MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO, MANTENCIÓN E INSTALACIÓN HORNO ELÉCTRICO MODELO UT PRIME EDP7 *(7 FUNCIONES)*

Programador Digital



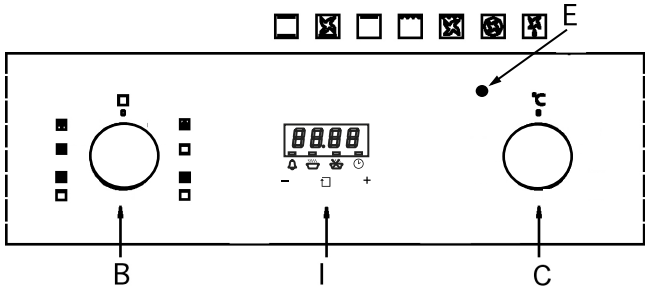
Ursus Trotter

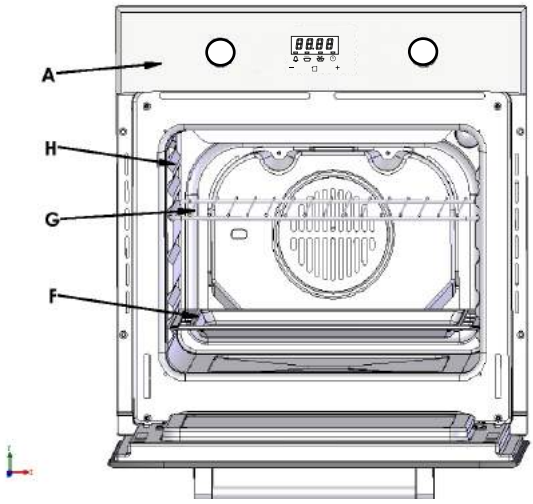
Compartiendo tus mejores momentos

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE MANTENCIÓN E INSTALACIÓN HORNO ELÉCTRICO MODELO PRIME EDP7 (7FUNCIONES)

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

PRIME EDP7 (7 FUNCIONES)





VISTA DETALLE

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

A. Panel de control
B. Perilla selectora de modo de cocción
C. Perilla selectora de control temperatura
E. Luz piloto (algunos modelos)
   Al prender indica que horno esta calentando hasta temperatura regulada.
F. Bandeja asadera.
G. Parrilla
H. Guía de parrilla
I. Reloj Programador Digital

INSTRUCCIONES DE USO DEL HORNO

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

Este artefacto extremadamente versátil permite de manera fácil y segura combinar distintos modos de cocinar. Las variadas funciones ofrecidas por el horno son controladas por la perilla principal **"B"** y la de control de temperatura **"C"**, situadas ambas en el panel de control.

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

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

MODO POR CONVECCIÓN: 

Poner la perilla del termostato **"C"** 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 ocupar una bandeja de goteo o parrilla a la vez, de otra manera la distribución del calor será dispareja. Al usar las distintas alturas para poner la parrilla puede balancear el calor entre la parte superior y la inferior del horno. Seleccionar la altura de acuerdo a si la comida necesita más calor en la parte de arriba o en la de abajo.

MODO POR CONVECCIÓN FORZADA (ASISTIDO POR TURBINA) 

Poner la perilla del termostato "**C"**entre **60ºC y Máximo**. El elemento superior e inferior se encenderán así como la turbina. Como el calor permanece uniforme en todo el horno, el aire caliente cocina y dora la comida uniformemente en toda su superficie. Con este modo se puede preparar varios platos al mismo tiempo, mientras sus tiempos de cocción sean los mismos. Un máximo de dos parrillas pueden ser usadas al mismo tiempo, siguiendo las instrucciones de la sección **"Cocinando en más de una parrilla"**. Este modo asistido por turbina es recomendado para platos con una terminación gratinado, o para aquellos que necesitan largos tiempos de preparación, como ejemplo; lasaña, tortillas de pastas, pollos, patatas, etc. Además la excelente distribución de calor hace posible bajar la temperatura al cocinar estofados. Por lo tanto se pierde menos jugo, lo que deja una carne más tierna y poca perdida en el peso del estofado. De igual manera este modo sirve para cocinar pescado el cual puede ser preparado con una cantidad adicional de condimentos, por lo que pueden mantener su sabor y apariencia. Es un procedimiento óptimo para la preparación de muchos postres.

