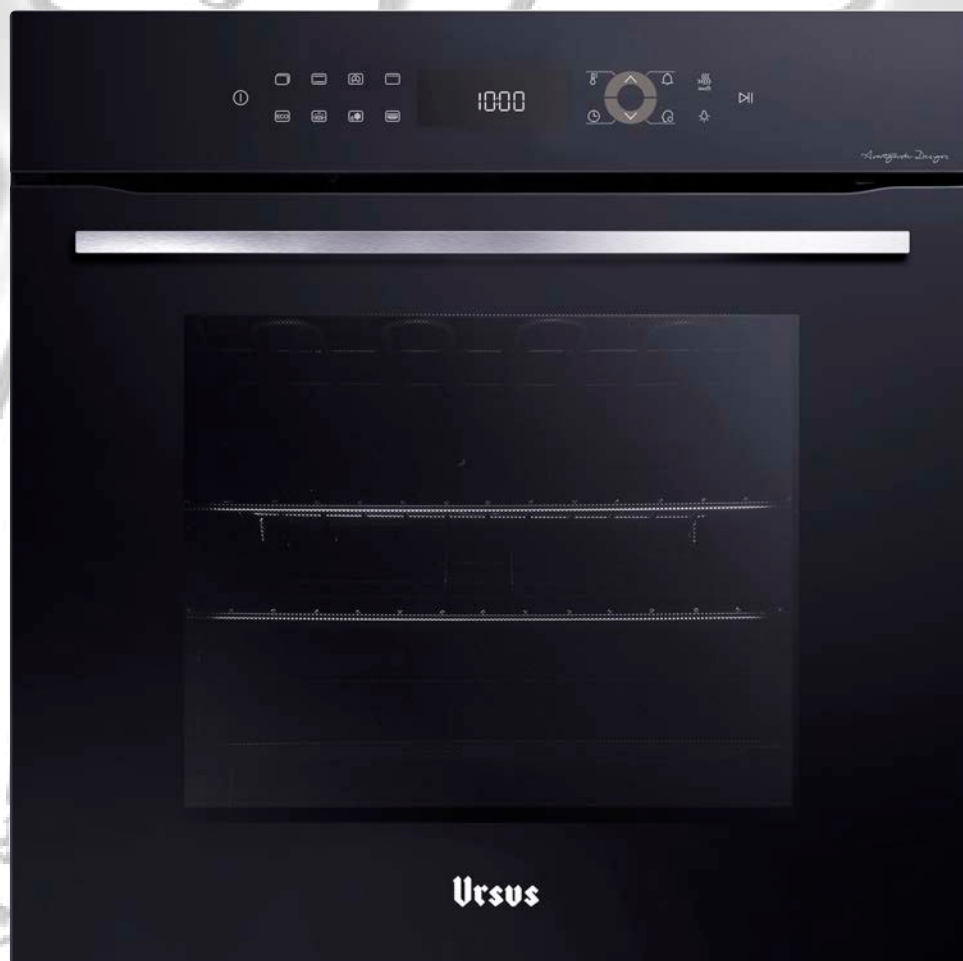


MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO, MANTENCIÓN E INSTALACIÓN HORNO ELÉCTRICO MODELO URSUS AVANTGARDE 60 PYROLYTIK

