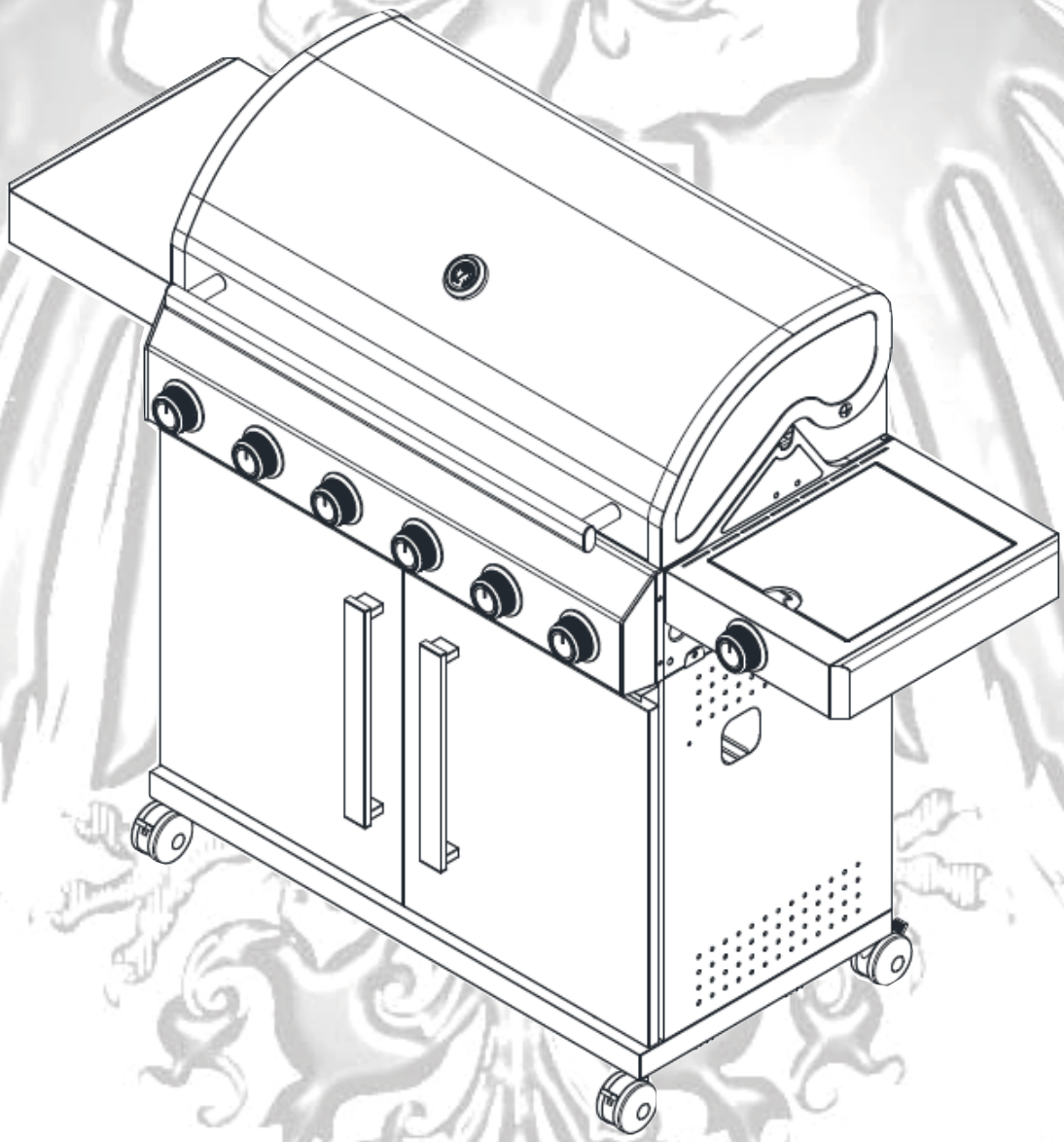
INSTRUCCIONES DE OPERACION Y MANTENCION

PARRILLA DE GAS MODELO UT GRILLER 6 LED INOX



Ursus Trotter

Calidad e Innovación Sustentable para tu hogar

Fotografía sólo referencial puede variar con modelo adquirido.

www.ursustrotter.cl

INSTRUCCIONES ENSAMBLE PARRILLA A GAS

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL ARTEFACTO.
CONSERVE ESTE MANUAL PARA CONSULTAR A FUTURO.
USE SOLAMENTE EN EXTERIORES.
PRECAUCION: PARTES ACCESIBLES PUEDEN ESTAR MUY CALIENTES.
MANTENGA A LOS NIÑOS ALEJADOS DEL ARTEFACTO.
NO TRASLADE LA PARRILLA MIENTRAS ESTE EN USO.
CORTE EL FLUJO DE GAS DESDE EL REGULADOR CONECTADO AL CILINDRO DESPUÉS DE USAR.
NO REALICE MODIFICACIONES AL ARTEFACTO.
EL ARTEFACTO DEBE ESTAR ALEJADO DE MATERIALES INFLAMABLES MIENTRAS ES USADO.
EL REGULADOR Y LA MANGUERA DEBEN SER CORRECTAMENTE CONECTADOS AL ARTEFACTO.

ADVERTENCIA
Existe un grave riesgo de incendio o explosión si estas instrucciones son ignoradas

Es responsabilidad del usuario ver que la parrilla es apropiadamente ensamblada, instalada y cuidada. Ignorar las instrucciones de este manual podría causar heridas de consideración al usuario o daños a la propiedad.
Se recomienda para un correcto y seguro funcionamiento de su parrilla de gas realizar el armado con personal autorizado del servicio técnico URSUS TROTTER®.

EN CASO DE OLER GAS
1.- Corte el suministro de gas a la parrilla desde el regulador sobre el cilindro.
2.- Extinga todas las llamas abiertas. No opere artefacto eléctrico alguno.
3.- Ventile el área.
4.- Verifique la existencia de fugas como se especifica en este manual.
5.- Si el olor persiste, contacte inmediatamente al servicio técnico autorizado o al proveedor de gas.