Incluso, se puede ocupar este modo para descongelar rápidamente carnes rojas, blancas y pan poniendo la temperatura a **80ºC**. Para descongelar comida más delicada, poner el termostato en **60ºC** o use sólo la circulación poniendo el termostato en **0ºC**.

MODO CALEFACTOR SUPERIOR: 

Poner la perilla del termostato **"C"** entre **60ºC y Máximo**. El calefactor superior se prenderá. Este modo se puede usar para dorar los alimentos al terminar la cocción.

GRILL:
Poner la perilla del termostato **"C"** 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"**

COCCIÓN ASISTIDA POR TURBINA:
Poner la perilla de termostato **"C"** entre **60ºC y 200ºC**. El calefactor superior central y el ventilador 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.
Cocinar 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:
Poner la perilla del termostato **"C"** entre **60ºC y 250ºC**. El calefactor posterior y el ventilador se encienden, garantizando una delicada distribución del calor uniforme en el horno.
Este modo es ideal para preparar comida delicada en especial queques que necesitan "subir" y la preparación de algunas tartaletas.

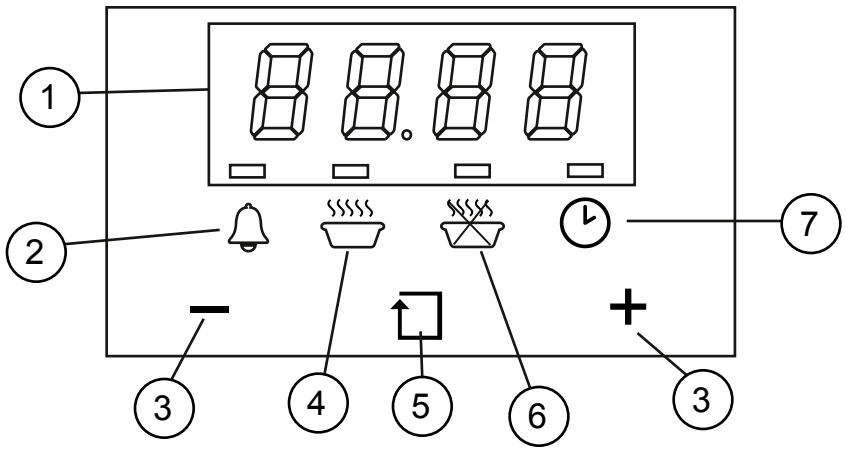
COCCIÓN DELICADA
Regular la perilla de termostato **"C"**: entre **60ºC y 250ºC**. El calefactor inferior y el ventilador se encenderán.
Recomendado para repostería, tortas y dulces no secos, en moldes. También se obtienen excelentes resultados en comidas que necesiten que todo el calor venga por debajo.
Recomendamos poner la bandeja en uno de los niveles inferiores.

MODO DESCONGELAMIENTO:
Poner el termostato en cualquier posición de temperatura. El ventilador ubicado en el respaldo del horno hace circular el aire a la temperatura ambiente alrededor de la comida. Esto es recomendado para descongelar todo tipo de alimentos, 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**.
Spiedo (Solo disponible en algunos modelos)
Para iniciar el spiedo, proceder de la siguiente manera:
Poner la rejilla en la primera guía de parrilla.
Insertar el soporte especial en la guía de parrilla e introducir el spiedo dentro de la perforación especial en el fondo del horno.
Iniciar el spiedo usando la perilla **"B"** para seleccionar un modo / / / /

LUZ DE HORNO
Girar la perilla **"B"** en el símbolo Se ilumina el horno y se mantiene encendido mientras algún calefactor esté funcionando.

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.- Display horario 24:00 Horas.
2.- Indicador cuentaminutos alarma.
3.- Botones para cambio de la anotación del Display (Poner la hora o Programar).
4.- Indicador tiempo de cocción.
5.- Botón selector.
6.- Indcador término del ciclo de cocción.
7.- Indicador hora.

1.- PUESTA EN SERVICIO DE RELOJ

Al momento de conectar el artefacto a la red eléctrica o luego de reactivarse después de una interrupción del servicio eléctrico, la pantalla mostrará las **12:00** y una barra azul iluminará de manera intermitente sobre el ícono "🕒" (reloj). Ingresar la hora presionando los **Botones de Ajuste "-"** y **"+"**. Luego de cinco segundos la barra azul se apagará activándose la luz de paso del reloj.
Si se desea cambiar la hora, solo presionar el **Botón Selector** hasta iluminar la barra azul sobre el ícono "🕒" (reloj)**.** Ingresar la hora deseada.

