

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE MANTENCIÓN E INSTALACIÓN DE HORNOS ELÉCTRICOS MODELO UT PRIME EP7 (7 FUNCIONES) UT PRIME EP5 (5 FUNCIONES)



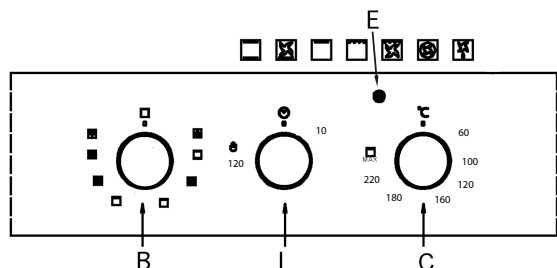
**Ursus
Trotter**

Compartiendo tus mejores momentos

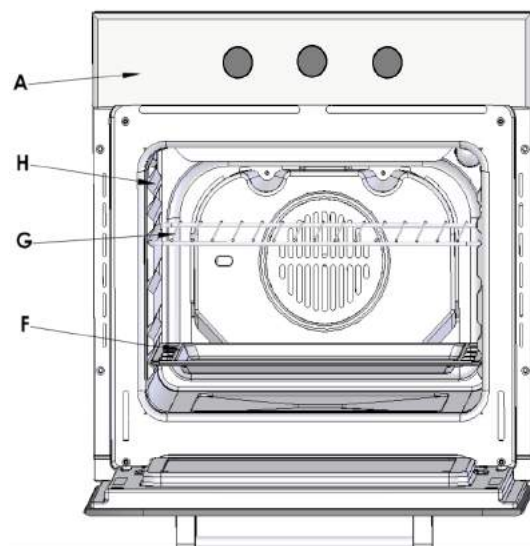
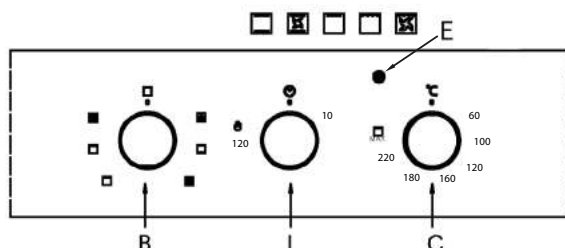
MANUAL DE INSTRUCCIONES DE MANTENCIÓN E INSTALACIÓN HORNOS ELECTRICOS **MODELO PRIME EP7 (7FUNCIONES) Y PRIME EP5 (5 FUNCIONES)**

Recomendamos leer cuidadosamente el manual del usuario, para el mejor uso y correcta mantención de su producto, puesto que le proveerá con todas las instrucciones que requiera para asegurar un correcto uso ,mantenimiento e instalación. Siempre deje a mano este manual del usuario por si necesita consultarlo en futuras ocasiones.

PRIME EP7 (7 FUNCIONES)



PRIME EP5 (5 FUNCIONES)

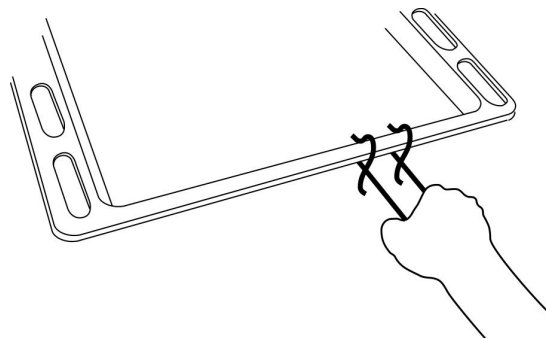


VISTA DETALLE

Nota: Simbología de los comandos se encuentra impresa alrededor de las perillas.

- A. Panel de control
- B. Perilla selectora de modo de cocción
- C. Perilla selectora de control temperatura
- E. Luz piloto, al prender indica que horno esta calentando hasta temperatura regulada.
- F. Bandeja asadera.
- G. Parilla
- H. Guía de parilla
- I. Perilla programador cuenta minutos

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 convección 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 “B” 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:

Ponga la perilla de termostato en “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.

MODO POR CONVECCION FORZADA (ASISTIDO POR TURBINA)

Ponga la perilla de termostato en “C”; 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 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 un terminado 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.

Optima para 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 de termostato “C”: 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 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 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”

COCCION ASISTIDA POR TURBINA:

Ponga la perilla de termostato “C”: entre 60°C y 200°C. 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:

Ponga la perilla de termostato “C”: entre 60°C y 250°C. El calefactor posterior y el ventilador se encienden, garantizando una delicada distribución uniforme por el horno.

