URSUS TROTTER®

Desde 1937

GARANTÍA 2 AÑOS GARANTÍA

Procesador de alimento + Licuadora

UT-PROCESSOR750

PULSE

5 VELOCIDADES + FUNCIÓN PULSE

750 w

GRAN POTENCIA

RECIPIENTES Y ACCESORIOS REMOVIBLES Y LAVABLES

MANUAL DE USUARIO Y PÓLIZA DE GARANTÍA

Procesador de alimento + Licuadora UT-PROCESSOR750
750W // 220-240V ~ // 50-60Hz

CÁTALOGO

PARTE 1	**ADVERTENCIAS**
PARTE 2	**PIEZAS Y DETALLES**
PARTE 3	**MÉTODO DE UTILIZACIÓN**
PARTE 4	**LIMPIEZA**
PARTE 5	**SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

(Las especificaciones en este manual están sujetas a cambios sin previo aviso)

PARTE 1: Uso de precauciones de seguridad

ADVERTENCIAS

• Lea cuidadosamente las instrucciones contenidas en este manual y guárdelo para consultas futuras.

• Use el aparato de acuerdo con las instrucciones aquí indicadas. Este aparato es solamente para uso domestico, no para uso profesional.

• Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos de que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso de los aparatos por una persona responsable de su seguridad.

• Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

• Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas para evitar un peligro. Revise el cable de alimentación y el aparato frecuentemente. Si observa alguna falla, no use el aparato.

• Este aparato está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
- Áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Casas de campo.
- Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
- Ambientes tipo “cama y desayuno”.

• Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas de corte afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza”

• Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el procesador, ya que puede salir expulsado del electrodoméstico debido a una emisión repentina de vapor.

• **PRECAUCIÓN:** Asegúrese de que la licuadora esté apagada antes de retirarla del soporte.

• Apague el aparato y desconéctelo del suministro antes de cambiar accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante el uso.

• No opere el aparato por mas de un minuto seguido.

• P**RECAUCIÓN:** Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la alimentación. Limpie el aparato periódicamente, no utilice productos abrasivos.

Tiempos máximos de funcionamientos

Función	Tiempo de operación y enfriamiento	Nº de ciclos
Picadora	1min operando y 3min enfriando	3
Amasado	1min operando y 3min enfriando	3
Rebanadora	1min operando y 3min enfriando	3
Licuadora	1min operando y 3min enfriando	3

OTRAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

• Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.

• Está estrictamente prohibido el contacto con la red de la cuchilla, el motor y otras piezas móviles cuando se trabaja, para evitar accidentes por lesiones personales.

• Se prohíbe el sobrecalentamiento del procesado de alimentos (≥ 60C), para evitar que se rompan las piezas y se produzcan salpicaduras.

• No manipule ninguno de los interruptores de seguridad.

• Antes de conectar la fuente de alimentación, asegúrese de que las piezas extraíbles estén instaladas en su lugar.

• Este aparato incluye un interruptor de seguridad que impide su funcionamiento a menos que los accesorios estén instalados de forma segura.

• No utilice el aparato si la cubierta protectora están dañados o tienen grietas visibles.

• Antes de usar, compruebe si el cable de alimentación, el enchufe, la cuchilla, la cubierta y otras piezas están dañadas o no, si se encuentran dañadas, deje de usar el producto inmediatamente y no dude en ponerse en contacto con nuestro departamento de servicio al cliente para evitar peligros, por favor, no lo repare o quite por usted mismo.

• No utilice virutillas, limpiador abrasivo ni líquido corrosivo (por ejemplo, gasolina o acetona) para limpiar el producto.

• Este aparato incorpora un dispositivo de protección contra altas temperaturas. Si la temperatura aumenta demasiado, la unidad se apagará automáticamente y reanudará la operación cuando el motor se haya enfriado lo suficiente (Después de aproximadamente 15 minutos).

• No empuje los alimentos con los dedos u otros objetos (como cuchillos), use siempre el empujador incluido para empujar los alimentos.

• Asegúrese de que no se excedan las capacidades que se muestra en la sección especificaciones.

• Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

• Al desechar este producto y el embalaje, envíe los departamentos pertinentes para reciclar y desechar. Corte el cable de alimentación cuando deseche el producto.

• Los usuarios no deben reparar el aparato; en caso de falla, diríjase a un centro de servicio técnico para que sea reparado por un técnico debidamente calificado para evitar riesgos.

• No use el aparato al aire libre.

