Ursus Trotter

German Engineering & Design

180 GRAD PANINI

Panini 180 grados

Tecnología dual

180 grados

2 lisas y 2 asadoras

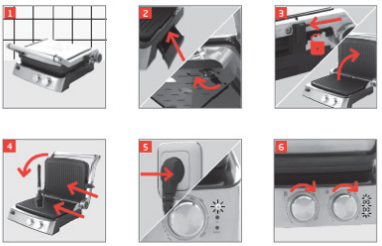
GARANTÍA 2 AÑOS • JAHRE GARANTIE



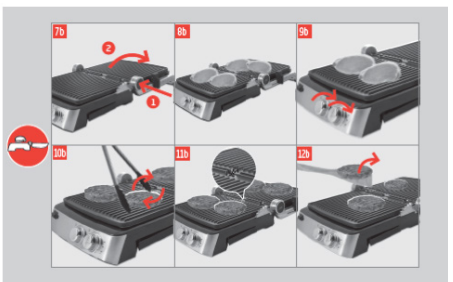
MANUAL DE USUARIO Y LETRA DE GARANTÍA

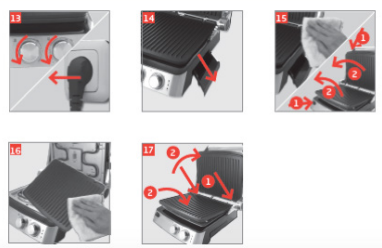
Manual de Instrucciones

180 GRAD PANINI
UT-ANKE180











Ø 100 mm 20 mm	8 mins	24 mins	12 mins (↻)
	4 mins	14 mins	7 mins (↻)
	6 mins	14 mins	7 mins
	4 mins	8 mins	4 mins
250g	2 mins	5 mins	2.5 mins
	4 mins	8 mins	4 mins

Instrucciones de Seguridad



¡Riesgo de quemaduras! No toque las superficies calientes del aparato. La temperatura aumenta cuando se encuentra en uso.

• ¡Precaución! ¡Superficie caliente!
• No opere el aparato mediante un timer externo o un sistema de control remoto separado.
• Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o por personas sin experiencia ni conocimientos, sólo si esas personas están supervisados por alguien responsable de su seguridad o han recibido las instrucciones de uso necesarias y comprenden los riesgos involucrados.
• Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños mayores de 8 años no deben limpiar ni dar mantenimiento al aparato a menos que estén supervisados.
• Se debe mantener el aparato y el cable eléctrico fuera del alcance de niños menores de 8 años.
• Si el cable eléctrico está dañado, éste sólo debe ser reemplazado por personal técnico autorizado para evitar riesgos.
• Limpie el aparato y los accesorios después de usarlos.
• Siga las instrucciones indicadas en la sección Limpieza y Cuidado.

