



# COCINA A GAS UT EURO 60 PRO



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

MANUAL DE USUARIO Y PÓLIZA DE GARANTÍA



## COCINA A GAS UT EURO 60 PRO



### CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS:

Su nueva cocina **URSUS TROTTER** es un producto importado por **INDUSTRIA METALÚRGICA URSUS TROTTER S.A.** para satisfacer sus necesidades de:

- 1.- Calidad.
  - 2.- Tecnología de avanzada.
  - 3.- Los mejores componentes.
  - 4.- Durabilidad.
  - 5.- Repuestos de todos sus productos.
  - 6.- En fin de todas aquellas cualidades que han hecho de los productos **URSUS TROTTER** sinónimo de las virtudes enumeradas anteriormente.
- La construcción de la cocina de gas **URSUS TROTTER**, se ciñe a los más modernos adelantos de la técnica mundial y las Normas de Fabricación vigentes.
  - Con las correcciones necesarias, la cocina puede ser utilizada con Gas Licuado o Gas Natural.
  - Cada cocina está amparada por nuestra garantía, proporcionando un excelente Servicio Técnico a Domicilio dentro de la Región Metropolitana. En provincias esta atención esta a cargo de los Servicios Técnicos Autorizados.
  - Es un artefacto de uso doméstico, para preparación de alimentos. Debe ir instalado en un lugar ventilado y su instalación debe ser realizada por un técnico del servicio técnico autorizado. Se necesita una instalación de gas compatible con el tipo para el cual fue regulado. Necesita una conexión a la red eléctrica de 220V~50Hz, con una buena conexión a tierra.
  - Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.
  - Las condiciones de reglaje de este artefacto deben estar inscritas sobre la etiqueta (o placa de características).
  - Este artefacto no se debe conectar a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. Se debe poner especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a ventilación.
  - El uso del artefacto para cocinar a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Se debe asegurar una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).
  - La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.
  - Este artefacto no es para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean instruidos o supervisados. Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el artefacto.
  - Si el cable de alimentación es dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por personal autorizado por el fabricante, con el fin de evitar cualquier peligro para el usuario.

### PARA SU SEGURIDAD LEA ANTES DE ENCENDER:

Si huele a gas: CORTE EL GAS.

- 1.- Abrir puertas y ventanas al exterior.
- 2.- No toque interruptores eléctricos ni linterna a pilas.
- 3.- Apague cualquier llama abierta.
- 4.- Llame inmediatamente a su proveedor de gas.

**NO ALMACENE NI USE GASOLINA U OTRO GAS O LIQUIDO INFLAMABLE EN LA VECINDAD DE ESTE U OTRO ARTEFACTO DE LLAMA ABIERTA.**

## A.- CUBIERTA DE TRABAJO.

• Esta constituida por una cubierta del mejor acero inoxidable austenítico embutida de una pieza, con una geometría tal que permite recibir cualquier derrame o rebase, lo que facilita su cómoda y prolija limpieza e impide cualquier filtración al interior del artefacto. El tradicional brillo metálico-plateado del acero inoxidable de la cubierta, realza la presentación del modelo de su cocina.

### A-1 QUEMADORES DE CUBIERTA:

• Posee cuatro quemadores de cubierta, uno auxiliar (pequeño), uno lento (mediano), uno rápido (fuerte) y un triple corona de gran potencia.

• El cuerpo de los quemadores es inyectado a presión en una aleación de aluminio/silicio resistente a la temperatura y de prolongada durabilidad. Las tapillas de los quemadores son de acero enlozado con esmalte refractario y resistente a las altas temperaturas de operación. Cada quemador se adapta perfectamente a cada cámara de combustión lo que asegura que no sean cambiados de posición cuando se retiren para su limpieza. Tener precaución de posicionar en forma correcta las tapillas y quemadores sobre su correspondiente cámara de mezcla, para de esta forma evitar problemas de funcionamiento y/o que se cale la llama con el consecuente sobrecalentamiento y daño del cuerpo quemador, este percance NO está cubierto por la garantía del fabricante.

### A-2 ENCENDIDO QUEMADORES DE CUBIERTA:

• Cada quemador de cubierta es encendido por una descarga eléctrica de alta tensión y elevada energía, la cual inflama el gas que sale del quemador a través de las aperturas que quedan entre el la parte superior del cuerpo quemador y la tapilla enlozada. Un "generador de impulso" electrónico, comandado por un pulsador ubicado en el frente de control de la cocina, es el encargado de enviar el impulso eléctrico a una bujía colocada dentro de cada quemador la que descarga una chispa de elevada energía sobre el quemador.

• La secuencia de encendido debe ser siempre la siguiente:

- 1.- Generar la chispa, presionando el pulsador de encendido en el frente de control (o encender el fósforo), y mantenerlo presionado hasta que el quemador se encienda.
- 2.- Oprimir y girar la llave de comando elegida en sentido contrario a los punteros del reloj, para permitir el paso del gas al quemador.
- 3.- Mantener presionada la perilla por unos 10 segundos para que se caliente la termocupla y se enclave el seguro de encendido. Luego soltar la perilla y girarla a la posición deseada.

Para apagar el quemador girar la perilla en dirección opuesta hasta llegar a posición "O".

Las bujías deben mantenerse limpias y libres de grasa. **NUNCA** lavarlas con agua mientras están calientes, pues podrían trizarse o quebrarse, inutilizándose.