• Utilice solamente piezas y repuestos originales.

• Para asegurarse de que los niños están a salvo, mantenga todo el material del embalaje (bolsas de plásticos, cajas, poliestireno) fuera de su alcance.

• Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo uniforme, horizontal y estable.

• Mantenga el aparato y el cable de alimentación alejados de la luz directa del sol, de la humedad, de bordes cortantes y de otros peligros.

• Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue sobre el borde de la mesa.

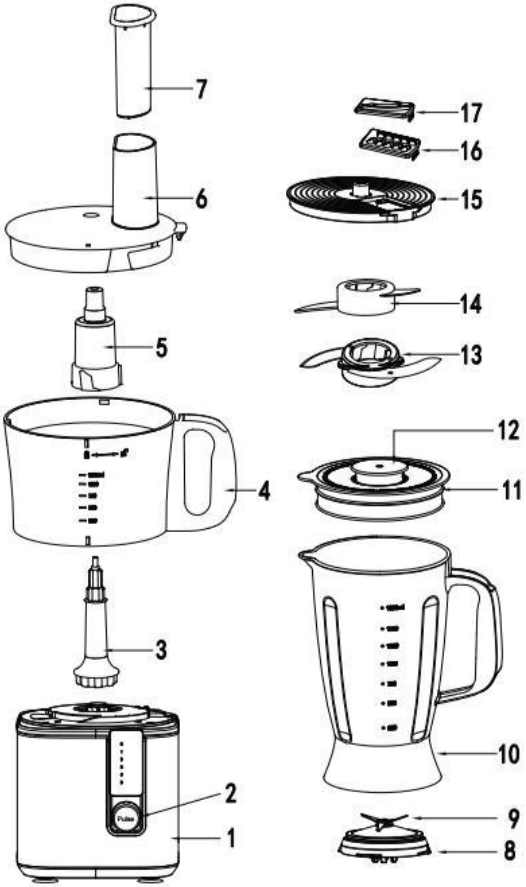
• No sumerja el cuerpo principal en agua u otros tipos de líquidos para evitar la descarga eléctrica. El motor nunca debe estar en contacto con el agua o con otros líquidos.

• No opere el aparato cerca de un lavaplatos, con las manos húmedas y tampoco lo coloque sobre una superficie mojada.

• Desconecte siempre el aparato del suministro si se deja desatendida y antes de montar, desmontar o limpiar.

• Antes de conectar a la red, compruebe si el tipo de alimentación y la tensión sean las correctas.

PARTE 2: componentes



1. Base de motor
2. Interruptor
3. Eje
4. Bowl procesador
5. Base de cuchillas
6. Tapa de bowl
7. Presionador
8. Base de cuchillas licuadora
9. Cuchilla licuadora
10. Vaso licuadora
11. Tapa de licuadora
12. Dosificador
13. Cuchilla picadora
14. Cuchilla amasadora
15. Disco soporte de cuchillas
16. Cuchilla de rallado
17. Cuchilla de corte

Antes de primer uso:

Después de desempacar, desarme la unidad antes de usarla por primera vez. Consulte “CÓMO DESMONTAR” Para las instrucciones.

Lave todas las piezas, excepto la base del motor, con agua tibia y jabón. Enjuague y seque inmediatamente. NO SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA.

PARTE 3: método de uso

ARMADO

ARMADO DE PICADORA

1. Coloque el eje (3) en la base del motor (1).
2. Coloque el Bowl procesador (4) en el eje y gírelo en sentido horario para asentarlo firmemente en la base del motor (1).
3. Coloque la base de la cuchilla (5) en el eje (3).
4. Coloque las cuchillas picadoras (13) en la base de la cuchilla (5).
5. Gire la base de las cuchillas en la posición correcta.
6. Coloque la tapa (6) en el Bowl procesador (4), gire en sentido horario hasta que la tapa se encaje en el Bowl procesador (4).
7. Coloque el empujador (7) en el conducto de alimentación.

TIPO DE ALIMENTOS	MEDIDA
Chocolate	≤ 100 g
Queso	≤ 200 g
Carne	≤ 500 g
Té o especies	50 - 100 g
Frutas y vegetales	100 - 300 g
Cebolla	≤ 500g

Notas (picador):

- Mantenga siempre las cuchillas picadoras (13) dentro del Bowl procesador (4) antes de procesar los alimentos.
- Utilice la función de pulso varias veces para evitar cortar demasiado fino. No utilizar demasiado tiempo mientras cortas queso duro o chocolate. De lo contario, estos materiales se sobrecalentarán y comenzarán a derretirse.
- Período de corte estándar: 30-60seg.

