

Alto (mm)	Ancho (mm)	Fondo (mm)	Peso (kg)	Tipo de gas	Consumo nominal	Cons. Térm. Nominal(kW)	Consumo Electr. (W)
920	900	655	82.5	Licuada	759 g/h	10,45	3.400
				Natural	0.98 m ³ /h		

En caso de ser necesario cambiar el tipo de gas para el cual fue concebida originalmente la cocina, se deberá cambiar los inyectores de cubierta por los inyectores para el nuevo gas a emplear.

Quemadores	Gas Licuado						Gas Natural					
	Consumo nominal						Consumo nominal					
	Consumo Max.			Consumo Min			Consumo Max.			Consumo Min		
	KW	Kcal/h	g/h	KW	Kcal/h	g/h	KW	Kcal/h	M ³ /h	KW	Kcal/h	M ³ /h
Q. Triple corona	3.30	2838	238	1.50	1290	109	3.30	2838	0.31	1.50	1290	0.14
Q. Semi Rap. (x2)	1.70	1462	124	0.65	559	48	1.70	1462	0.16	0.65	559	0.06
Q. Auxiliar	0.95	817	70	0.50	430	37	0.95	817	0.09	0.50	430	0.05
Q. Pescado	2.80	2408	203	1.00	860	74	2.80	2408	0.26	1.00	860	0.09
Total	10.45	8987	759	4.30	3698	316	10.45	8987	0.98	4.30	3698	0.40

Para optimizar el consumo de gas y mejorar el rendimiento, sólo utilizar recipientes de fondo plano cuyas dimensiones sean adecuadas a los quemadores según tabla.

Medidas en	Diámetro inyectores		Tabla diámetro recipientes	
	Gas Lic.	Gas Nat.	Diam.Min	Diam.Max.
Q. Triple Corona	095	140	180	220
Q. Semi-Rápido	065	097	120	200
Q. Auxiliar	050	072	100	160
Q. Pescado	085	120	310x140	380x230

CONEXIONES:

A.- Red eléctrica: Conectar a un enchufe hembra de 220 Volt 50 Hz 16A equipado con línea a tierra de protección. Si el cable de alimentación es dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por personal autorizado por el fabricante, con el fin de evitar cualquier peligro para el usuario.

- Red de Gas: La cocina dispone de 2 conexiones de gas (izquierdo y derecho) con hilos gas de 1/2". Ambas conexiones disponen de tapa gorro roscado, por lo que al momento de instalar la cocina se debe retirar el tapón del lado en que se encuentre el suministro de gas y enseguida se debe realizar una comprobación de hermeticidad con agua jabonosa, para comprobar que no exista fuga de gas en la conexión realizada. Este procedimiento es obligatorio y será responsabilidad de su ejecución el personal que realice la instalación del artefacto.

Seguir minuciosamente todas las indicaciones de seguridad referente a la instalación y conexión del artefacto contempladas en el DS N°66 de la SEC. Cualquier inobservancia de dichas indicaciones constituye un riesgo para el usuario.

INSTALACION:

La instalación de este producto debe ser realizada sólo por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles, con el fin de evitar problemas futuros.

Debe instalarse dejando un espacio libre a ambos costados de 2 centímetros, para permitir una eficiente ventilación y facilitar la atención futura de los técnicos. Para conexiones a balones de gas se debe hacer con una manguera flexible roscada y certificada para GLP. Para conexión a una red de interior, se debe instalar una llave de paso de corte rápido en un lugar visible y accesible al costado de la cocina (entre 10 y 20 cm). Cuidar que el flexible no quede en contacto y que no cruce por el respaldo de la cocina.

La cocina URSUS TROTTER, está diseñada y construida exclusivamente para uso doméstico.

Importante: El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde esta instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación mas eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

Industria Metalúrgica Ursus Trotter S.A. No se responsabiliza por averías o accidentes causados por la intromisión de personal no autorizado, o por no respetar las presentes instrucciones.

Es un producto con calidad y respaldo de **INDUSTRIA METALURGICA URSUS TROTTER S.A.**

Una empresa con precisión Alemana que da confianza

San Pablo 3747 - Teléfono: 232218030

Fabricado para Ursus Trotter por A.Z.E.C.L. R.P. /

166 Y. N. R. C. New Industrial A. Y., 321300 China

ventas@ursustrotter.cl

Sujeto a alteración sin previo aviso

COCINAS DE GAS LICUADO O NATURAL

MODELO: URSUS PRO-Q5



Presión GLP: 280 mm col. H₂O ; 28 mbar; 2,8 kPa

Presión GN: 200 mm col. H₂O ; 20 mbar; 2,0 kPa

Categoría I12H-3B/P

Clase 1

ADVERTENCIA:

No incorpore elementos inflamables al interior del horno. El funcionamiento accidental del o grill eléctrico o del horno podría inflamarlos y causar graves daños.