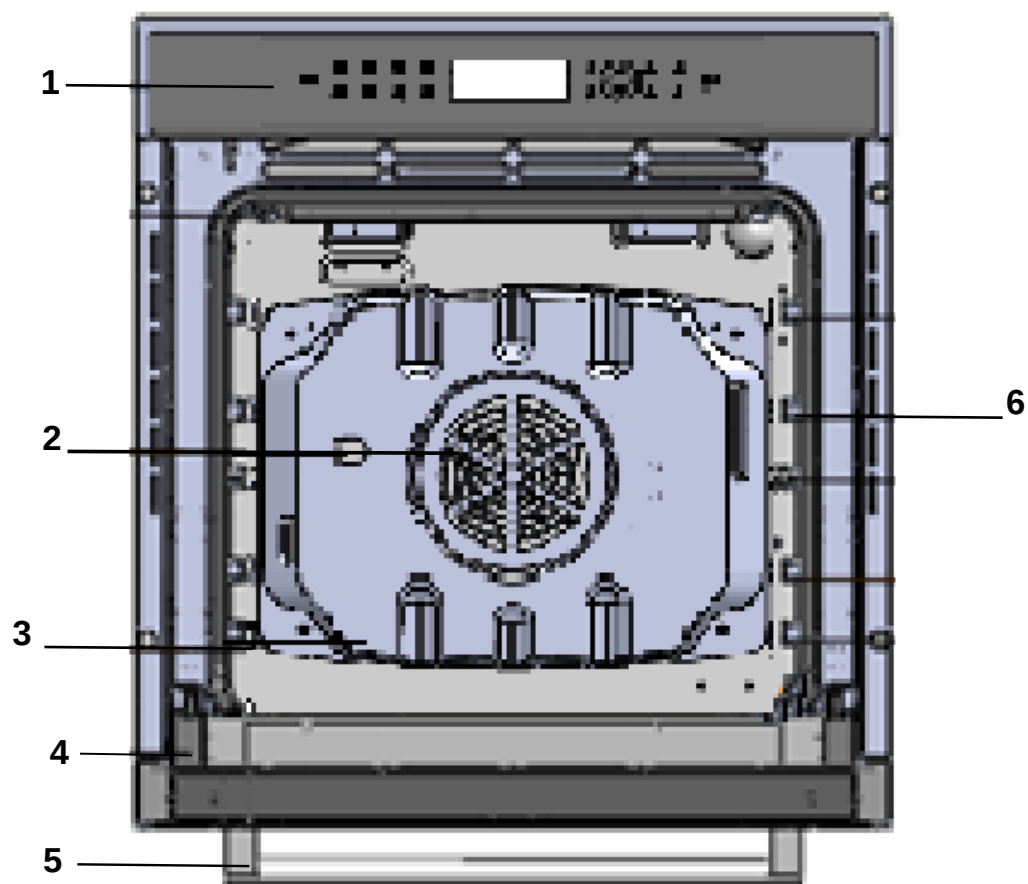


**Ursus
Trotter**

Das Premium-Kollektion

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE MANTENCIÓN E INSTALACIÓN HORNO ELÉCTRICO
MODELO URSUS AVANTGARDE 60 PYROLYTIK

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.



- 1.- Panel de control
- 2.- Turbina cocción forzada
- 3.- Interior horno
- 4.- Puerta
- 5.- Manilla puerta
- 6.- Guía de parrillas

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. 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.

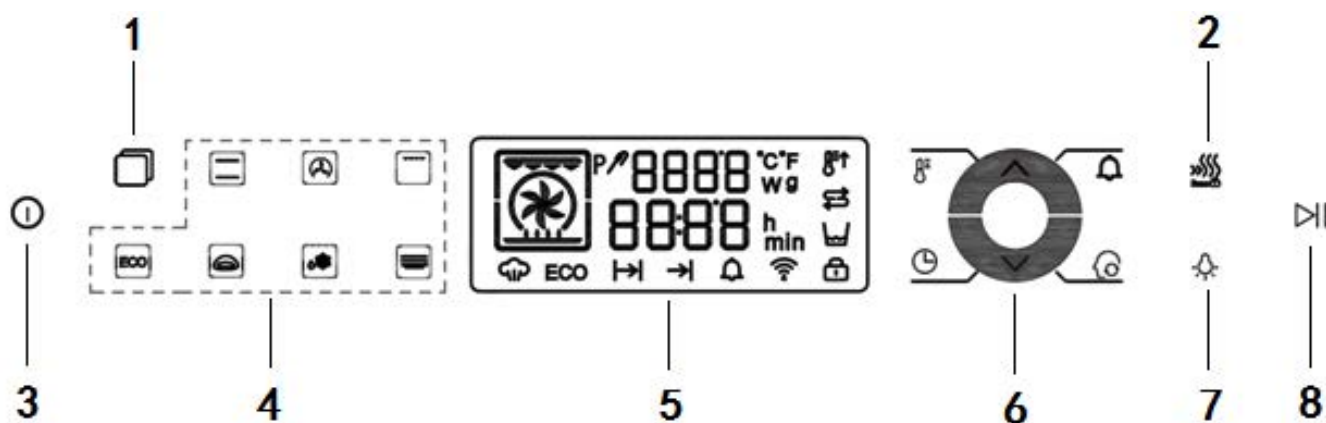
1. Para ajustar la hora es necesario presionar el botón de función reloj hasta que el símbolo de reloj en el panel empiece a parpadear.

Después de unos 5 segundos, el parpadeo se detiene y el reloj indicará la hora establecida.

Para volver a configura hora se deberá presionar 2 veces el botón “ ”.

El Horno ya está listo para su uso.

PANEL DE CONTROL:



- 1.- Botón selector de Funciones (6).
- 2.- Botón de calentamiento rápido
- 3.- Botón de encendido y apagado.
- 4.- Botón de función (acceso directo).
- 5.- Pantalla digital.
- 6.- Botones de funciones auxiliares.
- 7.- Botón iluminación del horno.
- 8.- Botón de inicio/ pause.

