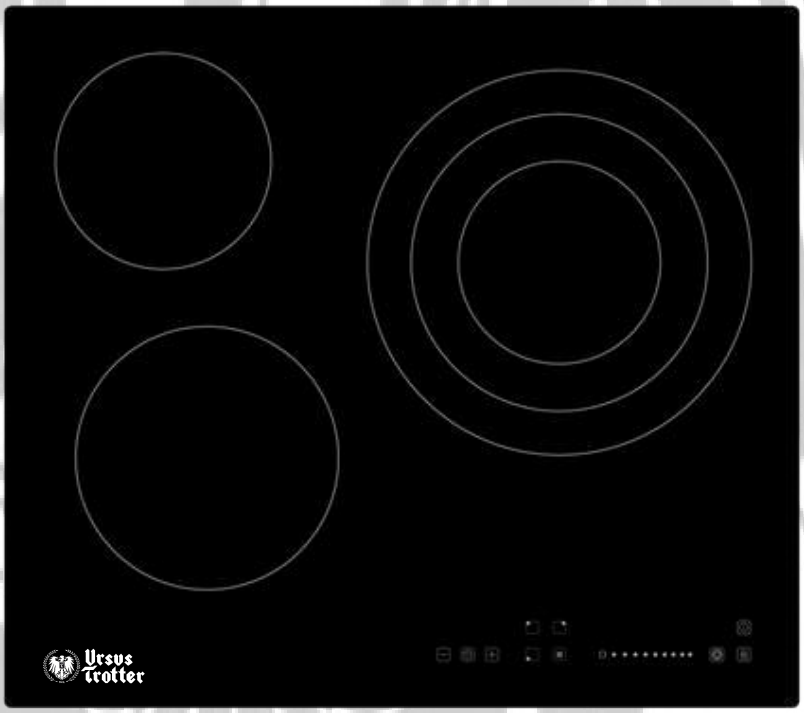
Encimera Vitrocerámica

Manual de Uso e Instalación

MODELO UT VFTC-3P



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

Contenido

1. Introducción

1.1 Advertencias 3

1.2 Instalación 3

1.2.1 Golpe eléctrico 3
1.2.2 Riesgos de corte 3
1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad 3

1.3 Uso y Mantenimiento 3

1.3.1 Riesgo de golpe eléctrico 3
1.3.2 Superficies Calientes 4
1.3.3 Riesgos de corte 4
1.3.4 Instrucciones de seguridad Importantes 4

2. Introducción 6

2.1 Vista Superior 6

2.2. Panel Control 6

2.3 Información producto 6

2.4 Principio Funcionamiento 6

2.5 Antes de usar su nueva encimera vitrocerámica 7

2.6 Especificaciones Técnicas 7

3. Uso de Producto 7

3.1 Controles táctiles (Touch) 7

3.2 Escoger las ollas y sartenes apropiados 7

3.3 Como usar 8

3.3.1 Empezar a cocinar 8
3.3.2 Término de cocción 9
3.3.3 Función de bloqueo 9
3.3.4 Uso de la triple zona 9
3.3.5 Función de conservación de temperatura 10
3.3.6 Función de temporizador (Timer) 11
3.3.7Seguro de sobre temperatura 12
3.3.8 Advertencia de calor residual 12
3.3.9 Tiempo de uso 12

4. Guía de Cocción 12

4.1 Datos de cocción 12

4.1.1 Hervir a fuego lento, cocción arroz 12
4.1.2 Preparación de Filete 12
4.1.3 Freír revolviendo 12

5. Niveles de potencia de cocción 13

6. Limpieza y Mantenimiento 14

7. Datos y Sugerencias 15

8. Instalación 15

8.1 Selección de equipos de instalación 15

8.2 Antes de instalar fijar ganchos de anclaje 17

8.3 Atención 18

8.4 Conectar la encimera a la red eléctrica 18

1. Introducción

1.1.Advertencias

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

1.2 Instalación

1.2.1 Golpe eléctrico

- Desconecte la encimera de la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier tipo de mantención.
- Asegúrese que la alimentación eléctrica tenga una correcta conexión a línea de tierra.
- Cualquier modificación en la alimentación eléctrica de la casa, debe ser realizada por personal autorizado S.E.C.
- No seguir las instrucciones anteriores puede significar un serio accidente incluso con resultado fatal.

