



**URSUS**  
**TROTTER**®

Desde 1937

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO, MANTENCIÓN  
E INSTALACIÓN HORNOS ELÉCTRICOS MODELOS:

**UT PRIME EPC4 NIGHT-DL (4 FUNCIONES)**  
**UT PRIME EPC4 REFLEX-DL (4 FUNCIONES)**  
**UT PRIME EPC4-DL (4 FUNCIONES)**



Stay-on tech



Capacidad 68 Litros



Programador





## **ADVERTENCIAS:**

- Antes de utilizar su horno lea estas instrucciones detalladamente, y consérvelas para futuras consultas.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Este aparato no está destinado al uso por personas (incluyendo niños) con reducida capacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que les hayan sido dadas instrucciones o una supervisión al respecto del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
- Niños deben ser supervisados para asegurar que ellos no jueguen con el aparato.
- Durante el uso, el aparato se calienta, evite tocar los elementos dentro del horno en este proceso.

**ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso.

- Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del cristal.
- Las manijas del horno se pueden calentar.
- Las instrucciones para hornos y hornillos no deberán usar limpiadores a vapor.

**ADVERTENCIA:** asegúrese de que el aparato está apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar choques eléctricos.

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

- El Horno no debe ser operado mediante temporizadores externos o sistemas de control remotos.
- Solicitar solamente técnicos autorizados por Ursus Trotter.
- Solo usar repuestos originales.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños o accidentes.
- Al manipular el artefacto usar las tomas de los costados, así se evitara 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.
- 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.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- 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:**

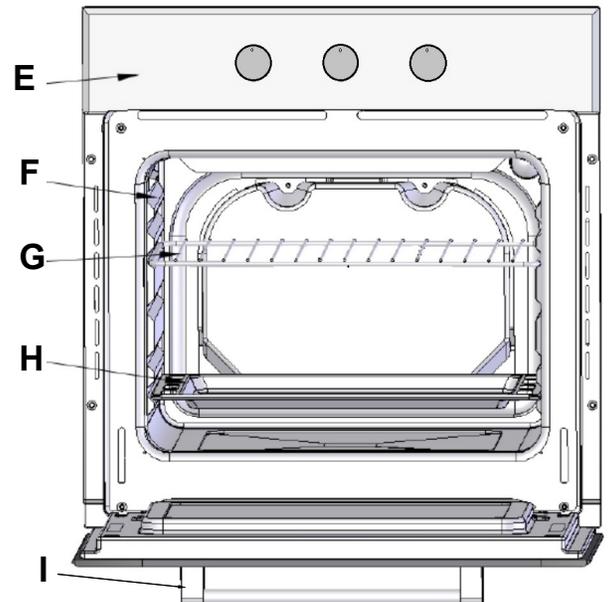
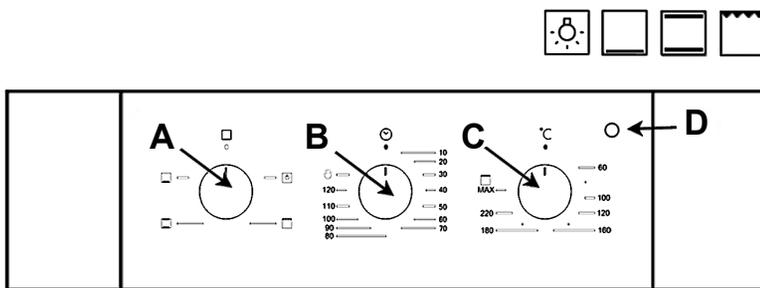
- Tocar el artefacto con partes mojadas de su cuerpo.
- Usar el artefacto estando el usuario descalzo.
- Tirar del artefacto o del cable de alimentación para desenchufarlo de la red eléctrica.
- Obstruir las salidas del calor.
- Dejar cables de poder u objetos menores en contacto con el artefacto.
- 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.
- Intentar instalar o reparar el artefacto sin personal calificado.