ARMADO CUCHILLA AMASADO

1. Coloque el eje (3) controlador en la base del motor.
2. Coloque el Bowl procesador (4) en el eje y gírelo en sentido horario para asentarlo firmemente en la base del motor (1).

3. Coloque la base de cuchillas (5) de la cuchilla en el eje (3).

4. Coloque la cuchilla de amasar (14) sobre la base de cuchillas (5).

5. Gire la cuchilla de amasar (14) a la posición correcta.

6. Coloque la tapa (6) en el Bowl procesador (4), gire en sentido horario hasta que la tapa se enclave en el Bowl procesador (4).

TIPO DE ALIMENTOS	MEDIDA
Harina /queso suave	≤ 300 g
Huevo	≤ 5 Piezas

Notas (cuchilla amasado):

- Siempre coloque el disco de amasar en el recipiente antes de procesar alimentos.
- Período de amasado estándar: 30-60 seg.

CUCHILLA REBANADORA, CUCHILLA DE REJILLA GRUESA, CUCHILLA DE REJILLA FINA.

1. Coloque el eje (3) en la base de motor (1).

2. Coloque el Bowl procesador (4) en eje (3) y gírelo en sentido horario para asentarse firmemente en la base del motor (1).

3. Instale la cuchilla deseada en la base de cuchillas (5).

4. Coloque la base de cuchillas (5) sobre el eje (3).

5. Coloque la tapa (6) en el Bowl procesador (4).

6. Gire la tapa (6) hacia la derecha hasta que la tapa (6) se enclave en el Bowl procesador (4).

7. Ponga la comida en el conducto de alimentación.

8. Use el empujador para presionar la comida hacia abajo para procesarla.

Notas:

- Elija el disco deseado de acuerdo con los alimentos a procesar y la forma deseada de los mismos.
- Empuje suavemente cuando introduzca alimentos.
- Precorte los alimentos en trozos mas pequeños según el diámetro del tubo de alimentación.
- Alimente gradualmente para un mejor efecto. Al cortar alimentos blandos, elija una velocidad mas baja para evitar que los alimentos se vuelvan espesos. Si es necesario cortar una gran cantidad de alimentos, córtelos por varios lotes. 1200 ml para un lote.

ARMADO LICUADORA

1. Asegúrese de que la base de cuchillas de licuadora 8 y 9) esté bien apretada.

2. Ponga la comida en el vaso de licuadora (10).

3. Instale el vaso de licuadora (10) y cubra adecuadamente.

4. Coloque el vaso de licuadora (10) en la base del motor (1) verticalmente y luego gire la jarra en el sentido de las agujas del reloj para fijarla.

CONSEJOS Y ADVERTENCIA

- Elija la función PULSO para la premezcla, se recomienda antes de la operación 1800 ml para un lote.
- Asegúrese de que la base de la cuchilla este instalada correctamente antes de la operación
- El dosificador (12) se puede usar para agregar ingredientes durante la operación.

Cómo desmontar

1. Retire el empujador. Gire la tapa de bowl del procesador (6) hacia la izquierda, levántela y retírela.
2. Levante la base cuchillas (5) del eje (3).
3. Levante la cuchilla y retírela de la base de cuchillas (5).
4. Gire el bowl del procesador (6) en sentido anti horario para desbloquearlo desde la base del motor. Levanta y retirar.

PARTE 4:

• Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la alimentación. Limpie el aparato periódicamente, no utilice productos abrasivos.

• Lave todas las piezas, excepto la base del motor, con agua tibia y jabón. Los discos se pueden desmontar para lavarlos con agua, pero tenga cuidado durante el desmontaje.

• NO SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA.

• SI TIENE DUDAS SOBRE SU FUNCIONAMIENTO Y DETALLES DEL PRODUCTO COMUNÍQUESE CON NUESTRO SERVICIO TÉCNICO.

• Aparte de la limpieza mencionada en este manual de instrucciones, no se requiere mantenimiento o servicio adicional de este aparato.

• Las reparaciones, cuando sean necesarias, deben realizarse en un centro de servicio técnico autorizado.