	Incluye 6 Funciones:       		Modo de cocción rápida		Calienta platos
			Cocción delicada		Botón de temperatura
	Cocción por convección		Cocción superior		Botón de tiempo
	Modo horneado		Multi cocción		Botón temporizador
	Grill		Modo de descongelamiento		Botón de memoria
	Grill asistido por turbina		Cocción de ahorro de energía		Botón de ajuste de temperatura / función
	Modo Pizza		Modo de fermentación		

Instrucciones Generales:

Siempre prenda o apague el horno apretando el botón de Encendido/Apagado.

Al seleccionar la programación, presionar botón de inicio y el horno comenzará el proceso de cocción.

Cuando la temperatura es alcanzada una señal sonora es emitida.

Selección de modo:

Encienda el horno con el botón Encendido/Apagado.

Seleccione una de las funciones indicadas en la tabla anterior y luego presione el botón de inicio “▷||”.

Para detener proceso se debe mantener presionado el botón de inicio durante 3 segundos “▷||”.

Cambio de la temperatura:

Después de haber seleccionado una función, presione el botón de temperatura “” y luego seleccione temperatura con botones ^ o v.

Durante el proceso de cocción se podrá verificar la temperatura del interior del horno presionado el botón de temperatura.

Función de memoria:

La función memoria puede ser usada para grabar parámetros que son frecuentemente usados.

Al finalizar una función con parámetros establecidos, la pantalla indicará “END”, presione por 3 segundos el botón de memoria “”, para que la función se pueda guardar en la memoria del artefacto. Siguiendo los pasos explicados anteriormente se podrá grabar 4 funciones. Para activar la funciones gravadas se deberá presionar el botón de memoria y seleccionar con botones ^ o v “C1; C2; C3 o C4, luego presione el botón de inicio.

Al grabar una quinta función, esta reemplazará a la N°1 (C1).

Configuración de Hora:

Presione botón de tiempo “” y luego con botones ^ o v establezca la hora actual.

Temporizador acústico:

Una señal sonará cuando se cumple el tiempo establecido. Esto no afecta la operación del horno.

Presione el botón del temporizador acústico “” y luego con botones ^ o v establezca el tiempo deseado (entre 01 y 24 horas), la pantalla indicará el símbolo del temporizador “”. Al finalizar el tiempo, emitirá una señal acústica. Para finalizar con la señal acústica se debe presionar cualquier botón.

Limpieza Pirolítica:

Para activar modo de limpieza por pirolisis, presione siete veces el botón N°1, hasta que la pantalla indique siguiente símbolo “”, luego presione botón N°8 “▷||”.

Mediante temperatura alta, este proceso de limpieza consigue descomponer los restos de grasa y suciedad en el interior del horno. Después del proceso de limpieza por pirolisis, solo es necesario pasar un paño húmedo y retirar los restos. Con este método se consigue una perfecta limpieza y desinfección en el interior del horno.

Tiempo de cocinado:

Fija cuanto tiempo estará en uso el horno.

1. Seleccione una función.
2. Presione el botón de tiempo  y luego con botones $\wedge$ o $\vee$ seleccione la temperatura.
3. Presione botón de inicio .

Seguridad para niños:

1. Presione el botón de calentamiento rápido  durante 3 segundos. La pantalla indicara siguiente símbolo , todos los botones del panel de control se bloquearan.
2. Para desbloquear los botones, presione el botón de calentamiento rápido durante 3 segundos.
3. Se podrá realizar cuando el artefacto se encuentre apagado o cuando se encuentre con una función activada.

Función de calentamiento rápido:

Después de seleccionar una función se podrá activar el modo de calentamiento rápido para precalentar el horno en poco tiempo. El interior debe estar vacío.

Importante: No ponga alimentos mientras esta función se encuentre activada.

Fije la función deseada, cambie la temperatura si es necesario.

Cuando la temperatura es alcanzada, una señal auditiva es emitida por 2 segundos. Después de eso el horno seguirá calentado de acuerdo a la función y temperatura previamente fijadas. Después se encontrará en condiciones de introducir el alimento.

PRECALENTAMIENTO

Si el horno debe ser precalentado (generalmente para la mayoría de los alimentos con levadura). Una vez insertado el alimento, se elige el modo de cocción más apropiado.

MODO POR CONVECCION:

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 COCCION 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 80°C. Para descongelar comida más delicada, ponga el termostato en 60°C o use sólo la circulación poniendo el termostato en 0°C.

