ALTO mm	ANCHO mm	FONDO mm	PESO kg	TIPO DE GAS	CONSUMO NOMINAL	CONS. TERM. NOMINAL(KW)	POTENCIA ELECTRICA (W)
900	900	655	82,5	LICUADO	719 g/h	9,7	3.400
				NATURAL	0,94 m^3/h		

En caso de ser necesario cambiar el tipo de gas para el cual fue concebida originalmente la cocina, se deberá cambiar los inyectores de cubierta por los inyectores para el nuevo gas a emplear.

Quemadores	Gas Licuado				Gas Natural		
	kW	kcal/h	g/h		kW	kcal/h	m3/h
Q. Triple corona	3,0	2580	222		3,1	2666	0,29
Q. Semi-Rápido (x 2)	1,6	1376	118		1,6	1376	0,15
Q. Auxiliar	0,9	774	66		0,9	774	0,09
Q. Pescado	2,6	2236	192		2,8	2408	0,26
TOTAL	9,7	8342	719		10	8600	0,94

Para optimizar el consumo de gas y mejorar el rendimiento, sólo utilizar recipientes de fondo plano cuyas dimensiones sean adecuadas a los quemadores según tabla.

Medidas en	Diámetro inyectores		Tabla diámetro recipientes	
mm	Gas Lic.	Gas Nat.	Diam.Min	Diam.Max.
Q.Triple Corona	095	135	180	220
Q.Semi-Rápido	065	097	120	200
Q.Auxiliar	050	072	60	160
Q.Pescado	085	120		

CONEXIONES:

A.- Red eléctrica: Conectar a un enchufe hembra de 220 Volt 50 Hz 16A equipado con línea a tierra de protección.

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 de aluminio en la salida del lado izquierdo. Si se desea salida al lado derecho, intercambiar la pieza de aluminio, volviéndola a montar con cinta de teflón. La conexión debe ser realizada según las indicaciones dadas en el decreto N.66 de 2007, del ministerio de economía, fomento y reconstrucción.

INSTALACION:

Su cocina sólo 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, de preferencia debe instalarse sobre pisos incombustibles, baldosas, cerámicas etc., cuando existen pisos combustibles de madera, vinílicos etc. deben protegerse del calor del horno mediante un deflector especial que puede ser adquirido en nuestra fábrica.

Para conexiones a balones de gas se debe hacer con un conector o manguera flexible roscado. Cuidar que el conector flexible no quede en contacto con el respaldo de la cocina y menos que cruce por sobre el ducto de salida de los gases calientes del horno, la temperatura de estos gases puede fundir la manguera con el consiguiente riesgo.

La cocina URSUS TROTTER modelo PRO esta diseñada y construida exclusivamente para uso doméstico. La empresa no se responsabiliza por cualquier daño o accidente ocasionado por el uso inadecuado del artefacto.

Importante:Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje (tipo de gas) del aparato son compatibles.

Las condiciones de reglaje (tipo de gas) de este aparato estarán inscritas sobre la placa de características.

Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión se realizara de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde esta instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación mas eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

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.

Es un producto con calidad y respaldo de INDUSTRIA METALURGICA URSUS TROTTER S.A.

Una empresa Chilena con Precisión Alemana que da Confianza

San Pablo 3770 - Teléfono: *773 9423

Casilla 3234 - Fax: 773 4106 - C.P.:853-0287

Santiago - Chile

ventas@ursustrotter.cl

Sujeto a alteración sin previo aviso

07.05.10

INSTRUCCIONES DE INSTALACION Y OPERACION

COCINAS DE GAS LICUADO O NATURAL

MODELO: PRO-Q5



ADVERTENCIA:

No incorpore elementos inflamables al interior del horno. El funcionamiento accidental del o grill eléctrico o del horno podría inflamarlos y causar graves daños.

La instalación de este producto debe ser realizada sólo por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles.

Ursus Trotter

LIDER EN CALIDAD DESDE 1937

www.ursustrotter.cl

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.

Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del aparto son compatibles.

Las condiciones de reglaje de este artefacto estarán inscritas sobre la etiqueta (o la placa característica).

Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión se realizará de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS

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, 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 **PRO**.