Ursus

La instalación de este producto debe ser realizada sólo por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles.

Calidad e Innovación Sustentable para tu hogar

www.ursustrotter.cl

PARA SU SEGURIDAD LEA ANTES DE ENCENDER

Si huele gas. **CORTAR EL GAS**

- 1.- Abrir ventanas y puertas al exterior
- 2.- No toque interruptores eléctricos ni linternas de pila
- 3.- Apague cualquier llama
- 4.- Llame inmediatamente a su proveedor de gas

NO ALMACENE NI USE GASOLINA U OTRO GAS O LIQUIDO INFLAMABLE, EN LA VECINDAD DE ESTE U OTRO ARTEFACTO DE LLAMA.

Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del aparato son compatibles.

Las condiciones de reglaje de este artefacto estarán inscritas sobre la etiqueta (o la placa característica).

Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión se realizará de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

Este artefacto no es para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean instruidos o supervisados. Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el artefacto.

CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS

A.- CUBIERTA DE TRABAJO:

Esta constituida por una cubierta del mejor acero inoxidable austenítico embutida de una pieza, con una geometría tal que permite recibir cualquier derrame o rebase, facilita su cómoda y prolífica limpieza e impide cualquier filtración al interior del artefacto. El tradicional brillo metálico-plateado del acero inoxidable de la cubierta, realza la presentación del modelo **URSUS PRO-Q5**.

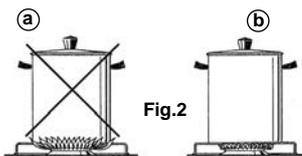
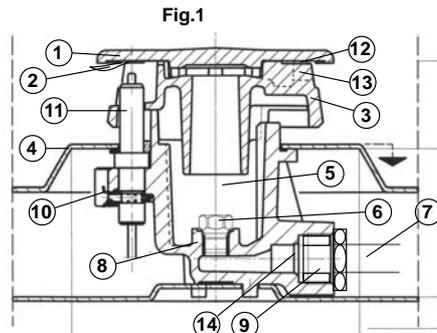
A-1 QUEMADORES DE CUBIERTA:

Los quemadores de cubierta (Fig.1), uno auxiliar (pequeño), dos semi-rápidos (medianos), uno triple corona (grande) y uno para pescado (alargado), de moderno diseño se ubican sobre la cámara de combustión de cada uno, la cual es solidaria a la cubierta, impidiendo que bajo ninguna circunstancia pueda acumularse gas en el interior de la cocina con el alto riesgo que esto conlleva.

El cuerpo de los quemadores es de aluminio inyectado a presión en una aleación resistente a la temperatura y de prolongada durabilidad, en la parte superior posee unas ranuras en las cuales se produce la llama del quemador y entre cada una de estas hay una pequeña abertura que produce una llama de estabilización. Las tapillas de los quemadores son de acero enlozado con esmalte refractario y resistente a las altas temperaturas de operación.

En la figura del quemador de cubierta tenemos:

- 1.- Tapilla quemador.
- 2.- Llama de estabilización.
- 3.- Cuerpo quemador.
- 4.- Cubierta acero inoxidable.
- 5.- Cámara de mezcla.
- 6.- Inyector.
- 7.- Tubo entrada de gas.
- 8.- Porta inyector.
- 9.- Tuerca fijación tubo alimentación.
- 10.- Resorte fijación bujía.
- 11.- Bujía.
- 12.- Lumbre llama estabilización.
- 13.- Lumbre llama principal.
- 14.- Bicono.



Es normal que el quemador una vez encendido tenga una llama vibrante, hasta que entre en régimen después de unos minutos de funcionamiento (b. Fig.2), entre cada llama existe una pequeña llama de estabilización que asegura una óptima llama quemador.

En caso de que la llama del quemador no esté funcionando en forma normal (a. Fig.2), verificar que no hayan obstrucciones en el quemador, en el inyector, o que el tipo de gas de la cocina corresponda al que se está usando.

