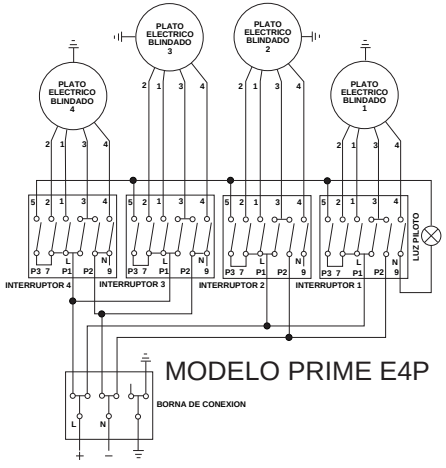
Todo exceso de mojaduras proveniente de rebases de ollas deben ser retirados con un paño, para posteriormente proceder con la limpieza de rigor del artefacto. Si se llegase a poner dificultoso el giro de la perilla, no forzarla, pedir inmediatamente la asistencia de Técnicos Autorizados.

Limpieza de cubierta acero Inoxidable: Limpiar enérgicamente con mezcla de detergente liquido, secar con un paño suave. El brillo se puede mantener aplicando periódicamente productos especiales adquiribles en el mercado.

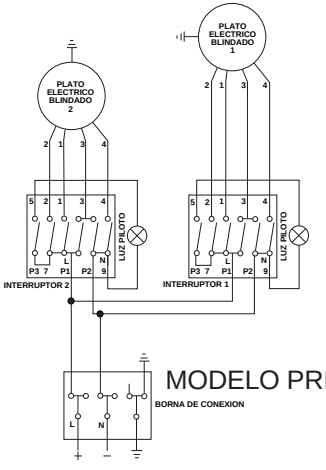
E.- MANTENCION: (Sólo por un instalador autorizado)

Mínima mantención es necesaria, en caso de requerirla recurrir al servicio técnico autorizado de la marca.

F.- DIAGRAMA ELECTRICO:



MODELO PRIME E4P



MODELO PRIME E2P

G.- ESPICIFICACIONES TECNICAS:

	PRIME E2P	PRIME E4P
Tensión	220V~240V	
Frecuencia	50 Hz~60Hz	
Potencia máxima	3500 W	7000 W
Peso	5 kg	9.5 kg

No se responsabiliza la fábrica y cesa toda garantía, por la no observancia de las presentes instrucciones.

Es un producto con la calidad, garantía y respaldo de:
INDUSTRIA METALURGICA URSUS TROTTER S.A.
Una industria Chilena con Precisión Alemana que da Confianza
San Pablo 3770 -Teléfono: *7739423
Casilla 3234 - Fax: 7734106
Santiago - Chile

SUJETO A ALTERACION SIN PREVIO AVISO

Ursus Trotter
Tecnología y diseño desde 1937

Folleto de Instrucción, Instalación y Mantención encimeras modelos UT PRIME E2P UT PRIME E4P



Ursus Trotter
Tecnología y diseño desde 1937

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

ATENCION

a) No conectar ninguno de los platos blindados, si es que previamente no se ha dispuesto sobre ellos una olla, sartén, etc., ya que esto provocará un sobrecalentamiento del plato y su posible deterioro.

b) Usar normalmente sartenes, etc., de fondo plano, especiales para cocinas eléctricas, esto permite una óptima transferencia de temperatura; fondos corrientes o deformados, disminuyen la eficiencia del anafe.

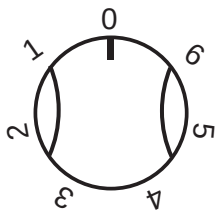
c) Nunca usar depósitos de superficie menor al plato (mala transferencia y posibles derrames sobre el plato).

d) No colocar depósitos con fondos mojados.

A.- USO

De acuerdo a la necesidad de cocción se puede ajustar la potencia de los platos eléctricos blindados girando la perilla de control de cada uno en cualquier sentido y posicionando la perilla en cualquiera de las 6 marcas a excepción de la posición apagado “0”.

Las diferentes potencias están marcadas de acuerdo a la numeración creciente, siendo la posición “1” la menor y la “6” la máxima. La luz piloto neón se encenderá cuando estén energizado los platos eléctricos blindados.