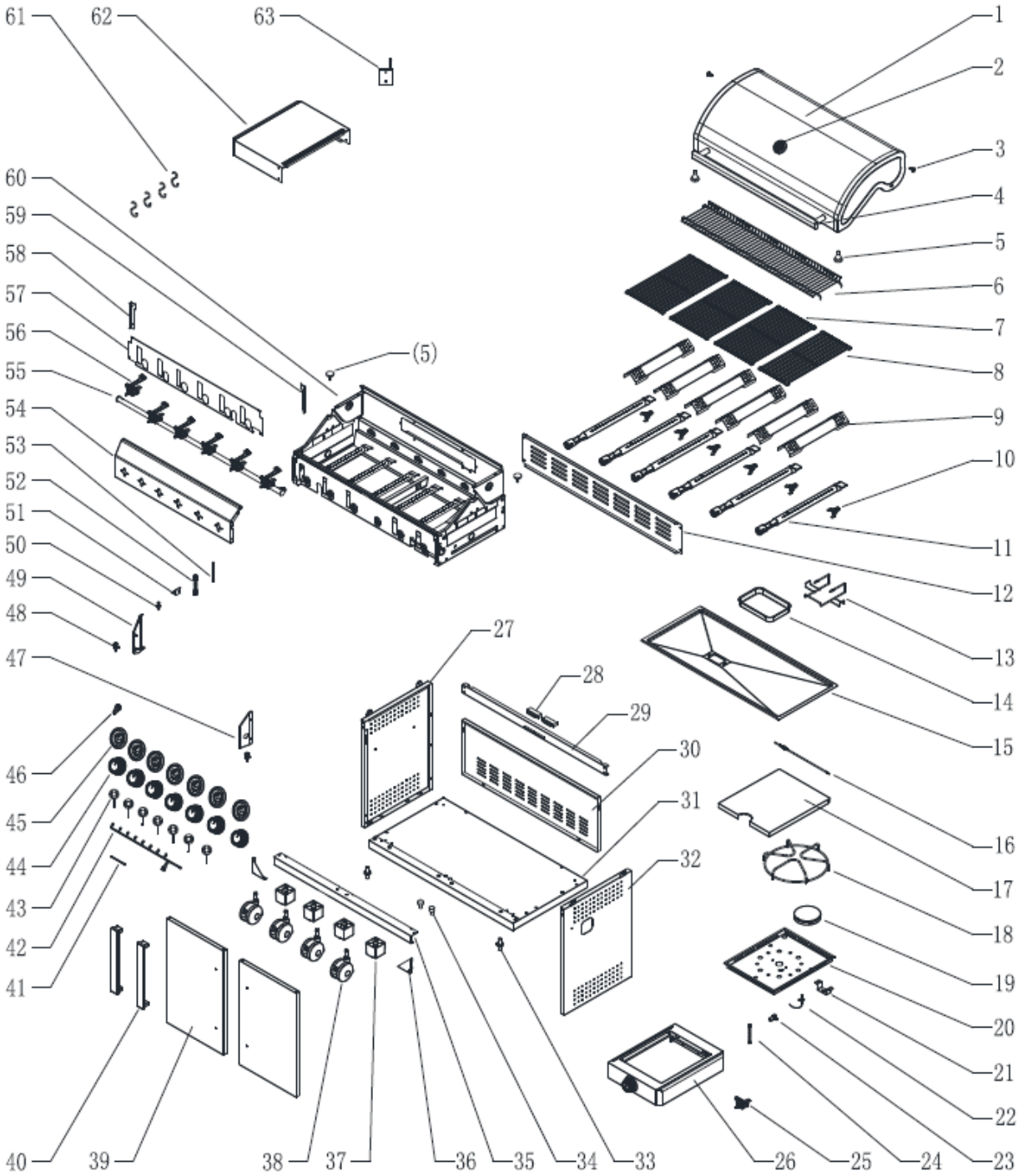
PRECAUCIONES
1.- Chequee la existencia de fugas de gas en cada una de las conexiones cada vez que cambie el balón de gas. Nunca lo haga utilizando un fósforo, encendedor o cualquier tipo de llama.
2.- No almacene ni utilice gasolinas u otros vapores o líquidos inflamables en las proximidades de este artefacto.
3.- No almacene balones de gas no conectados a la parrilla en las proximidades de ésta.

ENSAMBLE

ADVERTENCIA: A pesar de que se han puesto todos los esfuerzos necesarios para eliminar las superficies afiladas, siempre manipule la parrilla y sus componentes con cuidado para evitar heridas accidentales.
Herramientas requeridas: Un atornillador de cruz o plano y una llave de tipo francesa.

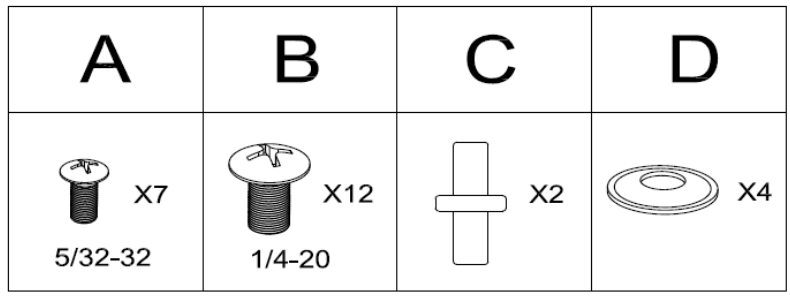
Modelo: UT GRILLER 6 LED INOX
Consumo térmico nominal: 22,7 kW (1.651 g/h)
Potencia unitaria quemador: 3,30 kW
Potencia Anafe: 2,90kW
Categoría del gas: I 3
Tipo de Gas: Gas Licuado
Presión del gas: 28mbar
Diámetro inyectores Quemadores: 0.92mm Anafe: 0.88

VISTA EXPLOSIVA UT GRILLER 6 LED INOX



Nº	Descripción	Cant.
1	Tapa principal	1
2	Indicador de temperatura	1
3	Tornillo de la tapa principal	2
4	Manilla de la tapa principal	1
5	Amortiguador de tapa	4
6	Parrilla de calentamiento	1
7	Parrilla de cocción 415x240	3
8	Parrilla de cocción 415x185	1
9	Deflectores de quemador	6
10	Abrazaderas de quemadores	6
11	Quemadores principales	6
12	Panel trasero de la caja.	1
13	Soporte de recipiente de grasas	1
14	Recipiente de grasas	1
15	Bandeja de grasa	1
16	Varilla bisagra de tapa de quem. Latera	1
17	Tapa de quemador lateral	1
18	Parrilla cubierta quemador lateral	1
19	Quemador lateral	1
20	Cubierta de quemador lateral	1
21	Soporte inyector del quemador lateral	1
22	Cable de encendido del quemador latera	1
23	Inyector del quemador lateral	1
24	Tubo corrugado de quemador lateral	1
25	Válvula de gas (quemador lateral)	1
26	Panel de quemador lateral	1
27	Panel lateral izquierdo del gabinete	1
28	Imán de puerta	2
29	Viga delantera del gabinete	1
30	Panel trasero del gabinete	1
31	Panel inferior del gabinete	1
32	Panel lateral derecho del gabinete	1

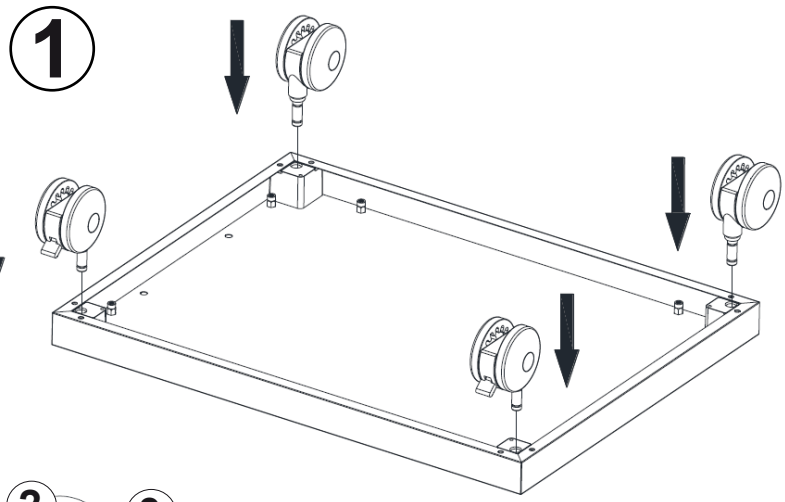
Nº	Descripción	Cant.
33	Eje de bisagra inferior de puerta	2
34	Tornillos de tope de puerta	2
35	Barra de panel inferior del gabinete	1
36	Soporte triangular para gabinete	2
37	Tapón de fijación de rueda giratoria	4
38	Rueda giratoria	4
39	Puerta del armario	2
40	Manilla para puertas	2
41	Cable de conexión LED (Q. Lateral)	1
42	Cable de conexión del panel LED	1
43	Panel de luz LED	7
44	Perilla de control	7
45	Base de la perilla de control	7
46	Interruptor de panel de luz LED	1
47	Soporte para panel de control derecho	1
48	Eje de bisagra superior de puerta	2
49	Soporte para panel de control izquierdo	1
50	Conector de gas	1
51	Soporte de fijación del conector de gas	1
52	Tubo corrugado de quemadores	1
53	Panel de control principal	1
54	Tubo distribuidor de gas	1
55	Tubo distribuidor de gas	1
56	Válvula de gas principal	6
57	Panel de control interno	1
58	Fijación izquierdo panel de control	1
59	Fijación derecho panel de control	1
60	Caja de quemadores	1
61	Gancho tipo S	4
62	Estante lateral	1
63	Caja de baterías	1