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 80°C. Para descongelar comida más delicada, ponga el termostato en 60°C o use sólo la circulación poniendo el termostato en 0°C.

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.

MODO CALEFACTOR SUPERIOR:

Presione en botón selector de función hasta llegar al símbolo indicado. El calefactor superior se prendera. Este modo se puede usar para dorar los alimentos al terminar la cocción.

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.)

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”

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.

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 es el ideal para cocinar pizzas, debiendo usarse sólo una bandeja.

LUZ DE HORNO

Presione el botón “”, para encender o apagar la iluminación del horno.

ENFRIAMIENTO ASISTIDO POR TURBINA:

Para enfriar el exterior este artefacto está equipado con una turbina tangencial de enfriamiento, que se activa automáticamente al estar caliente el horno.

Cuando la turbina está 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.

MANTENCIÓN DEL HORNO:

Antes de limpiar o realizar una mantención, desconecte de la corriente.

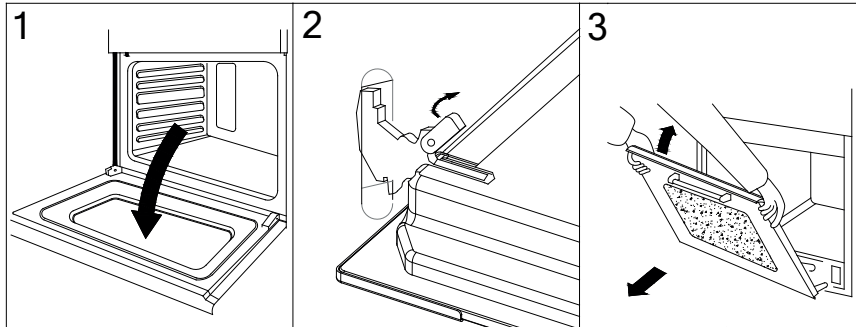
Para extender la vida útil de su horno, se debe limpiar frecuentemente, tomando las siguientes precauciones:

- 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 aún 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 específico para la limpieza del horno, siguiendo las instrucciones del envase.
- NO emplear detergentes que contengan soda cáustica que destruyen el enlozado.
- No use limpiadores abrasivos duros o afilados de metal raspadores para limpiar la puerta del horno de vidrio, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede ocasionar fracturas en el vidrio.
- Antes de utilizar el proceso de autolimpieza por pirolisis se debe remover el exceso de derrame, en el interior del horno solo se podrá utilizar la bandeja y parrilla del horno.
- Durante el proceso de autolimpieza por pirolisis las superficies pueden obtener más temperatura que de costumbre, los niños deben mantenerse alejados del horno.
- La protección del ventilador del interior del horno, no se debe retirar para realizar limpieza.
- Si usa el horno por periodos prolongados, puede producirse condensación en el vidrio del horno. Limpie con un paño suave.
- Hay un burlete 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 de 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:

- Abra completamente la puerta.
- Incline hacia arriba ambas trabas de seguridad de las bisagras.
- Sostener la puerta de los lados y cerrar incompletamente de forma suave.
- Tirar la puerta hacia usted. Sacándola de su asentamiento.



RECAMBIO DE AMPOLLETA DE HORNO:

Asegúrese que el artefacto está desconectado antes de reemplazar la ampolleta para evitar riesgo de choque eléctrico. Remueva la cubierta de vidrio.

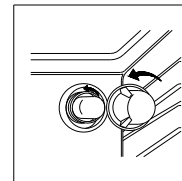
Saque la ampolleta y replácela con una ampolleta resistente a altas temperaturas (300°C) que cumpla con las siguientes características:

Voltaje: 230/240 V

Potencia: 25W

Tipo: E 14

Instale la cubierta de vidrio y reconecte a la corriente eléctrica.



CONSEJOS 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.

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 200°C, 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 ponerlas en un horno precalentado. Asegurar que llegó a la temperatura deseada, que es cuando se apaga la luz indicadora de temperatura. No abrir la puerta del horno durante la cocción.

El horno de empotrar **Ursus Trotter** está dotado de un termostato cuya regulación de 50°C a 250°C 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.

50	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.

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 evitaban 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.

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.

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 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 por personal 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.

