



**URSUS**  
**TROTTER**<sup>®</sup>  
— Desde 1937 —

## Encimeras eléctricas



UT PRIME E2P  
UT PRIME E4P





Antes de utilizar la encimera lea estas instrucciones detalladamente, y consérvelas para futuras consultas.

## **ADVERTENCIAS**

- 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.
- No se debe usar un limpiador a vapor.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

• Peligro de incendio: No guarde artículos sobre las superficies de cocción.

**PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.

**ADVERTENCIA:** Cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio.

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

• No conectar ninguno de los platos blindados, si es que previamente no se ha dispuesto sobre ellos una olla, sartén, etc., ya que esto provocará un sobrecalentamiento del plato y su posible deterioro.

• Usar normalmente sartenes, etc., de fondo plano, especiales para cocinas eléctricas, esto permite una óptima transferencia de temperatura; fondos corrientes o deformados, disminuyen la eficiencia del anafe.

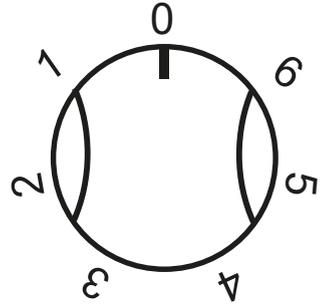
• Nunca usar depósitos de superficie menor al plato (mala transferencia y posibles derrames sobre el plato).

• No colocar depósitos con fondos mojados.

• Objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser puestas en la superficie de encimera, ya que ella se puede calentar.

## A.- FUNCIONAMIENTO

De acuerdo a la necesidad de cocción se puede ajustar la potencia de los platos eléctricos blindados girando la perilla de control de cada uno en cualquier sentido y posicionando la perilla en cualquiera de las 6 marcas a excepción de la posición apagado "0".



Las diferentes potencias están marcadas de acuerdo a la numeración creciente, siendo la posición "1" la menor y la "6" la máxima. La luz piloto neón se encenderá cuando estén energizado los platos eléctricos blindados.

	Calentar	Cocción	Dorar-Freir
Posición	1 - 2	3 - 4	5 - 6

El plato eléctrico blindado con un círculo de color rojo en el centro, dispone de un control de temperatura automático, este plato cuando alcance el nivel deseado de temperatura, ésta la mantendrá y no será necesario reducirla de forma manual (el modelo PRIME E4P dispone de un sólo plato eléctrico blindado con control de temperatura automático).

Para asegurar una larga vida útil de los platos blindados, se deben usar recipientes de cocina con una base plana, de preferencia torneada, en excelentes condiciones y el área el utensilio debe ser por lo menos igual al diámetro del plato que se esté usando.

Especial cuidado se debe tener en evitar cualquier derrame de líquidos sobre los platos eléctricos blindados.

Nunca deje los platos blindados encendidos y sin recipientes sobre ellos, o con recipientes vacíos.

Nunca utilice la encimera eléctrica como artefacto de calefacción.

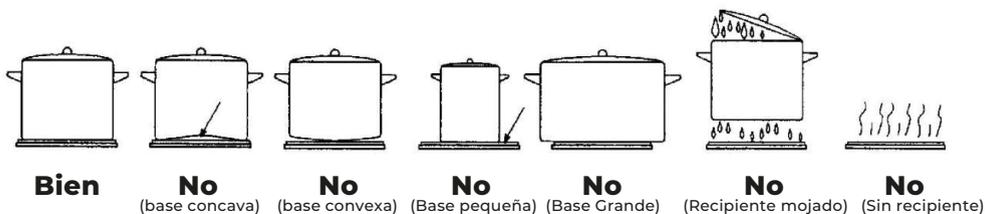
Encienda los platos eléctricos blindados sólo cuando tenga sobre ellos los recipientes de cocción.

### Recipientes de cocción:

- Use sólo recipientes con fondo plano y torneado. Fondos con deformaciones provocarán una deficiente transferencia de calor.
- Use recipientes ligeramente más grandes que el plato eléctrico blindado.

Recipientes de menor tamaño provocarán un ineficiente uso de energía como un posible sobrecalentamiento del plato blindado.

- No use recipientes exageradamente grandes, ya que irradiarán calor a la superficie de la encimera pudiendo ocasionar daños en algunos componentes.
- Use únicamente recipientes secos sobre los platos eléctricos blindados.
- No encienda los platos blindados sin recipientes de cocción sobre éstos.