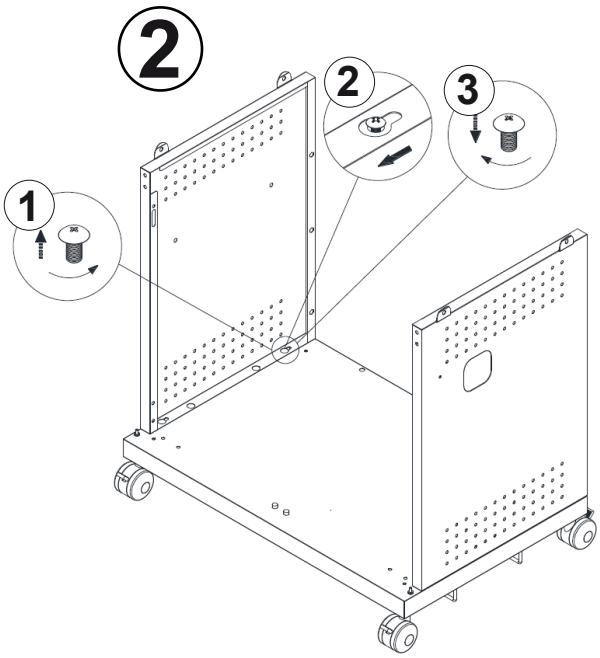


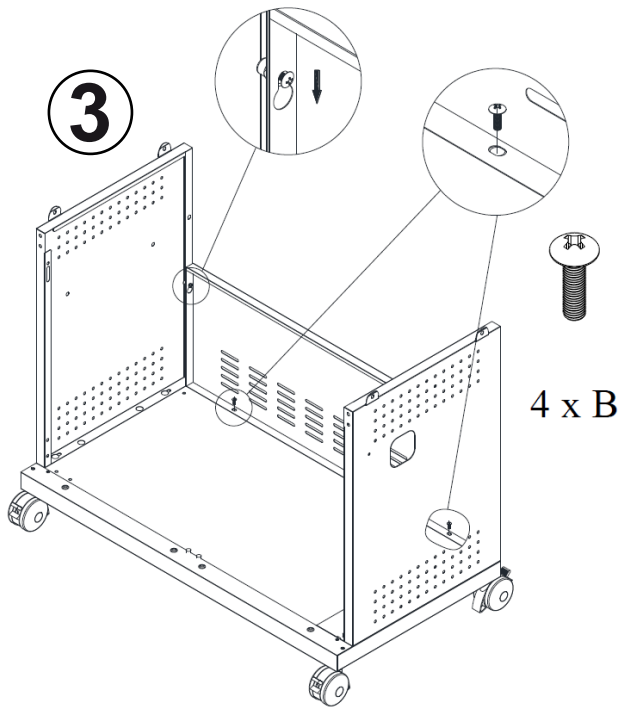
ENSAMBLADO

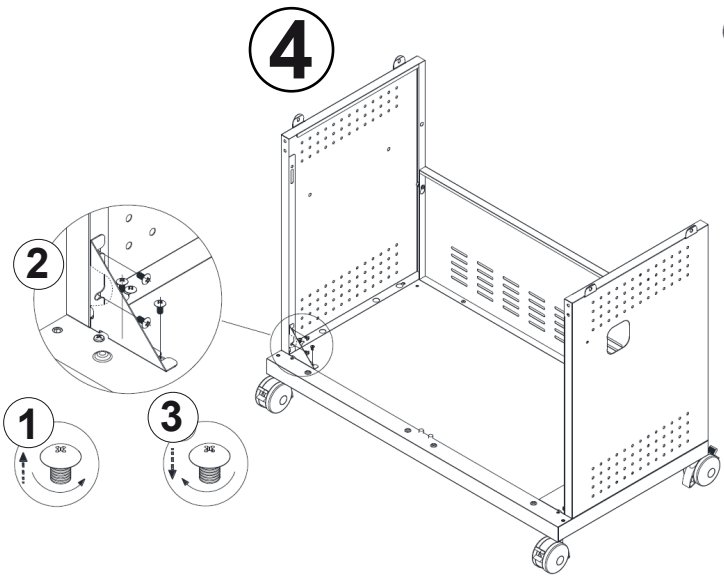
Lea detenidamente todas las instrucciones antes de proceder. Busque un lugar amplio y despejado para ensamblar su parrilla rodante. Revise la lista de partes y el diagrama de ensamblaje en cuanto sea necesario. Esta parrilla está compuesta de grandes piezas por lo que se recomienda que dos personas la ensamblen.

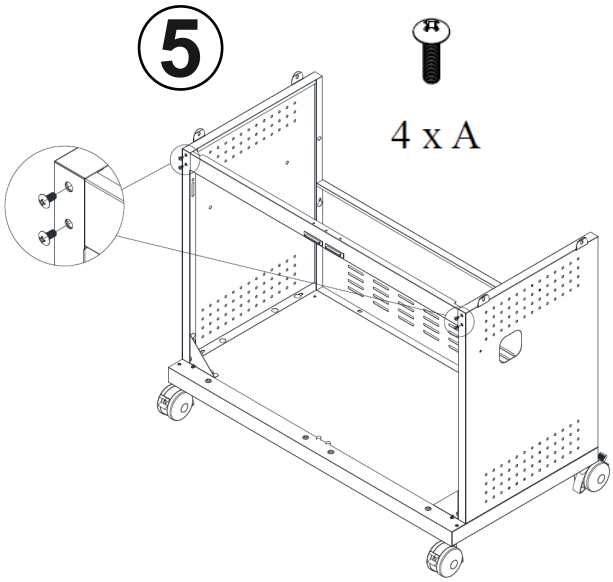
Nota: Asegúrese de remover toda protección plástica antes de iniciar el ensamblado.
El armado de la parrilla, se debe realizar siguiendo las siguientes ilustraciones:

