Ursus Trotter

German Engineering & Design

ELEKTRO-BACKOFEN

Horno eléctrico 44 L

Rottiserie · Fondo curvo · Convección · 2 bandejas esmaltadas

GARANTÍA 2 AÑOS • JAHRE GARANTIE



MANUAL DE USUARIO Y LETRA DE GARANTÍA

Manual de Instrucciones

ELEKTRO-BACKOFEN
UT-WESSEL44

Lea atentamente este manual antes de usar el horno
SOLO USE EL HORNO EN LUGARES CUBIERTOS

Importantes instrucciones de seguridad

Al usar artefactos eléctricos, siempre se deben seguir indicaciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

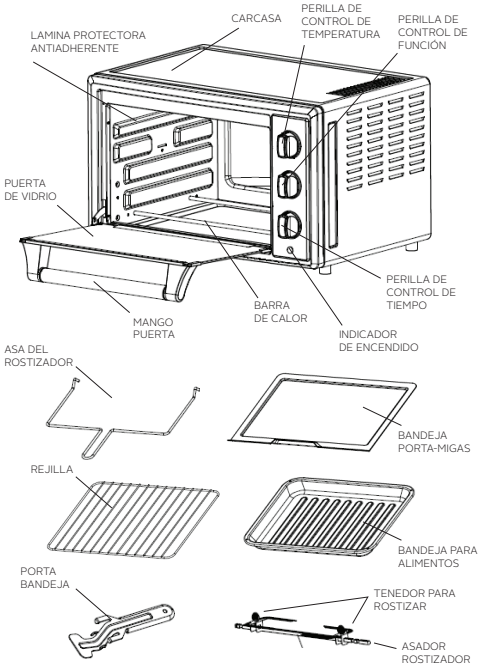
1. Lea atentamente todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las manillas o mangos.
3. Al usar el horno en lugares donde hay niños jugando cerca, es necesario supervisarlos en todo momento.
4. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna pieza del horno en agua o en otros líquidos.
5. No deje el cable eléctrico colgando sobre un mesón ni tampoco en contacto con superficies calientes.
6. No use el horno si el cable o el enchufe están dañados. Si el cable o el horno están dañados, llévelo a un Centro de Servicio Técnico Autorizado para que lo revisen, reparen o ajusten.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños o accidentes.
8. No coloque el horno sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico o dentro de un horno convencional u horno microondas.
9. Al usar el horno, mantenga un espacio libre de por lo menos 12 cm por lado para garantizar una buena circulación de aire.
10. Desenchufe el horno cuando no lo use o antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de instalar o sacar piezas o antes de limpiarlo.
11. Tenga mucho cuidado al mover el horno si contiene aceite u otros líquidos calientes.
12. No cubra la BANDEJA DE MIGAS ni ninguna pieza del horno con papel aluminio ya que el horno se puede sobrecalentar.
13. Tenga mucho cuidado al retirar las bandejas del horno o al eliminar el aceite u otros líquidos calientes.
14. No limpie el horno con esponjas metálicas ya que se pueden desprender virutas, tocar las partes eléctricas del horno y generar el riesgo de una descarga eléctrica.
15. Puede ocurrir un incendio si el horno se cubre o está en contacto con materiales inflamables como cortinas, telas, muros y otros elementos similares mientras se encuentra en funcionamiento. No guarde ningún elemento dentro del horno cuando está encendido.
16. Tenga mucho cuidado al usar envases que no sean de vidrio o metal.
17. No coloque ninguno de los siguientes materiales dentro del horno: cartón, plástico, papel u otros similares.
18. Sólo guarde dentro del horno los accesorios recomendados por el fabricante.
19. Siempre conecte el enchufe al horno primero y después enchúfelo al tomacorriente. Para desconectar el horno, gire la perilla de control a la posición “Off” y después desenchúfelo del tomacorriente. Para desenchufar el horno, tome el enchufe y tírelo, nunca tire del cable.
20. Siempre use guantes aislantes al introducir o sacar elementos cuando el horno está caliente.
21. El horno cuenta con una puerta de vidrio templado que es más resistente que los vidrios comunes. Evite abollar la puerta o que los bordes se dañen. Si la puerta tiene un rayón o hendidura, contáctese con la línea de atención al cliente antes de usar el horno
22. No use el horno al aire libre.
23. Use el horno sólo para los fines para los cuales fue diseñado.
24. El horno es SOLO PARA USO DOMESTICO.
25. Las superficies exteriores del horno se pueden calentar cuando el horno está en uso.
26. No coloque objetos sobre la puerta de vidrio del horno cuando se encuentre abierta.
27. El horno no debe ser controlado por un timer externo o por un sistema de control remoto seprado.
28. El horno no debe ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas que no cuenten con la experiencia ni los conocimientos necesarios acerca de su uso, a menos que sean supervisadas por una persona competente al usarlo o hayan recibido la capacitación necesaria.
29. Los niños deben estar supervisados en todo momento para evitar que jueguen con el horno.
30. Para los hornos con accesorio tipo Y, si el cable está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, por un centro de servicio técnico o por una persona debidamente capacitada para evitar riesgos.
31. La parte trasera del horno debe ser colocada contra una pared.
32. ADVERTENCIA: Cuando el horno está en operación algunas de las superficies exteriores pueden alcanzar altas temperaturas. Debido a que las temperaturas son percibidas de manera diferente por las personas, es necesario usar el horno con

