G.- REGULACION DE CAUDAL MINIMO: (Sólo por un instalador autorizado)

Retire la perilla e introduzca un perillero delgado por el centro del vástago. Luego gire de acuerdo a su necesidad.

H.- MANTENCION: (Sólo por un instalador autorizado)

Si el giro del vástago de la válvula se hace difícil, será necesario engrasar el cono interior de ésta. Remover la cubierta,de la base de la encimera para tener un fácil acceso a las válvulas, posteriormente desarmar la válvula según se muestra en la Figura 6.

FICHA TECNICA

Modelo	Alto (mm)	Ancho (mm)	Fondo (mm)	Tipo de gas	Consumo nominal	Consumo térmico Nominal	Consumo Electr.
AVANTGARDE GLS-90T	105	860	500	Licuado	718 g/h	9,85 kW	1,2 W
				Natural	0,92 m3/h		

Quemadores	Gas Licuado						Gas Natural					
	Consumo nominal						Consumo nominal					
	Consumo Max.			Consumo Min			Consumo Max.			Consumo Min		
	KW	Kcal/h	g/h	KW	Kcal/h	g/h	KW	Kcal/h	M3/h	KW	Kcal/h	M3/h
Q. Triple corona	3,00	2580	218	1,50	1290	109	3,00	2580	0,28	1,50	1290	0,14
Q. Rápido	2,50	2150	182	1,00	860	74	2,50	2150	0,23	1,00	860	0,09
Q. Semi Rap. (x2)	1,70	1462	124	0,65	559	48	1,70	1462	0,16	0,65	559	0,06
Q. Auxiliar	0,95	817	70	0,50	430	37	0,95	817	0,09	0,50	430	0,05
Total	9,85	8471	718	4,30	3698	316	9,85	8471	0,92	4,30	3698	0,40

Presión GLP: 280 mm col. H2O ; 28 mbar; 2,8 kPa
Presión GN: 200 mm col. H2O ; 20 mbar; 2,0 kPa
Categoría II2-3
Clase 3

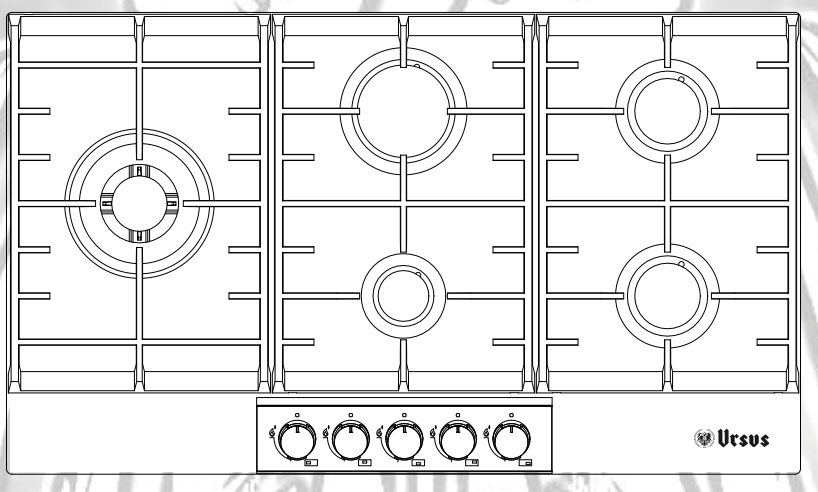
GARANTIA Y SERVICIO PERMANENTE URSUS TROTTER
INDUSTRIA METALURGICA URSUS TROTTER S.A.
Una industria Chilena con Precisión Alemana que da Confianza
San Pablo 3747 - Teléfono: *232218030
Fabricado para Ursus Trotter por A.Z.E.C.L. R.P.China
Santiago - Chile
ventas@ursustrotter.cl

Sujeto a alteración sin previo aviso

08.19

Folleto de Instrucción, Instalación y Mantención encimera

URSUS AVANTGARDE GLS-90T



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

INTRODUCCIÓN:

La encimera Ursus Trotter modelo **URSUS AVANTGARDE GLS-90T** es un artefacto de uso doméstico para la preparación de alimentos. Debe ir empotrada en una superficie. Necesita una instalación de gas compatible con el tipo para el cual fue regulada. Necesita una conexión a la red eléctrica de 220Volt ~ 50 Hz.

a) Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje (regulación) del aparato son compatibles.

b) "'Las condiciones de reglaje (regulación) de este aparato estarán inscritas sobre la placa de características".

c) Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión se realizara de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a ventilación.

El uso de un aparato de cocción de gas produce calor y humedad en el local donde esta instalado. Debe asegurarse 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 aparato puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación mas eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

A.-

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.

Para optimizar el consumo de gas y mejorar el rendimiento, solo utilizar recipientes con fondo plano, cuyas dimensiones sean adecuadas a los quemadores según tabla

E.- CONEXION DE GAS:

La conexión a la red de gas de G 1/2", debe ser por medio de un conector flexible para gas. Debe instalarse una llave de paso de buena calidad la que debe quedar, según reglamento, visible y a la mano del usuario para facilitar el rápido corte de gas en caso de emergencia.