## B.- GENERALIDADES:

La Encimera modelo **Prime E2P**, posee 2 platos eléctricos blindados, uno de 1500W y otro de 2000W siendo el de menor potencia el más cercano a los comandos de la encimera.

En la parte frontal está ubicado el frente control, el cual posee dos perillas que accionan dos interruptores rotativos los cuales gradúan la potencia de cada plato. En los extremos del frente de cada perilla hay una luz piloto neón las cuales se encienden en forma independiente al momento de estar energizado alguno de los platos.

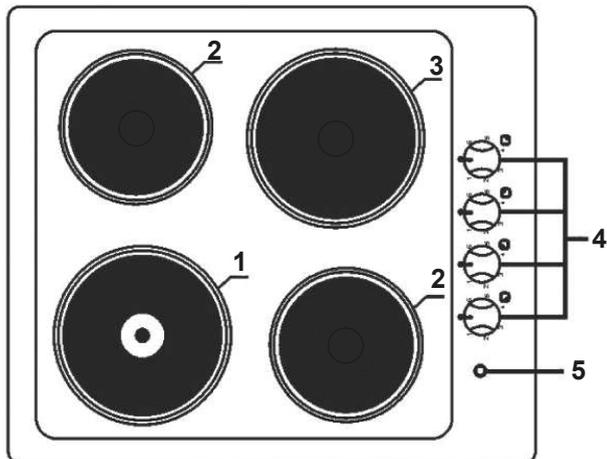
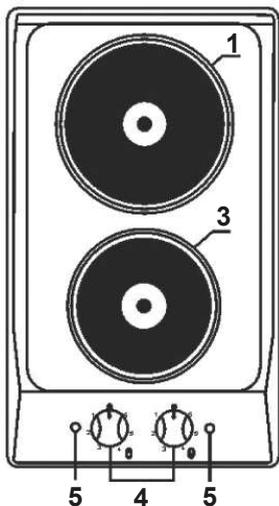
La Encimera modelo **Prime E4P**, posee 4 platos eléctricos blindados, dos de 1000W, uno de 1500W y uno de 2000W.

En la parte lateral está ubicado el frente control, el cual posee cuatro perillas que accionan cuatro interruptores rotativos los cuales gradúan la potencia de cada plato. En la parte delantera del frente hay una luz piloto neón la cual se enciende si cualquiera de los platos eléctrico blindados se encuentra energizado.

Al girar la perilla a la izquierda conforme a la marca mayor a menor (1 a 6) se aumenta la potencia de cada plato eléctrico blindado.

Para apagar cada plato eléctrico blindado, gire la perilla hasta llegar a la posición "0".

Los indicadores ubicados en el tablero de control, muestran cual plato corresponde a cada una de las llaves. La cubierta es de acero inoxidable de una pieza y el blindaje de los platos eléctricos es de macizo hierro fundido con su superficie torneada.



- 1- Plato Blindado 2000W
- 2- Plato Blindado 1000W
- 3- Plato Blindado 1500W

- 4- Perillas de control
- 5- Luz neón piloto



### C.- INSTALACIÓN:

La instalación de su encimera Ursus Trotter debe ser realizada únicamente por personal calificado, la no observancia de esta instrucción cesa la garantía del artefacto y libra al fabricante de cualquier daño que pueda ocasionarse por dicho concepto.

Para instalar los modelos de embutir bastará con cortar en la cubierta del mueble de cocina, en el lugar elegido, un rasgo según medidas (figura 1).

Los cantos de la encimera deben quedar a un mínimo de 5 cm de paredes adyacentes que sobresalgan por sobre el nivel del artefacto. La encimera lleva de fábrica un burlete hermetizador el cual se adhiere al contorno inferior de la encimera, cuidadosamente posicionar el burlete a tope sellando las uniones, (no se debe sobreponer en la unión del burlete) cortar los extremos de los burletes si fuese necesario para su perfecto calce (figura 2).

Ubicar la encimera de tal modo que quede sobrepuesta descansando sobre los burletes sello, en la cubierta del mueble de cocina. La fijación se hace atornillando las escuadras de fijación a la encimera contra la parte inferior de la cubierta del mueble como se muestra en la figura 4.

**IMPORTANTE:** Siendo el burlete de fábrica suficiente para el sellado, no es necesario adicionar otros elementos selladores como goma silicona, etc., los cuales en caso de una revisión de la encimera, dificulta retirarla.

Antes de enchufar su encimera eléctrica, verifique que el voltaje y el amperaje indicados en la placa característica concuerdan con los de la instalación.