REPARÉLAS UD. FALLAS MENORES, SUS CAUSAS Y CORRECCIONES

A.- QUEMADOR NO ENCIENDE:

- 1.- Quemador con sus ranuras obstruidas. Limpiar bien con escobilla dura, y luego secar.
- 2.- Tapilla del quemador mal montada. Encajarla bien.
- 3.- Asegurarse que salte bien la chispa desde las bujías hacia los quemadores. Mantener siempre limpias las bujías tanto del horno como las de los quemadores de cubierta. No mojar las bujías mientras estén calientes o tibias, pues se pueden trizar.

B.- QUEMADOR HOLLINA:

- 1.- Falta de presión de gas. En gas natural verificar que la llave de gas esté bien abierta. En gas licuado, verificar y cambiar el balón.
- 2.- Válvula reguladora de gas del balón con falla, consultar con su distribuidor de gas. Cañerías sucias o semitapadas, consultar con la Compañía de Gas.
- 3.- Quemador obstruido en su interior por algún rebase de líquido, limpiar con cuidado y secar bien.
- 4.- Tapilla de quemador mal montada, colocar en su posición correcta.

C.- HORNO NO ENCIENDE:

- 1.- Falta de alimentación eléctrica. La cocina no está enchufada.

D.- HORNO NO DORA:

- 1.- Falta de alimentación eléctrica.
- 2.- Regulación incorrecta, ver instrucciones en tabla anterior. Como regla general recordar que mientras más se sube de corredera la bandeja, mejor dorado se logrará.

E.- HORNO QUEMA Y NO DORA:

- 1.- Cuando se hornea, hay que cocer el preparado a temperatura media. En seguida debe subirse por muy corto tiempo la temperatura al máximo para conseguir conjuntamente el término de la cocción y el dorado. De lo contrario, al pretender dorar antes de cocido el preparado, éste se arrebatará quemándose en la bandeja, al subir la temperatura para el dorado.
- 2.- Para dorar alimentos ya cocidos, empanadas por ejemplo, encender el horno regulado al máximo por alrededor de 20 minutos aproximadamente, luego bajar la regulación a media y colocar el alimento en la corredera más alta que permita el tamaño de la pieza a dorar.

F.- OLOR A GAS:

Ante esta situación proceda de la siguiente forma:

- 1.- Cierre todas las llaves de la cocina.
- 2.- Si el olor subsiste, cerrar la llave de paso de alimentación de gas de la red, ya sea gas natural o gas licuado.
- 3.- Ventilar bien el recinto.
- 4.- Apagar cualquier llama.
- 5.- No operar ningún elemento eléctrico, ni siquiera una linterna, ya que la chispa de su interruptor podría causar un siniestro.
- 6.- Avisar de inmediato a su proveedor de gas o llamar al Servicio Técnico, URSUS TROTTER en Santiago.

ANTECEDENTES GENERALES:

La construcción de la cocina de gas URSUS TROTTER, modelo **PRO-Q5**, se ciñe a los más modernos adelantos de la técnica mundial y las Normas de Fabricación vigentes.

Con las correcciones necesarias, la cocina PRO puede ser utilizada con Gas Licuado, o Gas Natural. Su producción está certificada por Laboratorio Externo (acreditado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles.)

Cada cocina está amparada por nuestra garantía, proporcionando un excelente Servicio Técnico a domicilio dentro de la Región Metropolitana. En provincias esta atención esta a cargo de los Servicios Técnicos Autorizados.

Después del segundo año del artefacto en servicio, recomendamos solicitar anualmente servicio de mantenimiento y revisión preventiva, como lubricación de llaves, verificación de la termocupla, etc.

ILUMINACION DEL INTERIOR DEL HORNO:

Todos los modelos de cocinas y hornos URSUS TROTTER están dotados de un sistema de iluminación del interior del horno. En el caso de las cocinas PRO basta girar la perilla selectora de modo de cocción a posición iluminación o cualquier modo para que el espacio interior del horno se ilumine brillantemente. El portalámparas de loza, el cristal de protección, y la ampolleta de 25 Watt están diseñados para trabajar en ambientes de 300 °C.

CAMBIO DE INYECTORES: (Sólo por un instalador autorizado):

Retire los quemadores de gas y desmonte los inyectores roscados, con una llave de tubo de 7mm. Sustituya los inyectores por los correspondientes al nuevo tipo de gas. Use la tabla que esta a continuación para conocer los distintos diámetros. Ponga una etiqueta cerca de la placa característica distinguiendo la nueva regulación.

Para regulación de caudal mínimo, retire la perilla e introduzca un perillero delgado por la zona superior del vástago, enseguida gire el tornillo regulador de acuerdo a su necesidad.