PRECAUCION. Al usarlo, sólo toque las manillas o accesorios necesarios y utensilios de protección para evitar quemaduras. Utilice guantes o toma-ollas. Las superficies del horno (a excepción de las manillas o mangos) deben dejarse enfriar antes de tocarlas.

Guarde estas instrucciones

Antes de Usar el Horno Eléctrico
Antes de usar el horno por primera vez:
1. Lea todas las instrucciones incluidas en este manual.
2. Asegúrese de que el horno esté desenchufado y que la perilla de control de tiempo esté en la posición de apagado (Off).
3. Retire todas las rejillas y bandejas. Lávelas en agua caliente con jabón o en el lavavajillas.
4. Seque bien todos los accesorios y vuelva a armar el horno. Enchúfelo y ya puede comenzar a usarlo.
5. Después de armar el horno, recomendamos hacerlo funcionar a temperatura MAX por aproximadamente 15 minutos para eliminar los aceites de embalaje.

Piezas del horno



Instrucciones de Uso del Horno Eléctrico
Familiarícese con las funciones y con los accesorios antes de usar el horno:
▶ Perilla de Control de Funciones: El horno tiene seis modos de cocción:

- ☐
- Calor arriba y abajo + ventilador
- Calor arriba + ventilador
- Calor arriba y abajo
- Calor arriba + rostizado
- Calor arriba y abajo + rostizado + ventilador

▶ Perilla Control de Temperatura: Seleccione la temperatura deseada - Baja –90º--230º.
▶ Perilla de Control de Tiempo: Gire la perilla de control de tiempo a la izquierda para apagar el horno manualmente. Para activar el control de tiempo, gire el control hacia la derecha. Sonará un timbre al finalizar el tiempo programado
▶ Indicador de Encendido: Se ilumina cuando el horno está encendido.
▶ Rejilla: En general, se usa para tostar, asar y cocinar; los alimentos se colocan dentro de platos y fuentes de uso común
▶ Bandeja para alimentos: Se usa para asar y hornear carnes, aves, pescados y otro tipo de alimentos
▶ Asador Rostizador: Se usa para asar carnes y aves.

**Función & **

Esta función es ideal para asar trozos de cerdo, trutros y alas de pollo, papas fritas, aves, costillas, pescado, etc. logrando obtener un calor más parejo.

Operación

▶ Precaliente el horno de acuerdo a las instrucciones indicadas en la receta.
▶ Gire la perilla de control de temperatura a 230ºC.
▶ Gire la perilla de control de Función a la posición o
▶ Verifique el punto de cocción de los alimentos 5-10 minutos antes de que finalice el tiempo programado.
▶ Gire la perilla de control de tiempo a la posición OFF una vez finalizado el tiempo de cocción.

