# MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO, MANTENCIÓN E INSTALACIÓN HORNO ELÉCTRICO MODELO

# URSUS AVANTGARDE 90




Ursus

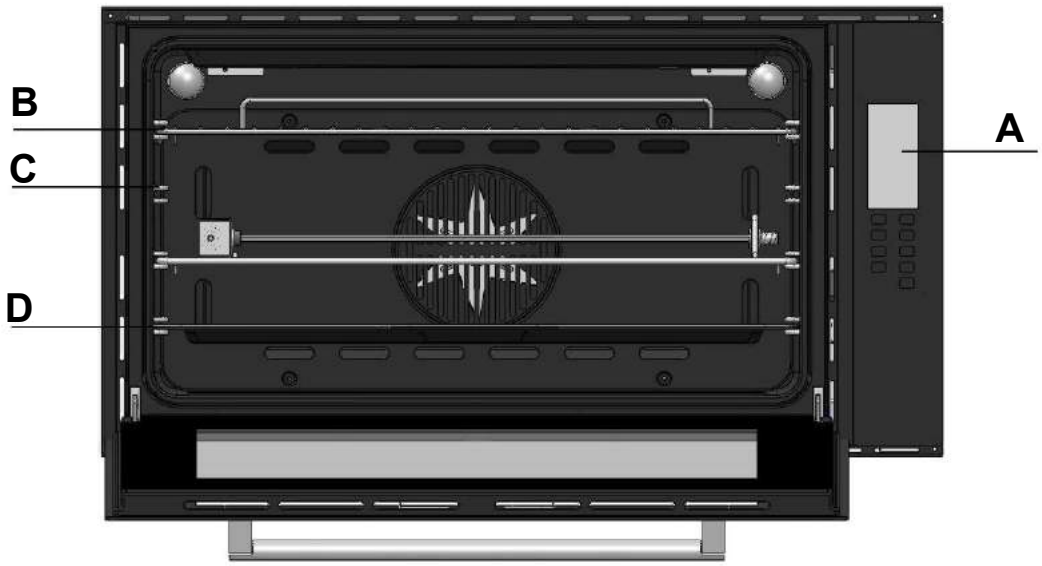
Das Premium-Kollektion

**MANUAL DE INSTRUCCIONES DE MANTENCIÓN E INSTALACIÓN HORNOS ELECTRICOS**
**MODELO *URSUS AVANTGARDE 90***

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

**Componentes Principales:**

A. Panel de control
B. Parrilla
C. Guía de parilla.
D. Bandeja.




**INSTRUCCIONES DE USO DEL HORNO**

Este horno combina las ventajas de la convección tradicional con los artefactos asistidos por ventilador. Es un artefacto muy versátil que permite cambiar fácilmente entre los distintos modos de hornear.

Nota: La primera vez que ocupe el horno le recomendamos que ponga el termostato a potencia máxima y deje media hora el horno funcionando con la puerta abierta y nada adentro. Luego abra la puerta del horno y deje entrar el aire del recinto. De esta manera se eliminan las sustancias que se usan para proteger el horno antes de ser usado y que la primera vez puede que expelan mal olor.

Nota: Solamente poner la bandeja abajo en caso de hacer cosas con salsa o grasa que puedan rebasar al piso del horno. También ocuparlo en función de repostería (Solo en algunos modelos traen esta función). Para todos los otros tipos de cocción no ponga la bandeja ni nada abajo puesto que podrían dañar el enlozado.