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.

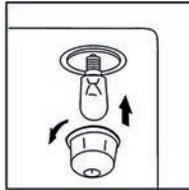
Cambio de ampolleta de horno.

Desenchufe el artefacto.

Remueva la cubierta de vidrio.

Sacar la ampolleta y remplazar con una de las mismas características.

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



LIMPIEZA: Para la buena limpieza y conservación exterior de su cocina, recomendamos limpiarla solo con agua tibia y algún detergente suave y luego secar con paño afranelado.

La limpieza de la cubierta de acero inoxidable en cambio requiere para su limpieza de un enérgico fregado con una mezcla de detergente líquido desengrasante y algún limpiador abrasivo en polvo formando una pasta pulidora. Al espolvorear el polvo abrasivo EVITAR que se introduzca al interior de los quemadores pues obstruye los inyectores. Para una fácil y profunda limpieza del horno, recomendamos retirar, con cuidado la puerta de la cocina (Fig.4) en el siguiente orden:

- 1) Bajar lo más posible la puerta.
- 2) Levantar en ambos lados el seguro de bisagra.
- 3) Levantar la puerta suavemente hasta que se apoyen los seguros en el frente del horno.

Presionar las trabas plásticas (F) con el dedo o alguna herramienta 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.

Fig.4



PUERTA HORNO PANORAMICA:

Siendo los pioneros en el uso de un frente de vidrio templado total en la puerta del horno, fuimos también los primeros en dotar a esta puerta de las ventajas del doble vidrio, permitiendo una excelente aislación térmica significando una alta eficiencia energética del horno, como a su vez una baja temperatura del vidrio exterior. Posee una excelente presentación y un cómodo control del proceso de horneado a través del vidrio, apoyado por el sistema de iluminación del horno, sin necesidad de abrir la puerta. No se debe mojar el cristal mientras esté caliente. Un burlete de goma silicona ubicado en el marco del horno asegura un muy buen cierre de la puerta con el consiguiente ahorro de energía. No apoyarse, ni sobrecargar la puerta abierta, se deformará.

INSTRUCCIONES DE FIJACION MURAL DE LA COCINA (Fig.5)

- A) Poner las cadenas en los tornillos del respaldo. Acercar el respaldo de la cocina contra el muro donde ira instalada. Presentar las cadenas y trazar con un lápiz dos puntos coincidentes al enganche de la cocina, pero contra el muro.
- B) Perforar con taladro en las marcas previamente hechas, e instalar tarugos para fijar el enganche de seguridad al muro.
- C) Instalar los cáncamos dentro de los tarugos.
- D) Ubicar la cocina contra el muro agarrando las cadenas con los cáncamos.

Fig.5



Cada quemador se adapta perfectamente a su correspondiente cámara de combustión lo que asegura que no sean cambiados de posición cuando se retiren para su limpieza.

La característica principal de los quemadores de su nueva cocina **PRO** de **URSUS TROTTER** es que su funcionamiento correcto no es dependiente de un valor fijo de la presión del gas; el aire necesario para la combustión se ajusta en forma automática a la cantidad de gas que se está consumiendo, lo que mantiene siempre una combustión higiénica.

A.-3 ENCENDIDO QUEMADORES DE CUBIERTA:

Cada quemador de cubierta es encendido por una bujía con descarga eléctrica de alta tensión y elevada energía, la cual inflama una pequeña cantidad de gas que sale del quemador a través de una ranura ubicada en todo su contorno, bajo la corona de la llama, produciendo un leve ruido parpadeante el cual es normal y actúa permanentemente estabilizando la llama principal y además permite el encendido del quemador.

Girar y oprimir la perrilla de control por un lapso aproximado de 10 segundos, hasta que el quemador elegido encienda, lógicamente el encendido también se puede ejecutar con fósforo. Al girar la perilla a la izquierda conforme a la marca mayor a menor que está grabada en el tablero de control, se consigue a voluntad desde una llama fuerte hasta una mínima. Las bujías deben mantenerse limpias. **NUNCA** lavarlas con agua mientras están calientes, pues podrían quebrarse, inutilizándose.

A.-4 PARRILLAS DE CUBIERTA:

Como cubierta de trabajo la cocina **PRO-Q5** posee dos parrillas de acero fundido.

ADVERTENCIA: Tomar especial precaución para evitar que niños vuelquen recipientes con líquidos o sólidos calientes ubicados sobre la cubierta de la cocina, al subirse a sillas o taburetes que les permitan alcanzar esos recipientes.