PARTE 5: Solución de problemas

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Máquina no funciona/enciende	Asegure el montaje correcto Asegúrese de que el enchufe de alimentación este enchufado correctamente Compruebe si la red eléctrica ha dejado de funcionar o si hay un corte de energía
Máquina se detiene de improviso	El bowl y la tapa del procesador pueden aflojarse durante un procesamiento vigoroso. Vuelva a instalar la tapa del bowl procesador.
Motor funciona mientras que los componentes no.	Asegúrese de que el aparato esté instalado correctamente.

Puedes ayudar a proteger el medioambiente! Recuerde respetar las reglamentaciones locales: entregar los equipos eléctricos que no funcionan a un centro de eliminación de residuos apropiado.

POLIZA DE GARANTIA

URSUS TROTTER®

Desde 1937

URSUS TROTTER SMALL APPLIANCES S.A.
Una empresa chilena con precisión alemana que da confianza
San Pablo 3747 - Tel.: 232218030
Casilla 3234 – Santiago – Chile
ventas@ursustrotter.cl - www.ursustrotter.cl
Sujeto a alteración sin previo aviso.

POLIZA DE GARANTIA “URSUS TROTTER”

El producto Ursus Trotter que cubre esta garantía, fue diseñado y fabricado con materiales y mano de obra de la más alta categoría y perfección bajo estrictas normas de calidad, según la cual cada producto es cuidadosamente probado y revisado con su correspondiente sello de inspección, lo que asegura un excelente funcionamiento en condiciones normales de uso, indicados en el manual de instrucciones que se entrega con cada artefacto.

Conserve este documento que garantiza al **COMPRADOR ORIGINAL**, durante el plazo de **24 MESES** a contar de la fecha de factura, el correcto funcionamiento de los elementos mecánicos, además de los defectos de material y/o fabricación comprobados por el fabricante.

Nuestro compromiso bajo esta garantía significa repara o reemplazar **SIN COSTO ALGUNO** para el **COMPRADOR ORIGINAL**, las partes que a nuestro juicio, muestren evidencia de defectos imputables a la fabricación. Esta garantía sólo tiene validez si el artefacto ha sido sometido a uso **DOMESTICO**. Nuestra garantía excluye fallas originales en los siguientes casos específicos:

a) Instalación incorrecta de acuerdo a las instrucciones entregadas con cada artefacto, o no observancia de las recomendaciones de mantenimiento del fabricante.
b) No observancia de las instrucciones de uso y advertencias presentes tanto en el manual como en las calcomanías de “advertencias” adheridas al artefacto.
c) Calidad o presión de Gas - Voltaje eléctrico inapropiado o fuera de normas.
d) Uso del artefacto en atmósfera corrosiva o contaminada (como peluquerías, lavanderías, tintorerías, etc.).
e) Operación del artefacto a temperaturas inadecuadas.
f) Conectado a redes de agua con presión inadecuada o aducciones de agua contaminada , agresivas y/o duras **NO** potables. Con elementos químicos, aguas desalinizadas, con exceso de cloración u otros minerales, como agua proveniente de pozos.
g) Cualquier otro mal uso, abuso, negligencia, accidente o intromisión de personas **NO** autorizadas por el fabricante.
h) Acabado interior y exterior, piezas de plástico, loza o vidrio expuestas al manipuleo.
i) Ampolleta, termostato, filtros y pilas, si lo hubiera.
j) Conectar termos de gas o calefones a cilindros de gas de 15Kg o de menor capacidad.
k) Materiales dañados por la utilización de líquidos con ácidos solventes ácidos o soda cáustica.
l) Daños causados por la instalación realizada por un instalador no autorizado de la marca.

Los artefactos portátiles en caso de requerir revisión, mantención o reparación, deben ser llevados por el cliente al Servicio Técnico autorizado de su zona.

Para solicitar atención, sírvase llamar a nuestro Servicio Técnico Autorizado correspondiente a su domicilio.
En casos de duda, consulte a su distribuidor “Ursus Trotter”, o directamente a nuestra fábrica.
Atenciones fuera del radio urbano de la ubicación del Servicio Técnico Autorizado deben ser pagadas dependiendo de la distancia, aún durante el período de garantía.

Esta Póliza es válida en el territorio nacional chileno sólo junto con la Factura o Boleta de compra.
Conserve ambos documentos a mano, ya que serán solicitados por el Técnico Autorizado “Ursus Trotter”.
En caso de duda, consulte a su distribuidor “Ursus Trotter”, o directamente a nuestra fábrica al teléfono (600 300 3080).

URSUS
TROTTER®
Desde 1937

www.ursustrotter.cl