MANUAL DE INSTRUCCIONES DE MANTENCIÓN E INSTALACIÓN DE HORNOS ELÉCTRICOS MODELO UT PRIME EPC4 (4 FUNCIONES)

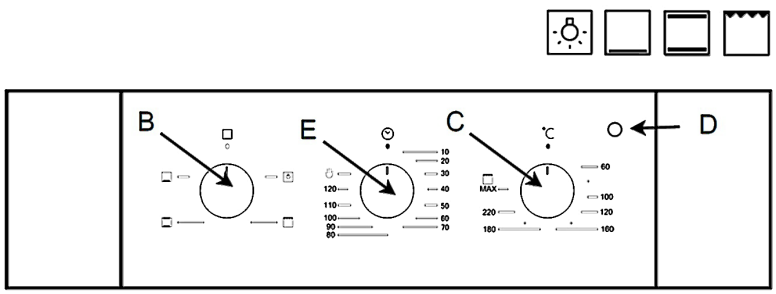


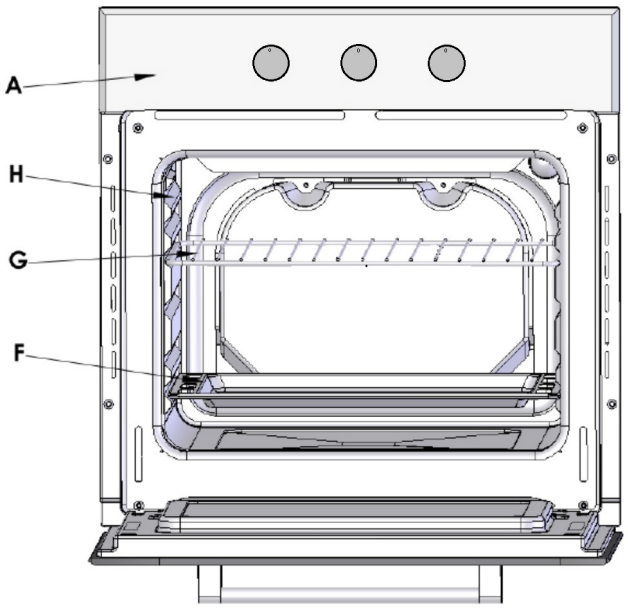
Ursus Trotter

Compartiendo tus mejores momentos

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE MANTENCIÓN E INSTALACIÓN HORNOS ELECTRICOS
MODELO PRIME EPC4

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.



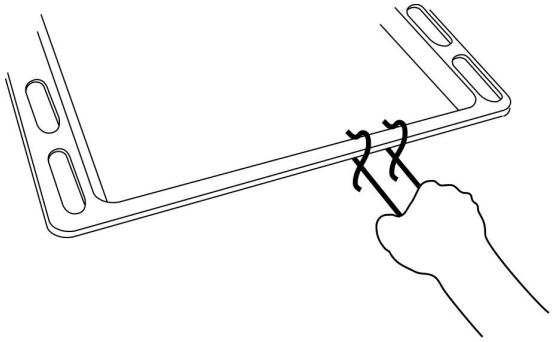


VISTA DETALLE

PRIME ECP4 (4 Funciones)

A. Panel de control
B. Perilla selectora de modo de cocción
C. Perilla selectora de control temperatura
D. Luz piloto, al prender indica que horno esta calentando hasta temperatura regulada.
E. Perilla Timer (cuentaminutos) con corte automático.
F. Bandeja asadera.
G. Parilla
H. Guía de parilla

El horno viene provisto de un accesorio denominado “pinza bandeja” el cual sirve para enganchar las bandejas y facilitar el desplazamiento en el horno para la entrada o salida cuando este se encuentra caliente. No usar este accesorio para retirar la bandeja del horno.



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 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 “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 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 alineado con la marca de referencia en el panel de control.

MODO POR CONVECCION:

Ponga la perilla de termostato en “C”; entre 60ºC y Máximo. El elemento superior e inferior se encenderán. Este es el modo clásico y tradicional para horno, 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 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.

GRILL:

Ponga la perilla de 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.

COCCION DELICADA 

Regule la perilla de termostato “C”: entre 60ºC y 250ºC. El calefactor inferior se encenderá. 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.

LUZ DE HORNO

Gire la perilla “B” en el símbolo  se ilumina el horno y se mantiene encendido mientras algún calefactor este funcionando.

TIMER PROGRAMABLE:

Este modelo esta equipado con un timer que controla el apagado de la cocción. Ponga la perilla de temporizador “I” entre 10 a 120 minutos.

Al terminar el tiempo programado, el temporizador sonara y automáticamente apagara el horno.