### A-3 LLAVES DE COMANDO:

• Las llaves de comando (válvulas) productos de alta precisión y calidad están dotadas de un sistema de seguridad en la posición cerrado "O". Un ingenioso mecanismo las enclava en esa posición asegurando que no la puedan operar niños con el consiguiente riesgo de accidente. Indicadores impresos sobre las perillas de comando de cada llave, muestran qué quemador corresponde a cada una de ellas.

• Las válvulas de su cocina **UT EURO60 PRO**, posee un sistema de Seguridad de encendido "termopar" el cual únicamente permite el paso de gas al quemador si la llama se encuentra encendida. Por lo anterior al momento de encender el quemador hay que mantener presionada la perilla por un lapso aproximado de 10 segundos para que el sistema de seguridad de active y quede encendida la llama. Una vez que el usuario apaga el quemador se deben esperar un par de segundos para que el sistema de seguridad se enfríe y quede operativo nuevamente.

• Si durante estos 10 segundos el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo y abrir la puerta del recinto y/o esperar al menos 1 min antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.

#### **A-4 PARRILLAS DE CUBIERTA:**

- Como cubierta de trabajo su cocina **URSUS TROTTER**, dispone de tres parrillas de fierro fundido resistente a altas temperaturas, removibles para facilitar la limpieza de la cubierta y la suya propia. Su perfecto diseño les permite sostener y deslizar de manera segura, ollas o sartenes.

#### **B.- HORNO.**

- El horno de su cocina posee una capacidad de 60 lts, lo que permite usarlo para la cocción cómoda aún de ciertos alimentos de volumen alto, como pavo, pierna de cordero, etc... Está dotado de guías laterales (a) estampadas en cada costado (fig. 1) que dan tres posiciones de montaje a una parrilla (b) y una bandeja (c). También el horno está dotado de un quemador Grill el cual dora los alimentos en la bandeja.

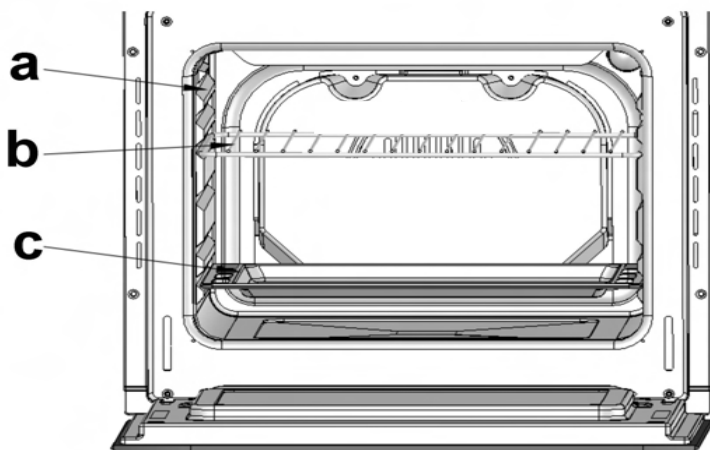


Fig.1

**Nota:** Ilustración puede variar según modelo.

**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

#### **B.-1 HORNO ENLOZADO**

- Los costados, techo, respaldo y bandejas del horno están revestidos con un esmalte enlozado el cual debido a su formulación las salpicaduras orgánicas que salpican la superficie del horno durante el período de cocción son fácilmente removidas con un paño húmedo y detergente suave.

- Si en alguna oportunidad se produjese una salpicadura rebelde, frote suavemente con un cepillo de nylon y limpie con agua y detergente. No use detergentes con limón, ya que este líquido de componente ácido dañara el esmalte.



## B-2 SISTEMA DE CALENTAMIENTO DEL HORNO:

• El sistema esta compuesto de:

- \* Quemador.
- \* Grill.
- \* Control termostático de temperatura.
- \* Seguro termoelectrico de encendido.
- \* Encendido electrónico.



**QUEMADOR:** Ubicado en la cámara de combustión de la cocina, es accesible al retirar el piso de horno. Es de acero galvanizado resistente a la temperatura y corrosión.

Posee una combustión higiénica de alto rendimiento; puede ser encendido con fósforos (si fuese necesario) a través de una perforación dispuesta en la parte inferior del piso del horno. Es conveniente recordar que la soda cáustica o detergentes que la contengan, el jugo de limón o tomate atacan y destruyen los enlozados.

**GRILL:** Ubicado en el techo del horno en forma longitudinal, produce una llama higiénica de alto rendimiento. Posee una llama de estabilización. Su ignición es automática o manual si fuese necesario.

• Únicamente debe usarse el Grill con la puerta del horno CERRADA. De lo contrario se corre el riesgo de dañar las perillas con el calor del horno.

• El uso del Grill gas es únicamente para dorar los alimentos una vez que ya han sido horneados, no dejar el horno sin supervisión al momento de usar el grill ya que por su potencia dorará los alimentos rápidamente pudiendo quemar la superficie de éstos en caso de descuido del usuario. No está permitido usarlo para cocción, por lo que su encendido no debe bajo ninguna circunstancia sobrepasar los 10 minutos.

**ENCENDIDO ELECTRÓNICO:** Además del encendido con fósforos mencionado, normalmente, el quemador del horno o el Grill se encenderá por medio de una bujía alimentada desde el mismo sistema de encendido electrónico que enciende los quemadores de la cubierta, el cual descarga su energía sobre el quemador, encendiéndolo.