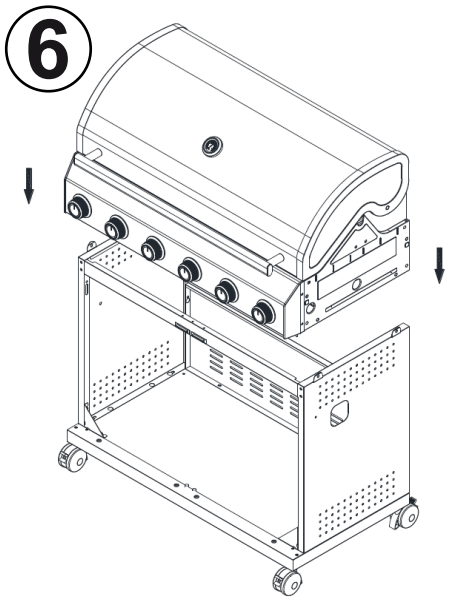

1

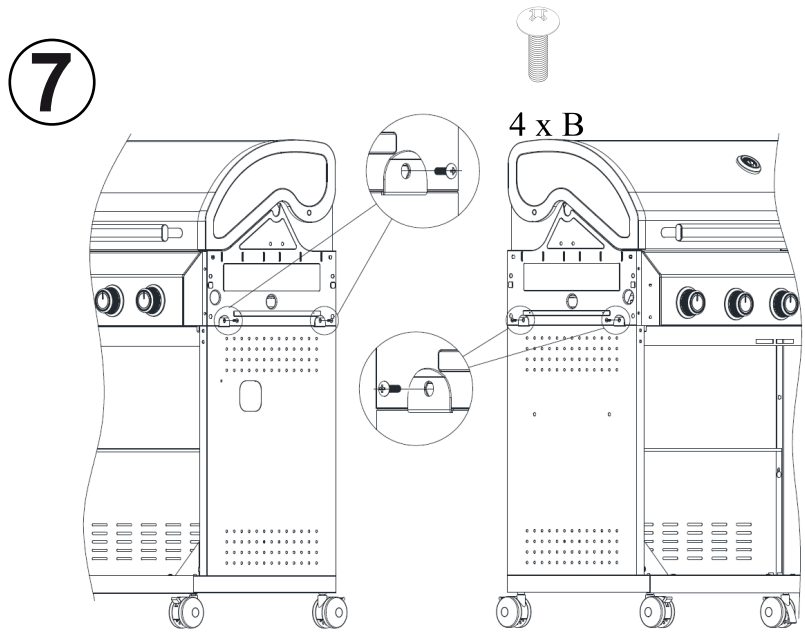

2
1
2
3

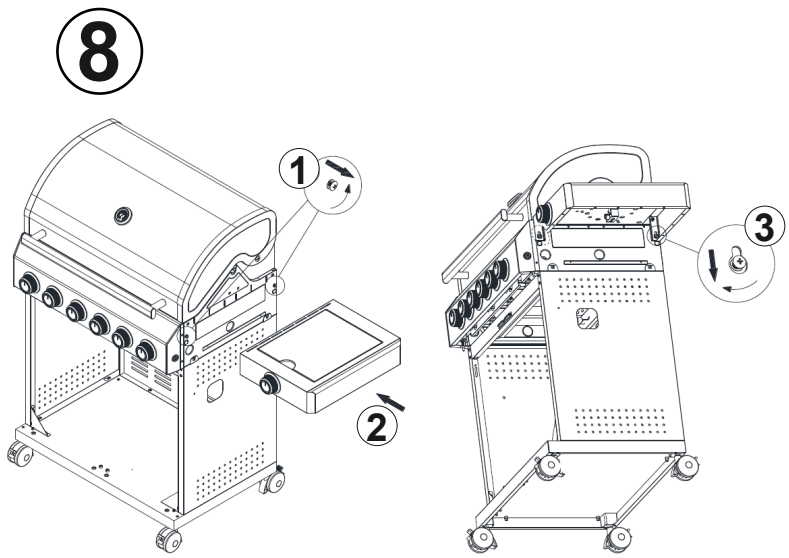

3
4 x B

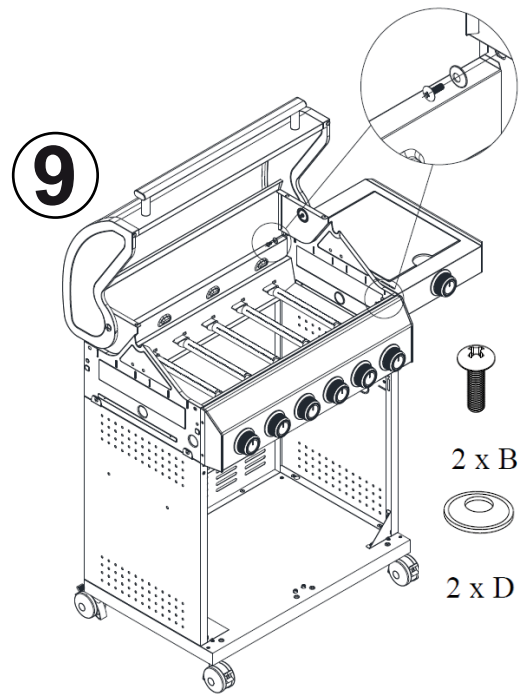

4
2
1
3

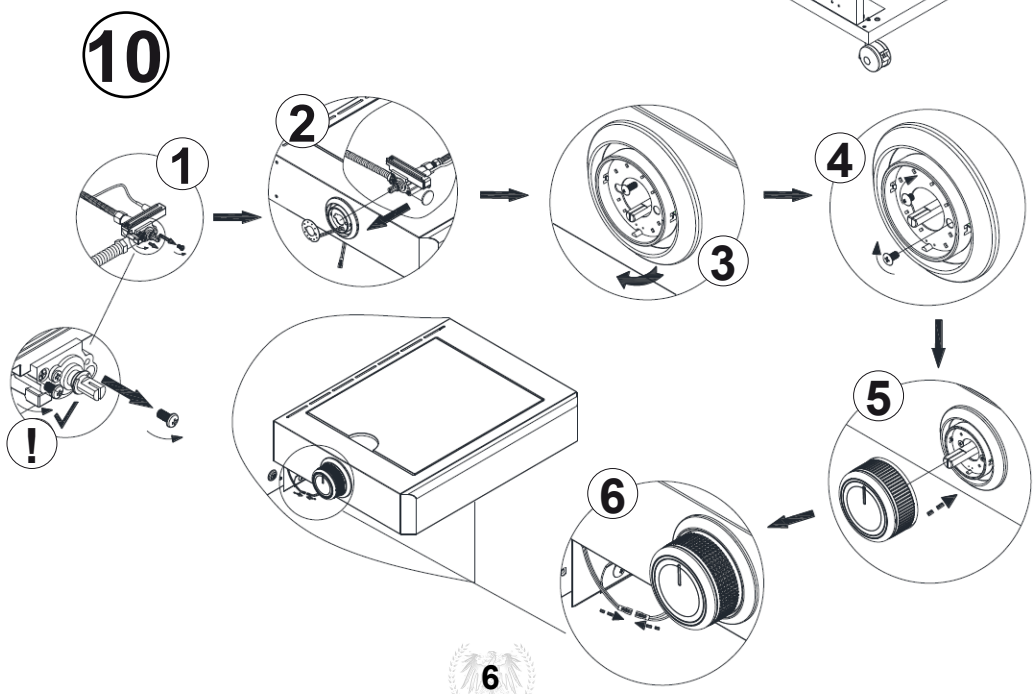

5
4 x A


6

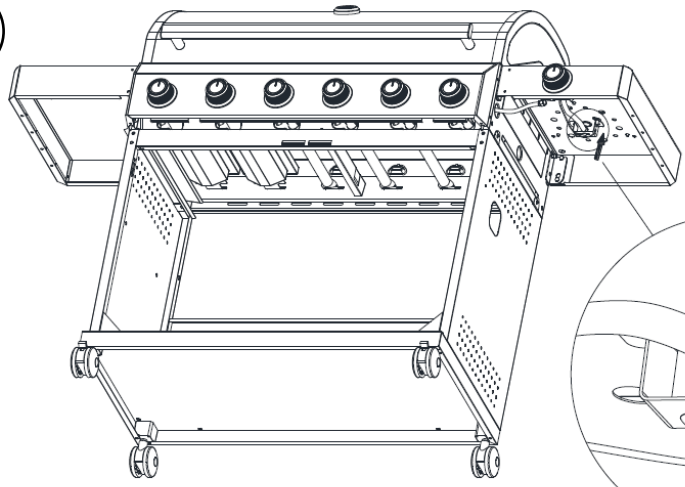

7
4 x B

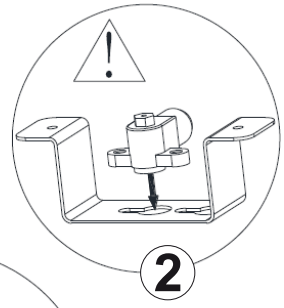

8
1
2
3

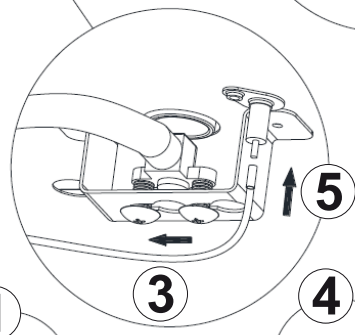

9
2 x B
2 x D

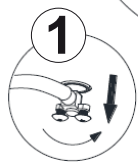

10
1
2
3
4
5
6
!