1.2.2 Riesgo de cortes

- Tenga cuidado con los cantos de la cubierta cerámica en el caso que hubiese sufrido daño durante su uso.
- No tener esta precaución puede resultar en cortes accidentales.

1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad.

- Lea este instructivo antes de instalar y usar su encimera vitrocerámica..
- Nunca deje material combustible sobre esta encimera.
- Por su seguridad entregue este manual al personal que instalará su artefacto.
- La instalación de está encimera debe ser realizada por personal autorizado S.E.C., de acuerdo a las normativas vigentes y las indicaciones de presente a manual.
- El instalador debe prestar especial atención a la conexión a línea de tierra del domicilio.
- Este artefacto debe estar conectado a una circuito eléctrico independiente con su propia interruptor automático de seguridad.
- No conectar este artefacto según la normativa vigente y según las presentes instrucciones dejan su garantía inválida.

1.3 Uso in mantenimiento

1.3.1 Riesgo de golpe eléctrico.

- Nunca cocine con una encimera vitrocerámica con la cubierta quebrada. Si por alguna razón se

quiebra la cubierta, desconecte inmediatamente la encimera de la alimentación eléctrica y llame al servicio técnico autorizado.

- Antes de limpiar la encimera desconéctela de la red eléctrica y asegúrese que se encuentre fría.
- No seguir las instrucciones anteriores puede producir un accidente al usuario.

1.3.2 Superficies calientes

- Por ser un artefacto de cocción, durante su uso la encimera tendrá alguna partes calientes las cuales pueden producir quemaduras.
- No toque, ni permita que su ropa o cualquier otra cosa más que implementos adecuados para cocinar, estén en contacto con la cubierta de la encimera hasta que esta se enfríe.
- Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas u otros no deben dejarse sobre la cubierta de la encimera, ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados de la encimera, de sobremanera cuando esté en uso.
- Las manillas de las ollas, sartenes y otros depósitos de cocción pueden calentarse por lo que tenga precaución al manipularlos.
- No seguir las instrucciones anteriores pueden producir un accidente de quemadura.

1.3.3 Riesgo de corte

- Su encimera viene provista de un dispositivo de limpieza el cual posee un filo cortante. Uselo con extremada precaución y guárdelo lejos del alcance de los niños.
- No seguir las anteriores instrucciones puede derivar en accidentes por corte.

1.3.4 Instrucciones de seguridad Importantes.

- Nunca deje la encimera funcionando sin supervisión.
- Salpicaduras sobre la encimera funcionando puede provocar humo e incluso ignición del derrame.
- Nunca use su encimera como lugar para dejar utensilios guardados o como superficie de trabajo, lo anterior puede dañar la cubierta vitrocerámica.
- Nunca deje objetos magnetizables (Ej. tarjetas de crédito, memories USB) o artefactos electrónicos (Ej. computadoras, reproductores MP3) en la cercanía de la encimera, ya que pueden ser afectados por campos electromagnéticos.
- Nunca use la encimera para temperar o calefaccionar un recinto.
- Desdepues de cocinar, desconecte las zonas de cocción como se describe en el manual de instrucciones. (usando los controles touch). No se confíe en el sistema de detección de utensilios de cocina al momento de removerlos de la cubierta.
- No permita que niños manipulen, jueguen, se sienten o se paren sobre la encimera.
- No deje objetos de interés para los niños sobre la cubierta del mueble de cocina. Si un niño se sube al mueble y esta en contacto con la encimera encendida o caliente puede producirle graves quemaduras.
- No deje a niños solos o sin supervisión en áreas cercanas a la encimera.
- Niños o personas con grados de capacidades limitadas no deben utilizar este tipo de artefacto por

el riesgo que puede significar para su seguridad y de los demás.

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

• No use limpiador de vapor para limpiar la cubierta de la encimera.

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

• No se pare sobre la cubierta vitrocerámica.

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

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

• Si el cable de alimentación eléctrica es dañado, este solo puede ser cambiado por el servicio técnico del fabricante.

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

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

• Se debe tener precaución de no tocar la partes calientes.

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

• Este artefacto no puede ser operado por niños o por personas con capacidades limitadas por el riesgo que puede conllevar para su seguridad y de otros.

• Por su seguridad la limpieza y mantención de la encimera jamás debe ser ejecutada por un niño o personas con capacidades limitadas.