• Al oprimir el pulsador de encendido (ver figura 2), la energía se descarga simultáneamente a todos los quemadores de cubierta, al quemador del horno y al Grill. Para encender el horno o el Grill proceder, con la puerta abierta, de la siguiente forma:

a) Pulsar el botón del encendido electrónico para que salte la chispa, y seguir en esta forma hasta que el quemador encienda.

b) El quemador Horno y el Grill son activados por una misma perilla. Girando la perilla hacia la izquierda se enciende el quemador Horno el cual tiene regulación de temperatura termostática. Girando la perilla hacia la derecha se enciende el quemador Grill el cual tiene un regulación manual de la intensidad. La forma de ignición para ambos es girando la perilla a la posición máxima según el quemador deseado, se presiona y al encender el quemador, se espera el tiempo necesario para que la termocupla retenga la bobina del sistema de seguridad. Sólo se puede encender un quemador a la vez, el del Horno o el del Grill.

c) Mantener presionada la perilla por unos 15 segundos para que se caliente la termocupla y se enclave el seguro de encendido. Luego soltar la perilla y girarla a la posición deseada.

Para apagar el Horno o Grill, basta con llevar la perilla a la posición "O".

• Si por cualquier razón fuese necesario reencender el horno o el grill, es necesario esperar unos 5 minutos antes de hacerlo. Esta espera es particularmente importante pues con ello -se asegura que la termocupla del encendido de seguridad esté realmente inactiva (fría) con el paso principal de gas al horno cerrado, a fin de evitar accidentes por encendido cuando todavía hay gas en el horno. Esto podría ocurrir en el caso que el quemador se apagase por la acción de una ráfaga de aire, cambio rápido de un cilindro de gas vacío por uno lleno etc. Por lo tanto como medida precautoria: ANTES DE PULSAR EL ENCENDIDO, ESPERAR 5 MINUTOS.

**CONTROL TERMOSTÁTICO DE TEMPERATURA** : La temperatura interior del horno de su nueva cocina se controla a través de un termostato cuya perilla de comando se encuentra en el extremo izquierdo. El rango de regulación del termostato se encuentra impreso en la perilla de termostato, desde una mínima de aproximadamente 135°C a una máxima de aproximadamente 255°C. A continuación se indican la equivalencia muy aproximada de estos números, convirtiéndolos a grados centígrados y aproximadas recomendaciones de tiempo de cocción de algunos alimentos, que servirán tan solo como un punto de referencia para empezar, pues el éxito dependerá del tipo y tamaño de las piezas a hornear, presión y tipo de gas, gusto y experiencia de cada usuario.

• El tiempo estimado que se requiere para que el horno llegue a la temperatura máxima en la posición máxima con la puerta cerrada es de 30 minutos.

| Temper.°C | Producto                               | Minutos |
|-----------|----------------------------------------|---------|
| 135       | Budines, flan                          | 5       |
| 140       | Pasteles                               | 10      |
| 160       | Tortas                                 | 20-30   |
| 180       | Asado de pato, Kuchen                  | 40      |
| 200       | Queque, galletas                       | 15-30   |
| 225       | Asado ternera, aves, pescado           | 50-60   |
| 245       | Asado vacuno, galletas, pan, empanadas | 25-40   |
| 255       | Dorar                                  |         |

• Cuando se enciende el horno, independientemente de la temperatura que se elija, el quemador comienza a trabajar con la llama máxima hasta alcanzar la temperatura equivalente a la numeración elegida recién, en ese momento la llama disminuye hasta un valor mínimo (de mantenimiento), para luego ir ajustándose al valor requerido manteniendo la temperatura prefijada.

**SEGURO TERMOELÉCTRICO DE ENCENDIDO:** La causal de accidentes en las cocinas de gas de mayor ocurrencia es la explosión en el interior del horno, originada por la acumulación de gas que se produce al apagarse la llama del quemador del horno, por ejemplo por un cierre brusco de su puerta y el hecho de que, al ocurrir esto, el gas continua saliendo hacia el quemador sin inflamarse. Está demás explicar el resultado de esta situación. Con el fin de prevenir este tipo de accidentes **URSUS TROTTER S.A.** incorporó desde hace 50 años, en TODAS sus cocinas un seguro termoeléctrico de encendido, el cual lógicamente también está en su cocina

• El seguro consta de dos partes que son, un elemento sensor denominado termocupla y un elemento de corte o bobina de encendido. Mientras la llama del horno se encuentre encendida calentará la termocupla, la que a su vez hará que la bobina de encendido mantenga abierto el paso de gas hacia el quemador. Si por cualquier razón se apagase la llama del quemador, la termocupla se enfriará en pocos segundos haciendo que la bobina de encendido corte de inmediato el paso de gas al quemador. Esto es MAXIMA SEGURIDAD.

**RELOJ DIGITAL:** Para ajustar la hora, es necesario primero presionar botón **"MODE"**, pantalla en la parte superior mostrará el símbolo "", enseguida presionar botones de ajuste **"-"** o **"+"**", para fijar hora, luego presionar nuevamente el botón **"MODE"** y botones de ajuste **"-"** o **"+"** para fijar los minutos.

**TIMER DIGITAL:** Está provista de un temporizador hasta 24 hrs el cual pasado el tiempo prefijado, emite una señal acústica.

Para fijar el tiempo deseado, es necesario que presionar el botón **"MODE"**, pantalla en la parte superior mostrará el símbolo "", enseguida presionar botones **"-"** o **"+"** del control electrónico (Pantalla mostrara tiempo seleccionado).

