Especificaciones Técnicas

Medidas exteriores:
Ancho (cm): 60
Fondo (cm): 66
Alto (cm) : 96

Medidas interiores del horno:
Ancho (cm): 44
Fondo (cm): 380
Alto (cm) : 310
Volumen interior horno (Litros): 51

Tensión: 220-240V
Frecuencia: 50-60Hz
Potencia: 8670-10360 W

Es un producto con la Garantía y Respaldo de:
URSUS TROTTER S.A.
San Pablo 3770 – Quinta Normal - Santiago – Chile
Fono: 773 9423 – Fax: 773 4106
Casilla 3234
Sujeto a modificación sin previo aviso.

Abt 01.04.11

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE MANTENCION E INSTALACION COCINA ELECTRICA UT PRO-VITRO 4

(HORNO 7 FUNCIONES)
Programador Digital



Recomendamos que lea 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 en mantenimiento e instalación. Siempre deje a mano este manual del usuario por si necesita consultarlo en futuras ocasiones.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su personal de postventa, o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

PARTES DE LA COCINA



1. Perillas control zonas cocción
2. Reloj programador digital
3. Zona de cocción doble frontal
4. Zona de cocción
5. Zona de cocción doble posterior
6. Zona de cocción

A. Perilla funciones de horno
B. Perilla termostato del horno.

INSTRUCCIONES DE ISTALACION

Si la cocina se coloca sobre una base, se deberán tomar medidas para prevenir que el aparato se deslice de la base.

INSTRUCCIONES DE USO DE CERAMICA

Tenga cuidado de no derramar azúcar o otros elementos dulces sobre la cerámica mientras este caliente. Nunca ponga sobre la cerámica elementos que se pueden derretir (ejemplo plástico o envases de aluminio). En caso que esto pase apague y limpie antes de que se enfríe. No hacer esto puede llevar a una incrustación imposible de reparar una vez que se enfríe.

Antes del primer uso remueva todos los protectores de transporte y embalaje.

Antes del primer uso se debe eliminar los aceites de fabricación; para ello debe poner una olla sobre una de las zonas de cocción y hervir agua por 10 minutos. Luego repita la misma acción en cada zona.

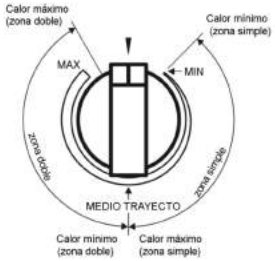
TABLA DE ZONAS DE COCCION Y OLLAS			
Diámetro zona	140 mm	180 mm	220 mm
Diámetro olla	160 mm	200 mm	240 mm

Si una zona de cocción es activada sin tener una olla arriba, entonces esta durara unos 10 segundos activa y después por seguridad se apagara.
Mientras que tenga calor la zona se prendera una luz piloto en la cubierta por cada zona de calor. La luz indica el calor residual por lo tanto puede seguir funcionando varios minutos después que se dejo de calentar.

Zonas de cocción simple:
Ponga la olla sobre la zona y activela la potencia deseada con la correspondiente perilla del frente control. La perilla se distingue por una serigrafía adjunta.
La potencia se aumenta girando en sentido de las manillas del reloj. Una serigrafía alrededor de cada perilla muestra la diferencia entre alta y baja temperatura. En estas zonas la temperatura máxima se alcanza ya en la mitad de la trayectoria. Se llega a máximo cuando la marca de la perilla esta verticalmente mirando hacia abajo.

Zonas de cocción doble:
Ponga la olla sobre la zona y activela la potencia deseada con la correspondiente perilla del frente control. La perilla se distingue por una serigrafía adjunta.
La potencia se aumenta girando en sentido de las manillas del reloj. Una serigrafía alrededor de cada perilla muestra la diferencia entre alta y baja temperatura. En estas zonas la temperatura máxima se alcanza llegando al final de la trayectoria. Empieza a activarse recién cuando la marca de la perilla esta verticalmente mirando hacia abajo. Para activar la segunda zona debe pasar de máximo por unos segundos hasta el punto que viene a continuación.

ATENCION:
Si la superficie se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.



INSTRUCCIONES DE USO DEL HORNO

ATENCION:
Durante la utilización, el aparato se calienta. Debe tenerse cuidado para no tocar los elementos calentadores dentro 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 le permite de manera fácil y segura combinar distintos modos de cocinar. Las variadas funciones ofrecidas por el horno son controladas por la perilla principal "A" y la de control de temperatura "B", situadas ambas en el panel de control.

Nota: Antes de usar por primera vez este artefacto, le recomendamos que ponga el termostato en el nivel más alto y deje el horno funcionando vacío con la puerta cerrada por media hora. Luego abra la puerta del horno y ventile 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: Ponga 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 ponga algo en el piso del horno mientras este en funcionamiento porque puede dañar el enlozado. Siempre deje sus utensilios en la rejilla provista con su producto insertada a lo largo de las guías del horno.