**DESCRIPCIÓN DE HORNO ELÉCTRICO:  
**UT PRIME EPC4 NIGHT-DL (4 FUNCIONES)**  
**UT PRIME EPC4 REFLEX-DL (4 FUNCIONES)**  
**UT PRIME EPC4-DL (4 FUNCIONES)****



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.

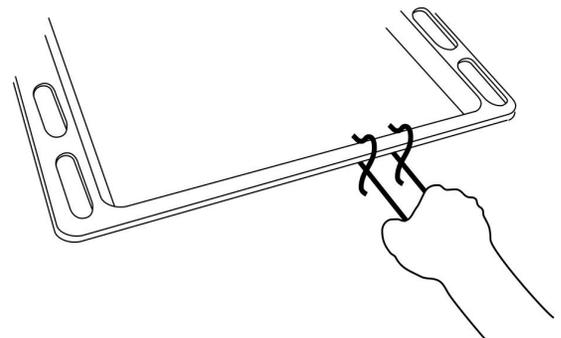
**HORNOS PRIME (4 Funciones)**



**VISTA DETALLE**

- A.- Perilla selectora de modo de cocción.
- B.- Perilla Timer (cuenta minutos) con corte automático.
- C.- Perilla selectora de control temperatura.
- D.- Luz piloto, al prender indica que el horno esta calentando hasta la temperatura programada.
- E.- Panel de control.
- F.- Guía de parrilla.
- G.- Parrilla.
- H.- Bandeja asadera.

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 "A" 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:

Girar la perilla del termostato "C"; entre 60°C 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:

Girar 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 paramantenerla 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:

Girar la perilla del termostato "C": entre 60°C y 250°C. 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:

Girar la perilla selectora "A" en la posición del símbolo , para encender la iluminación del interior del horno.

### TIMER PROGRAMABLE:

Este modelo esta equipado con un timer que controla el apagado de la cocción. Ponga la perilla del temporizador "B" entre 10 a 120 minutos.

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

## 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 se aprenderá la mejor manera de aprovechar este versátil artefacto. Estos consejos son sólo una guía, los cuales pueden variar según sus experiencias personales.

Usar el artefacto solo para cocinar comida y nada más.

Revisar la firmeza del artefacto al sacarlo del embalaje.

Desconectar 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.

Usar guantes de cocina al sacar o meter elementos al horno.

Siempre manejar el horno desde el centro de la manilla de horno.

Asegurar que las perillas están en la posición "0" cuando el horno no esté en uso.

Si nunca más se usará el horno, entonces cortar 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.

### 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.

### USANDO EL GRILL:

Usar el modo "grill", ubicando la comida bajo el centro del grill (entre el 3ro y 4to nivel).

Usar el nivel inferior para poner la bandeja de goteo. En ella se recolecta toda la salsa y grasa evitando que lleguen al piso del horno. Al usar este modo recomendamos usar el termostato en el nivel más alto.

Esto no evita que pueda ocuparse temperaturas bajas. Simplemente ajustar a la temperatura deseada.

Usar "grill", para dorar comidas al final del proceso de cocinado, tal como darle una terminación gratinada a tortas de pastas, por ejemplo.

Usar este modo con la rejilla entre el 2do y 3ro nivel desde abajo. Poner en el de más abajo la bandeja de goteo, para evitar que las gotas lleguen al fondo del horno y provoque humo.

**IMPORTANTE:** Siempre usar el modo "grill" con la puerta del horno cerrada. Esto permitirá obtener mejores resultados y ahorrar energía (aproximadamente 10%).

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.

Al hornear alimentos, siempre utilizar el horno precalentado. Asegurar que llegó a la temperatura deseada, que es cuando se apaga la luz indicadora de temperatura "D". No abrir la puerta del horno durante la cocción.

El horno de empotrar **Ursus Trotter** está dotado de un termostato cuya regulación es de 60°C a 250°C. 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.