11

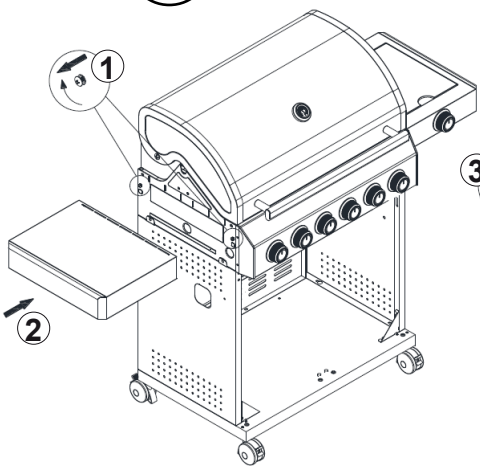


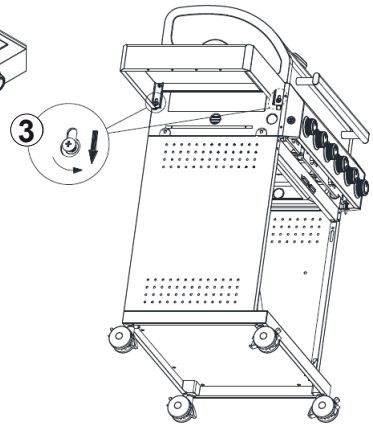




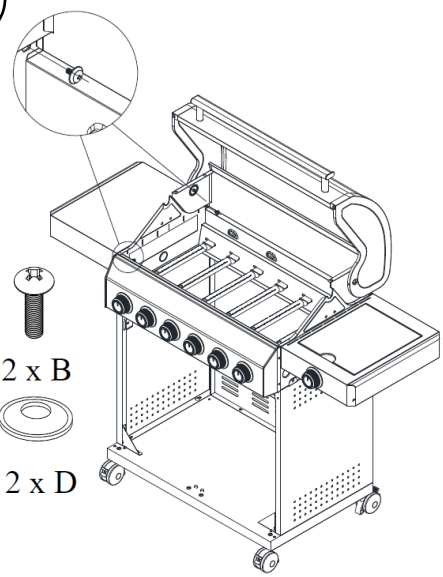


12





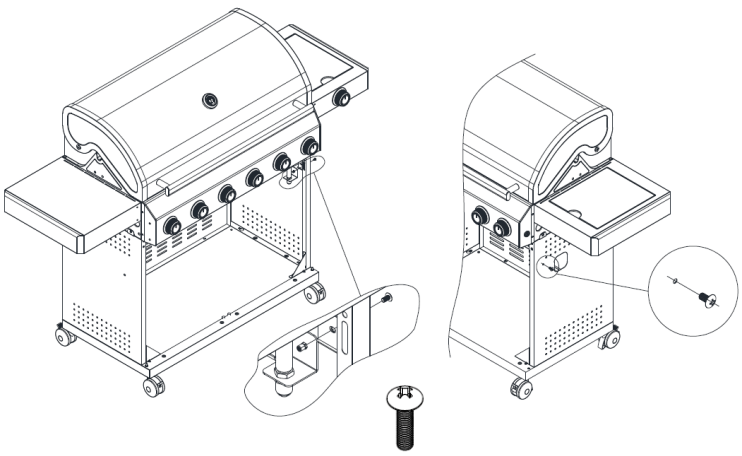
13



2 x B

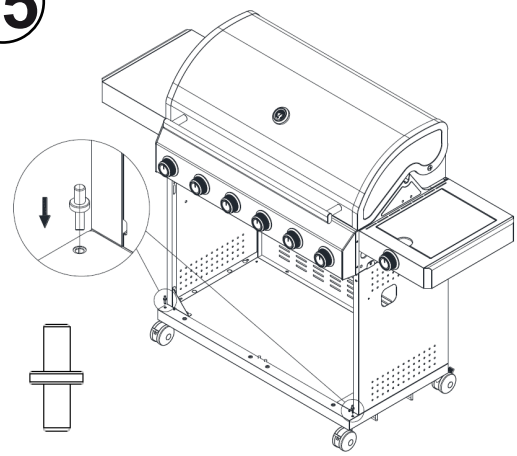
2 x D

14



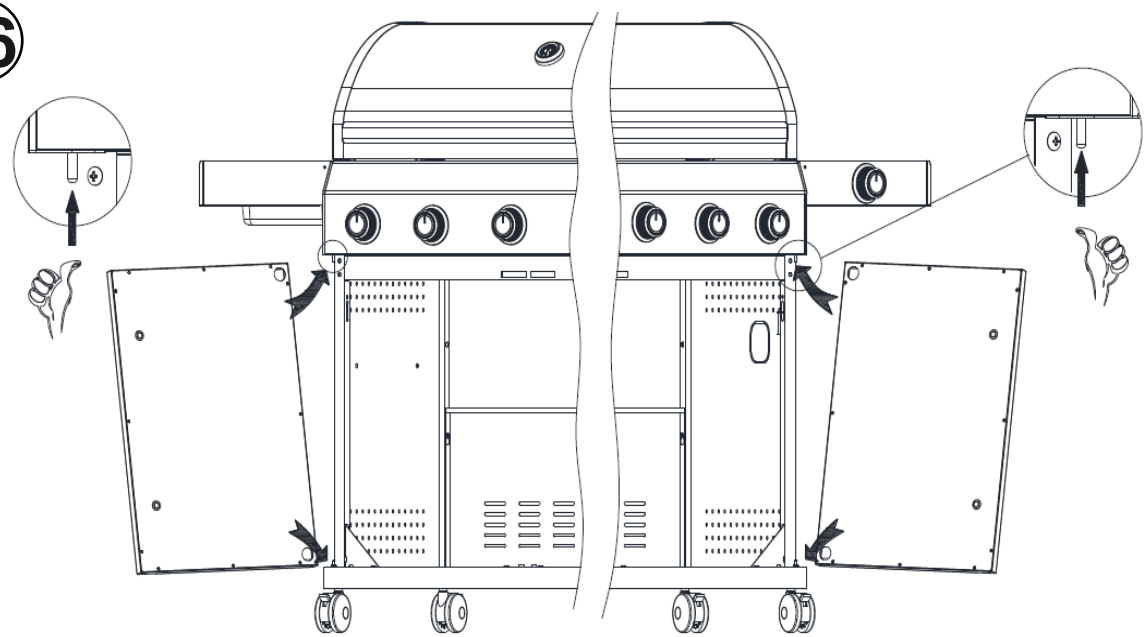
1 x A

15



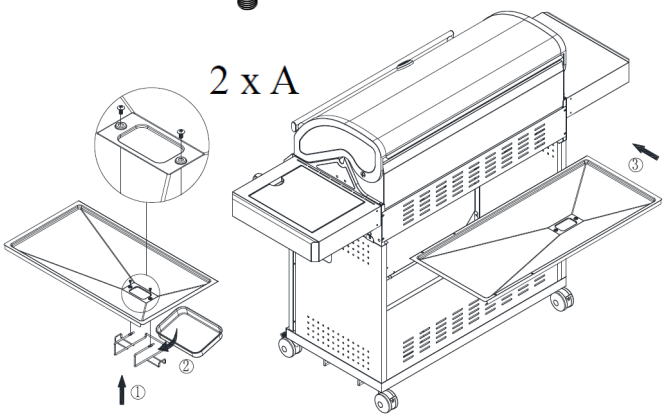
2 x C

16

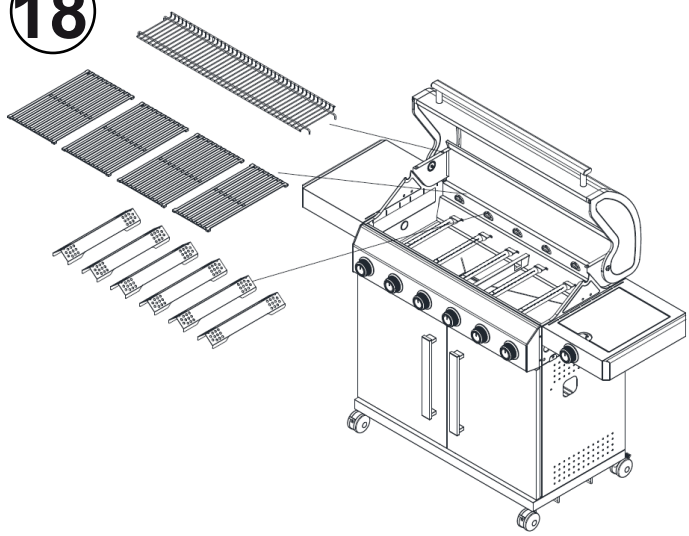


17

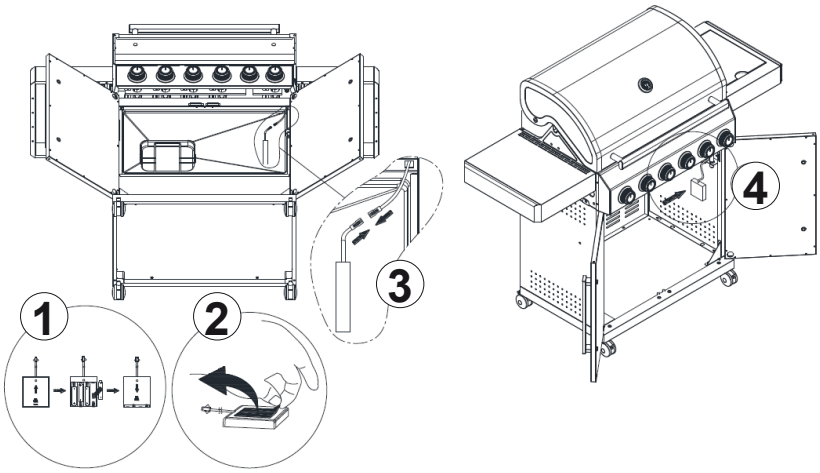
2 x A



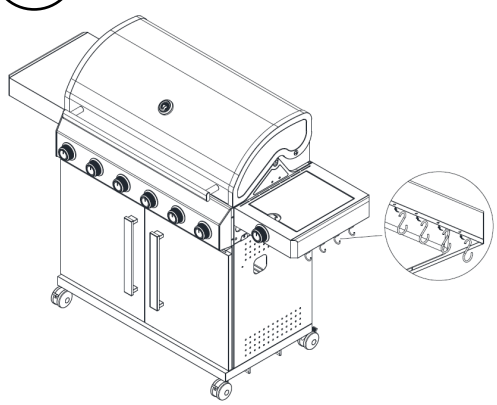
18



19



20



REGULADOR Y MANGUERA

Estas partes vienen incluidas en la parrilla, sin embargo usted puede obtener reemplazos en el mercado. Use sólo reguladores y mangueras para GLP para ser usados a la presión anteriormente mencionada y certificados..

El uso de un regulador o manguera no apropiados reviste un serio peligro para el uso del artefacto. Siempre verifique que estos elementos sean los correctos y certificados antes de utilizar su parrilla de gas.

La manguera (o flexible) debe cumplir con la normativa de cada país. El máximo largo de la manguera será de 1,5 mts. Mangueras usadas o dañadas deberán ser reemplazadas. Asegúrese que la manguera no esté obstruida, doblada o en contacto con superficies calientes o alguna parte de la parrilla que no sean sus conexiones. La manguera nunca debe quedar tirante mientras la parrilla se encuentre funcionando.

El usuario debe fijarse en la fecha de expiración de la manguera suministrada ya que vence después de cierta fecha, por lo que debe ser cambiada.

ALMACENAMIENTO DEL ARTEFACTO

Si la parrilla no va a ser usada por un largo período de tiempo, entonces, ésta debe ser puesta en su embalaje original o con su funda si la tuviese y almacenada en un ambiente seco y libre de polvo.

CILINDRO DE GAS

El cilindro de gas no debe dejarse caer o ser manipulado rudamente. Si el artefacto no está siendo usado, entonces el cilindro debe ser desconectado. El cilindro debe ser localizado fuera del cuerpo del artefacto.

Los cilindros de gas deben ser almacenados en exteriores en su posición de pie y lejos del alcance de los niños. El cilindro nunca debe ser almacenado en lugares en donde la temperatura supere los 50°C. No almacene el cilindro de gas cerca de llamas, u otras fuentes de calor. NO FUMAR en la cercanía de cilindros de gas.

El cilindro de gas jamás debe ser colocado bajo la parrilla.