A-1 QUEMADORES DE CUBIERTA:
Los quemadores de cubierta **(Fig.1),** uno auxiliar (pequeño), dos semi-rápidos (medianos), uno triple corona (grande) y uno para pescado (alargado), de moderno diseño se ubican sobre la cámara de combustión de cada uno, la cual es solidaria a la cubierta, impidiendo que bajo ninguna circunstancia pueda acumularse gas en el interior de la cocina con el alto riesgo que esto conlleva. El cuerpo de los quemadores es de aluminio inyectado a presión en una aleación resistente a la temperatura y de prolongada durabilidad, en la parte superior posee unas ranuras en la cuales se produce la llama del quemador y entre cada una de estas hay una pequeña abertura que produce una llama de estabilización. Las tapillas de los quemadores son de acero enlozado con esmalte refractario y resistente a las altas temperaturas de operación.

En la figura del quemador de cubierta tenemos:

1.- Tapilla quemador.
2.- Llama de estabilización.
3.- Cuerpo quemador.
4.- Cubierta acero inoxidable.
5.- Cámara de mezcla.
6.- Inyector.
7.- Tubo entrada de gas.
8.- Porta inyector.
9.- Tuerca fijación tubo alimentación.
10.- Resorte fijación bujía.
11.- Bujía.
12.- Lumbrera llama estabilización.
13.- Lumbrera llama principal.
14.- Bicono.

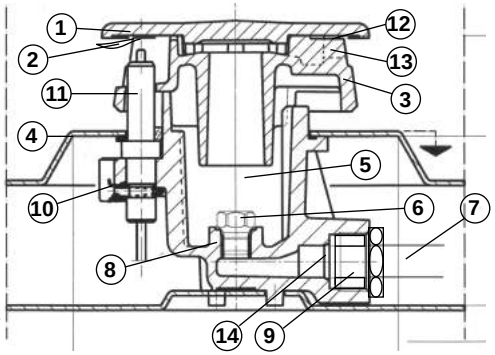


Fig.1

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.2)**, entre cada llama existe una pequeña llama de estabilización que asegura una óptima llama quemador. En caso de que la llama del quemador no esté funcionando en forma normal **(a. Fig.2)**, 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.

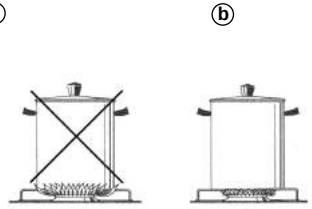


Fig.2

REPARELAS UD.
FALLAS MENORES, SUS CAUSAS Y CORRECCIONES

A.- QUEMADOR NO ENCIENDE:
1.- Quemador con sus ranuras obstruidas. Limpiar bien con escobilla dura, y luego secar.
2.- Tapilla del quemador mal montada. Encajarla bien.
3.- 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.

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 alimentación eléctrica. La cocina no está enchufada.

D.- HORNO NO DORA:
1.- Falta de alimentación eléctrica.
2.- Regulación incorrecta, ver instrucciones en tabla anterior. Como regla general recordar que mientras más se sube de corredera la bandeja, mejor dorado se logrará.

E.- HORNO QUEMA Y NO DORA:
1.- Cuando se hornea, hay que cocer el preparado a temperatura media. 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 regulado al máximo por alrededor de 20 minutos aproximadamente, luego bajar la regulación a media 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 : 7739423

ANTECEDENTES GENERALES:
La construcción de la cocina de gas **URSUS TROTTER**, modelo **PRO**, se ciñe a los más modernos adelantos de la técnica mundial y las Normas de Fabricación vigentes.
Con las correcciones necesarias, la cocina **PRO** puede ser utilizada con Gas Licuado, o Gas Natural. Su producción está certificada por Laboratorio Externo (acreditado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles.)
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 lubricación de llaves, verificación de la termocupla, etc.

ILUMINACION DEL INTERIOR DEL HORNO:
Todos los modelos de cocinas y hornos **URSUS TROTTER** están dotados de un sistema de iluminación del interior del horno. En el caso de las cocinas **PRO** basta girar la perilla selectora de modo de cocción a posición iluminación o cualquier modo para que el espacio interior del horno se ilumine brillantemente. El portalámparas de loza, el cristal de protección, y las ampolletas de 25 Watt están diseñados para trabajar en ambientes de 300 ºC.