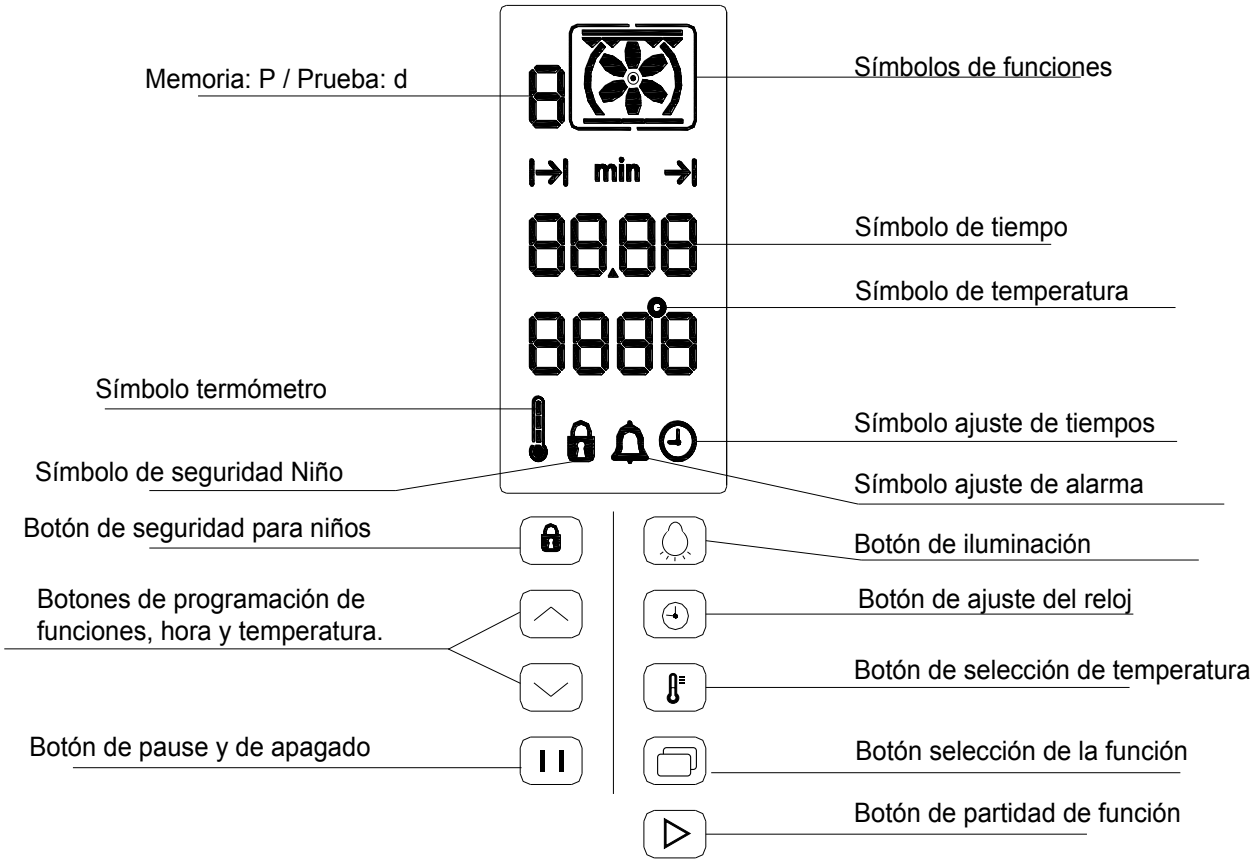
Antes del primer uso:

El horno solamente funciona una vez que ha sido fijada la hora. Cuando el artefacto es conectado a la corriente eléctrica el símbolo del reloj parpadeara.

1. Para ajustar la hora es necesario presionar el botón de función reloj hasta que el símbolo de reloj en el panel empiece a parpadear.

2. Use los botones “ ” o “ ” para fijar la hora actual.
Después de unos 5 segundos el reloj dejara de parpadear y se mostrara la hora fijada. Ahora el horno esta listo para ser usado.

**PANEL DE CONTROL:**




**Instrucciones Generales:**
Para encender el horno, presione los botones “ ”, “ “ o “ “.
Para detener la función seleccionada, presione el botón “ “ , si desea apagar el horno presione nuevamente el botón ” “.
Cuando el horno alcanza la temperatura programada, emitirá una señal acústica.

**Selección de modo:**
Después de haber encendido el horno, presione el botón “ “, enseguida con botones “ “ o “ “ seleccione modo y presione botón de partida “ “ .
Una temperatura sugerida aparecerá. El horno empezara a calentar con ella; a menos que el usuario la cambie.

**Cambio de la temperatura:**
Presiones el botón “ ” y enseguida con botones “ ” o “ ” seleccione la temperatura.

**Tiempo de Horneado:**
Para fijar el tiempo que estará en uso el horno.
1. Seleccione una función y temperatura.
2. Presione el botón de reloj “ ”.
3. Usando los botones “ ” o “ ” fije el tiempo de horneado (Se puede establecer de 1 minuto a 6 horas).
4. Presione el botón “ ”.

El display indicara la cuenta regresiva del tiempo de horneado.
Al terminar el tiempo programado, emitirá una breve señal acústica y los símbolos del display parpadearán durante 5 minutos aproximados luego el horno se apagará.