Este artefacto ha sido diseñado para ser usado en exteriores, lejos de materiales inflamables. Es importante que no existan obstrucciones sobre la parrilla y que exista un espacio libre de al menos 1metro hacia los lados y la parte trasera del artefacto. Es importante que las aberturas de ventilación del artefacto no estén obstruidas. El artefacto debe ser usado sobre una superficie plana, nivelada y estable. La parrilla debe ser protegida de las corrientes de aire y de la lluvia.

Partes selladas por el fabricante no deben se alteradas por el usuario. Ninguna modificación debe ser hecha a parte alguna de la parrilla y reparaciones y mantención deben ser llevadas a cabo solo por el **Servicio Técnico Autorizado Ursus Trotter®.**

CONEXION DE GAS A LA PARRILLA

Antes de conectar, asegúrese que no existan elementos extraños en la válvula del cilindro de gas, el regulador, quemador y sus orificios. Arañas y otros insectos pueden anidar en el interior y tapar las cañerías y orificios de salida de gas lo que eventualmente podría provocar fuego por debajo del artefacto.

Limpie los orificios de los inyectores de los quemadores con cuidado para no dañar el calibre de la perforación.

Conecte la manguera al artefacto utilizando una llave para apretarla al hilo de la conexión. Si la manguera es reemplazada, ésta debe ser asegurada al artefacto y al regulador con un apriete firme pero con tino. Desconecte el regulador del cilindro cuando la parrilla no esté siendo usada.

La parrilla debe ser usada en un área bien ventilada. No obstruya el flujo de aire para la combustión hacia los quemadores cuando la parrilla está siendo usada. USE EL ARTEFACTO SOLAMENTE EN EXTERIORES.

PARA REVISAR POSIBLES FUGAS DE GAS

Para hacer una solución detectora de fugas mezcle tres partes de agua con una de jabón líquido.

Asegúrese que la válvula de control esté en la posición OFF.

Conecte el regulador al cilindro y la válvula ON/OFF (Encendido/Apagado), asegúrese que las conexiones estén bien hechas luego abra el paso del gas.

Aplique la solución de agua y jabón sobre la manguera y sobre todas las uniones. Si aparecen burbujas es porque existe una fuga de gas, la cual debe ser corregida antes de usar el artefacto.

Vuelva a chequear por fugas luego de reparar la falla.

Corte el suministro de gas desde el regulador sobre el cilindro de gas después de haber realizado esta prueba.