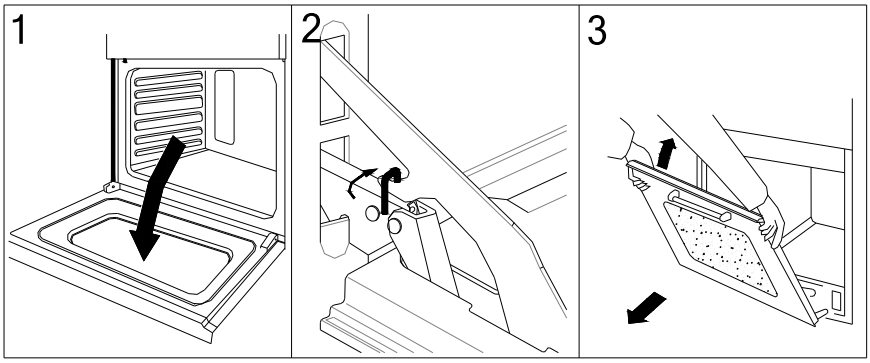
MANTENCIÓN DEL HORNO:
Antes de limpiar o realizar una mantención, desconecte de la corriente.
Para extender la vida útil de su horno, se debe limpiar frecuentemente, tomando las siguientes precauciones:

- 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 específico 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 éste regularmente. Si es necesario, límpielo evitando productos abrasivos. Si se daño, 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.
- Nunca usar detergentes en base a soda cáustica. Destruye el enlozado.
- No utilizar limpiadores a vapor.

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

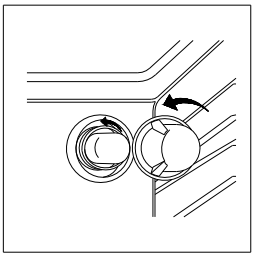
- Abra completamente la puerta
- Inserte en ambos lados las trabas en el enclave de las bisagras.
- Tome la puerta de los lados, cierre incompletamente de forma suave.
- Tire la puerta hacia usted. Sacándola de su asentamiento.

Para reensamblar 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 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.

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 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, 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 las entradas inferiores, pero al igual deje 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, que es cuando se apaga la luz "E". 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.

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**	**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, 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 está el horno en uso, los calefactores y algunas partes del horno alcanzan altas temperaturas. Asegúrese de no tocarlas y de mantener a niños alejados.

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.

Los siguientes componentes tienen un peligro potencial por lo que debe tomar medidas apropiadas para evitar que menores de edad entren en 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.

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

Se debe contactar personal calificado en los siguientes casos;
Instalación (siga las instrucciones del fabricante)
Al dudar en el uso del artefacto.

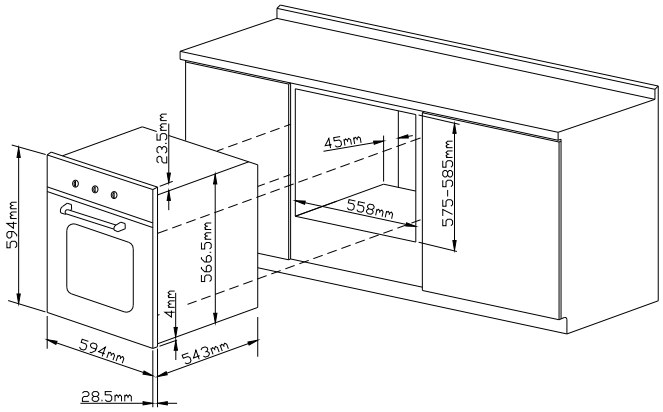
Se debe contactar con el servicio técnico en los siguientes casos:

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.

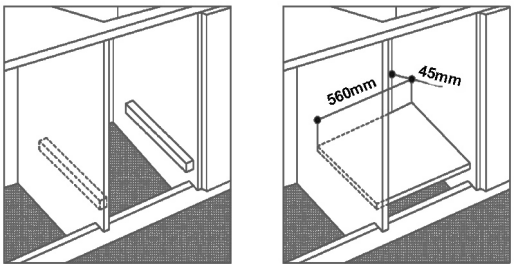
Consejos prácticos:
Use el artefacto solo para cocinar comida y nada más.
Revise la firmeza del artefacto al sacarlo del embalaje.
Desconecte el horno de la red eléctrica si falla al funcionar y antes de limpiar o realizar mantenimiento.
Al dejar en desuso, desconectar de la red eléctrica.
Use guantes 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.
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.

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



Para asegurarse una buena ventilación, retire la parte posterior del gabinete. Instale el horno de manera que se pare sobre dos tablas de madera, Si se apoya sobre una superficies continua y plana, entonces debe ser de por lo menos de 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, 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 característica.

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: 2.250W

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.