	Calentar	Cocción	Dorar-Freir
Posición	1 - 2	3 - 4	5 - 6

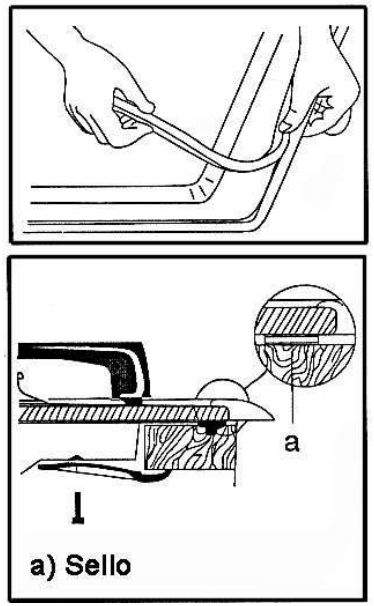


Fig.2

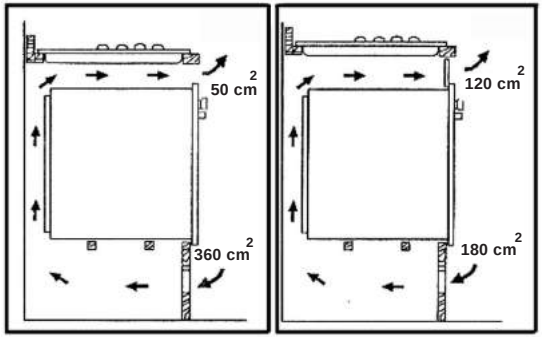


Fig.3

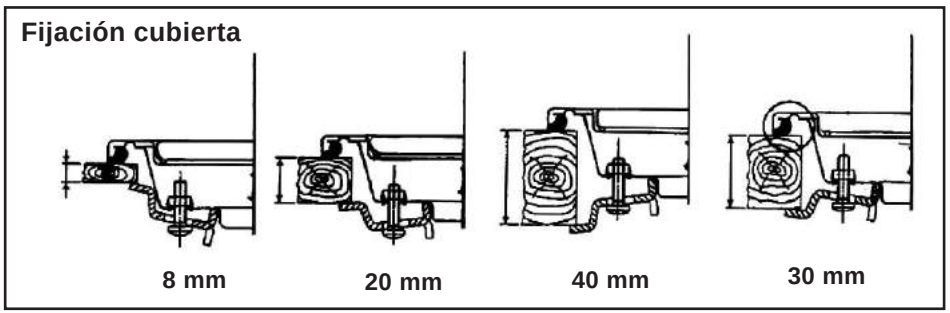


Fig.4

D.- LIMPIEZA:

Previo a iniciar la limpieza de su Encimera Ursus Trotter, debe desenchufar el artefacto de la corriente eléctrica. Para limpiar la superficie del plato usar un paño húmedo o esponja abrasiva. Después limpiar, conectar el plato por un tiempo corto para secar la superficie. Es conveniente cada cierto tiempo, después de limpiar y secar, pasar un paño ligeramente humedecido con aceite de comer.

El tablero de control y perillas sólo con un trapo húmedo y detergente suave. A continuación se deben enjuagar y secar cuidadosamente.

Si la instalación se va a realizar en un mueble sobre un horno de empotrar, se deben respetar las medidas que se indican en la figura 3, con el objeto de dejar una adecuada ventilación.

Gabinetes superiores o campanas, deben estar a una altura a lo menos 600 mm de la cubierta de la encimera.

Tener especial atención en que los cables de alimentación eléctrica no queden pasando ni tocando el cuerpo del horno de embutir ubicado bajo la encimera.

En caso de que la encimera quede instalada en un mueble de cocina, la conexión eléctrica debe quedar en un espacio libre, exclusivo para la instalación.