Función

Esta función es ideal para cocinar panes, pizzas y aves en general.

Operación

► Coloque la rejilla en la guía de apoyo central.
► Gire la perilla de control de función a la posición
► Coloque los alimentos que desea cocinar en la bandeja y luego coloque la bandeja sobre la rejilla.
► Gire la perilla de control de tiempo a la posición deseada (minutos) y luego revise el punto de cocción con un termómetro para carnes.

► Para revisar el punto de cocción o retirar los alimentos, use el porta bandeja para retirar la BANDEJA/REJILLA
► Al terminar de cocinar los alimentos, gire la perilla de control de Tiempo a la posición OFF.

NOTA: TODOS los tiempos de cocción son en base a alimentos que se encuentran a temperatura de refrigerador. Las carnes congeladas pueden tomar un tiempo considerablemente mayor, por lo tanto, se recomienda usar un termómetro para carnes.

Función y

Esta función es ideal para cocinar pollos enteros y aves en general.
Uso del asador rostizador: Introduzca la punta del asador a través del tenedor y revise que las puntas del tenedor se encuentren en la misma dirección que la punta del asador. Deslice hacia el cuadrado del asador y fije apretando el tornillo. Introduzca el asador directamente a través del centro de los alimentos que desea asar. Instale el segundo tenedor al otro extremo del trozo de carne o ave que desea asar. El trozo de carne/ave para asar debe quedar al centro del asador. Introduzca la punta del asador en la ranura ubicada a la derecha de la pared del horno. Asegúrese de que el extremo cuadrado del asador se encuentre correctamente apoyado en la base del asador que se encuentra en la pared izquierda del horno.

Operación

► Coloque la bandeja de alimentos en la posición más baja, use aceite.
► Precaliente el horno de acuerdo a lo indicado en la receta.
► Gire la perilla de control de temperatura a 230°C.
► Gire la perilla de control de Función a o .
► Revise el punto de cocción de los alimentos 5-10 minutos antes de finalizar el tiempo programado.
► Al terminar de cocinar los alimentos, gire la perilla de control de tiempo a la posición OFF.

NOTA: El peso de los alimentos que se colocan en la Bandeja/Rejilla no puede ser superior a 3 kgs. (No coloque los alimentos sólo a un lado de la Bandeja/Rejilla para evitar que se cocinen en forma dispareja)

Instrucciones de mantenimiento

El horno requiere de muy poco mantenimiento; no contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Si el horno requiere de servicio, contáctese con un técnico de servicio debidamente calificado.

Instrucciones de limpieza

Siempre desenchufe el horno y dejelo enfriar antes de limpiarlo
Para evitar riesgos de descarga eléctrica, no sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua ni en otros líquidos.
El horno está protegido con un recubrimiento de limpieza rápida. Limpie las paredes del horno con un paño húmedo y detergente suave. NO USE ESPONJAS DE ACERO NI LIMPIADORES ABRASIVOS; NO RASPE LAS PAREDES DEL HORNO CON UTENSILIOS METALICOS YA QUE SE PUEDE DAÑAR EL RECUBRIMIENTO INTERIOR.
Lave todos los accesorios en agua caliente o en la lavavajillas. Limpie la puerta del horno con un paño húmedo y luego séquela con un paño o toalla de papel. Limpie el exterior del horno con un paño húmedo.
SEQUE BIEN TODAS LAS PIEZAS Y SUPERFICIES ANTES DE ENCHUFAR EL HORNO Y USARLO

Instrucciones para guardar el horno

Desenchufe el horno, déjelo enfriar y límpielo antes de guardarlo. Guarde el horno en la caja de embalaje original y en un lugar seco y limpio. No guarde el horno mientras está caliente o aún enchufado. No tense el cable eléctrico alrededor del horno debido a que se puede romper o deshilachar.