2.- OPERACIÓN DEL RELOJ PROGRAMADOR COMO CUENTAMINUTOS

El Reloj Programador puede actuar como un **CUENTAMINUTOS** de cuenta regresiva, independiente de su parte programable y de la parte funcional del artefacto.
En primer lugar seleccionar la función y temperatura deseadas utilizando para ello las perillas **"B"** y **"C"**
Para operar el **CUENTAMINUTOS**, presionar el **Botón Selector** hasta que se ilumine intermitentemente la barra azul sobre el icono "🔔" (alarma). Ingresar el tiempo deseado utilizando los **Botones de Ajuste "-"** y **"+"**. (Es posible programar hasta un máximo de 23:59 horas). El tiempo remanente puede ser alterado en cualquier momento, basta con volver a oprimir el **Botón Selector**, destacar el icono "🔔" (alarma) e ingresar tiempo deseado.
Al finalizar la cuenta regresiva, se activará la alarma por dos minutos o hasta que sea cancelada presionando cualquiera de los botones del control digital.
La activación de la alarma no detendrá el programa del horno. Para ello utilizar la perilla selectora del modo de cocción **"B"**.

3.- OPERACIÓN MANUAL

Tiempo de cocción en **"0:00"**. Verificar oprimiendo el **Botón Selector**. El horno funcionará en forma convencional. Seleccionar la función de cocción y temperatura deseadas. El **CUENTAMINUTOS** 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 de las perillas **"B" (Funciones)** y **"C" (Termostato)**

4.a.- OPERACIÓN DE CORTE (TIEMPO DE COCCIÓN)

Presionar el **Botón Selector** hasta iluminar la barra azul sobre el indicador N° **"4"** (**tiempo de cocción**), la pantalla mostrará **"0:00"**. Introducir el tiempo requerido utilizando los **Botones de Ajuste "-"** y **"+"** (hasta 10:00 horas). Al cabo de unos segundos aparecerá la hora del dia y se mantendrá encendida la barra sobre el indicador N° **"4"** . La temperatura del horno es controlada por la perilla **"C" (Termostato)**.
Durante el ciclo de cocción, el tiempo remanente del programa puede ser observado en la pantalla presionando el **Boton Selector**.
Al final del ciclo se escuchará la alarma por un lapso de dos minutos, la barra iluminará de manera intermitente y el artefacto se desconectará por completo.
Es posible detener la alarma antes de los dos minutos presionando cualquiera de los botones, reactivándose la función que ejecutaba el horno hasta ese momento. Para detener la función de cocción seleccionada utilizar las perillas **"B"** y **"C"**.

4.b.- OPERACIÓN AUTOMÁTICA

Es posible programar anticipadamente el encendido del horno (hasta diez horas de anticipacion).Seleccione el indicador del **tiempo de cocción** N° **"4"** con el **Botón Selector**. Utilizando los **Botones de Ajuste "-"** y **"+"** Mientras la barra del ícono de cocción N° **"4"** se mantenga intermitente, presionar una vez el **Botón Selector** y la barra sobre el indicador de **término del ciclo de cocción N° "6"**se iluminará intermitentemente y aparecerá la hora actual mas el tiempo de espera. Ingresar, utilizando los **Botones de Ajuste "-"** y **"+"**, el tiempo de cocción deseado que se sumará al tiempo de espera y la hora actual.

Durante el ciclo pueden controlarse los tiempos restantes.

Al término del ciclo programado, se desconecta el o los calefactores y suena la alarma, la cual se interrumpe presionando cualquier botón. Es posible detener la alarma antes de los dos minutos presionando cualquiera de los botones, reactivándose la función que ejecutaba el horno hasta ese momento. Para detener la función de cocción seleccionada utilizar las perillas **"B"** y **"C"**.

4.c.- CANCELACIÓN DE PROGRAMAS

Se cancela presionando el **Botón Selector** , destacar según sea el caso, **tiempo de cocción** o **término del ciclo de cocción** y con los**Botones de Ajuste "-"** y **"+"** poner el display en **"0:00"** .