Para encimera con conexión directamente a la red eléctrica, deberá interponer un interruptor omnipolar, de forma independiente y adecuada a la intensidad de corriente, de manera que se asegure la desconexión del artefacto cuando se requiera.

Si la encimera se instala sobre un horno eléctrico, se debe tener la precaución de dejar las dos conexiones eléctricas en forma independiente.

El cable de alimentación debe estar instalado de tal forma que no alcance temperaturas por sobre los 50°C por sobre la temperatura ambiente.

Serciorece que la instalación tenga una correcta conexión a línea tierra y que la capacidad eléctrica sea suficiente para la encimera.

### **INFORMACIÓN TÉCNICA PARA PERSONAL DE INSTALACIÓN AUTORIZADO.**

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

La superficie en que es instalada la encimera debe resistir temperaturas de 75°C. Todos los materiales de sellado y fijación deben ser capaces de tolerar la temperatura anteriormente mencionada.

Para referencia de dimensiones de perforación y límites con zonas circundante ver figura 1.

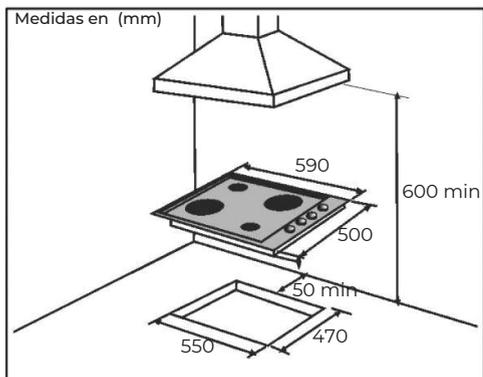
Si la instalación se va a realizar en un mueble sobre un horno de empotrar, se deben respetar las medidas que se indican en la figura 3, con el objeto de dejar una adecuada ventilación.

Gabinetes superiores o campanas, deben estar a una altura a lo menos 600 mm de la cubierta de la encimera.

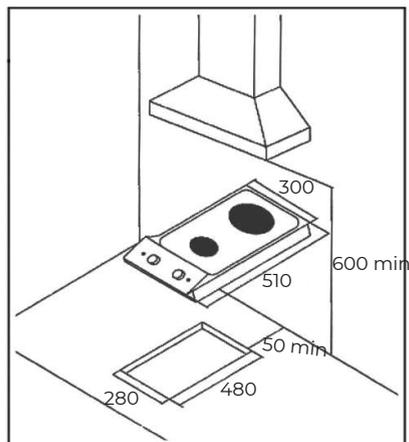
Tener especial atención en que los cables de alimentación eléctrica no queden pasando ni tocando el cuerpo del horno de embutir ubicado bajo la encimera.

En caso de que la encimera quede instalada en un mueble de cocina, la conexión eléctrica debe quedar en un espacio libre, exclusivo para la instalación.

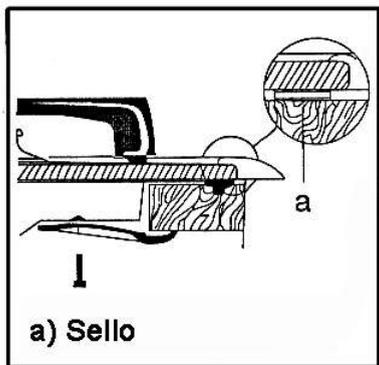
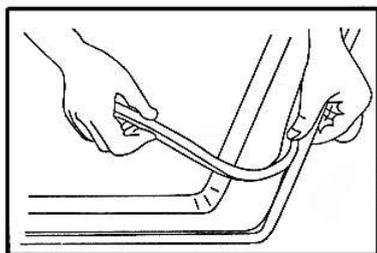
### UT PRIME E4P