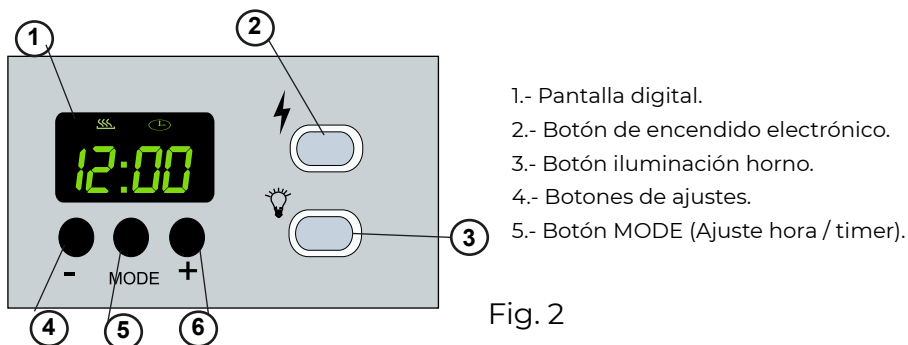


Fig. 2

**ILUMINACIÓN DEL INTERIOR DEL HORNO:** Todos los modelos de cocinas y hornos fabricados o importados por URSUS TROTTER S.A. están dotados de un sistema de iluminación del interior del horno. Basta oprimir el botón con la imagen de la ampolla (fig. 2) en el frente de control de la cocina para que el espacio interior del horno se ilumine. El portalámparas de loza, el cristal de protección, y la ampolla de 15 Watt están diseñados para trabajar en ambientes de 300 °C.

Para la buena limpieza y conservación exterior de su cocina, recomendamos limpiarla solo con agua tibia y algún detergente suave, nunca limpiadores abrasivos o esponjas metálicas, luego secar con paño afranelado.

**PUERTA HORNO PANORÁMICA.** Siendo los pioneros en el uso de un frente de vidrio templado total en la puerta del horno, fuimos también los pioneros en dotar a esta puerta de las ventajas de aislación y eficiencia energética del triple vidrio. Posee una excelente presentación y un cómodo control del proceso de horneado a través del vidrio, apoyado por el sistema de iluminación del horno, sin necesidad de abrir la puerta. Se encarece no mojar el cristal mientras esté caliente. Un burlete de goma silicona ubicado en marco del horno asegura un muy buen cierre de la puerta con el consiguiente ahorro de energía. No apoyarse, ni cargar la puerta abierta ya que podría dañarse.



## COCINAR, ASAR, HORNEAR CON SU COCINA A GAS URSUS TROTTER

1.- Para cocinar con gas como combustible, no se requieren ollas especiales, sólo conviene que posean un fondo plano, una buena tapa para impedir la evaporación y que se pegue la comida en el fondo.

- 2.- Los guisos se cuecen con la mayor cantidad de agua posible y nunca se cocerán por más tiempo del necesario; solo así conservarán los alimentos sus vitaminas y sabor.
- 3.- Con la llama grande se empieza hasta hervir. Con la llama mediana se sigue hasta la cocción. De manera que, apenas hierva una olla, habrá que disminuir inmediatamente la llama.
- 4.- Las puntas de la corona de la llama poseen el mayor poder calorífico. Por lo tanto regular siempre la llama de modo que no sobresalga del fondo de la olla, cacerola, etc.

## **FREÍR**

- Para freír usar siempre el quemador rápido o triple corona.

## **ASADO A LA CACEROLA**

- Con llama grande derretir manteca, agregar el trozo de carne preparada y con llama chica (fuego lento) vierta agua caliente hasta su total cocción. Esto debe hacerse con la olla bien tapada.

## **• ASAR EN EL QUEMADOR**

Para asados de menos de 1 Kg. será más económico usar el quemador en lugar del horno. Lo mejor para ello será usar una cacerola de fierro fundido o acero. La manteca se derrite con llama grande, la carne preparada se dora a ambos lados. En seguida se agregan tajadas de cebolla, zanahoria, etc. y se agrega agua hirviendo como para preparar salsa. Tapar la cacerola y con llama chica efectuar la cocción de 1 a 2 horas, según el tipo de carne.

## **HORNEADO**

- Los moldes de kuchen, queque, galletas, etc. deben ser colocados sobre las parrillas. Escoger para la parrilla la corredera más adecuada. La masa no debe tocar las paredes del horno en ninguna parte. Recordar que para hornear es necesario retirar la bandeja asadera o cualquier otro obstáculo que impida la buena circulación del calor.

## **ASAR EN EL HORNO**

- Trozos de carne sobre 1 Kg, preparar, aliñar, etc. Carne demasiado magra pincelar con manteca. La parte más bonita de la carne se coloca para abajo en la bandeja asadera agregando los aliños a gusto. Regular el termostato según la temperatura deseada. Primero se dora por unos 20 a 25 minutos. Después se da vuelta el asado empleando para ello 2 cucharas o herramientas especiales no punzantes; no usar tenedores o cuchillos, puesto que al pinchar la carne el jugo escapará. Luego dorar ese lado durante otros 20 a 25 minutos y agregar suficiente agua hirviendo para formar la salsa requerida.

El asado estará listo cuando al hundirlo con una cuchara ya no ceda. Como regla general recordar que por cada 1 cm de espesor de carne se requieren 10 minutos de cocción.