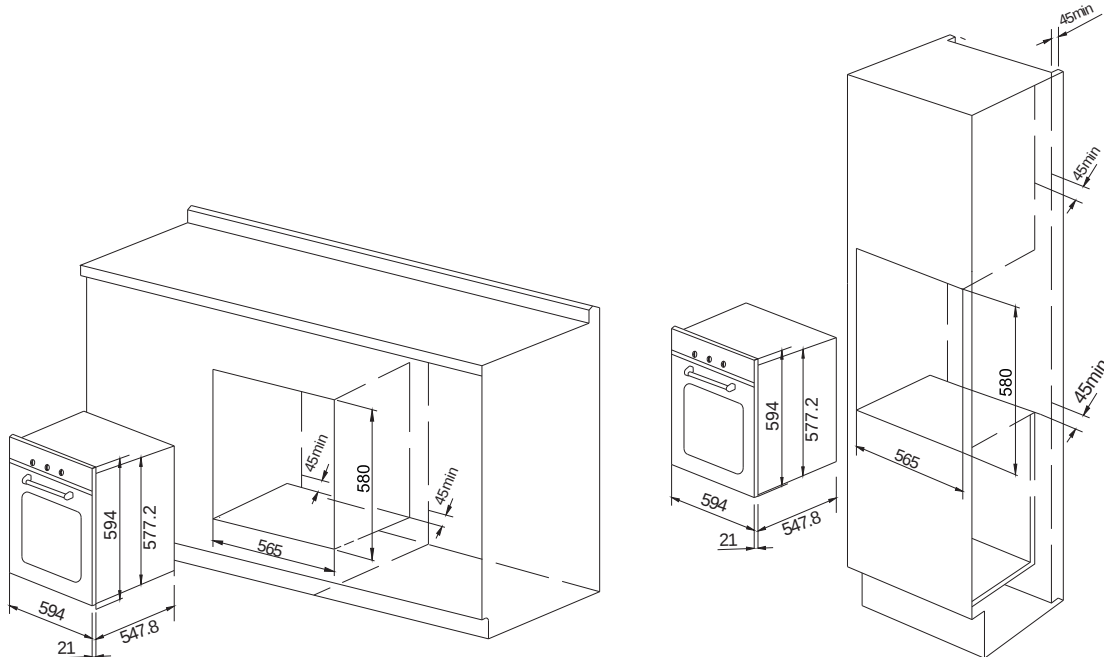
El fabricante no se hace responsable por cualquier daño debido a: uso incorrecto, impropio o instalación.

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.

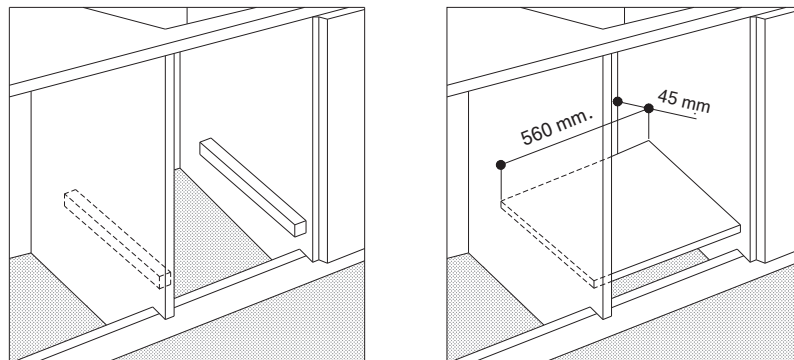
Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.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

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.



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 100°C.

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

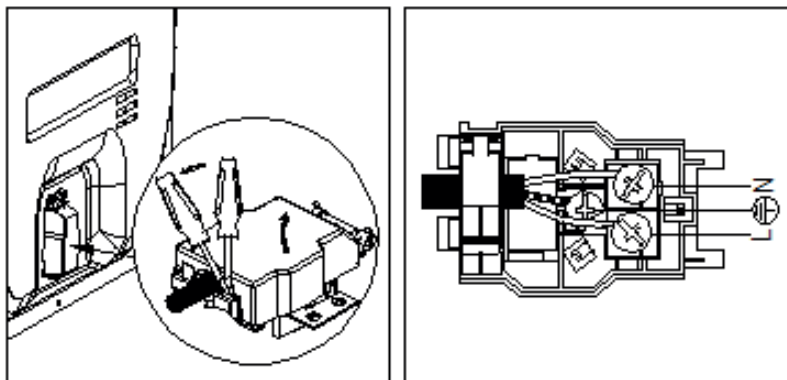
Toda parte del horno debe ser manejada con herramientas adecuadas.

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 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): 59.4

Fondo (cm): 64.0

Alto (cm) : 59.4.0

Medidas interiores del horno:

Ancho (cm): 42

Fondo (cm): 40

Alto (cm) : 40

Volumen interior horno (Litros): 67

Tensión: 220-240V

Frecuencia: 50Hz

Potencia: 2700W



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.