Si ha detectado alguna fuga de gas y esta no puede ser rectificada, no intente repararla y contacte al servicio técnico **URSUS TROTTER®.**

Instrucciones de encendido

Encendido del quemadores de parrilla

SIEMPRE REVISE LA MANGUERA ANTES DE USAR LA PARRILLA.

1.- Abra la tapa de la parrilla antes de intentar encenderla.

2.- Gire todas las perillas de control en el sentido de las agujas del reloj hacia la posición “0" (Apagado)

3.- Conecte el regulador al cilindro de gas. Abra el paso de gas desde el regulador. Chequee, con el uso de agua jabonosa, la existencia de fugas de gas entre el regulador sobre el cilindro y la conexión al artefacto.

4.- Presione la perilla de control izquierda y mantenga la presionada mientras la hace girar en contra de las manecillas del reloj hacia la posición máxima (llama grande) (un sonido de click podrá ser escuchado). Esto encenderá el quemador del lado izquierdo. Observe que el quemador haya encendido. Si no ha encendido, entonces repita el proceso.

5.- Si el quemador no ha encendido luego de reintentarlo, espere cinco minutos y repita el paso 4.

6.- Ajuste el calor girando la perilla entre las posiciones máxima y mínima (/)

7.- Si el encendido electrónico falla, puede encender el quemador manualmente con un fosforo y guante de protección, girar la perilla de control en posición máximo. Observe el quemador para asegurarse de que las llamas están apareciendo en las perforaciones.. Contacte al **Servicio Técnico URSUS TROTTER®** para reparar el encendido.

8.- Para encender los demás quemadores hágalo secuencialmente de izquierda a derecha, repita el paso 4. El canal de inter-encendido entre los quemadores encenderá el quemador adyacente a él. Nunca intente encender los otros quemadores sin que el quemador de la izquierda se encienda en primer lugar.

9.- Para apagar la parrilla primero corte el suministro de gas desde el regulador de gas sobre el cilindro y luego gire la perilla de control en el artefacto, en el sentido de las agujas del reloj, hacia la posición “0" (Apagado).

Advertencia: Si falla el encendido del quemador, gire la perilla del quemador hacia la posición “0" (Apagado) y corte el flujo de gas desde el regulador sobre el cilindro. Espere cinco minutos antes de intentar reencender.

Antes de cocinar por primera vez, opere la parrilla por 15 minutos con la tapa cerrada y en posición mínima (Llama pequeña). Esto le ayudará a limpiar las partes internas del artefacto y a disipar el olor proveniente del acabado de pintura.

Encendido del quemador lateral

1- Abra la tapa del quemador lateral.

2.- Presione la perilla de control, correspondiente a la última perilla del frente de control de izquierda a derecha del artefacto. Mantener presionada mientras la hace girar en contra de las manecillas del reloj hacia la posición máxima (Llama grande) (un sonido de click podrá ser escuchado), observe que el quemador haya encendido. Si no ha encendido, entonces repita el proceso.

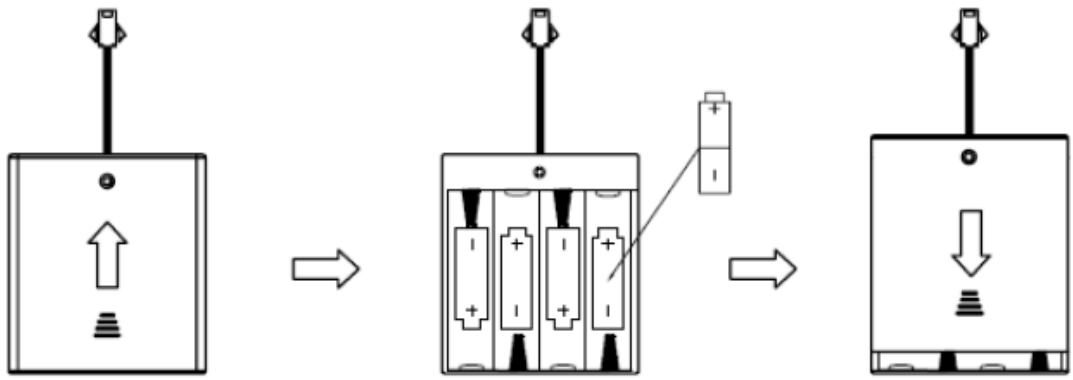
3.- Si el quemador no ha encendido luego de reintentarlo, espere cinco minutos y repita el proceso.

4.- Ajuste el calor girando la perilla entre las posiciones “MAX/MIN” (/)

Nota: No se debe cerrar la tapa cuando el quemador se encuentre encendido.

Iluminación en perillas de control

Para el funcionamiento de iluminación Led de las perillas de control, se debe instalar 4 pilas de 1.5V AA en la caja de pilas ubicado en la zona inferior e interior de la parrilla, enseguida se deberá presionar el interruptor ubicado en el lateral derecho de la parrilla.



Limpie la parrilla después de cada uso. No utilice limpiadores inflamables o abrasivos, puesto que podrían dañar algunas partes del producto y/o iniciar un incendio. Limpie con agua tibia jabonosa.

ADVERTENCIA Las partes accesibles pueden ponerse muy calientes. Mantenga niños pequeños lejos de la parrilla mientras sea usada, incluso cuando se esté enfriando. Se recomienda utilizar guantes de protección (guantes para horno) al manipular componentes calientes.

Características de la llama

Compruebe las características adecuadas de la llama del quemador. Cada quemador se ajusta de fábrica;

Sin embargo, las variaciones en el suministro local de gas pueden requerir ajustes sutiles.

Las llamas del quemador deben ser azules y estables con poca o ninguna inclinación amarilla, ruido excesivo o levantamiento. Si alguna de estas condiciones existe, llame a nuestra línea de servicio al cliente.

Si la llama es amarilla, indica que el aire es insuficiente. Si la llama es ruidosa y tiende a alejarse del quemador, indica que hay demasiado aire.

NOTA: las pequeñas puntas amarillas están bien.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Precaución: Toda limpieza y/o mantención debe ser efectuada cuando la parrilla esté fría y con el suministro de gas cortado desde el cilindro.

Mantenga la parrilla encendida por quince minutos después de cocinar para quemar los residuos de alimentos.

LIMPIEZA DEL RECOLECTOR DE GRASA

El recolector de grasa debe ser vaciado y limpiado después de cada uso de la parrilla, y debe ser enjuagado en una solución con detergente y agua caliente. Se puede dejar una pequeña cantidad de arena en la parte interior del recolector de grasa cuando se reinstale en la parrilla para absorber la grasa que se precipite adentro.

SUPERFICIE EXTERIOR

Use un detergente suave o bicarbonato de sodio y una solución de agua caliente. Un polvo de fregar no abrasivo puede ser utilizado para eliminar manchas difíciles, luego enjuague con agua.

Si la superficie interior de la tapa de la parrilla pareciera tener la pintura descascarada, se debe a acumulación de grasa carbonizada que comienza a despegarse de la superficie. Limpie a fondo con una solución de agua jabonosa concentrada. Enjuague con agua y permita secar por completo. NUNCA USE UN DETERGENTE LIMPIA-HORNO.

INTERIOR DE PARRILLA

Remueva residuos usando una escobilla, raspador o virutilla fina y luego limpie con una solución de agua jabonosa. Enjuague con agua y permita secar.

SUPERFICIES DE MADERA (SI APLICA)

Limpie con un paño suave y una solución de agua caliente jabonosa. Enjuague con agua. No use limpiadores abrasivos, desgrasadores o algún limpiador de parrillas de alta concentración sobre las superficies de madera.

PARRILLA

Use una solución de agua jabonosa suave. Puede usarse un polvo de refregar no abrasivo sobre manchas difíciles, luego enjuague con agua.

ENSAMBLE QUEMADOR

Corte el flujo de gas desde la perilla de control y desconecte el cilindro.