4.a.- Operación de corte (Tiempo de cocción).
Presionar el botón (5) correspondiente al tiempo de cocción; el Display mostrará "0:00" ponga el tiempo de cocción requerido, con los botones (8) (Desde "0:00" a "23:59"); el Display vuelve a mostrar la hora del día, la indicación "AUTO" (3) y el símbolo de cocción (1) se mantienen encendidos; el o los Calefactores se conectan. La Temperatura del Horno es controlada por el Termostato.
Durante el ciclo de cocción, el tiempo remanente del Programador puede ser observado en el Display presionando el botón (5).
Al final del ciclo, el indicador luminoso del ciclo de cocción (1) se apaga, el símbolo "AUTO" comienza a encender y apagar, se desconecta el o los Calefactores y comienza a sonar la alarma audible por aproximadamente 3 minutos. Para desconectar la alarma presionar cualquiera de los botones. Si se presionan los botones (4), (5) o (6), se corta la alarma pero el artefacto queda en una condición de fuera de servicio; indicación luminosa "AUTO" enciende y apaga.
Para dejar el artefacto "OPERABLE" debe presionarse el botón (7) (el indicador luminoso "AUTO" se apaga y se enciende el indicador luminoso del ciclo de cocción (1)).
Para no pasar por esta condición de fuera de servicio, es preferible cortar la alarma con el botón (7).

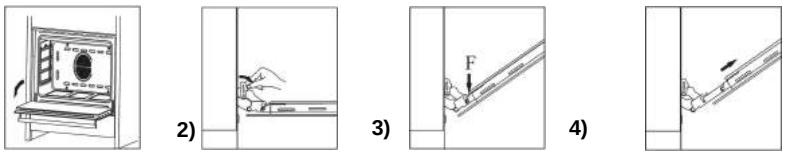
4. b.- Operación Automática.
Programar la hora de término del ciclo de cocción presionando el botón (5) (STOP) y operando los botones (8). El tiempo de término puede programarse desde la hora que marca el Reloj, hasta 23 hrs. 59 minutos después. Presionar el botón (6) y programar con la perilla (8) el tiempo del ciclo de cocción.

Queda encendido el indicador luminoso "AUTO". Al iniciarse el ciclo de cocción se ilumina el símbolo correspondiente (1), se conecta el o los Calefactores por el período prefijado. Durante el ciclo pueden controlarse los tiempos restantes, presionando los botones (5) o (6).

Al término del ciclo programado, se desconecta el o los Calefactores y suena la alarma, la cual se interrumpe presionando cualquier botón, de preferencia el Nº (7), por lo expuesto en el punto 4-a.

4.c.- Cancelación de Programas.
Se cancela presionando el botón apropiado (5) o (6), según sea el caso y con la perilla (8) poner el Display en "0:00" y luego soltar el botón. **LIMPIEZA:** Para la buena limpieza y conservación exterior de su cocina, recomendamos limpiarla solo con agua tibia y algún detergente suave y luego secar con 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 polvo abrasivo EVITAR que se introduzca al interior de los quemadores pues obstruye los inyectores. Para una fácil y profunda limpieza del horno, recomendamos retirar, con cuidado la puerta de la cocina **(Fig.4)** en el siguiente orden:
1) Bajar lo más posible la puerta. 2) Levantar en ambos lados el seguro de bisagra. 3) Levantar la puerta suavemente hasta que se apoyen los seguros en el frente del horno. Presionar las trabas plásticas (F) con el dedo o alguna herramienta 4) Retirar la puerta alejándola de la cocina y levantando a la vez. Para reinstalar la puerta, siga los pasos anteriormente descritos, en forma inversa.

Fig.4



PUERTA HORNO PANORAMICA:
Siendo los pioneros en el uso de un frente de vidrio templado total en la puerta del horno, fuimos también los primeros en dotar a esta puerta de las ventajas del doble vidrio, permitiendo una excelente aislación térmica significando una alta eficiencia energética del horno, como a su vez una baja temperatura del vidrio exterior. 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. No se debe mojar el cristal mientras esté caliente. Un burlete de goma silicona ubicado en el marco del horno asegura un muy buen cierre de la puerta con el consiguiente ahorro de energía. No apoyarse, ni sobrecargar la puerta abierta, se deformará.

INSTRUCCIONES DE FIJACION MURAL DE LA COCINA (Fig.5)
A) Poner las cadenas en los tornillos del respaldo. Acercar el respaldo de la cocina contra el muro donde ira instalada. Presentar las cadenas y trazar con un lápiz dos puntos coincidentes al enganche de la cocina, pero contra el muro.
B) Perforar con taladro en las marcas previamente hechas ,e instalar tarugos para fijar el enganche de seguridad al muro.
C) Instalar los cáncamos dentro de los tarugos.
D) Ubicar la cocina contra el muro agarrando las cadenas con los cáncamos.