MANTENCIÓN DEL HORNO

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

- Las partes enlozadas o de acero inoxidable deben ser lavadas con agua tibia sin usar polvos abrasivos o sustancias corrosivas; el acero inoxidable podría mancharse. Si estas manchas son difíciles de remover, use detergentes especiales disponibles en el mercado. Después de lavar, es importante enjuagar y secar bien.
- El interior del horno es preferible que sea lavado inmediatamente después del uso, mientras aun está tibio.
- Evitar usar detergente abrasivos como detergentes en polvo y esponjas abrasivas como virutilla, puesto que pueden dañar el enlozado. Sí las manchas de grasa u otra suciedad no pueden ser removidas de esta

manera, entonces use un producto específico para la limpieza del horno, siguiendo las instrucciones del envase.

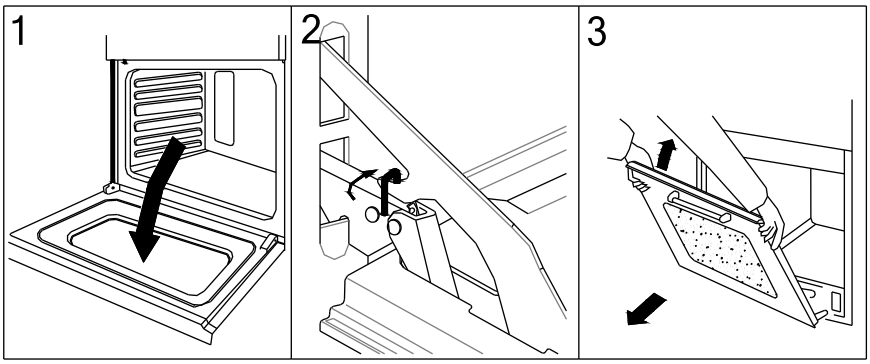
- Al usar el horno por periodos prolongados, puede producirse condensación en el vidrio del horno. Limpiar con un paño suave.
- Hay un burlete siliconado que garantiza el buen cierre del horno. Revisar el estado de éste regularmente. Si es necesario, límpiar evitando productos abrasivos. Si se dañó, por favor contactar al **Servicio Técnico de Ursus Trotter**. Se recomienda no usar el horno hasta que sea reparado.
- Nunca modificar la puerta del horno con papel aluminio. La consecuente acumulación de calor puede comprometer lo cocinado e incluso dañar el enlozado.
- Limpiar el vidrio del la puerta del horno con productos no abrasivos o esponja y secar con un paño suave.

REMOVER LA PUERTA DEL HORNO:

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

- Abrir completamente la puerta.
- Insertar en ambos lados las trabas en el enclave de las bisagras.
- Sostener la puerta de los lados y cerrar incompletamente de forma suave.
- Tirar la puerta hacia usted. Sacándola de su asentamiento.

Para reensamblar, seguir los pasos en forma inversa.

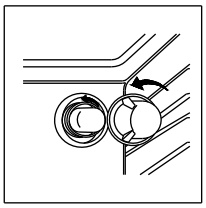


RECAMBIO DE AMPOLLETA DE HORNO:

Desenchufar el artefacto.

Remover la cubierta de vidrio.

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



Voltaje:230/240 V
Potencia: 25W
Tipo: E 14

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

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA EL USO DE SU HORNO ELÉCTRICO

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

PRECALENTAMIENTO

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

COCINANDO CON MÁS DE UNA BANDEJA

Si se va a cocinar usando varias bandejas, debe hacerse en el modo de **"horneo"** o **"asistido por ventilador"** , puesto que son los únicos modos que permiten hacer esto.

Para hornear alimentos delicados usar el modo de **"horneo"**, el cual permite ocupar tres bandejas al mismo tiempo (primer, tercer y quinto separador desde abajo). Algunos ejemplos están incluidos en la tabla de cocción.

Si se va ha ocupar el modo **"asistido por ventilador"** recordar las siguientes sugerencias:

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

Poner el más delicado en el cuarto nivel desde abajo y sacar antes el alimento que requiere menos tiempo.

Usar la bandeja de goteo en la parte de abajo y la rejilla arriba.

USANDO EL GRILL

Este horno multifunción ofrece dos maneras de grillar.

Usar el modo **"grill"** , con la puerta del horno entreabierta, ubicando la comida bajo el centro del grill (entre el 3ro y 4to nivel) porque solo la parte central del calefactor se enciende.

Usar el nivel inferior para poner la bandeja de goteo. En ella se recolecta toda la salsa y grasa evitando que lleguen al piso del horno. Al usar este modo recomendamos usar el termostato en el número más alto.

Esto no evita que pueda ocuparse temperaturas bajas. Simplemente ajustar a la temperatura deseada.