Ejemplo: Un trozo de carne dorada de 5 cm de alto, demorará 50 minutos. Una vez terminado el asado cortar el gas y dejarlo unos 10 minutos dentro del horno para que el jugo se fije.

- Como regla general recordar que para conseguir un final dorado, el termostato debe estar regulado por un instante al máximo de temperatura o encienda el quemador Grill por un par de minutos.

**NO HORNEAR** pollos, carnes, etc. a medio descongelar o con agua, pues al mezclarse el agua con la grasa y calentarse, se producen dentro del horno verdaderas explosiones que salpican y ensucian con grasa que al quemarse produce humos, olores y riesgos de inflamación.

## **HORNEAR PAN, EMPANADAS, ETC...**

- 1.- Antes de comenzar a hornear, será necesario precalentarlo aproximadamente 15 minutos, con el termostato en posición máximo.
- 2.- Ordenar los panes, empanadas, etc., en la bandeja UNTÁNDOLA previamente con manteca. Colocarla en el horno caliente lo más rápido posible.
- 3.- Regular la temperatura, llevando la perilla del termostato a una posición 220-230°C y esperar unos 15 minutos que se cueza el pan.

4.- Sacar el pan, cerrando de inmediato la puerta del horno para no perder temperatura para la siguiente horneada.

**NOTA:** Los tiempos y temperaturas sugeridos son aproximados, sirven sólo de punto de referencia para cuando se usa por primera vez la cocina, pues el éxito dependerá naturalmente del tipo de masa, tamaño de los panes, incluso presión de gas. Cada usuario debe hacer su propia experiencia hasta conseguir en forma simple, plena satisfacción en el horneado con su nueva cocina **URSUS TROTTER**.

**RECUERDE:** Solo abra el horno para retirar los panes, en ningún caso durante el proceso.

**IMPORTANTE:** Con el fin de evitar quemado en la parte inferior de ciertos horneados delicados, recomendamos colocar en la parrilla en el nivel inferior a la bandeja y sobre la parrilla una barrera de lamina de aluminio (alusa foil) para así sectorizar el calor.

### **RECETA PARA PAN AMASADO ( 10 PANES)**

1 Kg. de harina ( 3 tazas).

2 Cucharaditas de sal disuelta en agua tibia.

2 Cucharadas soperas de manteca derretida.

2 Cucharadas chicas o un pancito de levadura disuelto en un poco de agua tibia y una ínfima cantidad de azúcar (una punta de cuchillo), esperar hasta que suba.

Verter dentro del cráter de harina todos los ingredientes a la vez y amasar enérgicamente durante aproximadamente 15 minutos. Hacer un rollo con la masa, cortar y aplastar los panes. Dejar reposar unos 30 minutos mientras el horno se precalienta.



### **REPÁRELAS UD. FALLAS MENORES--SUS CAUSAS Y CORRECCIONES**

#### **A.- QUEMADOR NO ENCIENDE:**

1.- Tapilla del quemador mal montada. Encajarla bien.

2.- Asegurarse que salte bien la chispa desde las bujías hacia los quemadores. Mantener siempre limpias las bujías tanto del horno como las de los quemadores de cubierta. No mojar las bujías mientras estén calientes o tibias, pues se pueden trizar.

• Es normal que el quemador una vez encendido tenga una llama vibrante, hasta que entre en régimen después de unos minutos de funcionamiento (b.Fig.3), entre cada llama existe una pequeña llama de estabilización que asegura una óptima llama quemador.

• En caso de que la llama del quemador no esté funcionando en forma normal (a.Fig.3), verificar que no hayan obstrucciones en el quemador, en el inyector, o que el tipo de gas de la cocina corresponda al que se está usando.

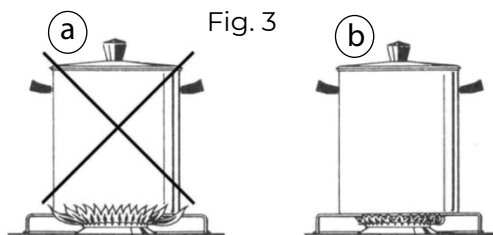


Fig. 3

#### **B.- QUEMADOR HOLLINA:**

1.- Falta de presión de gas. En gas natural verificar que la llave de gas esté bien abierta. En gas licuado, verificar y cambiar el balón.

2.- Válvula reguladora de gas del balón con falla, consultar con su distribuidor de gas. Cañerías sucias o semitapadas, consultar con la Compañía de Gas.

3.- Quemador obstruido en su interior por algún rebase de líquido, limpiar con cuidado y secar bien.

4.- Tapilla de quemador mal montada, colocar en su posición correcta.

### **C.- HORNO NO ENCIENDE:**

- 1.- Falta de gas.
- 2.- Quemador obstruido o semiobstruido, no permite la propagación de la llama; verificar, limpiar y retirar los residuos con aspiradora.
- 3.- No salta la chispa desde la bujía al quemador.

### **D.- HORNO NO DORA:**

- 1.- Regulación incorrecta del termostato. Como regla general recordar que mientras más se sube de corredera la bandeja, mejor dorado se logrará.
- 2.- Insuficiente presión de gas (operar como en B-1)
- 3.- Falta de gas en el balón. Reemplazarlo.