<b>60</b>	<b>a</b>	<b>80</b>	<b>Flanes, etc</b>
<b>130</b>	<b>a</b>	<b>160</b>	<b>Budines, pescado</b>
<b>160</b>	<b>a</b>	<b>180</b>	<b>Pasteles</b>
<b>180</b>	<b>a</b>	<b>200</b>	<b>Esterilización de frutas</b>
<b>200</b>	<b>a</b>	<b>220</b>	<b>Asados de pato, küchen</b>
<b>220</b>	<b>a</b>	<b>230</b>	<b>Empanadas, pan, queque</b>
<b>230</b>	<b>a</b>	<b>240</b>	<b>Asados terneras, aves.</b>
<b>240</b>	<b>a</b>	<b>250</b>	<b>Asados vacuno, galletas, dorar.</b>

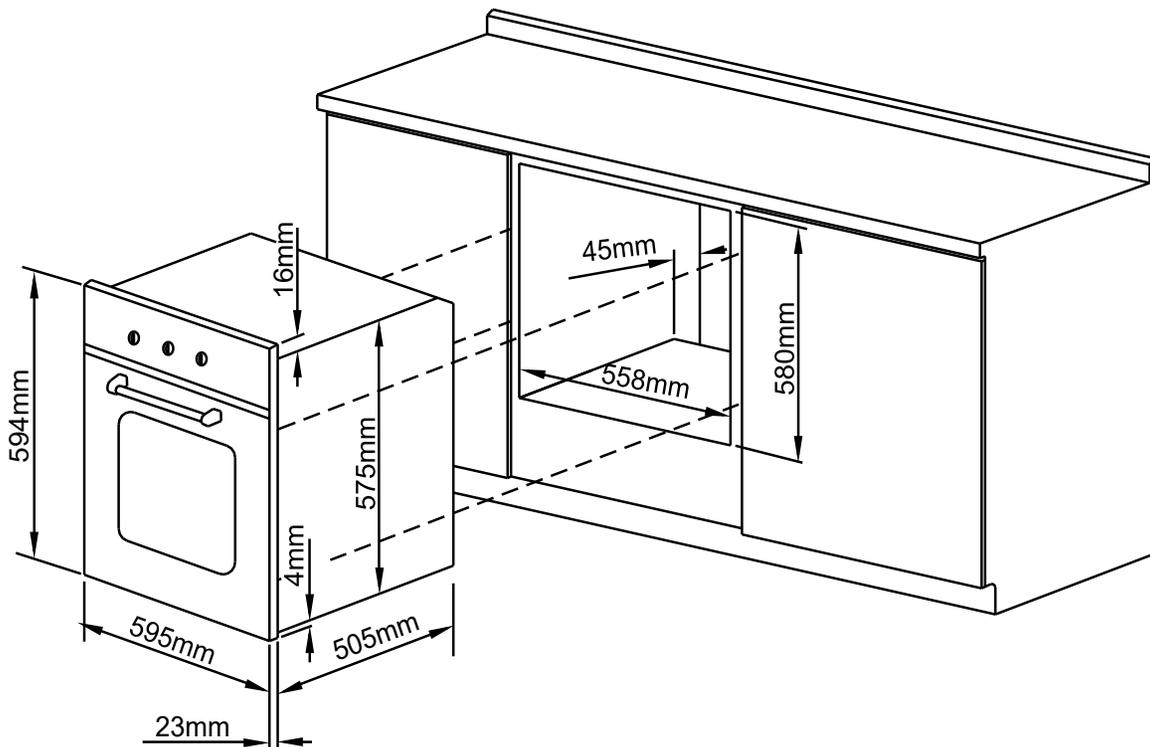


## INSTALACIÓN:

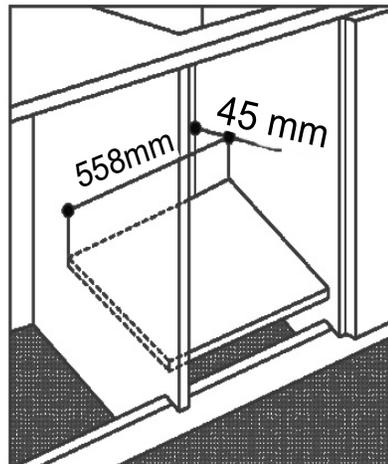
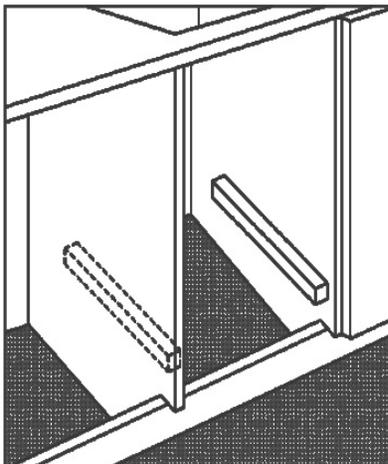
El artefacto debe ser instalado por personal calificado siguiendo las instrucciones. El fabricante no se hace responsable por una mala instalación que puede dañar a las personas, los animales o la propiedad.

**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 hacer un gabinete apropiado.



Para asegurar una buena ventilación, retirar la parte posterior del gabinete. Instalar el horno de manera que se pare sobre dos tablas de madera. Si se apoya sobre una superficie continua y plana, entonces debe ser de por lo menos 45x558 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, abrir la puerta del horno y fijar poniendo 2 tornillos para madera en las dos perforaciones localizadas en el perímetro del marco del horno.

La instalación de este producto debe ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de electricidad y combustibles. **Industria Metalúrgica Ursus Trotter S.A.** no se responsabiliza por accidentes o daños causados por no respetar las instrucciones y advertencias del presente instructivo.



## 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.

Se debe evitar que el cordón de alimentación quede en contacto, con la superficie de la carcasa del horno.