Solo poner el modo **"grill asistido por ventilador"** con la puerta cerrada. Es extremadamente útil para grillar rápidamente. Puesto que la distribución del calor hace posible que se doren las superficies así como que se cocine la parte superior.

Además, se puede ocupar para dorar comidas al final del proceso de cocinado (vea tabla de cocción), tal como, por ejemplo, darle una terminación gratinada a tortas de pastas.

Usar este modo con la rejilla entre el 2do y 3ro nivel desde abajo (ver tabla de cocción). Poner en el de más abajo la bandeja de goteo, para evitar que las gotas lleguen al fondo del horno y provoque humo.

IMPORTANTE: Siempre usar el modo **"grill asistido por ventilador"** con la puerta del horno cerrada. Esto permitirá obtener mejores resultados y ahorrar energía (aproximadamente 10%)

Al ocupar este modo, recomendamos poner el termostato en **200ºC**, ya que es la manera más eficiente de usar grill. Aunque esto no impide usarlo a temperaturas inferiores, simplemente ajustar a voluntad.

Los mejores resultados al usar el grill son al poner la rejilla en los niveles inferiores, pero dejando espacio para poner en el inferior la bandeja de goteo.

COCINAR TARTALETAS

Al hornear tortas, siempre ponerlas en un horno precalentado. Asegurar que llegó a la temperatura deseada, que es cuando se apaga la luz **"E"**. No abrir la puerta del horno durante la cocción.

El horno de empotrar **Ursus Trotter** está dotado de un termostato cuya regulación de 60ºC a 250ºC se encuentra impresa en el frente control. Las recomendaciones de control sirven tan sólo como punto de referencia para empezar a usar su horno. El éxito de la cocción dependerá del tipo y tamaño de piezas a hornear, experiencia y gusto de cada usuario.

60	**a**	**80**	**Flanes, etc**
130	**a**	**160**	**Budines, pescado**
160	**a**	**180**	**Pasteles**
180	**a**	**200**	**Esterilización de frutas**
200	**a**	**220**	**Asados de pato, küchen**
220	**a**	**240**	**Empanadas, pan, queque**
240	**a**	**250**	**Asados terneras, aves.**
250	**a**	**260**	**Asados vacuno, galletas, dorar.**

SUGERENCIAS PARA SU SEGURIDAD

Para mantener la efectividad y seguridad del producto, recomendamos cumplir lo siguiente:

- Solicitar solamente técnicos autorizados por **Ursus Trotter**.
- Solo usar repuestos originales,
- Al manipular el artefacto usar las tomas de los costados, así se evitaran daños a las personas y al aparato.

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

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

Cuando el horno está en uso, los calefactores y algunas partes del horno alcanzan altas temperaturas.

Asegúrese de no tocarla y mantener alejados a los niños.

Los siguientes componentes tienen un peligro potencial, por lo que se debería tomar medidas apropiadas para evitar que menores tengan contacto con ellos:

- Controles y el aparato en general.
- Embalaje (bolsas, poliestireno, clavos, etc.)
- El aparato inmediatamente después de usar debido al calor generado.
- El aparato en desuso (guarde partes peligrosas)

EVITAR LO SIGUIENTE:

- Tocar el artefacto con partes mojadas de su cuerpo.
- Usar el artefacto estando el usuario descalzo.
- Tirar del artefacto o del cable de alimentación para desenchufarlo de la red eléctrica.
- Obstruir las salidas del calor.
- Dejar cables de poder u objetos menores en contacto con el artefacto.
- Exponer el artefacto a eventos climáticos tales como lluvia o el sol.
- Usar el horno como despensa.
- Mantener líquidos inflamables cerca del horno.
- Usar adaptadores o extensiones.
- Intentar instalar o reparar el artefacto sin personal calificado.

SE DEBE CONTACTAR PERSONAL CALIFICADO EN LOS SIGUIENTES CASOS

Instalación (seguir las instrucciones del fabricante);

Al dudar en el uso del artefacto

Al reemplazar una ampolleta cuando no es compatible.

SE DEBE CONTACTAR CON EL SERVICIO TÉCNICO EN LOS SIGUIENTES CASOS

Al dudar de la firmeza del artefacto al sacarlo del embalaje.

Si el cable de alimentación es dañado o necesita ser remplazado.

Si se rompe el artefacto o funciona defectuosamente. Pedir repuestos originales.

CONSEJOS PRÁCTICOS

Usar el artefacto solo para cocinar comida y nada más.