• **ADVERTENCIA:** Cocinas con grasa o aceite sin supervisión puede resultar en un accidente o incendio. Nunca trate de apagar un fuego con agua, Desconecte el artefacto y cubra el fuego con un material no inflamable. **ADVERTENCIA:** No deje objetos inflamables sobre los platos de cocción ya que si están calientes existe riesgo de que se inflamen.

• **ADVERTENCIA:** Si la cubierta se encuentra trizada o rota desconecte la encimera de la alimentación eléctrica para evitar cualquier accidente.

• Está prohibido limpiar la cubierta vitrocerámica con un limpiador de vapor.

• Este artefacto no esta diseñado para ser operado por un temporizador o control remoto.

FELICITACIONES por la compra de su nueva encimera inductiva **URSUS TROTTER** modelo **UT VFTC-3P.**

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

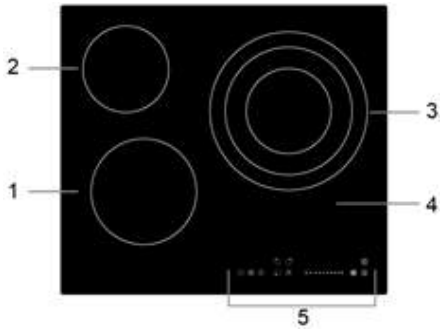
Para información referente a instalación se puede dirigir directamente a la sección titulada "Instalación".

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

Guarde el presente instructivo para futuras consultas.

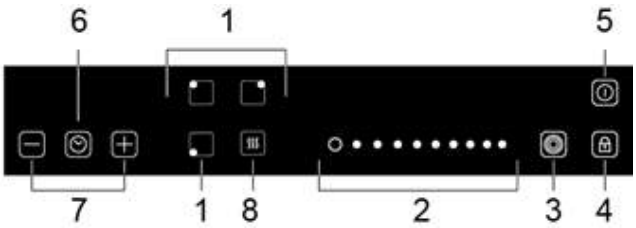
2. Introducción

2.1 Vista superior



1. Zona de cocción 1800 W
2. Zona de cocción 1200 W
3. Zona de cocción 1050 / 1950 / 2700W
4. Cubierta vitroceramica
5. Panel de control

2.2 Control Panel



1. Controles de zonas de cocción.
2. Regulación de potencia
3. Control de triple zona
4. Bloqueo de seguridad
5. ON/OFF (Encendido / Apagado)
6. Control de temporizador
7. Regulación de temporizador
8. Conservación de temperatura

2.3 Información de Producto

Su encimera vitrocerámica puede satisfacer distintas necesidades de tipos de cocina, gracias a su versatilidad de zonas de cocción, control micro computarizado de potencia, siendo una optima opción para la familia moderna.
Esta encimera posee una performance confiable y segura, haciendo su experiencia de cocinar mucho más placentera.

2.4 Principio de funcionamiento

Esta encimera vitrocerámica emplea una resistencia de alta resistencia para generar calor, la cual es comandada por un micro computador activado desde controles de tacto (touch).

2.5 Antes de usar su nueva encimera vitrocerámica.

- Lea atentamente el presente instructivo, especialmente en los puntos referentes a las

"Advertencias".

- Remueva cualquier tipo de film protector de la cubierta de la encimera.

2.6 Especificaciones Técnicas

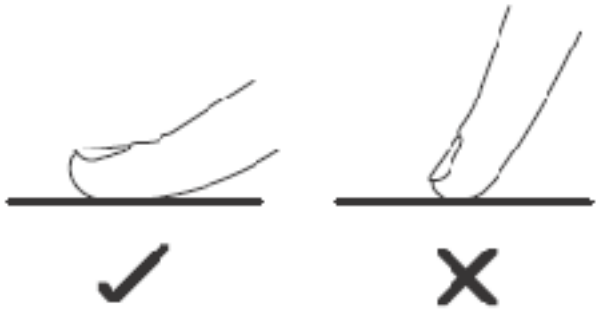
Modelo	UT VFTC-3P
Zonas de cocción	3 zonas
Voltaje	220-240V~ 50/60Hz
Potencia máxima	5200-6200W
Dimensiones Producto A×F×H(mm)	590X520X55
Dimensiones instalación A×F (mm)	560X490

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

3. Uso del producto

3.1 Controles táctiles (Touch)

- Los controles responden al tacto del dedo en la superficie de la encimera, no es necesario ejercer presión sobre ella.
- Use la parte del dígito de sus dedos, no lo punta de ellos.
- Escuchara un sonido (beep) cada vez que la función presionada quede registrada.
- Asegúrese que siempre los controles eaten limpios, secos, y que no hayan objetos sobre ellos (como utenciloos o ropa). incluso una delgada capa de agua puede hacer que los commandos sean difíciles de operar.