### **E.- HORNO QUEMA Y NO DORA:**

- 1.- Cuando se hornea, hay que cocer el preparado en los números bajos de regulación del termostato. En seguida debe subirse por muy corto tiempo la temperatura al máximo para conseguir conjuntamente el término de la cocción y el dorado. De lo contrario, al pretender dorar antes de cocido el preparado, éste se arrebatará quemándose en la bandeja, al subir la temperatura para el dorado.
- 2.- Para dorar alimentos ya cocidos, empanadas por ejemplo, encender el horno con el termostato regulado al máximo por alrededor de 20 minutos aproximadamente, luego bajar la regulación y colocar el alimento en la corredera más alta que permita el tamaño de la pieza a dorar.

### **F.- OLOR A GAS:**

Ante esta situación proceda de la siguiente forma:

- 1.- Cierre todas las llaves de la cocina.
- 2.- Si el olor subsiste, cerrar la llave de paso de alimentación de gas de la red, ya sea gas natural o gas licuado.
- 3.- Ventilar bien el recinto.
- 4.- Apagar cualquier llama.
- 5.- No operar ningún elemento eléctrico, ni siquiera una linterna, ya que la chispa de su interruptor podría causar un siniestro.
- 6.- Avisar de inmediato a su proveedor de gas o llamar al Servicio Técnico, **URSUS TROTTER** en Santiago., fono : **232218030**.

Importante: En caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencender por lo menos un minuto.

### **CONEXIONES:**

**A.- Red eléctrica:** Conectar a un enchufe hembra de 220 Volt 50 Hz. 6 A. equipado con línea a tierra de protección.

**B.- Red de Gas:** La cocina dispone de 2 conexiones de gas (izquierdo y derecho) con hilos gas de 1/2". Ambas conexiones disponen de tapa gorro roscado, por lo que al momento de instalar la cocina se debe retirar el tapón del lado en que se encuentre el suministro de gas y en seguida se debe realizar una comprobación de hermeticidad con agua jabonosa, para comprobar que no exista fuga de gas en la conexión realizada. Este procedimiento es obligatorio y será responsabilidad de su ejecución el personal que realice la instalación del artefacto

• Seguir minuciosamente todas las indicaciones de seguridad referente a la instalación y conexión del artefacto contempladas en el **DS N°66 de la SEC**. Cualquier inobservancia de dichas indicaciones constituye un riesgo para el usuario.



## INSTALACIÓN:

- La instalación de este producto debe ser realizada sólo por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles, con el fin de evitar problemas futuros.
- Debe instalarse dejando un espacio libre a ambos costados de 2 centímetros, para permitir una eficiente ventilación y facilitar la atención futura de los técnicos. Para conexiones a balones de gas se debe hacer con una manguera flexible roscada y certificada para GLP. Cuidar que el flexible no quede en contacto y que no cruce por el respaldo de la cocina.
- La cocina **URSUS TROTTER** esta diseñada y construida exclusivamente para uso doméstico.

**Importante:** Antes de conectar la cocina a la red de gas, cerciorarse que está regulada para el gas de su instalación (licuado o natural). Cada cocina lleva un rotulo bien visible que indica para que gas esta regulada. Si se diese el caso que se desee cambiar la regulación de una cocina, de un gas a otro, este cambio solo podrá efectuarlo un técnico autorizado.

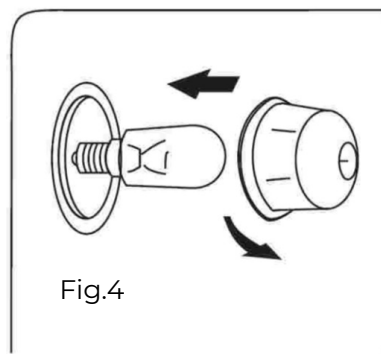
Cerciórese que se encuentre instalado el sistema de anclaje antivuelco ubicado en la zona posterior de la cocina

## CAMBIO DE INYECTORES (Sólo por un instalador autorizado)

- Retire los quemadores de gas y desmonte los inyectores roscados, con una llave de tubo de 7mm. Sustituya los inyectores por los correspondientes al nuevo tipo de gas. Use la tabla que esta a continuación para conocer los distintos diámetros. Ponga una etiqueta cerca de la placa característica distinguiendo la nueva regulación.

## CAMBIO DE AMPOLLETA DE HORNO.

- Desenchufe el artefacto.
- Remueva la cubierta de vidrio.
- Saque la ampolleta y remplácela con una de las mismas características.
- Instale la cubierta de vidrio y reconecte a la corriente eléctrica.



## LIMPIEZA:

- Previo a iniciar la limpieza de la cocina a gas **URSUS TROTTER**, debe desenchufar de la corriente eléctrica y debe cortar el gas desde la reglamentaría llave de paso de la instalación. Periódicamente se debe realizar la limpieza de los quemadores, parrillas y tapillas enlozadas, se deben lavar con agua caliente y jabón neutro. Secar cuidadosamente con un paño suave, revisar que no estén tapadas las perforaciones de los quemadores y ubicar nuevamente en su posición.
- El panel de control y perillas sólo deben limpiarse con un paño húmedo y detergente suave. A continuación se deben enjuagar y secar cuidadosamente.
- Limpiar la cubierta de acero inoxidable con mezcla de detergentes líquidos no abrasivos y secar con un paño suave. El brillo se puede mantener aplicando periódicamente productos especiales adquiribles en el mercado.