**Cuenta regresiva:**

Una alarma sonará cuando se cumpla el tiempo establecido. Esto no afecta la operación del horno.
1. Presione 2 veces el botón “ ” hasta que la pantalla indique siguiente símbolo “ ”.
2. Fije el tiempo deseado usando los botones “ ” o “ ” (entre 01 minuto y 23:50 horas).
3. Presione el botón “ ”.

Al terminar el tiempo programado, emitirá una señal acústica, el símbolo “ ” parpadeará. Para terminar con la señal acústica se debe presionar el botón “ ”.

**Seguridad para niños:**

**Para activar la seguridad para niños..**

1. Se podrá activar cuando el horno se encuentre apagado o cuando se encuentren en proceso de horneado.
2. Mantenga presionado el botón ” “ hasta que el icono aparezca ” “.

La función seguro para niños quedara activada.

**Para retirar la seguridad para niños.**

1. Se podrá desactivar cuando el horno se encuentre apagado o cuando se encuentren en proceso de horneado.
2. Mantenga presionado el botón ” “ hasta que el icono desaparezca ” “.

La función anti-niños quedara desactivada.

**MODO POR CONVECCIÓN:**
Presione en botón selector de función hasta llegar al símbolo indicado. El elemento superior e inferior se encenderán. Este es el modo clásico y tradicional para hornear, el cual ha 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 COCCIÓN RÁPIDA (ASISTIDO POR TURBINA)**
Presione en botón selector de función hasta llegar al símbolo indicado. 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 usted 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, ponga el termostato en 60ºC.

**MODO MULTI COCCIÓN:** 
Presione en botón selector de función hasta llegar al símbolo indicado. El calefactor grill como el inferior y el posterior ubicado en la turbina se encienden en forma alternada. Debido a que el calor permanece uniforme al interior del horno, el aire caliente cocina y dora los alimentos uniformemente por toda la superficie. En este modo se pueden también cocinar varios platos en forma simultánea, siempre que la temperatura de cocción entre éstos sea la misma. Dos niveles de parrillas o bandejas pueden ser usados al mismo tiempo.
Este modo es ideal para alimentos que requieren una terminación de gratín o para aquellos que requieren un tiempo de cocción prolongado, como por ejemplo; lasaña, pollo asado y papas, etc. También es ideal para cocinar pescado con muchos condimentos ya que mantiene el sabor y el aspecto.

**GRILL:** 
Presione en botón selector de función hasta llegar al símbolo indicado. 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.)
Algunos ejemplos de grillado están incluidos en el párrafo “consejos prácticos para el uso de su horno eléctrico”

**GRILL ASISTIDO POR TURBINA:** 
Presione en botón selector de función hasta llegar al símbolo indicado. La resistencia central superior y la turbina se encenderán. Esta función asegura una radiación pareja de calor sobre los alimentos a través de una convección forzada del aire caliente al interior del horno. Esto previene que los alimentos se quemen en la parte superior, permitiendo que el calor penetre los alimentos. Excelentes resultados se pueden lograr con kebabs hechos de carne y vegetales, salchichas, costillas de cerdo, pollo en salsa picante, etc.
(modo disponible en algunos modelos).

**COCCIÓN ASISTIDA POR TURBINA:** 
Presione en botón selector de función hasta llegar al símbolo indicado. 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,
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:** 
Presione en botón selector de función hasta llegar al símbolo indicado. El calefactor posterior y el ventilador 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.

**COCCIÓN DELICADA:**

Presione en botón selector de función hasta llegar al símbolo indicado. 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.

Le recomendamos poner la bandeja en uno de los niveles inferiores.

**MODO PIZZA:**

Presione en botón selector de función hasta llegar al símbolo indicado. El calefactor inferior y el posterior junto con la turbina funcionan en forma simultánea. Esta función calienta rápidamente el interior del horno, con una considerable cantidad de calor proveniente de la parte inferior.

Este tipo de modo el ideal para cocinar pizzas, debiendo usarse sólo una bandeja.

**LUZ DE HORNO**

Presione el botón " " , para encender o apagar iluminación del horno.

**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.

**SPIEDO:**

Ponga los alimentos en el eje del spiedo. (A)

Ponga el eje spiedo (A) en el centro de la parrilla para spiedo (C).