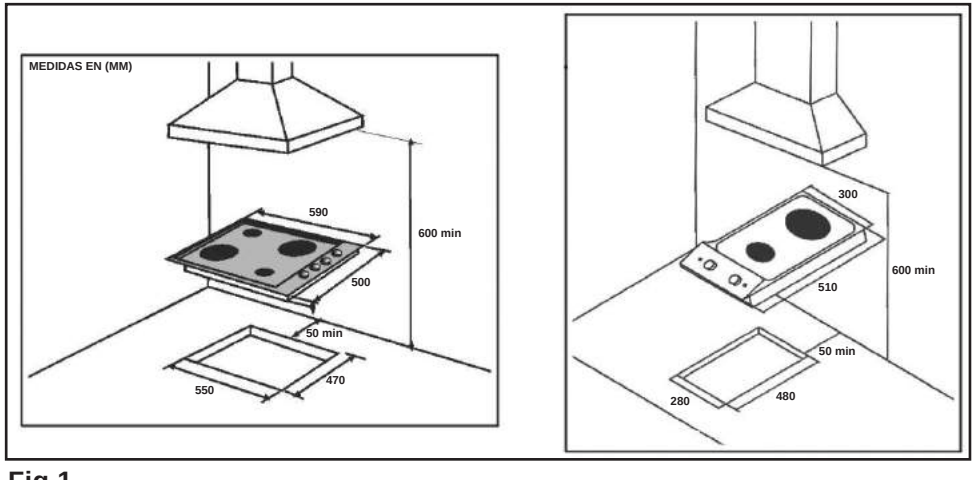


Fig.1

Para asegurar una larga vida útil de los platos blindados, se deben usar recipientes de cocina con una base plana, de preferencia torneada, en excelentes condiciones y el área el utensilio debe ser por lo menos igual al diámetro del plato que se esté usando.

Especial cuidado se debe tener en evitar cualquier derrame de líquidos sobre los platos eléctricos blindados.

Nunca deje los platos blindados encendidos y sin recipientes sobre ellos, o con recipientes vacíos.

Nunca utilice la encimera eléctrica como artefacto de calefacción.

Encienda los platos eléctricos blindados sólo cuando tenga sobre ellos los recipientes de cocción.

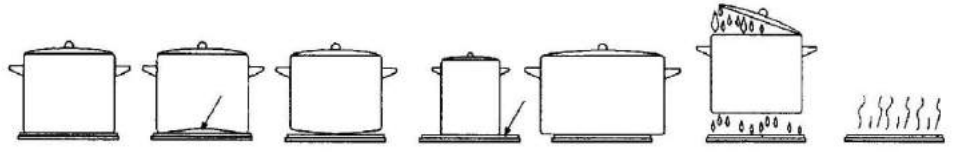
Recipientes de cocción:
- Use sólo recipientes con fondo plano y torneado. Fondos con deformaciones provocarán una deficiente transferencia de calor.

- Use recipientes ligeramente más grandes que el plato eléctrico blindado. Recipientes de menor tamaño provocarán un ineficiente uso de energía como un posible sobrecalentamiento del plato blindado.

- No use recipientes exageradamente grandes, ya que irradiarán calor a la superficie de la encimera pudiendo ocasionar daños en algunos componentes.

- Use únicamente recipientes secos sobre los platos eléctricos blindados.

- No encienda los platos blindados sin recipientes de cocción sobre éstos.



B.- GENERALIDADES:

La Encimera modelo Prime **E2P**, posee 2 platos eléctricos blindados, uno de 1500W y otro de 2000W siendo el de menor potencia el más cercano a los comandos de la encimera.

En la parte frontal está ubicado el frente control, el cual posee dos perillas que accionan dos interruptores rotativos los cuales gradúan la potencia de cada plato. En los extremos del frente de cada perilla hay una luz piloto neón las cuales se encienden en forma independiente al momento de estar energizado alguno de los platos.