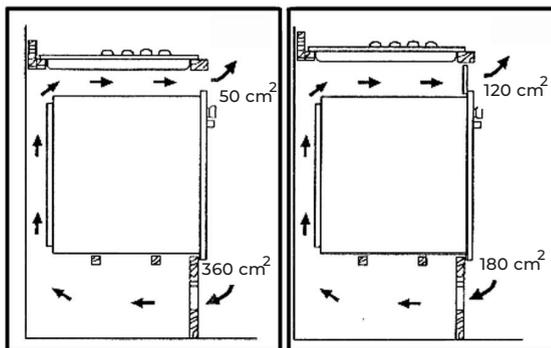
### UT PRIME E2P



**Fig.1**

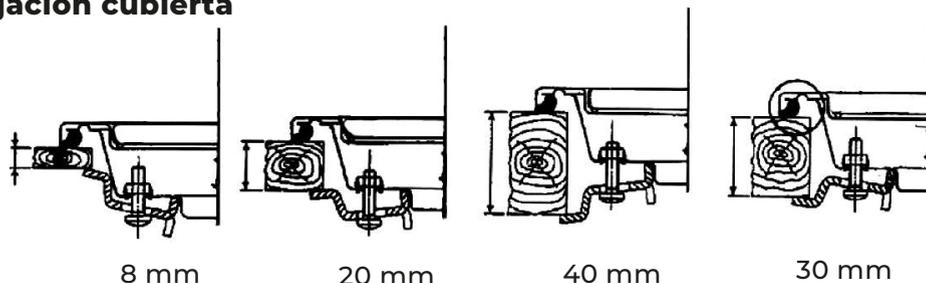


**Fig.2**



**Fig.3**

## Fijación cubierta



**Fig.4**



## D.- LIMPIEZA:

Previo a iniciar la limpieza de su Encimera Ursus Trotter, debe desenchufar el artefacto de la corriente eléctrica. Para limpiar la superficie del plato usar un paño húmedo o esponja abrasiva. Después limpiar, conectar el plato por un tiempo corto para secar la superficie. Es conveniente cada cierto tiempo, después de limpiar y secar, pasar un paño ligeramente humedecido con aceite de comer.

El tablero de control y perillas sólo con un trapo húmedo y detergente suave. A continuación se deben enjuagar y secar cuidadosamente.

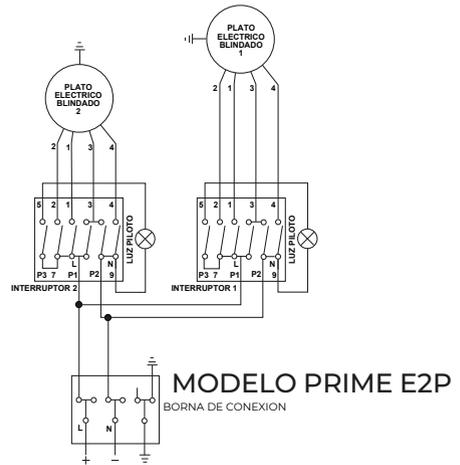
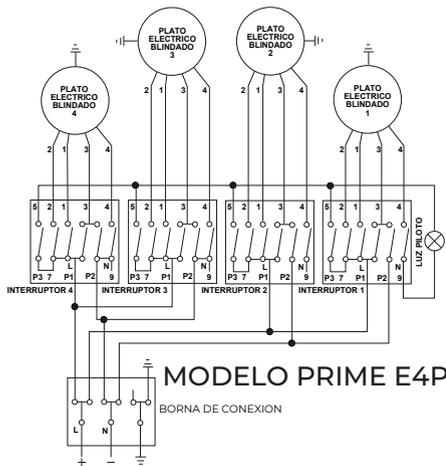
Todo exceso de mojaduras proveniente de rebases de ollas deben ser retirados con un paño, para posteriormente proceder con la limpieza de rigor del artefacto. Si se llegase a poner dificultoso el giro de la perilla, no forzarla, pedir inmediatamente la asistencia de Técnicos Autorizados.

Limpieza de cubierta acero Inoxidable: Limpiar enérgicamente con mezcla de detergente líquido, secar con un paño suave. El brillo se puede mantener aplicando periódicamente productos especiales adquiribles en el mercado.

## E.- MANTENCIÓN: (Sólo por un instalador autorizado)

Mínima mantención es necesaria, en caso de requerirla recurrir al servicio técnico autorizado de la marca.

## F.- DIAGRAMA ELECTRICO:



## G.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

	PRIME E2P	PRIME E4P
Tensión	220V~240V	
Frecuencia	50 Hz	
Potencia máxima	3500 W	5500 W
Peso	5 kg	11 kg

*No se responsabiliza la fábrica y cesa toda garantía, por la no observancia de las presentes instrucciones.*

## PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

La producción de residuos eléctricos no debe eliminarse con los residuos domésticos. Por favor, recicle en las instalaciones correspondientes. Consulte con su autoridad local o distribuidor para obtener consejos de reciclaje.



# 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](mailto:ventas@ursustrotter.cl) - [www.ursustrotter.cl](http://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](http://www.ursustrotter.cl)