Instrucciones de Seguridad
• Lea este manual antes de usar el aparato por primera vez. Contiene información importante acerca de seguridad, uso y mantenimiento del aparato.
• Guarde el manual para consultas futuras y manténgalo junto con el producto.
• Preste especial atención a las advertencias que aparecen indicadas en el producto y en este manual.
• Use el producto sólo para los fines para los cuales fue diseñado. Su uso inadecuado puede generar peligros.
• Si el aparato no es usado u operado de manera correcta, el fabricante no se hace responsable de los daños resultantes.
• El uso de accesorios y componentes no expresamente recomendados por el fabricante pueden resultar en accidentes o daños y anular la garantía.
• El producto siempre debe estar supervisado mientras se encuentra encendido.
• No se deben colocar objetos pesados sobre el aparato.
• No sumerja las piezas eléctricas del aparato en agua, cuando lo limpie o cuando se encuentre en funcionamiento. No coloque el aparato debajo de un chorro de agua.
• Los usuarios no deben reparar el producto. Si es necesario repararlo, se debe consultar con un técnico de servicio autorizado.
• El voltaje de la red domiciliaria debe coincidir con la información que aparece en la etiqueta de identificación del producto.
• El enchufe se utiliza como dispositivo de desconexión. Verifique que el enchufe se encuentre en buenas condiciones.
• Sólo al desenchufar el aparato del tomacorriente éste queda completamente desconectado de la red eléctrica.
• Evite que el cable eléctrico se dañe al quedar doblado o en contacto con bordes cortantes.
• Mantenga el aparato, incluido el enchufe y el cable eléctrico, alejado de fuentes de calor, por ejemplo, hornos, quemadores calientes y otros objetos que producen calor.
• Sólo desenchufe el aparato tomando del enchufe y tirando – no tire del cable eléctrico.
• Desenchufe el producto en los siguientes casos:
- cuando no lo use
-cuando presenta alguna falla de funcionamiento
- Antes de instalar / retirar accesorios y
- Antes de limpiarlo
• Si el cable eléctrico o la carcasa están dañados o si el producto se golpea, es necesario que primero será revisado por un técnico autorizado antes de volver a usarlo.
• Use el aparato en interiores – no al aire libre.
• Proteja el producto de temperaturas extremas (frío o calor), de la luz directa del sol y del polvo.
• Para reducir el riesgo de incendio y descarga eléctrica, no exponga el producto al fuego (chimeneas, parrillas, velas, cigarrillos, etc.) ni al agua (gotas o salpicaduras de agua, floreros, tinas, piscinas, etc.)
• ¡Advertencia! - No use el aparato cerca de lugares con agua o muy húmedos, p.ej., en sótanos húmedos o cerca de tinas o piscinas.
• Use este producto sólo en lugares de clima templado. Evite regiones tropicales y especialmente húmedas.
• Proteja este aparato de la humedad incluidos rociadores de agua.
• El aparato no debe estar en contacto ni cubierto por materiales muy inflamables, como cortinas, textiles, paredes, etc. Asegúrese de mantener una distancia suficiente de materiales inflamables.
• No introduzca objetos dentro del aparato.
• Este producto no es apto para ser utilizado para fines comerciales. Ha sido diseñado sólo para uso doméstico.
• Se deben utilizar espátulas de madera o resistentes al calor con este aparato para evitar dañar el revestimiento antiadherente de las placas. Verifique que las espátulas usadas no tengan bordes cortantes ni afilados.
• No coloque el aparato sobre fuentes de calor (cocinas a gas, eléctricas, a carbón, etc.) Mantenga el aparato alejado de llamas abiertas. Utilice el aparato sobre una superficie pareja, estable, limpia, seca y resistente al calor.
• ¡Riesgo de Incendio! ¡El pan y otros alimentos se pueden quemar! No utilice panes con alto contenido de azúcar ya que se pueden quemar y causar un incendio. No deje el aparato desatendido.
• ¡Riesgo de quemaduras! No toque las superficies exteriores del aparato debido a que se calientan mucho. Sólo tome las asasa o toque el selector de temperatura.
•Siempre use la bandeja recoge-grasa.
• Las placas y otras piezas del aparato se calientan, déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo o guardarlo.

¡Felicitaciones!

Felicitaciones por la compra de la nueva Panini Grill ANKE180. Lea atentamente las instrucciones contenidas en este manual y guárdelo para consultas futuras.

Usos

Este aparato es apto sólo para preparar comidas. Cualquier otro uso puede resultar en daños o accidentes.

Antes del Primer Uso

Retire con cuidado el aparato y los accesorios de la caja de embalaje original. No elimine el material de embalaje en caso de querer guardar el producto o transportarlo en una fecha futura. Si desea eliminar el material de embalaje, hágalo de acuerdo con las normativas legales vigentes.
Revise el producto y el material de embalaje para determinar si hay piezas faltantes o si está dañado, de ser así, no lo utilice y devuélvalo inmediatamente al distribuidor o al local donde lo adquirió.
Una vez que ha desembalado el producto, consulte la sección Limpieza y Cuidados.

Durante el proceso de fabricación, las piezas del producto se cubren con un recubrimiento delgado oleoso que sirve de protección. Para eliminar los residuos de producción, haga funcionar el aparato por unos 10 minutos sin comida. Asegúrese de que contar con buena ventilación ya que el aparato despedirá olores y humo al operarlo por primera vez, los que son inofensivos y desaparecerán rápidamente.

Contenido

1 – Parilla de Contacto
2 – Placas
1 – Bandeja Recolectora
1 – Espátula
1 – Manual del Usuario

Datos Técnicos

Voltaje Nominal: 220 – 240V
Potencia de Salida: 2000W
Frecuencia Nominal: 50/60 Hz

Elementos de Control

A – Asa con base integrada
B – Botón para soltar placa (superior)
C – Placa superior desmontable, con revestimiento antiadherente
D – Descarga de grasa (placa superior)
E – Descarga de grasa (placa inferior)
F – Placa inferior desmontable, con revestimiento antiadherente
G – Botón para soltar placa (inferior)
H – Selector de Temperatura – placa inferior
I - Selector de Temperatura – placa superior
J – Pata regulable de goma
K – Down – indicador, placa inferior
L – Up – indicador, placa superior
M – Power – Indicador de encendido
N – Bandeja recolectora de grasas
O – Cable eléctrico con enchufe (no se muestra en el dibujo)
P – Seguro del grill y tope
Q – Botón para grill abierto
R – Control de regulación para fijar el grill y tope
S – Espátula

Grill Abierto y Cerrado

Precaución
La placa superior se calienta mucho cuando el grill está en uso. Por lo tanto, es especialmente importante colocar el aparato sobre una superficie nivelada, antideslizante y a prueba de incendio al asar los alimentos con las placas abiertas.