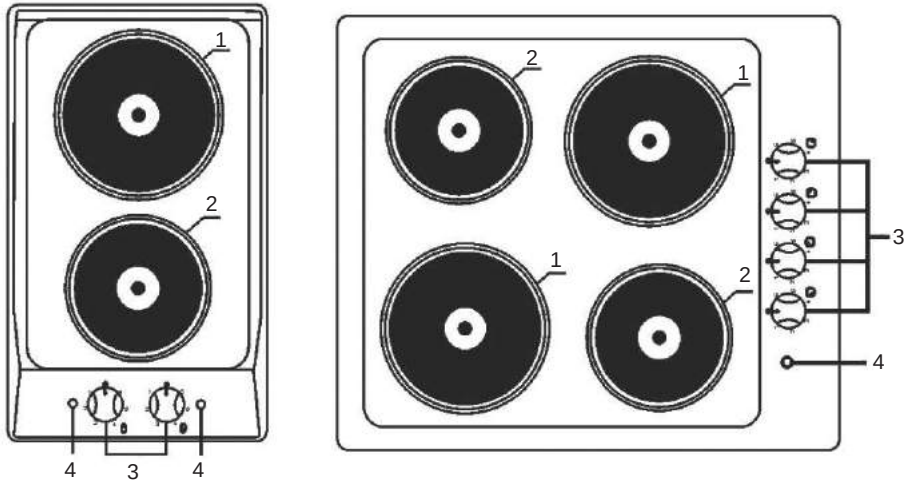
La Encimera modelo Prime **E4P**, posee 4 platos eléctricos blindados, dos de 1500W y otros dos de 2000W.

En la parte lateral está ubicado el frente control, el cual posee cuatro perillas que accionan cuatro interruptores rotativos los cuales gradúan la potencia de cada plato. En la parte delantera del frente hay una luz piloto neón la cual se enciende si cualquiera de los platos eléctrico blindados se encuentra energizado.

Al girar la perilla a la izquierda conforme a la marca mayor a menor (1 a 6) se aumenta la potencia de cada plato eléctrico blindado.

Para apagar cada plato eléctrico blindado, gire la perilla hasta llegar a la posición “0”.

Los indicadores ubicados en el tablero de control, muestran cual plato corresponde a cada una de las llaves. La cubierta es de acero inoxidable de una pieza y el blindaje de los platos eléctricos es de macizo hierro fundido con su superficie torneada.



1- Plato Blindado 2000W
2- Plato Blindado 1500W
3- Perillas de control
4- Luz neón piloto

C.- INSTALACION:

La instalación de su encimera Ursus Trotter debe ser realizada únicamente por personal calificado, la no observancia de esta instrucción cesa la garantía del artefacto y libra al fabricante de cualquier daño que pueda ocasionarse por dicho concepto.

Para instalar los modelos de embutir bastará con cortar en la cubierta del mueble de cocina, en el lugar elegido, un rasgo según medidas (figura 1).

Los cantos de la encimera deben quedar a un mínimo de 5 cm de paredes adyacentes que sobresalgan por sobre el nivel del artefacto. La encimera lleva de fábrica un burlete hermetizador el cual se adhiere al contorno inferior de la encimera, cuidadosamente posicionar el burlete a tope sellando las uniones, (no se debe sobreponer en la unión del burlete) cortar los extremos de los burletes si fuese necesario para su perfecto calce (figura 2).

Ubicar la encimera de tal modo que quede sobrepuesta descansando sobre los burletes sello, en la cubierta del mueble de cocina. La fijación se hace atornillando las escuadras de fijación a la encimera contra la parte inferior de la cubierta del mueble como se muestra en la figura 4.

IMPORTANTE: Siendo el burlete de fábrica suficiente para el sellado, no es necesario adicionar otros elementos selladores como goma silicona, etc., los cuales en caso de una revisión de la encimera, dificulta retirarla.

Antes de enchufar su encimera eléctrica, verifique que el voltaje y el amperaje indicados en la placa característica concuerdan con los de la instalación.

Si la encimera se instala sobre un horno eléctrico, se debe tener la precaución de dejar las dos conexiones eléctricas en forma independiente.

El cable de alimentación debe estar instalado de tal forma que no alcance temperaturas por sobre los 50ºC por sobre la temperatura ambiente. Serciorece que la instalación tenga una correcta conexión a línea tierra y que la capacidad eléctrica sea suficiente para la encimera.

INFORMACION TECNICA PARA PERSONAL DE INSTALACION AUTORIZADO.

La instalación de este producto debe ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles. La superficie en que es instalada la encimera debe resistir temperaturas de 75ºC. Todos los materiales de sellado y fijación deben ser capaces de tolerar la temperatura anteriormente mencionada.
Para referencia de dimensiones de perforación y limites con zonas circundante ver figura 1.