3.2 Escoger las ollas y sartenes más apropiados

No use utenciloos con bordes dentados o con base curva.



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



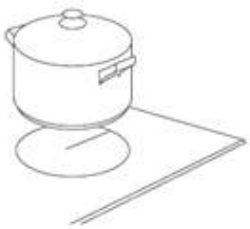
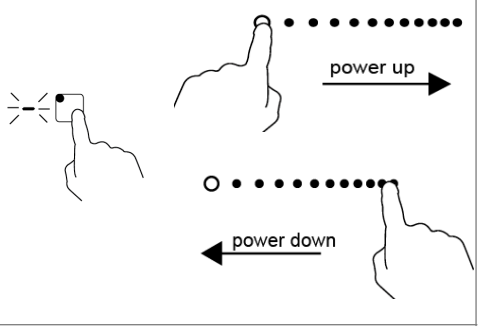
Siempre cuando remueva los utensilios de la encimera primero levantelos, jamás los deslice, de lo contrario rayará la hubiera de su encimera.



3.3 Como usar

3.3.1 Empezar a cocinar

Después de conectar a la encimera a la alimentación eléctrica, la encimera hará un zumbido, todas las luces se encenderán por 1 segundo y posteriormente se apagarán, indicando que la encimera se encuentra en modo "stand-by".

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

3.3.2 Término de cocción

Seleccionar zona de coccion y desactive la zona de cocción tocando el control deslizante en "o". Asegúrese de que la pantalla muestre "0"	
Apague toda la encimera presionando el botón ON/OFF.	

Precaución con zonas calientes

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



3.3.3 Función de Bloqueo.

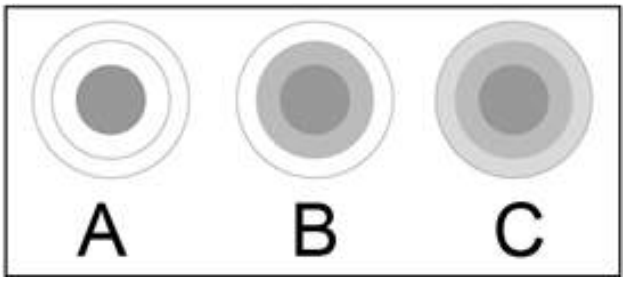
- Se puede bloquear la encimera para prevenir un uso no deseado (por ejemplo niños).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los comandos a excepción de ON/OFF están desactivados.

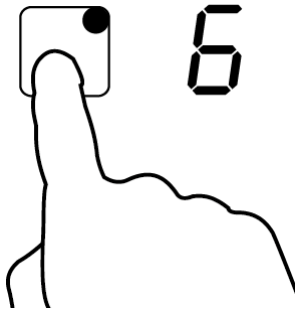
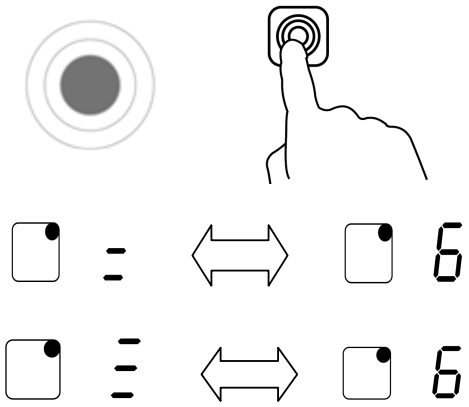
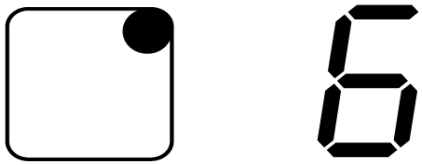
Para bloquear los controles	
Presione el botón de bloqueo.	El indicador de temporizador mostrará "Lo"
Para desbloquear los controles	
Asegúrese que la encimera esté encendida. Presione el botón de bloqueo por un par de segundos.	