Especificaciones
Consumo de Energía: 220V/50Hz
Salida: 1500W
Capacidad: 44 litros

Disposición Ambientalmente Segura



Instruction manual

ELEKTRO-BACKOFEN
UT-WESSEL44

Please read the manual carefully before use
HOUSEHOLD AND INDOOR USE ONLY

Important safeguards

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

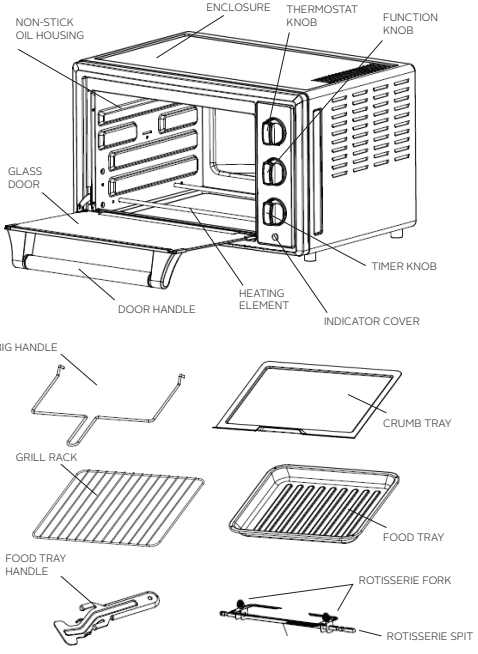
1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handle or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or any parts of the oven in water or other liquids.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven, or in a microwave oven.
9. When operating the oven, keep at least 12 cm of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
10. Unplug from outlet when not in use, or before cleaning. Let it to cool before putting on or taking off parts, or before cleaning.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not cover CRUMB TRAY or any part of the oven with metal foil. This may cause overheating of the oven.
13. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease or other hot liquids.
14. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
15. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on the oven during operation.
16. Extreme caution should be exercised when using containers constructed if anything other than metal or glass.
17. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
18. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
19. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet. Always hold the plug, but never pull the cord.
20. Always wear protective, insulated oven mitts when inserting or removing items from the hot oven.
21. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Avoid scratching door surface or nicking edges. If the door gas a scratch or nick, contact our consumer relations line before using the oven.
22. Do not use outdoors.
23. Do not use appliance for other than intended use.
24. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
25. The accessible surfaces are liable to get hot when the appliance is operating.
26. Glass Door cannot support goods in the fully open position.
27. The appliance is not intended to be controlled by an external timer or separate remote-control system.
28. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
29. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
30. For appliance with type Y attachment, if the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its services agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
31. Rear surface of appliances should be placed against a wall.
32. WARNING: This appliance includes a heating function. Surfaces, other than the functional surfaces may develop high temperatures. Since temperatures are perceived differently by different people, this device should be used with CAUTION. Hold the appliance exclusively to grip surfaces intended to hold and use such heat protection measures as heat protection Gloves or pot holders. Areas which are not intended to grips must be given sufficient time to cool.

PRECAUCION. Al usarlo, sólo toque las manillas o accesorios necesarios y utensilios de protección para evitar quemaduras. Utilice guantes o toma-ollas. Las superficies del horno (a excepción de las manillas o mangos) deben dejarse enfriar antes de tocarlas.

Save these instructions

Before Using Your Electric Oven
Before using your electric oven for the first time, be sure to:
1. Read all instructions included in this manual.
2. Make sure oven is unplugged and Timer Knob is in the Off position.
3. Remove all racks and pans. Wash the racks and pans in hot sudsy water or in dishwasher.
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven. Plug oven into outlet and you are ready to use your new Electric Oven.
5. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at MAX temperature on for approximately 15 minutes to eliminate any packing oil that may remain after shipping.