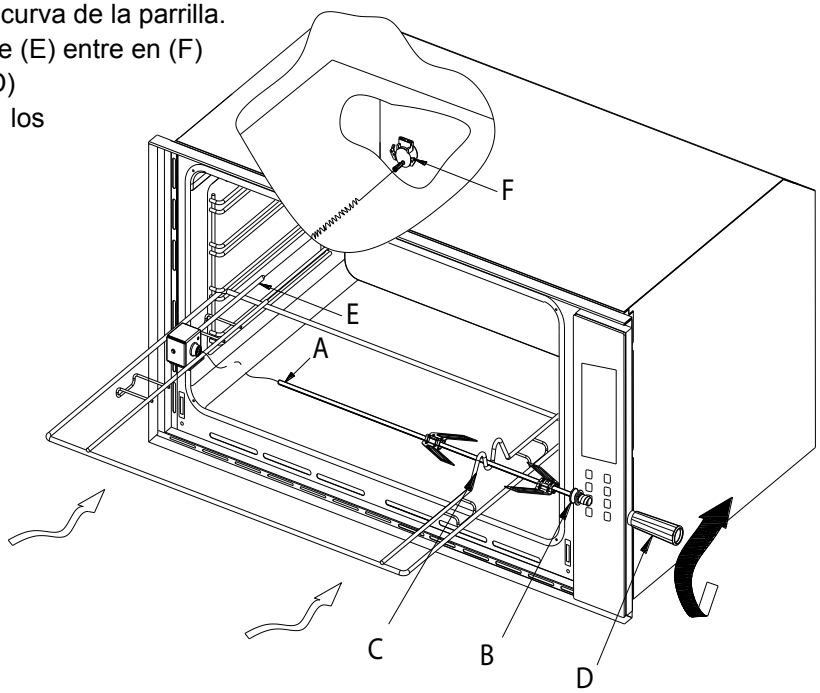
Pose la parte circular (B) del eje de spiedo en curva de la parrilla.

Introduzca la parrilla de spiedo hasta que el eje (E) entre en (F)

Al sacar agarre desde (B) ocupando mango (D)

**Nota:** Spiedo funciona en solamente en los siguientes modos:



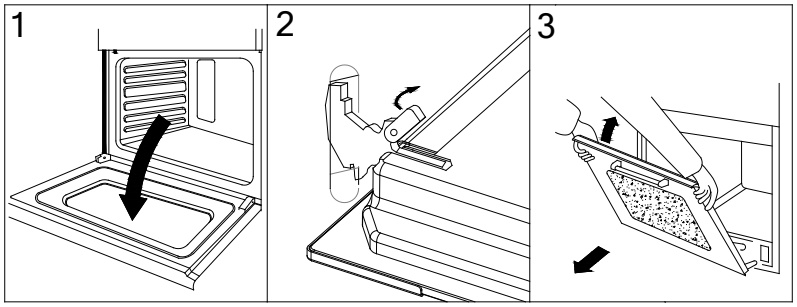



**REMOVER LA PUERTA DEL HORNO:**

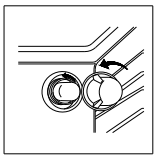
Para una limpieza exhaustiva, usted puede remover la puerta del horno. Proceda de la siguiente manera:

- Abra completamente la puerta.

1) Bajar lo más posible la puerta sin forzarla.
2) Levantar en ambos lados y fijar los seguros de las bisagras.
3) Levantar la puerta suavemente hasta que se apoyen los seguros en el frente del horno.
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.




**RECAMBIO DE AMPOLLETA DE HORNO**:
Desenchufe el artefacto.
Remueva la cubierta de vidrio.
Saque la ampolleta y remplácela con una ampolleta resistente a altas temperaturas (300ºC) que cumpla con las siguientes características:



Voltaje:230/240 V
Potencia: 2 x25W
Tipo: E 14
Instale la cubierta de vidrio y reconecte 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 aprenderá la mejor manera de aprovechar este versátil artefacto, estos consejos son sólo una guía 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 la temperatura deseada rápidamente ahorrando energía. Una vez insertado el alimento, se elije el modo de cocción más apropiado.

**Cocinando con más de una bandeja:**

Si va a cocinar usando varias bandejas, debe hacerlo en el modo de "horneo"  o "multi cocción"  puesto que son los únicos modos que le permiten hacer esto.
Para hornear alimentos delicados use 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 va a ocupar el modo "asistido por ventilador" recuerde las siguientes sugerencias:

- El horno posee 5 niveles. Durante "asistido por ventilador", use 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, ocupe 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, fije la temperatura en un promedio. Ponga el más delicado en el cuarto nivel desde abajo y saque antes el alimento que requiere menos tiempo.