Cuando los controles están bloqueados, todos los comandos a excepción de ON/OFF esta desactivados, siempre puede encender la encimera presionando ON/OFF en una condición de emergencia pero para una próxima oportunidad se debe desbloquear usando el procedimiento normal.

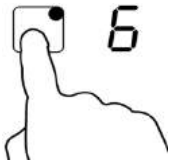
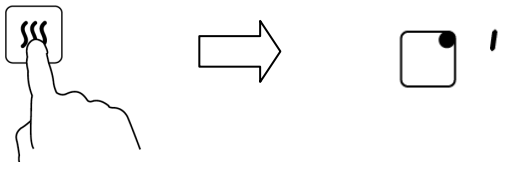
3.3.4 Uso de la Triple zona

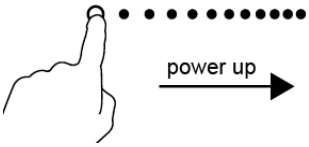
• Esta función esta únicamente para las zonas de cocción Nº3.
• La triple zona posee tres zonas de cocción que se pueden usar una interior, central y una exterior. La sección A se puede usar en forma independiente pudiéndose agregar el área B y posteriormente la C.



Activar la Triple zona	
Seleccione la zona de cocción con triple áreas y ajuste la potencia, entre 1 y 9 deslizando barra de potencia. La zona interior (A) se encenderá. El indicador de potencia parpadeará.	
Presionando el botón de Triple zona "◎", se activara la zona de cocción central (B). Presionando el botón de triple zona por segunda vez se activará la zona de cocción exterior (C). El indicador de cocción mostrara en forma intermitente " ≡ " y el número de potencia seleccionada alternadamente.	
Desactivar la Doble Zona	
Seleccione la zona de cocción con triple áreas, que se encuentra activada. El indicador " ≡ " de zona parpadeará.	
Si la zona de cocción Nº3 esta encendido hasta el área (C),presionando dos veces el botón triple zona " ◎ " el quemador volverá al área central (A).	

3.3.5 Función de conservación de temperatura

Activar función de Conservación de temperatura	
Seleccione una zona de cocción.	
Presionar el botón de control de conservación de temperatura, el indicador de potencia mostrara " I "	

Desactivar función de Conservación de temperatura	
Seleccione una zona de cocción.	
Presionar el control de potencia deslizante.	

3.3.6 Función de temperizador (Timer)

Se puede utilizar el programador de dos formas:

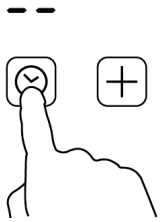
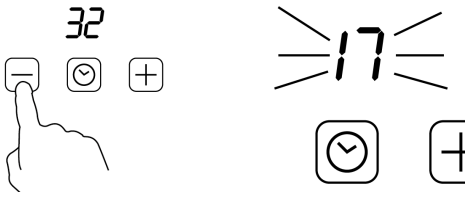
a) Se puede usar simplemente como un cuentaminutos. En este caso no se apagará ninguna zona de cocción cuando el tiempo ajustado termine.

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

- El programador tiene un ajuste de máximo 99 minutos.

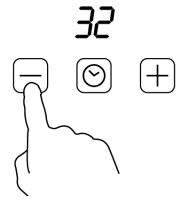
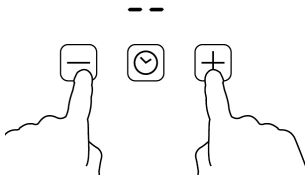
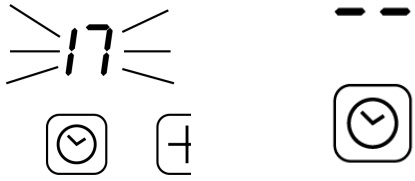
a) Usando función cuentaminutos

Sin seleccionar una zona de cocción

Asegúrese que la encimera esté encendida. Nota: Puede usar el temporizador incluso si no está usando una zona de cocción. Presione botón del temporizador.	
Ajuste el tiempo deseado presionando "-" o "+" . el indicador de cuentaminutos empezará a parpadear y comenzará la cuenta regresiva.	
Terminado el tiempo se escuchará una alarma por 30 segundos y el visor mostrará la señal "- -".	

b) Ajuste de programador para apagar una zona de cocción.

Set one zone	
Presione el botón de la zona de cocción que desea programar, y ajuste la potencia. Presione botón del temporizador.	