Fig.5



Cada quemador se adapta perfectamente a su correspondiente cámara de combustión lo que asegura que no sean cambiados de posición cuando se retiren para su limpieza.
La característica principal de los quemadores de su nueva cocina **PRO** de **URSUS TROTTER** es que su funcionamiento correcto no es dependiente de un valor fijo de la presión del gas; el aire necesario para la combustión se ajusta en forma automática a la cantidad de gas que se está consumiendo, lo que mantiene siempre una combustión higiénica.

A.-3 ENCENDIDO QUEMADORES DE CUBIERTA:
Cada quemador de cubierta es encendido por una bujía con descarga eléctrica de alta tensión y elevada energía, la cual inflama una pequeña cantidad de gas que sale del quemador a través de una ranura ubicada en todo su contorno, bajo la corona de la llama, produciendo un leve ruido parpadeante el cual es normal y actúa permanentemente estabilizando la llama principal y además permite el encendido del quemador. Un "generador de impulso" electrónico, accionado al presionar cualquiera de las perillas de quemador ubicadas en el frente de control de la cocina, es el encargado de encender la cocina de la siguiente forma:
Oprimir la perrilla para que salte la chispa en todos los quemadores, y seguir en esta forma hasta que el quemador elegido encienda, lógicamente el encendido también se puede ejecutar con fósforo, en caso de ausencia de energía eléctrica. Mantenga presionado unos segundos y luego suelte. Las bujías deben mantenerse limpias. **NUNCA** lavarlas con agua mientras están calientes, pues podrían trisarse o quebrarse, inutilizándose.

A.-4 PARRILLAS DE CUBIERTA:
Como cubierta de trabajo la cocina **PRO** posee tres parrillas de acero fundido.

ADVERTENCIA: Tomar especial precaución para evitar que niños vuelquen recipientes con líquidos o sólidos calientes ubicados sobre la cubierta de la cocina, al subirse a sillas o taburetes que les permitan alcanzar esos recipientes.

A.-5 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, un ingenioso mecanismo las enclava en esa posición asegurando que no la puedan operar niños con el consiguiente riesgo de accidente. Para accionarlas debe oprimirse en la posición cerrado y simultáneamente girar hacia la izquierda conforme a las marcas de mayor (llama grande) a menor (llama pequeña) impresas en el frente de control de la cocina; se conseguirá así a voluntad desde una llama fuerte hasta una mínima de mantención. Indicadores impresos junto a las perillas de comando de cada llave, muestran a cual quemador corresponde cada una de ellas.



Fig.3

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 3**. 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 siguiendo el orden inverso al 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 **PRO** posee una capacidad de 95 litros, lo que permite usarlo para la cocción cómoda aún de ciertos alimentos de volumen alto, como pavo, pierna de cordero, etc. Está dotado de dos guías laterales de perfil de acero cromado que dan cinco posiciones de montaje a una parrilla y una bandeja. Son removibles, lo que facilita una limpieza a fondo tanto de ellas como del horno.
Los costados, techo, respaldo y bandejas del horno están revestidos con un esmalte especial de presentación grisácea denominado "ANTIADHERENTE", 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.
Es conveniente recordar que la soda cáustica o detergentes que la contengan, o el jugo de limón atacan y destruyen los enlozados.

MODO POR CONVECCION:
Ponga la perilla del termostato entre 60ºC y Máximo. El elemento 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 use 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. Seleccione la altura de acuerdo a si la comida necesita más calor en la parte de arriba o en la de abajo.

MODO POR CONVECCION FORZADA (ASISTIDO POR TURBINA):
Ponga la perilla del termostato; entre 60ºC y Máximo. El elemento superior e inferior se encenderán así como las turbinas. 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. . 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 80ºC. Para descongelar comida más delicada, ponga el termostato en 60ºC o use sólo la circulación poniendo el termostato en 0ºC.

MODO CALEFACTOR SUPERIOR:
Ponga la perilla del termostato entre 60ºC y máximo. El calefactor superior se prendera. Este modo se puede usar para dorar los alimentos al terminar la cocción.

GRILL:
Ponga la perilla del termostato en máximo. El 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.)
Cocinar comida con la puerta del horno entreabierta. Algunos ejemplos de grillado están incluidos en el párrafo "consejos prácticos para el uso de su horno eléctrico"

COCCION ASISTIDA POR TURBINA:
Ponga la perilla de termostato entre 60ºC y 200ºC. El calefactor superior central y las turbinas se encenderán. Esta combinación incrementa la efectividad de la radiación del calefactor por circulación de aire forzado por todo el horno. Esto evita que la comida se queme en la superficie, permitiendo al calor penetrar en la comida. Excelentes resultados resultan con kebabs hechos de carne y vegetales,
Cocine el alimento en "grill asistido por ventilador" con la puerta cerrada. Este modo es también ideal para cocinar filetes de pescado, albacora, atún, mechada, jibia, etc.