Este modo es ideal para preparar comida delicada en especial queques que necesitan “subir” y la preparación de algunas tartaletas incluso metiendo tres bandejas al mismo tiempo.

COCCION DELICADA:

Regule la perilla de termostato “C”: entre 60°C y 250°C. 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 DESCONGELAMIENTO:

Ponga el termostato en cualquier posición de temperatura. El ventilador ubicado inferiormente en el 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.

Spiedo (Solo disponible en algunos modelos)

Para iniciar el spiedo, proceda de la siguiente manera:

Ponga la rejilla en el primer guía parrilla.

Inserte el soporte especial en la guía parrilla e introduzca el spiedo dentro de la perforación especial en el fondo del horno.

Inicie el spiedo usando la perilla “B” para seleccionar un modo.  /  /  /  / 

TIMER PROGRAMABLE:

Este modelo está equipado con un timer que controla el apagado de la cocción. Ponga la perilla de temporizador “I” entre 10 a 120 minutos.

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

LUZ DE HORNO

Gire la perilla “B” en el símbolo  se ilumina el horno y se mantiene encendido mientras algún calefactor esté funcionando.

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 por fuera.

Cuando la turbina está funcionando, se puede escuchar un flujo de aire corriendo 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.

MANTENCION 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:

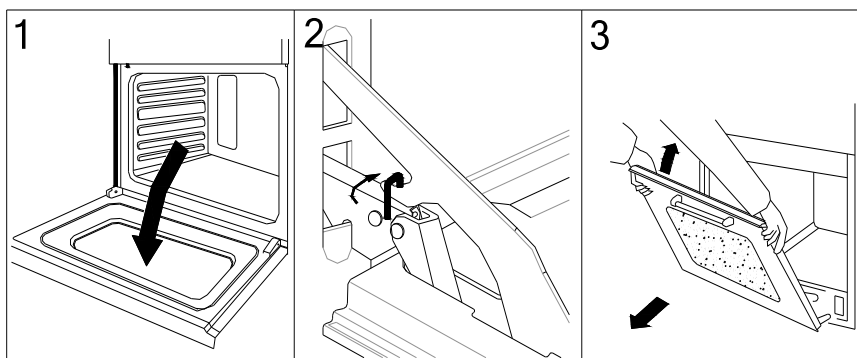
- Las partes enlozadas o de acero inoxidable deben ser lavadas con agua tibia sin usar polvos abrasivos o sustancias corrosivas; el acero inoxidable podría mancharse. Si estas manchas son difíciles de remover, use detergentes especiales disponibles en el mercado. Después de lavar, es importante enjuagar y secar bien.
- El interior del horno es preferible que sea lavado inmediatamente después del uso, mientras aun 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.
- Si usa el horno por periodos prolongados, puede producirse condensación en el vidrio del horno. Limpie con un paño suave.
- Hay un burlete siliconado que garantiza el buen cierre del horno. Revise el estado de este regularmente. Si es necesario, límpielo evitando productos abrasivos. Si se daña, 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.
- Nunca usar detergentes en base a soda cáustica. Destruye el enlozado.

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.
- Inserte en ambos lados las trabas en el enclave de las bisagras.
- Agarre la puerta de los lados, cierre incompletamente de forma suave.
- Tire la puerta hacia usted. Sacándola de su asentamiento.

Para reensamblar siga los pasos en forma inversa.



RECAMBIO DE AMPOLLETA DE HORNO:

Desenchufe el artefacto.

Remueva la cubierta de vidrio.

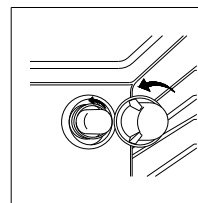
Saque la ampolleta y replácela con una ampolleta resistente a altas temperaturas (300°C) que cumpla con las siguientes características:

Voltaje: 230/240 V

Potencia: 25W

Tipo: E 14

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



CONSEJOS PRACTICOS 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 a la cual 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 elige 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 “asistido por ventilador” , 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 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 grillar.

Use el modo “grill” , con la puerta del horno entreabierta, 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 toda 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, 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 las entradas inferiores, pero al igual deje espacio para poner en el inferior la bandeja de goteo.

Cocinar tartaletas:

Al hornear tortas, siempre póngalas en un horno precalentado. Asegúrese que lleve a la temperatura deseada, que es cuando se apaga la luz “E”. No abra la puerta del horno durante la cocción.

El horno de embutir Ursus Trotter está dotado de un termostato cuya regulación de 60°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.