Nota: Para usar el horno en modo manual (sin usar el programador de tiempo final), el símbolo debe estar encendido en control digital.

MODO POR CONVECCION:

Ponga la perilla del termostato "B"; entre 60 ºC y Máximo. 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 disparejа. 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 COCINA DELICADA
Regule la perilla de termostato "B": 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.
Le recomendamos poner la bandeja en uno de los niveles inferiores.

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

GRILL:
Ponga la perilla del termostato "B": 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.)

GRILL ASISTIDO POR TURBINA
Ponga la perilla de termostato "B" 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,
Cocine el alimento en "grill asistido por turbina" con la puerta cerrada.
Este modo es también ideal para cocinar filetes de pescado, albacora, atún, mechada, jibia, etc.

COCCION ASISTIDA POR TURBINA:
Regule la perilla de termostato "B": entre 60 ºC y 250 ºC. El calefactor posterior y el ventilador se encenderán.
Recomendado para repostería, tortas y dulces no secos, en moldes.

MODO DESCONGELAMIENTO:
Ponga 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

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 grillar.
Use 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.
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 turbina" 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, 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 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 200 ºC, ya que es la manera más eficiente de usar grill. Aunque esto no impida 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 llego a la temperatura deseada. No abra la puerta del horno durante la cocción.

El horno de embutir 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.

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,
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)

Evite lo siguiente:
- Tocar el artefacto con partes mojadas de su cuerpo.
- Usar el artefacto estando a pies descalzos.
- 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 tal como lluvia o el sol.
- Usar el horno como despensa.
- Tener 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 (siga las instrucciones del fabricante);
Al dudar en el uso del artefacto
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.

Consejos prácticos:
Use el artefacto solo para cocinar comida y nada más.
Revise la firmeza del artefacto al sacarlo del embalaje.
Desconecte la cocina 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.
Asegúrese que las perillas están en la posición "0" cuando el horno no este en uso.

Si nunca más va a usar el horno, entonces corte el cable de poder después de desconectarlo de la red.

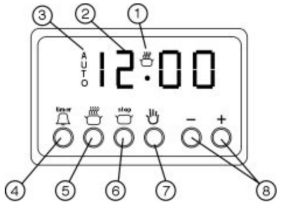
El fabricante no se hace responsable por cualquier daño debido a: uso incorrecto, impropio o instalación inadecuada.

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.

LUZ DE HORNO

Gire la perilla “A” en el símbolo para que se ilumine el horno. También se mantiene encendida mientras algún calefactor este funcionando.

USO DEL RELOJ PROGRAMADOR DIGITAL:



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

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

Los botones “8” pueden operar en ambos sentidos. (Para aumentar presionar “+” o “-” para disminuir).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4..c.- Cancelación de Programas.
Se cancela presionando el botón apropiado (5) o (6), según sea el caso y con la perilla (8) poner el Display en “0:00” y luego soltar el botón.

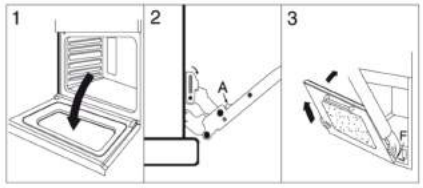
MANTENCION DE LA COCINA:
Antes de limpiar o realizar una mantención, desconecte de la corriente.
Para extender la vida útil de su cocina, se debe limpiar frecuentemente, tomando las siguientes precauciones:
Las partes enlozadas o de acero inoxidable deben ser lavadas con agua tibia sin usar polvos abrasivos 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. Si 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.

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.

REMOVER LA PUERTA DEL HORNO:
Para una limpieza exhaustiva, usted puede remover la puerta del horno. Proceda de la siguiente manera:

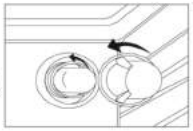
1. Abra completamente la puerta.
2. Inserte en ambos lados las trabas en el enclave de las bisagras. (A)
3. Agarre la puerta de los lados, cierre incompletamente de forma suave.

Tire la puerta hacia usted. Sacándola de su asentamiento.
Para re ensamblar siga los pasos 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: 25W
Tipo: E 14
Instale la cubierta de vidrio y reconecte a la corriente eléctrica.



CONSEJOS PRACTICOS PARA EL USO DE SU COCINA

Esta cocina 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 turbina” 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 “asistido por turbina”, 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).
Si va a ocupar el modo “asistido por turbina” recuerde las siguientes sugerencias:
El horno posee 5 niveles. Durante “asistido por turbina”, 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.