MODO HORNEADO:
Ponga la perilla del termostato entre 60ºC y 250ºC. El calefactor posterior y las turbinas 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.

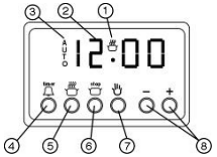
COCCION DELICADA:
Regule la perilla de termostato entre 60ºC y 250ºC. El calefactor inferior y las turbinas se encenderán. Recomendado para repostería, tortas y dulces no secos, en moldes. También se obtienen excelentes resultados en comidas que necesiten que todo el calor venga por debajo.
Le recomendamos poner la bandeja en uno de los niveles inferiores.

MODO DESCONGELAMIENTO:
Ponga el termostato en cualquier posición de temperatura. Las turbinas ubicadas 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, pero en particular para helados, postres con crema, tortas de frutas. Al usar el ventilador, el tiempo de descongelar se acorta aproximadamente a la mitad. En caso de carne, pescado y pan, es posible acelerar el proceso usando el modo "horneado" y poniendo a temperatura entre 80ºC y 100ºC.

LUZ DE HORNO
Gire la perilla de modo en el símbolo ,se ilumina el horno y también se mantiene encendido mientras algún modo este en funcionamiento.

ENFRIAMIENTO ASISTIDO POR TURBINA:
Para enfriar el exterior 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.

USO DEL RELOJ PROGRAMADOR DIGITAL:



1.- Indicador visual de ciclo de cocción (Manual/Automático).
2.- Display horario 24:00 Horas.
3.- Indicador visual de condición automática.
4.- Botón de programación del cuentaminutos.
5.- Botón para programar el tiempo de cocción.
6.- Botón para programar la hora de término del ciclo de cocción.
7.- Botón para operación manual.
8.-Botones para cambio de la anotación del Display (Poner la hora o Programar).

1.- Puesta en servicio de Reloj.
En el momento de conectarse a la red eléctrica el artefacto, o después de una interrupción del servicio eléctrico, el Display con la leyenda "AUTO" y la indicación horaria "0:00" enciende y apaga. Todas sus funciones están inoperables. Para introducir en el Reloj (Display) la hora del día, presionar el botón "7" para posteriormente ajustar con los botones "8" hasta que aparezca en el Display la hora deseada.

Los botones "8" puede operar en ambos sentidos. (Para aumentar presionar "+" o "-" para disminuir).

Al soltar los botones, la hora aparece en el Display, se apaga la leyenda "AUTO" y se enciende el indicador visual del ciclo de cocción (1), el Reloj Programador está en condiciones de ser operado.

2.- Operación del Reloj Programador como Cuenta Minutos.
El Reloj Programador puede actuar como un cuenta minutos de cuenta regresiva, independiente de su parte programable y de la parte funcional del artefacto.

Para operar el Cuenta Minutos, presionar el botón "4" "TIMER", el Display mostrará la indicación "0:00", presiones los botones "+" o "-" hasta que en el Display aparezca el tiempo deseado (de 0 a 23 horas 59 minutos); suelte el botón. En el Display vuelve a aparecer la hora del día. El Tiempo remanente se puede controlar en cualquier momento; basta con oprimir el botón "4".

Al término del tiempo prefijado, una alarma audible sonará durante aproximadamente 3 minutos. Presionando cualquiera de los botones ésta se detiene.

3.- Operación Manual.
Tiempo de cocción en "0:00", tiempo de término de ciclo de cocción en "0:00"; verificar oprimiendo los botones (5) y (6). El indicador luminoso del ciclo de cocción (1) debe estar encendido. En caso de no estarlo (como sucede al término de un programa, en que se anuncia con la alarma audible y la indicación "AUTO" intermitente), presionar el botón (7).
El artefacto funciona en forma convencional, y el Reloj Programador como Reloj. El Cuenta Minutos puede usarse.

4.- Operación con Reloj Programador.
La selección de los Calefactores a usar y la temperatura de trabajo se prefijan en la forma tradicional, por medio del Interruptor Selector de modo y el Termostato.

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.