60	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, Kuchen
220	a	240	Empanadas, pan, queque
240	a	250	Asados terneras, aves.
250	a	260	Asados vacuno, galletas, dorar.

Sugerencias para su Seguridad

Para mantener la efectividad y seguridad del producto, le recomendamos siga lo siguiente:

- Solicite solamente técnicos autorizados por Ursus Trotter.

- Solo use repuestos originales,

- Al manipular el artefacto use las tomas de los costados, así evitara daño a las personas y al aparato.

Este artefacto fue diseñado para uso domestico, no profesional y sus funciones de no deben ser alteradas.

Es sistema eléctrico solo puede ser usado cuando esta correctamente conectado a un eficiente sistema a tierra, de acuerdo a la normativa vigente.

Cuando esta en uso el horno, los calefactores y algunas partes del horno alcanzan alta temperatura. Asegúrese de no tocarla y mantener alejados a los niños. Los siguientes componentes tienen un peligro potencial, por lo que deba tomar medidas apropiadas para evitar que los 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)

Evite lo siguiente:

- Tocar el artefacto con partes mojadas de su cuerpo.
- Usar el artefacto estando a pies descalzos.
- 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 tal como lluvia o el sol.
- Usar el horno como despensa.
- Tener líquidos inflamables cerca del horno.
- Usar adaptadores o extensiones.
- Intentar instalar o reparar el artefacto sin personal calificado.

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

Se debe contactar personal calificado en los siguientes casos;

Instalación (siga las instrucciones del fabricante)

Al dudar en el uso del artefacto.

Al reemplazar una ampolleta cuando no es compatible.

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.

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.

Asegúrese que las perillas están en la posición "0" cuando el horno no este en uso.

Si nunca más va a usar el horno, entonces corte el cable de poder después de desconectarlo de la red.

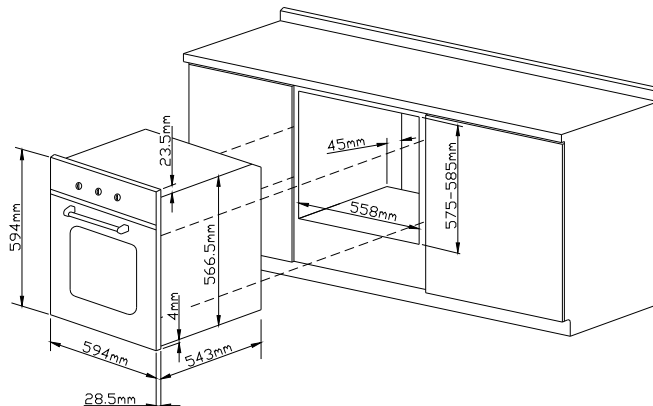
El fabricante no se hace responsable por cualquier daño debido a: uso incorrecto, impropio o instalación.

Instalación

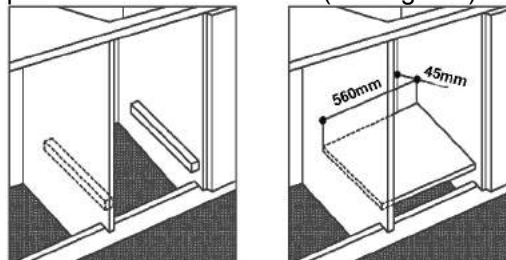
El artefacto debe ser instalado por personal calificado siguiendo las instrucciones. El fabricante no se hace responsable por una mala instalación que puede dañar a las personas, los animales o la propiedad.

Importante: la corriente debe ser cortada antes de cualquier ajuste de mantenimiento que se le realice.

Para asegurarse que el horno funcione correctamente se debe hacer un gabinete apropiado.



Para asegurarse una buena ventilación, retire la parte posterior del gabinete. Instale el horno de manera que se sostenga sobre dos tablas de madera. Si se apoya sobre una superficie continua y plana, entonces debe dejar una superficie libre en la parte trasera de por lo menos 45x560 mm (Ver Figuras).



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 característica.

Especificaciones Técnicas**Medidas exteriores:**

Ancho (cm): 59.4

Fondo (cm): 54.3

Alto (cm) : 59.4

Medidas interiores del horno:

Ancho (cm): 43.5

Fondo (cm): 40

Alto (cm) : 32

Volumen interior horno (Litros): 56

Tensión: 230V

Frecuencia: 50Hz

Potencia: 2.250W



Es un producto con la Garantía y Respaldo de:

URSUS TROTTER S.A.

San Pablo 3770 - Casilla 3234 - Fono: 22 8383000 - Fax: 22 8383005

Santiago – Chile

Sujeto a modificación sin previo aviso.