Piezas del Horno



Using Your Electric Oven

Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:
▶ Function Knob: There are six baking modes
□
Upper and lower heating elements + fan
Upper heating elements + fan
Upper + lower heating elements
Upper heating elements + rotisserie
Upper and lower heating elements+ rotisserie + fan
▶ Thermostat Knob: Choose desired temperature from LOW--90°--230°.
▶ Timer Knob: Turn control to the left (counter-clockwise) and the oven will STAY ON until manually shut off. To activate timer, turn to right (clockwise) for other use. A bell will sound at end of programmed time.
▶ Indicator Cover: It is illuminated whenever oven is turned on.
▶ Grill Rack: For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and standard pans.
▶ Food Tray: For use in broiling and roasting meat, poultry, fish, and various other foods.
▶ Rotisserie Spit: Use to roast a variety of meats and poultry.

Función &

This function is ideal for Baking pork slice, chicken legs, chicken wings, potato flakes, poultry meat, chops, fish and so on with more evenly heating up.

Operation

▶ Preheat oven as directed in recipe.
▶ Set Thermostat Knob to 230°.
▶ Turn Function Knob to or .
▶ Check baked goods for doneness 5-10 minutes before expected completion.
▶ Turn Timer Knob to OFF when complete.

Function

This function is ideal for cooking bread, pizza, and fowl in general.

Operation

▶ Place a Grill Rack to in middle Support Guide.
▶ Turn Function Knob to .
▶ Place food to be cooked on Food Tray and then place the Food Tray onto Grill Rack.
▶ Turn Timer Knob to ON. Time accordingly and check progress with meat thermometer to ensure desired doneness.
▶ To check or remove food, use TRAY/RACK HANDLE provided to help side food in and out.
▶ Turn Timer Knob to OFF when cooking is complete.

NOTE: ALL toasting times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.

**Function & **

This function is ideal for cooking whole chickens, fowl in general.
Rotisserie Spit Use: Insert pointed end of spit through fork, making sure points of fork face same direction as pointed end of spit. Slide towards square of SPIT and secure with thumbscrew. Place food to be cooked on spit by running spit directly through center of food. Place second fort into other end of roast or poultry. Check that food is centered on spit. Insert pointed end of spit into drive socket, located on right-hand side of oven wall. Make sure the square end of spit rests on spit support, located on left-hand side of oven wall.

Operation

▶ Place Food Tray in lowest, use touch oil.
▶ Preheat oven as directed in recipe.
▶ Set Thermostat Knob to 230°.
▶ Turn Function Knob to or .
▶ Check baked goods for doneness 5-10 minutes before expected completion.
▶ Turn Timer Knob to OFF when complete.

NOTE: The weight of the food which is put on the Food Tray/Grill Rack can not be over 3.0kg. (just for reference)(The food can not concentrate on one side of the Food Tray/Grill Rack, you would better try you best to make the food put on the Food Tray/Grill Rack evenly).

Use maintenance instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

Cleaning instructions

Always unplug oven and allow to cool before cleaning
To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid.
Your oven features a Quick-Clean coating. If desired, wipe walls with damp cloth and moistened with mild detergent. DO NOT USE STEEL WOOL SCOURING PADS OR ABRASIVE CLEANERS OR SCRAPE WALLS WITH METAL UTENSILS, AS THIS MAY DAMAGE THE Quick-clean INTERIOR.
Wash all accessories in hot sudsy water or in a dishwasher. Wipe the door clean with a damp cloth and wipe dry with a paper or cloth towel. Clean exterior with damp cloth.
DRY ALL PARTS AND SURFACES THOROUGHLY PRIOR TO PLUGGING OVEN IN AND USING.

To store

Unplug unit, allow to cool, and clean before storing. Store Electric Oven in its box in a clean, dry place. Never store appliance while it is hot or still plugged in. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.

Specification
Power Consumption: 220V/50Hz
Output: 1500W
Capacity: 44L

Environment friendly disposal



POLIZA DE GARANTIA



Ursus Trotter

Creamos tus mejores momentos

URSUS TROTTER SMALL APPLIANCES S.A.
Una empresa Chilena con precisión Alemana que da confianza
San Pablo 3770- Tel.:28383000 - Fax.: 28383005
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 reparar 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 originadas 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 las hubiera.
j) Conectar termos de gas o calefones a cilindros de gas de 15Kg o de menor capacidad.

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 (02-28383000).



ursustrotter.cl