Ajuste el tiempo deseado presionando "-" o "+" . el indicador de cuentaminutos empezará a parpadear y comenzará la cuenta regresiva.	
Presionando simultáneamente los botones "-" y "+" el programador se cancelará y mostrará en el visor la señal "--".	
Cuando se ajuste el tiempo deseado la cuenta regresiva empezará inmediatamente. El visor mostrará los minutos restantes y parpadeará por 5 segundos. Cuando el temporizador de cocción finalice, la correspondiente zona de cocción se apagará automáticamente.	

Note:

a) Un punto rojo junto al nivel de potencia seleccionada en la zona de cocción indicará que esa zona es la que se encuentra bajo la función del programador (Timer).



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

3.3.7 Seguro de Sobre Temperatura.

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

3.3.8 Advertencia de calor residual

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

3.3.9 Tiempos de uso

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

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

4. Guía de cocción



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

4.1 Datos de cocción

- Cuando vierta comida en agua hirviendo, baje la potencia de la zona de cocción.
- Usando una tapa se logra disminuir el tiempo de cocción y ahorrar energía.
- Minimice el uso de agua o aceite para disminuir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar a una temperatura elevada y bájela a medida que transcurre el tiempo de cocción.

4.1.1 Hervir a fuego lento, cocción de arroz

- Hervir a fuego lento se produce bajo el punto de ebullición, aproximadamente a 85ºC, cuando empiezan a aparecer las primeras burbujas de aire. Esta temperatura es la ideal para la preparación de sopas y estofados, ya que los sabores son más intensos que cuando se sobre cocina los alimentos.
- Algunas preparaciones, incluida la preparación de arroz por el meted de absorción , puede requerir una temperatura superior a la mínima para asegurarse que los alimentos sea cocinados adecuadamente en el tiempo preciso. .

4.1.2 Preparación de Filete

Para cocinar una sabroso y jugoso filete:

1. Deje la carne a temperatura ambiente por aproximadamente 20 minutos.
2. Caliente una sartén con una base de considerable espesor.
3. Pase una brocha con mantequilla por ambos lados del filete. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén y ponga la carne en su interior.
4. Gire la carne una vez que ya este cocinada por un lado. El exacto tiempo de cocción dependerá del espesor de la carne y del tipo de cocción deseado. El tiempo puede varian entre 2 a 8 minutos por lado. Presione la carne para saber el punto de cocción – mientras mas dura esté más cocinada estará.
5. Deje la carne sobre un plato caliente por unos minutos para que quede mas blanda.

4.1.3 Freír revolviendo.

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

5. Niveles de potencia de cocción

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

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

6. Limpieza y Mantenimiento

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

7. Datos y sugerencias

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

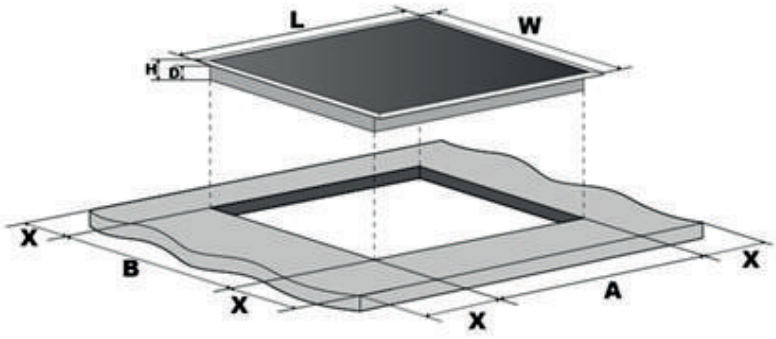
8. Instalación

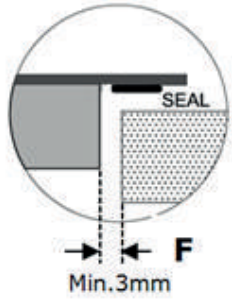
8.1 Selección de equipos de instalación

Corte la cubierta del mueble de cocina según las medidas que vienen en el cuadro siguiente..
Para la instalación hay que dejar en la cubierta una distancia mínima de 5cm por el perímetro de la perforación.
Asegúrese que el espesor de la cubierta es de mínimo 30mm. La cubierta donde se instale la encimera debe ser de un material resistente a la temperatura y al trabajo propio de la cocina. Con lo anterior se evitara un golpe eléctrico por deformación de la cubierta como se indica anteriormente.