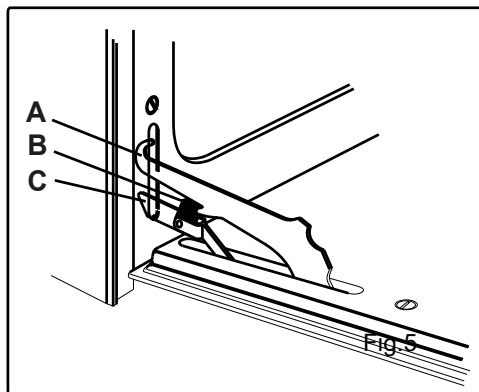
• Para una fácil y profunda limpieza del horno, recomendamos retirar, con cuidado la puerta de la cocina en el siguiente orden (Fig.5):

1) Insertar en ambos lados las trabas (B) en el enclave de las bisagras (A).

2) Una vez que ambas trabas están fijas, dejar la puerta semi-cerrada, levantándola con ambas manos hasta que ésta se salga del anclaje (C) del marco horno.

• Para reinstalar la puerta, siga los pasos anteriormente descritos, en forma inversa, teniendo la precaución de insertar la ranura de retención (C) en el marco horno.

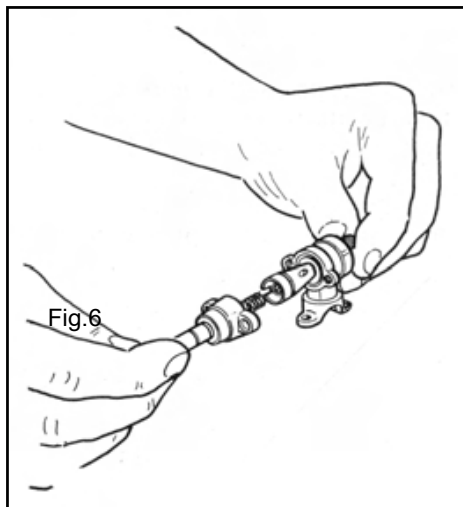
**Importante:** Nunca utilizar limpiadores abrasivos o esponjas metálicas.



**MANTENCIÓN:** Se debe solicitar anualmente servicio de mantenimiento y revisión preventiva, como lubricación de llaves, verificación de la regulación del termostato, termocupla, etc... La mantención debe ser realizada por personal autorizado por **SEC** o el **Servicio técnico autorizado por Ursus Trotter**.

• Si el giro del vástago de la válvula se hace difícil, será necesario engrasar el cono interior de ésta. Remover la cubierta, laterales y frente control para tener un fácil acceso a las válvulas, posteriormente desarmar la válvula según se muestra en Figura 6. Limpiar el cono con liquido solvente hasta dejarlo limpio de cualquier impureza. Engrasar cuidadosamente el cono con grasa especial grafitada para alta temperatura. Inserte el cono en la válvula y muévelo en ambas direcciones, retire el cono y limpie los excedentes de grasa en las perforaciones de pasada de gas.

• Ensamble la válvula en el mismo orden de desarme, cuidadosamente, y apretando bien los tornillos de fijación. Comprobar con solución jabonosa que no hayan quedado filtraciones de gas. Esta operación debe ser realizada por personal técnicamente calificado.



## REGULACIÓN DE CONSUMO MINIMO:

**Para quemador del horno:** Retire la perilla e introduzca un perillero delgado por la perforación que se encuentra sobre el vástago. Luego gire de acuerdo a su necesidad.

**Para quemadores de cubierta:** Retire la perilla y el tornillo que se encuentra al lado derecho del vástago e introduzca un perillero delgado por ésta la perforación. Luego gire de acuerdo a su necesidad.





## FICHA TÉCNICA:

| MODELO        | ALTO (mm) | ANCHO (mm) | FONDO (mm) | Peso (kg) | TIPO DE GAS | CONSUMO NOMINAL | CONS. TERMICO NOMINAL | COSUMO ELECTR. |
|---------------|-----------|------------|------------|-----------|-------------|-----------------|-----------------------|----------------|
| UT EURO60 PRO | 880       | 600        | 620        | 42,8      | LICUADO     | 759 g/h         | 10,4 kW               | 25 W           |
|               |           |            |            |           | NATURAL     | 0,99 m³/h       |                       |                |

Categoría: I12H-3B/P

| Quemadores       | Gas Licuado  |        |     |              |        |     | Gas Natural  |        |      |              |        |      |
|------------------|--------------|--------|-----|--------------|--------|-----|--------------|--------|------|--------------|--------|------|
|                  | Consumo Max. |        |     | Consumo Mín. |        |     | Consumo Max. |        |      | Consumo Mín. |        |      |
|                  | kW           | kcal/h | g/h | kW           | kcal/h | g/h | kW           | kcal/h | m³/h | kW           | kcal/h | m³/h |
| Q. Rápido        | 2,40         | 2064   | 175 | 1,20         | 1032   | 86  | 2,40         | 2064   | 0,23 | 1,20         | 1032   | 0,12 |
| Q. Semi Rápido   | 1,70         | 1462   | 124 | 0,90         | 774    | 65  | 1,70         | 1462   | 0,16 | 0,90         | 774    | 0,09 |
| Q. Triple Corona | 2,90         | 2494   | 210 | 1,40         | 1204   | 100 | 2,90         | 2494   | 0,28 | 1,40         | 1204   | 0,14 |
| Q. Auxiliar      | 1,00         | 860    | 75  | 0,60         | 516    | 44  | 1,00         | 860    | 0,09 | 0,60         | 516    | 0,06 |
| Q. Horno         | 2,40         | 2064   | 175 | 1,20         | 1032   | 86  | 2,40         | 2064   | 0,23 | 1,20         | 1032   | 0,12 |
| Q. Grill         | 1,40         | 1204   | 101 | ----         |        |     | 1,40         | 1204   | 0,14 | ----         |        |      |
| Total            | 10,40        | 8944   | 759 | 5,30         | 4558   | 381 | 10,40        | 8944   | 0,99 | 5,30         | 4558   | 0,53 |