1. Instale el grill sobre una superficie plana, pareja, antideslizante y resistente al calor.
2. Verifique que la bandeja recolectora de grasas esté correctamente instalada y en la posición adecuada.
Para que el aceite y las grasas caigan con mayor facilidad en la bandeja, levante ambas patas de goma.
3. Si el grill está cerrado, deslice el botón para soltar las placas y dejarlas en la posición Open (Abiertas).
Abra la placa superior empujando el asa completamente hasta arriba.
4. Aplique un poco de aceite para cocinar sobre la placa superior e inferior y cierre la placa superior.
5. Enchufe el cable eléctrico a un tomacorriente. El grill se enciende y el indicador de encendido (POWER) de color rojo se ilumina.
6. Mueva los selectores de temperatura izquierdo (placa inferior) y derecho (placa superior) a la temperatura deseada entre LOW (Bajo) y MAX (Alto). El indicador de color verde se encenderá, en señal de que el grill se está calentando. Una vez que alcanza la temperatura seleccionada, el indicador de color verde se apaga.
Nota
Recuerde que se obtendrán mejores resultados de cocción si se calienta el grill previamente.
⚠ **Precaución**
La carcasa superior y las placas se calientan mucho cuando el aparato está en uso.

Parilla Cerrada

Esta posición es ideal para grillar alimentos a altas temperaturas en forma rápida y por ambos lados. Por ejemplo, biftecs y hamburguesas, sándwiches y paninis entre otros.
⚠ **Precaución**
Al abrir y cerrar las placas, es probable que salga vapor. Siempre abra las placas con cuidado.

7a Abra la placa superior empujando el asa hasta arriba.
8a Instale los accesorios del grill sobre la base inferior sin agregar aceite o grasa.
9a Cierre la placa superior. Si requiere dejar una distancia mínima entre ambas placas use el control de regulación para fijarlas. Defina la temperatura deseada usando el selector de temperatura.
10a Los alimentos se cocinan con sus propios jugos y el exceso de líquido fluye a la bandeja recolectora de grasa.
Nota
No se deben reutilizar los aceites/grasas acumuladas en la bandeja.

11a Para retirar los alimentos grillados, abra con cuidado la placa superior levantando el asa completamente hasta arriba.
12a Sólo use utensilios de madera o plástico resistentes al calor para retirar los alimentos de las placas.

Nota
Supervise el proceso de cocción frecuentemente. Grille los alimentos por aproximadamente 3-8 minutos. El tiempo de cocción depende del tipo de alimentos y del gusto personal. No es necesario dar vuelta los alimentos ya que se cocinan por ambos lados en las placas superior e inferior.

Parrilla Abierta (Posición para Asado)

Esta posición permite usar una superficie más grande para grillar y hacerlo de manera separada, por ejemplo, se pueden grillar carnes y verduras en forma simultánea. Además, varias personas pueden participar en la preparación de los alimentos al gusto de cada uno.

⚠ **Precaución**
No toque las superficies calientes del aparato cuando está en uso o después de usarlo. Para abrirlo, sólo tome el asa.

Después de grillar
13 Después de usar el grill, gire ambos selectores de temperatura a la posición OFF.
Desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente y deje que el grill se enfríe completamente.

⚠ **Precaución**
Dependiendo del tipo y de la calidad de los alimentos, el grill se puede calentar cuando está en uso. Los alimentos con un alto contenido de agua, p.ej., tomates, se calentarán mucho. Por esta razón, es necesario tener mucho cuidado al grillar y especialmente al sacar este tipo de alimentos.

Limpieza y cuidado
14 Retire cuidadosamente la bandeja recolectora de grasa y lávela con agua caliente y un detergente neutro. El aceite contenido en la bandeja se puede calentar mucho; déjelo enfriar completamente antes de limpiarla.
15 Retire el exceso de aceite/grasa con una toalla de papel antes de sacar las placas. Para soltar las placas, presione los respectivos botones para soltarlas de la carcasa superior e inferior. Limpie las placas y la bandeja recolectora con un paño o esponja suave y agua caliente.
Nota
Use la espátula que viene incluida con el grill para retirar la grasa o los restos de alimentos acumulados entre las ranuras de las placas. Atención – No use la espátula cuando las placas están calientes.

16 Use un paño húmedo o una esponja suave y agua tibia con un poco de detergente para limpiar la carcasa del grill. Después de limpiarla, seque bien todas las superficies antes de usar nuevamente el grill.
17 Seque las placas del grill y vuelva a armarlo. Las placas sólo se pueden instalar en su posición respectiva. Introduzca el borde posterior de las placas dentro de la carcasa y empújelas hacia abajo hasta que calcen dentro de su posición.



No elimine el grill junto con los desechos domiciliarios. Llévelo a un centro de recolección especialmente habilitado para Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE por su sigla en inglés). Al hacerlo, estará ayudando a conservar y proteger el medio ambiente. Contáctese con el distribuidor o con las autoridades locales para obtener más información acerca de la disposición de este producto.

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