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

**Usando el Grill:**
Este horno multifunción ofrece dos maneras de dorar.

Use el modo “grill”  , ubicando la comida bajo el centro del grill (entre el 3ro y 4to nivel) porque solo la parte central del calefactor se enciende.
Use el nivel inferior para poner la bandeja de goteo, en ella se recolecta todo la salsa o grasa evitando que lleguen al piso del horno. Al usar este modo le recomendamos que use el termostato en el número más alto. Esto no evita que pueda ocupar temperaturas bajas, simplemente ajuste 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 darle una terminación gratinada a tortas de pastas, por ejemplo.
Use este modo con la rejilla entre el 2do y 3ro nivel desde abajo (ver tabla de cocción) ponga en el de más abajo la bandeja de goteo, para evitar que las gotas lleguen al fondo del horno y provoque humo.
Importante: siempre use el modo “grill asistido por ventilador” con la puerta del horno cerrada. Esto le permitirá obtener resultados y ahorrar energía (aproximadamente 10%)
Cuando ocupe este modo, le 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 ajuste a su 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 póngalas en un horno precalentado. Asegúrese que llegó a la temperatura deseada. No abra la puerta del horno durante la cocción.

El horno eléctrico empotrado Ursus 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.

**Tabla de cocción:**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **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, Kuchen** |
| **220** | **a** | **230** | **Empanadas, pan, queque** |
| **230** | **a** | **240** | **Asados terneras, aves.** |
| **240** | **a** | **250** | **Asados vacuno, galletas, dorar.** |

**Sugerencias para su Seguridad**
Para mantener la efectividad y seguridad del producto, le recomendamos siga lo siguiente:
- Solicite solamente técnicos autorizados por Ursus Trotter.
- Solo use repuestos originales,
- Al manipular el artefacto use las tomas de los costados, así evitara daño a las personas y al aparato.

Este artefacto fue diseñado para uso domestico, no profesional y sus funciones de no deben ser alteradas.
Es sistema eléctrico solo puede ser usado cuando esta correctamente conectado a un eficiente sistema a tierra, de acuerdo a la normativa vigente.
**Cuando esta en uso el horno, los calefactores y algunas partes del horno alcanzan alta temperatura. Asegúrese de no tocarla y mantener alejados a los niños. Los siguientes componentes tienen un peligro potencial, por lo que debería tomar medidas apropiadas para evitar que los 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 eléctricas.
- Intentar instalar o reparar el artefacto sin personal calificado.

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; pida repuestos originales.

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 está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio de posventa o porpersonal cualificado similar con el fin de evitar peligro.
- Si se rompe el artefacto o funciona defectuosamente; pida repuestos originales.

**Consejos prácticos:**

Use el artefacto solo para cocinar comida y nada más.

Revise la firmeza del artefacto al sacarlo del embalaje.

Desconecte 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.

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

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

Si nunca más va a usar el horno, entonces corte 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.

El artefacto y sus partes accesibles se pueden poner calientes durante el uso. Conviene tener en cuenta evitar tocar los elementos calefactores.

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.

**MANTENCION DEL HORNO:**

Antes de limpiar o realizar una mantención, desconecte 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.
- Evite 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 especifico para la limpieza del horno, siguiendo las instrucciones del envase.