Sólo utilizar recipientes de fondo plano cuyas dimensiones sean adecuadas a los quemadores según tabla.

| Medidas en mm    | Diámetro inyectores |          | Tabla diámetro recipientes |            |
|------------------|---------------------|----------|----------------------------|------------|
|                  | Gas Lic.            | Gas Nat. | Diam. Min.                 | Diam. Max. |
| Q. Semi Rapido   | 0.68                | 0.97     | 120                        | 200        |
| Q. Triple corona | 0.87                | 1.30     | 220                        | 260        |
| Q. Rápido        | 0.80                | 1.10     | 180                        | 220        |
| Q. Auxiliar      | 0.53                | 0.80     | 100                        | 160        |
| Q. Horno         | 0.80                | 1.10     | -----                      |            |
| Q. grill         | 0.60                | 0.90     |                            |            |

Presión GLP: 280 mm Col H<sub>2</sub>O; 2,8 kPa; 28 mbar

Presión GN: 200 mm Col H<sub>2</sub>O; 2,0 kPa; 20 mbar

# POLIZA DE GARANTIA



**URSUS**  
**TROTTER®**

— Desde 1937 —

**URSUS TROTTER S.A.**

Una empresa chilena con precisión alemana que da confianza

**San Pablo 3747 - Tel.: 232218030**

Casilla 3234 - Santiago - Chile

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

Sujeto a alteración sin previo aviso.

## POLIZA DE GARANTIA “URSUS TROTTER”

El producto Ursus Trotter que cubre esta garantía, fue diseñado y fabricado con materiales y mano de obra de la más alta categoría y perfección bajo estrictas normas de calidad, según la cual cada producto es cuidadosamente probado y revisado con su correspondiente sello de inspección, lo que asegura un excelente funcionamiento en condiciones normales de uso, indicados en el manual de instrucciones que se entrega con cada artefacto.

Conserve este documento que garantiza al **COMPRADOR ORIGINAL**, durante el plazo de **24 MESES** a contar de la fecha de factura, el correcto funcionamiento de los elementos mecánicos, además de los defectos de material y/o fabricación comprobados por el fabricante.

Nuestro compromiso bajo esta garantía significa repara o reemplazar **SIN COSTO ALGUNO** para el **COMPRADOR ORIGINAL**, las partes que a nuestro juicio, muestren evidencia de defectos imputables a la fabricación. Esta garantía sólo tiene validez si el artefacto ha sido sometido a uso **DOMESTICO**. Nuestra garantía excluye fallas originales en los siguientes casos específicos:

- a) Instalación incorrecta de acuerdo a las instrucciones entregadas con cada artefacto, o no observancia de las recomendaciones de mantenimiento del fabricante.
- b) No observancia de las instrucciones de uso y advertencias presentes tanto en el manual como en las calcomanías de “advertencias” adheridas al artefacto.
- c) Calidad o presión de Gas - Voltaje eléctrico inapropiado o fuera de normas.
- d) Uso del artefacto en atmósfera corrosiva o contaminada (como peluquerías, lavanderías, tintorerías, etc.).
- e) Operación del artefacto a temperaturas inadecuadas.
- f) Conectado a redes de agua con presión inadecuada o aducciones de agua contaminada, agresivas y/o duras **NO** potables. Con elementos químicos, aguas desalinizadas, con exceso de cloración u otros minerales, como agua proveniente de pozos.
- g) Cualquier otro mal uso, abuso, negligencia, accidente o intromisión de personas **NO** autorizadas por el fabricante.
- h) Acabado interior y exterior, piezas de plástico, loza o vidrio expuestas al manipuleo.
- i) Ampolleta, termostato, filtros y pilas, si lo hubiera.
- j) Conectar termos de gas o calefones a cilindros de gas de 15Kg o de menor capacidad.
- k) Materiales dañados por la utilización de líquidos con ácidos solventes ácidos o soda cáustica.
- l) Daños causados por la instalación realizada por un instalador no autorizado de la marca.

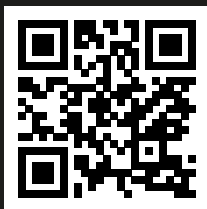
Los artefactos portátiles en caso de requerir revisión, mantención o reparación, deben ser llevados por el cliente al Servicio Técnico autorizado de su zona.

Para solicitar atención, sírvase llamar a nuestro Servicio Técnico Autorizado correspondiente a su domicilio.

En casos de duda, consulte a su distribuidor “Ursus Trotter”, o directamente a nuestra fábrica. Atenciones fuera del radio urbano de la ubicación del Servicio Técnico Autorizado deben ser pagadas dependiendo de la distancia, aún durante el período de garantía.

Esta Póliza es válida en el territorio nacional chileno sólo junto con la Factura o Boleta de compra. Conserve ambos documentos a mano, ya que serán solicitados por el Técnico Autorizado “Ursus Trotter”.

En caso de duda, consulte a su distribuidor “Ursus Trotter”, o directamente a nuestra fábrica al teléfono (600 300 3080).



[www.ursustrotter.cl](http://www.ursustrotter.cl)