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

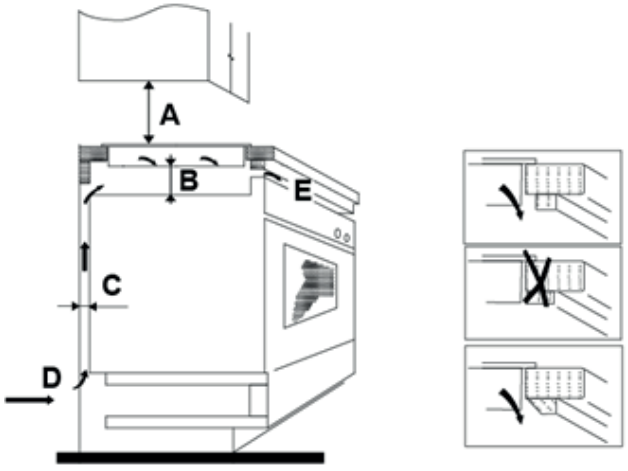


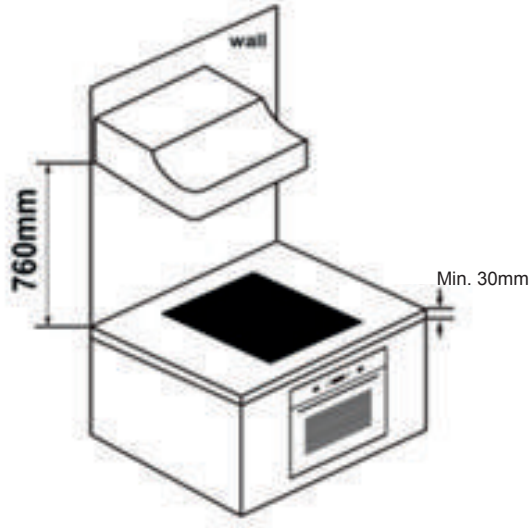


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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

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

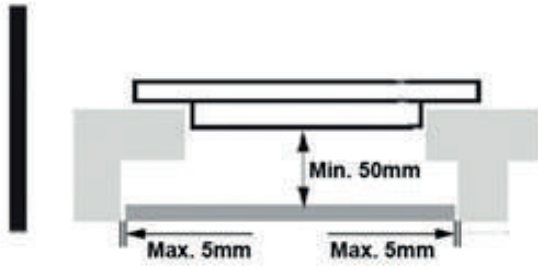




A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Toma de aire	Salida de aire 5mm

ADVERTENCIA: Asegure una correcta ventilación

MAsegúrese que la encimera cerámica se encuentre apropiadamente ventilada, y la entrada de aire y la salida no se encuentren obstruidas. Con lo anterior se asegurará que no se produzca un sobre calentamiento de la base de la encimera o inexplicables golpes de corriente durante su uso. Es necesario poner una placa de madera a 50 mm de la base de la encimera.



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

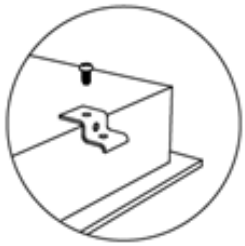
- El pegamento que se utilice para fijar piezas de madera o plastic en el mueble, debe resistir 150ºC con el objeto que no se despegue.
- El muro trasero, laterales, y superficies adjacencies deben ser capaces de soportar una temperatura de 90ºC.

8.2 Antes de instalar y fijar ganchos de anclaje.

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

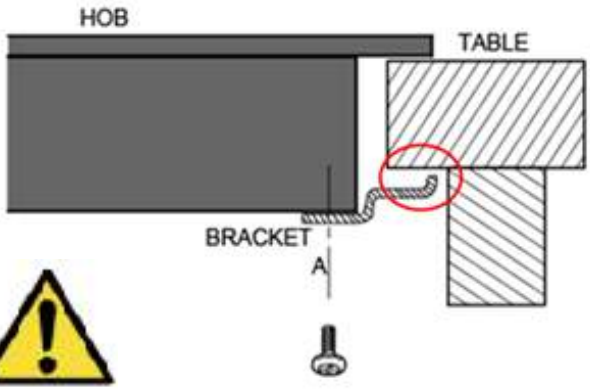
Fije la encimera en la cubierta instalando los ganchos de anclaje con un rosca lata a la base de la encimera.