A.-5 LLAVES DE COMANDO:

Las llaves de comando (válvulas) productos de alta precisión y calidad están dotadas de un sistema de seguridad en la posición cerrada, un ingenioso mecanismo las encierra en esa posición asegurando que no la puedan operar niños con el consiguiente riesgo de accidente, también posee un sistema de Seguridad de encendido "termopar" el cual únicamente permite el paso de gas al quemador si la llama se encuentra encendida. Por lo anterior al momento de encender el quemador hay que mantener presionada la perilla por un lapso aproximado de 10 segundos para que el sistema de seguridad se active y quede encendida la llama. Una vez que el usuario apaga el quemador se deben esperar un par de segundos para que el sistema de seguridad se enfríe y quede operativo nuevamente.

Si durante estos 10 segundos el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo y abrir la puerta del recinto y/o esperar al menos 1 min antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.

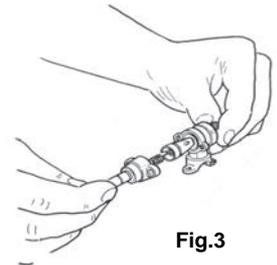


Fig.3

MANTENCION: Si el giro del vástago de la válvula se hace difícil, será necesario engrasar el cono interior de ésta. Remover la cubierta, laterales y frente control para tener un fácil acceso a las válvulas, posteriormente desarmar la válvula según se muestra en Figura 3. Limpiar el cono con líquido solvente hasta dejarlo limpio de cualquier impureza. Engrasar cuidadosamente el cono con grasa especial grafitada para alta temperatura. Inserte el cono en la válvula y muévalo en ambas direcciones, retire el cono y limpie los excedentes de grasa en las perforaciones de pasada de gas. Ensamble la válvula siguiendo el orden inverso al de desarme, cuidadosamente, y apretando bien los tornillos de fijación. Comprobar con solución jabonosa que no hayan quedado filtraciones de gas. Esta operación debe ser realizada por personal técnicamente calificado.

B.- HORNO.

El horno de su cocina **PRO-Q5** posee una capacidad de 95 litros, lo que permite usarlo para la cocción cómoda aún de ciertos alimentos de volumen alto, como pavo, pierna de cordero, etc.

Está dotado de dos guías laterales de perfil de acero cromado que dan cinco posiciones de montaje a una parrilla y una bandeja. Son removibles, lo que facilita una limpieza a fondo tanto de ellas como del horno. Los costados, techo, respaldo y bandejas del horno están revestidos con un esmalte especial denominado "ANTIADHERENTE", debido a su formulación las salpicaduras orgánicas que salpican la superficie del horno durante el período de cocción son fácilmente removidas con un paño húmedo y detergente suave.

Si en alguna oportunidad se produjese una salpicadura rebelde, frote suavemente con un cepillo de nylon y limpie con agua y detergente.

Es conveniente recordar que la soda cáustica o detergentes que la contengan, o el jugo de limón atacan y destruyen los enlozados.

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.

MODO POR CONVECCION:

Ponga la perilla del termostato entre 60°C y Máximo. El elemento superior e inferior se encenderán. Este es el modo clásico y tradicional para hornear, el cual a sido perfeccionado, con una excepcional distribución del calor y un reducido consumo de energía. El horno por convección no tiene equivalente al cocinar platos hechos de varios ingredientes (como repollo con costillas, o pescado ahumado). Al usar este modo sólo use una bandeja de goteo o parrilla a la vez, de otra manera la distribución del calor será dispereja. 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 CONVECCION FORZADA (ASISTIDO POR TURBINA):

Ponga la perilla del termostato; entre 60°C y Máximo. El elemento superior e inferior se encenderán así como la turbina. Como el calor permanece uniforme en todo el horno, el aire caliente, cocina y dora la comida uniformemente en toda su superficie. Con este modo usted puede preparar varios platos al mismo tiempo, mientras sus tiempos de cocción sean los mismos. 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.

MODO CALEFACTOR SUPERIOR:

Ponga la perilla del termostato entre 60°C 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 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".

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 HORNEADO:

Ponga la perilla del termostato entre 60°C y 250°C. 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.