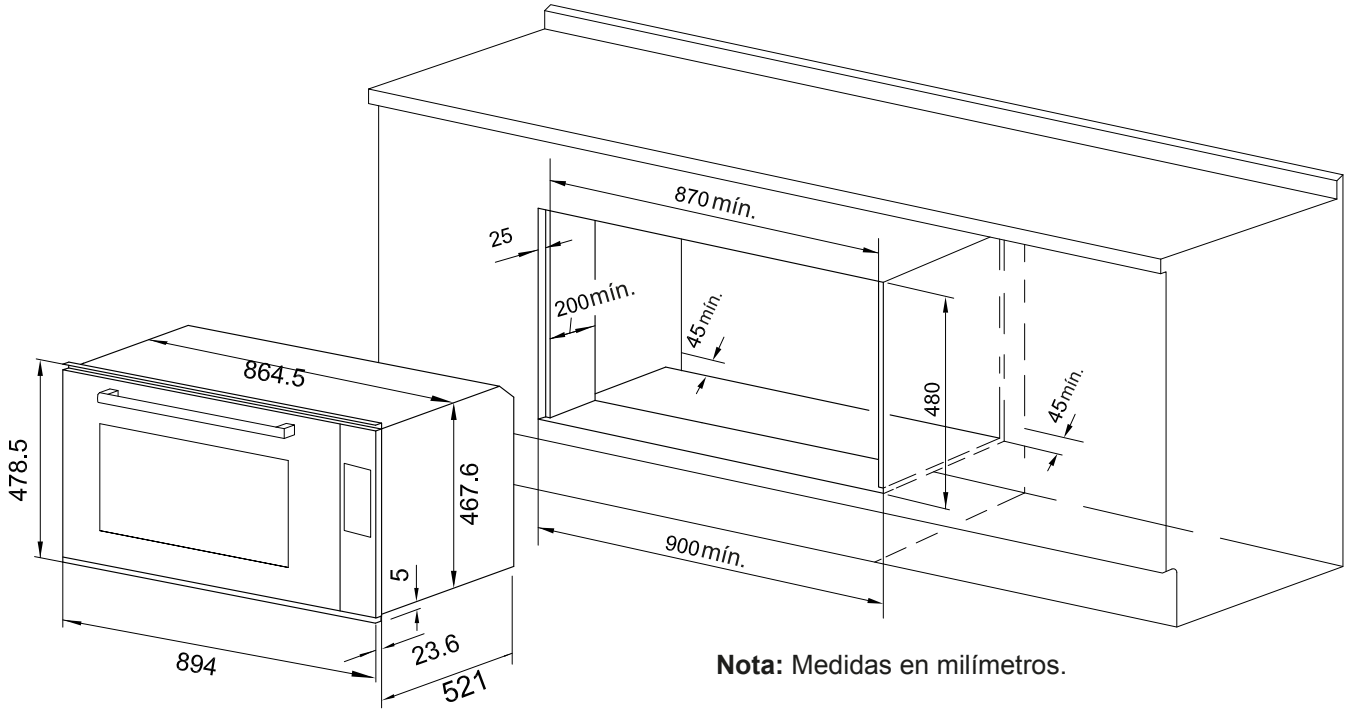
- NO emplear detergentes que contengan soda cáustica que destruyen el enlozado.
- Si usa el horno por periodos prolongados, puede producirse condensación en el vidrio del horno. Limpie con un paño suave.
- Hay un burlete siliconado que garantiza el buen cierre del horno. Revise el estado de este regularmente. Si es necesario, límpielo evitando productos abrasivos. Si se dañó, por favor contáctese con su Servicio Técnico de **Ursus Trotter**. Le recomendamos no usar el horno hasta que sea reparado.
- Nunca modifique la puerta del horno con papel aluminio, la consecuente acumulación de calor puede comprometer lo cocinado e incluso dañar el enlozado.
- Limpie el vidrio del la puerta del horno con productos no abrasivos o esponja y seque con un paño suave.

**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 empotrar en un gabinete apropiado.



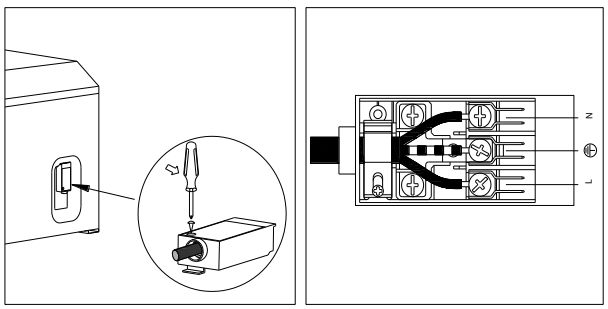

**Nota:** Medidas en milímetros.

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 de be dejar a la vista el cable de alimentación.
Toda parte del horno debe ser manejada con herramientas adecuadas.
Para fijar el horno al gabinete, abra la puerta del horno y fije poniendo 4 tornillos 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 correspondiente a la placa características.

Una vez instalado el artefacto, la desconexión eléctrica debe situarse en un lugar accesible o se debe incorporar un interruptor en la instalación eléctrica conforme a las reglas de instalación.



**Especificaciones Técnicas**

**Medidas exteriores:**
Ancho (cm): 90.0
Fondo (cm): 56.5
Alto (cm) : 48.0

**Medidas interiores del horno:**
Ancho (cm): 65.7
Fondo (cm): 43.5
Alto (cm) : 35.1
Volumen interior horno (Litros): 105

Tensión: 220 - 240V
Frecuencia: 50Hz
Potencia: 3000W

Ursus

Es un producto con la Garantía y Respaldo de:
**URSUS TROTTER S.A.**
San Pablo 3747 – Fono: 232218030
Santiago – Chile
Sujeto a modificación sin previo aviso.