Revisar la firmeza del artefacto al sacarlo del embalaje.

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

Al dejar en desuso, desconectar de la red eléctrica.

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

Siempre manejar el horno desde el centro de la manilla de horno, puesto que los extremos pueden alcanzar cierta temperatura???

Asegurar que las perillas están en la posición **"0"** cuando el horno no esté en uso.

Si nunca más se usará el horno, entonces cortar el cable de poder después de desconectarlo de la red.

El fabricante no se hace responsable por cualquier daño debido a: uso incorrecto, impropio o instalación.

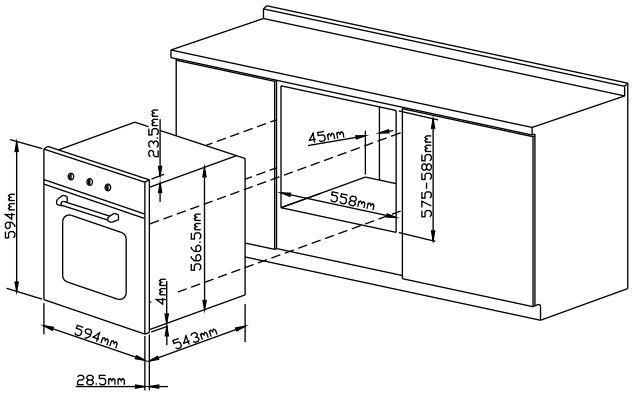
IMPORTANTE: Asegúrese de deslizar hasta el fondo las bandejas, parrillas y utensilios en el interior del horno, con el objeto de evitar que queden en contacto con el vidrio interior de la puerta, ya que de lo contrario un golpe accidental al cerrar la puerta podría romper dicho vidrio.

INSTALACIÓN

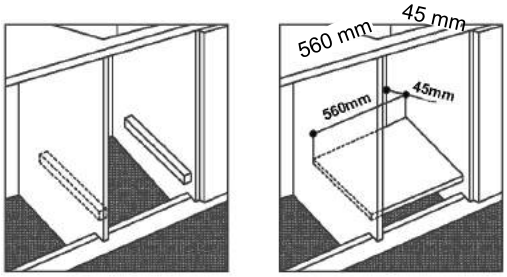
El artefacto debe ser instalado por personal calificado siguiendo las instrucciones. El fabricante no se hace responsable por una mala instalación que puede dañar a las personas, los animales o la propiedad.

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

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



Para asegurar una buena ventilación, retirar la parte posterior del gabinete. Instalar el horno de manera que se pare sobre dos tablas de madera. Si se apoya sobre una superficie continua y plana, entonces debe ser de por lo menos 45x560 mm



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

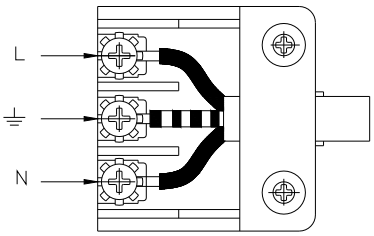
Una vez instalado no se debe dejar a la vista el cable de alimentación.

Toda parte del horno debe ser manejada con herramientas adecuadas.

Para fijar el horno al gabinete, abrir la puerta del horno y fijar poniendo 4 pernos para madera en las cuatro perforaciones localizadas en el perímetro del marco del horno.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

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



CONECTANDO EL CABLE DE PODER

Desarmando el enchufe macho:

Usar un desatornillador. Presionar los costados de la tapa de la borna de conexión.

Tirar la cubierta de la borna de conexión.

Para instalar el cable proceder de la siguiente manera:

Remover el perno que atrapa el cable en los contactos de Línea, Neutro y Tierra.

Apretar los cables bajo los pernos según el esquema: Azul (Neutro), Café (Línea) y Verde-amarillo (Tierra)

Espicificaciones Técnicas

Medidas exteriores:

Ancho (cm): 59.4

Fondo (cm): 54.3

Alto (cm) : 59.4

Medidas interiores del horno:
Ancho (cm): 43.5
Fondo (cm): 40
Alto (cm) : 32
Volumen interior horno (Litros): 56

Tensión: 230V
Frecuencia: 50Hz
Potencia: 2.125W

Es un producto con la Garantía y Respaldo de:
URSUS TROTTER S.A.
San Pablo 3770 – Casilla 3234 - Fono: 22 8383000 – Fax: 22 8383005
Santiago – Chile
Sujeto a modificación sin previo aviso.