MODO DESCONGELAMIENTO:

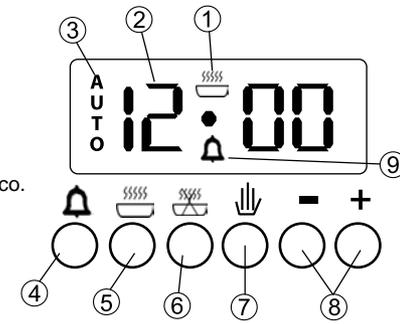
Ponga el termostato en cualquier posición de temperatura. El ventilador ubicado en el respaldo del horno hace circular el aire a la temperatura ambiente alrededor de la comida. Esto es recomendado para descongelar todo tipo de alimentos, pero en particular para helados, postres con crema, tortas de frutas. Al usar el ventilador, el tiempo de descongelar se acorta aproximadamente a la mitad. En caso de carne, pescado y pan, es posible acelerar el proceso usando el modo "horneado" y poniendo a temperatura entre 80°C y 100°C.

LUZ DE HORNO

Gire la perilla de modo en el símbolo ,se ilumina el horno y también se mantiene encendido mientras algún modo este en funcionamiento.

USO DEL RELOJ PROGRAMADOR DIGITAL:

- 1.- Indicador de función cocción (Manual/Automático).
- 2.- Indicador de horario 24:00 Horas.
- 3.- Indicador de función automática.
- 4.- Botón de programación de alarma.
- 5.- Botón para programación de encendido y apagado automático.
- 6.- Botón para programación de apagado automático.
- 7.- Botón para programación de hora.
- 8.- Botones para aumentar y disminuir programaciones.
9. Indicador de alarma.



1.- Puesta en servicio de Reloj.

Al conectar el artefacto a la red eléctrica o después de una interrupción del servicio eléctrico, los Indicadores "AUTO" y "0:00" encenderán de forma intermitente y todas sus funciones estarán inoperables. Para programar la hora, presionar el botón "7" y enseguida ajustar hora con los botones "8".

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

Al finalizar la programación de hora, la pantalla digital mostrará el indicador del ciclo de cocción "1".

2.- Programación Alarma.

El reloj Programador puede actuar como alarma con cuenta regresiva.

Para programar la alarma, presionar el botón "4", la pantalla digital mostrará de forma intermitente el indicador "0:00", enseguida con los botones "+" o "-" seleccionar el tiempo deseado (de 0 a 23 horas 59 minutos); la pantalla digital indicara de forma intermitente "🔔". El Tiempo restante de la programación se podrá visualizar presionando el botón "4".

Al finalizar el tiempo programado, sonará una alarma durante aproximadamente 7 minutos. Presionando cualquiera de los botones ésta se detiene.

3.- Programación de apagado automático de cocción del horno.

Se podrá programar apagado automático de cocción del horno de 2 maneras, presionando botón "5" o presionado botón "6". Después de seleccionar una de las 7 funciones de cocción de horno y haber programado la temperatura con las respectivas perillas de control del horno:

Primera opción: Presionar el Botón "5", después con botones "+" o "-" seleccionar el tiempo de apagado automático (entre 1 minuto a 10 hrs).

Segunda opción: Presionar el Botón "6", después con botones "+" o "-" seleccionar la hora de apagado automático (hasta 10 horas desde la hora actual).

En ambas opciones la pantalla indicará de forma permanente "AUTO", cuando las programaciones se encuentren activas.

Durante el proceso de cocción se podrá visualizar el tiempo restante presionando el botón "5" o "6".

Al finalizar la programación de apagado automático, sonará una alarma y la pantalla indicará de forma intermitente "AUTO" durante 6 minutos aproximadamente. Para desactivar la alarma presionar cualquiera de los botones y para restablecer el programador se debe presionar el botón "7". Finalizado el proceso automático, girar las perillas de control del horno en posición "0".

4.- Programación de encendido y apagado automático de cocción del horno.

Se podrá programar encendido y apagado automático de cocción del horno. Después de seleccionar una de las 7 funciones de cocción y haber programado la temperatura con las respectivas perillas de control del horno:

Presionar el botón "5", después con botones "+" o "-" seleccionar el tiempo de apagado automático de cocción de horno (entre 1 minuto a 10 hrs), enseguida presionar botón "6" y con botones "+" o "-" seleccionar la hora de encendido automático de cocción de horno.

Durante el proceso de programación se podrá visualizar el tiempo restante presionando el botón "5" o "6".

Al finalizar la programación de apagado automático, sonará una alarma y la pantalla indicará de forma intermitente "AUTO" durante 6 minutos aproximadamente. Para desactivar la alarma presionar cualquiera de los botones y para restablecer el programador se debe presionar el botón "7". Finalizado el proceso automático, girar las perillas de control del horno en posición "0".

5.- 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