El instalador debe confirmar que la instalación se realizó de acuerdo a las normativas de seguridad vigentes.

El cable de alimentación no debe doblarse o estar aprisionado, debe ser revisado en forma frecuente.



## METODO DE LIMPIEZA DEL HORNO:

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

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

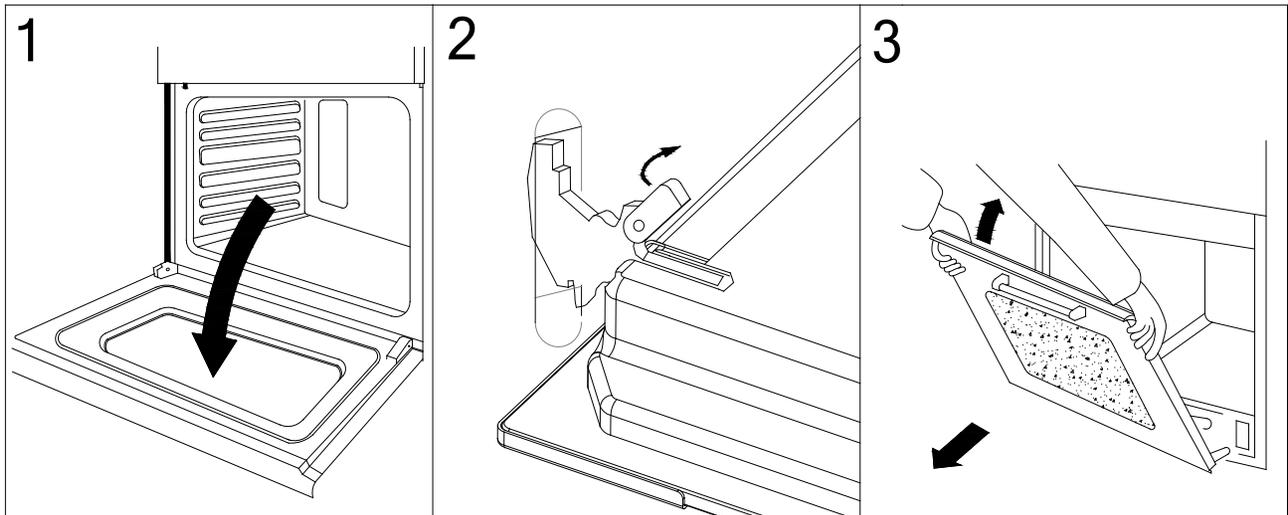
- Las partes enlozadas o de acero inoxidable deben ser lavadas con agua tibia sin usar polvos abrasivos o sustancias corrosivas; el acero inoxidable podría mancharse. Si estas manchas son difíciles de remover, use detergentes especiales disponibles en el mercado. Después de lavar, es importante enjuagar y secar bien.
- El interior del horno es preferible que sea lavado inmediatamente después del uso, mientras aun está tibio.
- Evitar 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.
- Al usar el horno por periodos prolongados, puede producirse condensación en el vidrio del horno. Limpiar con un paño suave.
- Hay un burlete siliconado que garantiza el buen cierre del horno. Revisar el estado de éste regularmente. Si es necesario, límpiar evitando productos abrasivos. Si se dañó, por favor contactar al Servicio Técnico de Ursus Trotter. Se recomienda no usar el horno hasta que sea reparado.
- Nunca modificar la puerta del horno con papel aluminio. La consecuente acumulación de calor puede comprometer lo cocinado e incluso dañar el enlozado.
- Limpiar el vidrio de la puerta del horno con productos no abrasivos o esponja y secar con un paño suave.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- Las reparaciones, en caso de ser necesarias, deben ser realizadas sólo por un Servicio Técnico autorizado.
- Utilice repuestos originales con las mismas características técnicas.

