequeña llama de estabilización que asegura una óptima llama quemador.

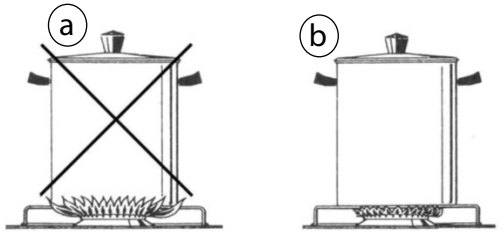


Fig.4

En caso de que la llama del quemador no esté funcionando en forma normal (a.Fig.4), verificar que no hayan obstrucciones en el quemador, en el inyector, o que el tipo de gas de la cocina corresponda al que se está usando.