Remueva el deflector de calor sobre el quemador.

Limpie el quemador con un cepillo suave o con aire comprimido y remueva residuos con un paño.

Limpie los orificios tapados con un limpia cañerías o con un alambre delgado (un clip abierto puede servir).

Inspeccione los quemadores por posibles daños (trizaduras o agujeros). Si encuentra daños, reemplace con un quemador nuevo. Reinstale el quemador, asegúrese que los orificios de la válvula de gas queden bien instalados y asegurados dentro del quemador.

MANTENCIÓN DE LA PARRILLA

La parrilla a gas debe someterse a mantención una vez al año por personal autorizado del **servicio técnico URSUS TROTTER®.**

1.- Limpiar sobre la superficie de acero inoxidable con un aceite resistente al óxido cada vez que almacene o deje de usar la parrilla.

2.- Ponga un cobertor a prueba de agua sobre la parrilla cuando no se esté usando.-

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Advertencia de insectos y arañas:

Arañas e insectos pueden anidar dentro de los quemadores. Estos nidos pueden causar fuego al interior del quemador o bajo la parrilla. Es una condicion peligrosa. Siempre limpie los quemadores si no ha usado la parrilla en forma habitual.

Cuando revisar si hay Arañas:

Revise los quemadores a lo menos una vez al año o inmediatamente si una de las siguientes situaciones acontece:

1. Llama amarilla con olor a que algo se esta quemando.
2. Llama pequeña y poca llama.
3. Calor no parejo.
4. El quemador hace ruido y la llama no es estable.

Problema	Posible Causa	Solución
Quemador no enciende después del proceso de encendido.	Electrodo está sucio.	Limpiar cuidadosamente con un cepillo de bronce.
	Electrodo está dañado.	Reemplace el electrodo.
	Electrodo está suelto.	Reconectar el cable o cambie el electrodo con su cable.
	Cable del electrodo está roto	Reconectar el cable o cambie el electrodo con su cable.
	Inyector de gas tapado.	Revisar inyector y limpiar.
Quemador no enciende en forma manual, con fósforos.	No hay gas.	Abrir paso gas regulador, mover el cilindro y confirmar si hay gas.
	Flujo de gas es intermitente.	Limpiar tubos del quemador
	Quemadores no están alineados.	Acomodar nuevamente el quemador con el inyector
Llama amarilla con olor a gas	Combustión incompleta.	Llamar a servicio técnico para solicitar manutencion.
Bajo calor cuando está el quemador en posición MAX.	La manguera puede estar doblada	Enderezar manguera y probar.
	Quemador o inyector tapados.	Limpiar quemadores e inyectores
	Baja presión de gas	Cambiar regulador de presión.
	Parrilla no pre-calentada antesde su uso	Pre-caliente la parrilla entre 5 y 10 minutos antes de cocinar.
Llamaradas altas.	Carne con exceso de grasa	Previo limpie de grasa la carne
	Exceso de calor	Baje la intensidad de la llama.
	Receptáculo de grasa encendido	Limpie el receptáculo siempre.
Llamas flamean.	Exceso de viento.	Mueva la parrilla a una posición protegida.
Llamas se despegan del quemador.	Exceso de viento.	Mueva la parrilla a una posición protegida.
	Exceso presión de gas.	Cambiar regulador de gas.
Retroceso de llama.	Quemadores o Venturis obstruidos.	Revise si se encuentran con obstrucción y límpielos.
Ignición de grasa.	Acumulación de grasa en la Parrilla.	Apague el paso del gas del regulador y perillas, dejar la tapa abierta, limpiar la parrilla una vez que este fría.

ADVERTENCIAS

1.- Este artefacto se debe utilizar únicamente al aire libre.

2.- No desplazar la parrilla durante su funcionamiento

3.- Cerrar la válvula de suministro de gas del regulador después de su utilización.

4.- No obturar las aberturas de ventilación del artefacto.

5.- La sustitución del recipiente de gas, debe efectuarse lejos de cualquier fuente de ignición.

6.- Se recomienda utilizar guantes protectores durante la manipulación de elementos especial.

7.- Este artefacto se debe utilizar únicamente al aire libre.

8.- No desplazar el aparato la parrilla durante su funcionamiento

9.- Cerrar la válvula de suministro de gas del regulador después de su utilización.

DATOS PARA UN ASADO

1. La preparación de la carne, ya sea a cocida, tres cuartos, a punto, o inglesa depende del espesor de la carne y del tiempo de cocción.

2. El tiempo de cocción depende del tipo de carne, tamaño, forma, la temperatura de inicio de cocción en la parrilla y el tipo de terminación de cocción deseado.

3. Descongele la carne 3 días antes en la parte del refrigeración del refrigerador. Nunca use el microondas.

4. Use una espátula o una pinza para poner la carne en la parrilla y darla vuelta, nunca utilice un tenedor ya que se romperá el sello de la carne y perderá su jugo.

5. Utilice guantes cuando manipule algunas partes calientes.

6. Para obtener una carne mas jugosa, esparza la sal después de cocinar la carne, y sólo de vuelta la carne una sola vez. Gire la carne cuando vea salir sangre por su parte cruda superior.

7. Corte excesos de grasa de la carne antes de cocinarla.

8. Mejores resultados se logran con la experiencia personal con su parrilla.

DATOS DE HIGENE

1. Siempre use agua caliente con jabón para lavarse las manos, superficies y utensilios después de preparar carne cruda.

2. Siempre separe la carne cruda de la cocida para evitar contaminación cruzada.

3. Siempre use utensilios limpios para manipular alimentos.

4. Después de comer guarde la carne sobrante inmediatamente en el refrigerador.

NO DEJE LA PARRILLA SIN SUPERVISION CUANDO ESTE EN USO

GUARDADO DE LA PARRILLA

1. Limpiar la parrilla.

2. Poner un cobertor plástico para su protección.

3. Guarde la parrilla en una zona bien ventilada y seca, fuera del alcance de los niños si el cilindro de gas se mantiene conectado a la parrilla.

4. Guarde la parrilla en el interior SOLO si no está conectada al cilindro de gas. El cilindro de gas debe ser guardad a la intemperie, fuera del alcance de los niños. NUNCA guardar el cilindro en un edificio, garaje, o cualquier otra área cerrada.

DATOS DE HIGENE

1. Siempre use agua caliente con jabón para lavarse las manos, superficies y utensilios después de preparar carne cruda.

2. Siempre separe la carne cruda de la cocida para evitar contaminación cruzada.

3. Siempre use utensilios limpios para manipular alimentos.

4. Después de comer guarde la carne sobrante inmediatamente en el refrigerador.

NO DEJE LA PARRILLA SIN SUPERVISION CUANDO ESTE EN USO

GUARDADO DE LA PARRILLA

1. Limpiar la parrilla.

2. Poner un cobertor plástico para su protección.

3. Guarde la parrilla en una zona bien ventilada y seca, fuera del alcance de los niños si el cilindro de gas se mantiene conectado a la parrilla.

4. Guarde la parrilla en el interior SOLO si no está conectada al cilindro de gas. El cilindro de gas debe ser guardad a la intemperie, fuera del alcance de los niños. NUNCA guardar el cilindro en un edificio, garaje, o cualquier otra área cerrada.

Ursus Trotter

Calidad e Innovación Sustentable para tu hogar

GARANTIA Y SERVICIO PERMANENTE URSUS TROTTER
INDUSTRIA METALURGICA URSUS TROTTER S.A.
Una industria Chilena con Precisión Alemana que da Confanza
San Pablo 3747 - Teléfono: *232218030
Santiago - Chile
ventas@ursustrotter.cl
Sujeto a alteración sin previo aviso

14-10-20