### REMOVER LA PUERTA DEL HORNO:

Para una limpieza exhaustiva, se puede remover la puerta del horno. Proceder de la siguiente manera:

- Abrir 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.

Para reensamblar, seguir los pasos en forma inversa.



### RECAMBIO DE AMPOLLETA DE HORNO:

Desenchufar el artefacto.

Remover la cubierta de vidrio.

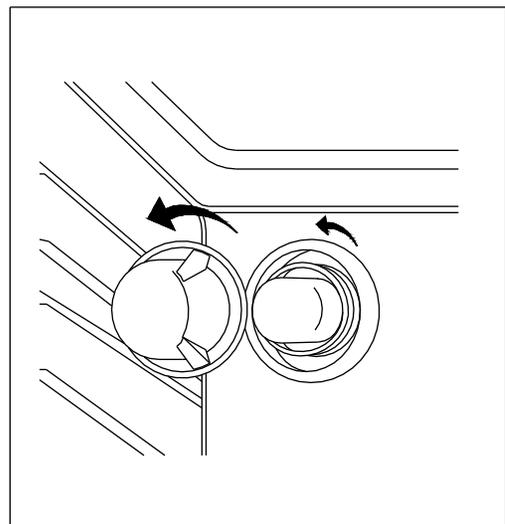
Sacar la ampolleta y remplazar con una ampolleta resistente a altas temperaturas (300°C) que cumpla con las siguientes características:

Voltaje: 230/240 V

Potencia: 25W

Tipo: E 14

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





## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

### Medidas exteriores:

Ancho (cm): 59.5

Fondo (cm): 57.0 (incluyendo manilla de puerta).

Alto (cm) : 59.4

### Medidas interiores:

Ancho (cm): 45.5

Fondo (cm): 41

Alto (cm) : 40

Volumen interior horno (Litros): 68

Tensión: 220-240V

Frecuencia: 50Hz

Potencia: 2100-2500W



Este producto no debe eliminarse junto con otros desechos domésticos. Para evitar posibles daños al medioambiente o a la salud humana debido a la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, use los sistemas de devolución y recolección o comuníquese con el vendedor donde compró el producto. Pueden recibir este producto para un reciclaje ambiental seguro.



# POLIZA DE GARANTIA



**URSUS**  
**TROTTER®**

— Desde 1937 —

**URSUS TROTTER 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).



[www.ursustrotter.cl](http://www.ursustrotter.cl)



**URSUS**  
**TROTTER®**  
— Desde 1937 —

Es un producto con la Garantía y Respaldo de  
**URSUS TROTTER S.A.**

Una industria Chilena con Precisión Alemana que da Confianza  
San Pablo 3747 - Teléfono: \*232218030  
Santiago- Chile  
[ventas@ursustrotter.cl](mailto:ventas@ursustrotter.cl)  
Sujeto a modificación sin previo aviso