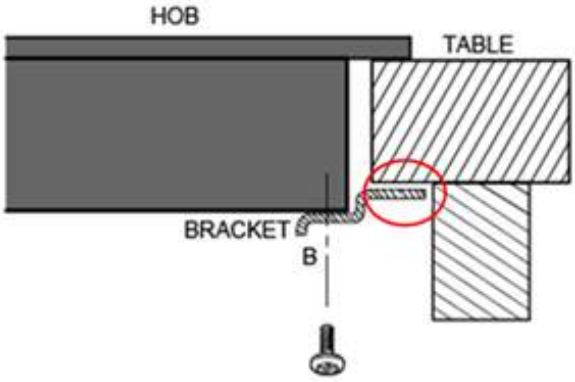




A	B	C	D
Roscalata	Anclaje	Perforación	base

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





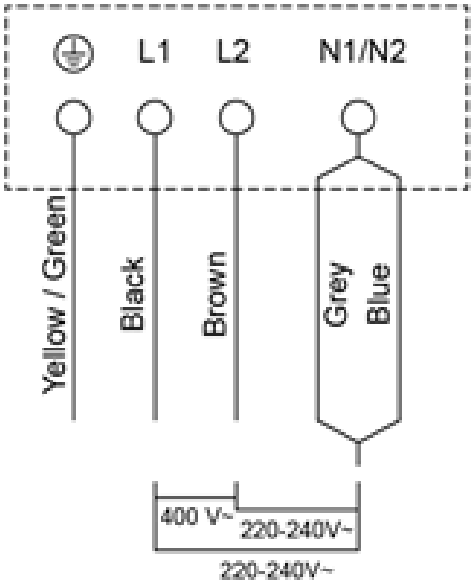
Bajo ninguna circunstancia, los ganchos de anclaje debe tocar partes interiores del corte en la cubierta (como se ve en el dibujo) .

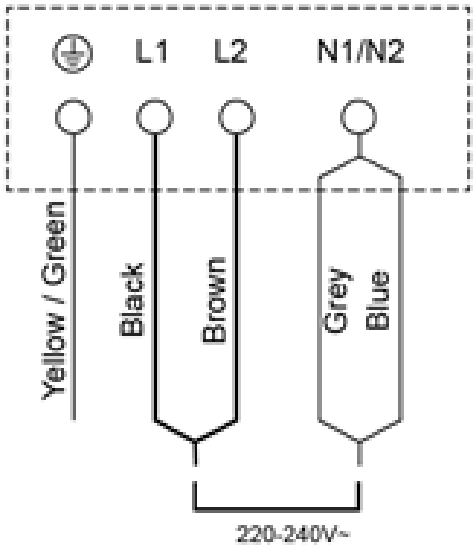
8.3 Atención.

1. La encimera vitrocerámica sólo puede ser instalada por personal del servicio técnico autorizado de la marca o un instalador autorizado S.E.C.. Esta estrictamente prohibido que personal no calificado proceda a la instalación de este artefacto.
2. La encimera vitrocerámica no debe instalarse sobre refrigeradores, lavavajillas, lavadoras o secadora de ropa.
3. La encimera vitrocerámica deb ser instalada de tal forma que asegure una eficiente radiación de calor a los utensilios.
4. El muro y zonas expuestas a transmisión de calor de la encimera deben ser de materiales de soporten sin problemas este tipo de condición.
5. Para evitar cualquier daño la cubierta donde se instala la encimera debe ser residente al calor que genera.
6. Esta estrictamente prohibido usar limpiadores de vapor o materiales abrasivos sobre la cubierta.

8.4 Conectar la encimera a la red eléctrica.

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





1. Si el cable de alimentación se encuentra dañado, este debe ser reemplazado por un técnico del servicio técnico autorizado Ursus Trotter.
2. Si la encimera se conecta en forma directa a la linea de alimentación eléctrica, debe hacerse con una borna de conexión cerámica que diseñada para la potencia del artefacto, con una distancia mínima de 3mm entre los contactos de las lineas eléctricas.

3. El instalador debe confirmar que la instalación se realizó de acuerdo a las normativas de seguridad vigentes.
4. El cable de alimentación no debe doblarse o estar aprisionado.
5. El cable debe ser revisado en forma frecuente y en caso necesario ser sustituido solo por el servicio técnico Ursus Trotter.



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