Por tanto queda prohibido ubicar la llave de paso dentro del mueble de cocina o lugar de demoroso acceso.

Las encimeras de gas deben ser instaladas por personal especializado, ajustándose a los reglamentos vigentes, entregar probado el artefacto, hacer una demostración de funcionamiento y entregar al usuario el presente instructivo. No se responsabiliza la fábrica y cesa la garantía, por la no observancia de las presentes instrucciones.

F.- CAMBIO DE INYECTORES: (Sólo por un instalador autorizado)

Retire los quemadores de gas y desmonte los inyectores roscados, con una llave de tubo de 7 mm. Sustituya los inyectores por los correspondientes al nuevo tipo de gas.

Use la tabla de la página anterior para conocer los distintos diámetros. Ponga una etiqueta cerca de la placa característica distinguiendo la nueva regulación.

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 muévalo en ambas direcciones, retire el cono y limpie los excedentes de grasa en las perforaciones de pasada de gas.

Ensamble la válvula en el orden inverso 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.

Fig. 6

D.- LIMPIEZA:

Previo a iniciar la limpieza de su Encimera Ursus Trotter, debe desenchufar el artefacto de la corriente eléctrica y cortar el gas desde la reglamentaría llave de paso de la instalación.

Limpieza de la superficie de trabajo: Periódicamente debe realizarse limpieza de los quemadores, parrillas y tapillas enlozadas, deben lavarse con agua caliente jabonada y detergente liquido no abrasivo.

El tablero de control y perillas sólo deben limpiarse con un trapo húmedo y detergente suave. A continuación se deben enjuagar y secar cuidadosamente.

Todo exceso de líquidos proveniente de rebases de ollas deben ser retirados con un paño seco, para posteriormente proceder con la limpieza de rigor del artefacto. Si se llegase a poner dificultoso el giro de la perilla, no forzarla, pedir inmediatamente la asistencia de Técnicos Autorizados.

Limpieza de piezas enlozadas: Para mantener las propiedades de las piezas enlozadas estas deben ser frecuentemente lavadas con una mezcla de detergente no abrasivo y agua caliente. No deje sustancias ácidas o alcalinas (vinagre, jugo de limón, sal, salsa de tomate, etc.) sobre las piezas enlozadas. No lave piezas enlozadas mientras estas se encuentren calientes.

Limpieza de cubierta de acero inoxidable: Limpiar con mezcla de detergente liquido, secar con un paño suave. El brillo se puede mantener aplicando periódicamente productos especiales adquiribles en el mercado.

Limpieza de quemadores: Lavar con agua y detergente suave, cuidadosamente secar, revisar que no estén tapados las perforaciones del quemador y ubicar nuevamente en su posición.

Las parrillas de cubierta son de fierro fundido por lo que para su limpieza se recomienda retirar de la cubierta con cuidado debido al peso de cada una. Se deben dejar remojando en agua caliente con detergente para soltar la grasa que pudiese tener adherida y posteriormente limpiar con una esponja abrasiva.

Restos de alimento que cayeren dentro de la taza del quemador, pueden retirarse con un paño o extraer con la aspiradora.

Medidas en mm	Diámetro inyectores		Tabla diámetro recipientes	
	Gas Lic.	Gas Nat.	Diam.Min	Diam.Max.
Q.Rápido	080	110	180	220
Q.Lento (x2)	065	097	120	200
Q.Triple Corona	090	130	220	260
Q.Auxiliar	050	072	120	160

Figura 1

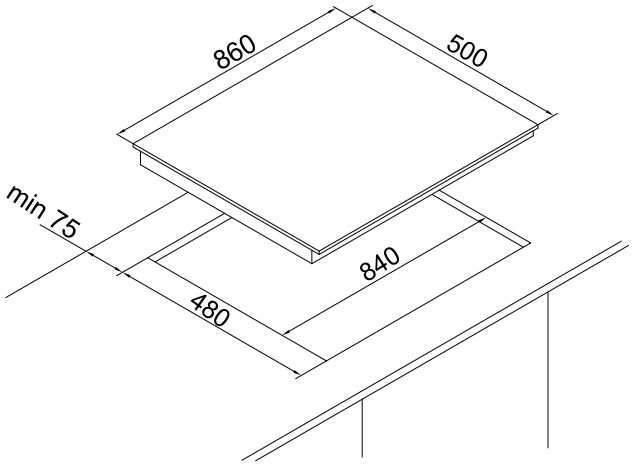


Figura 2

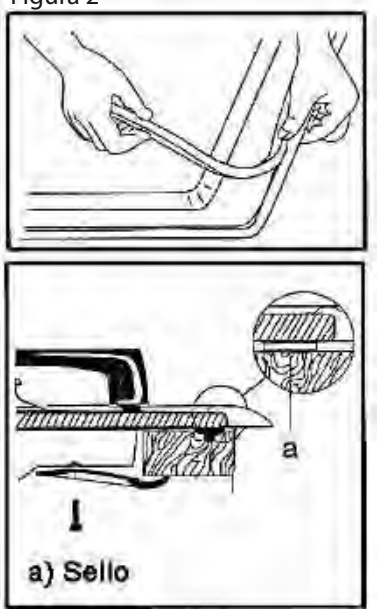
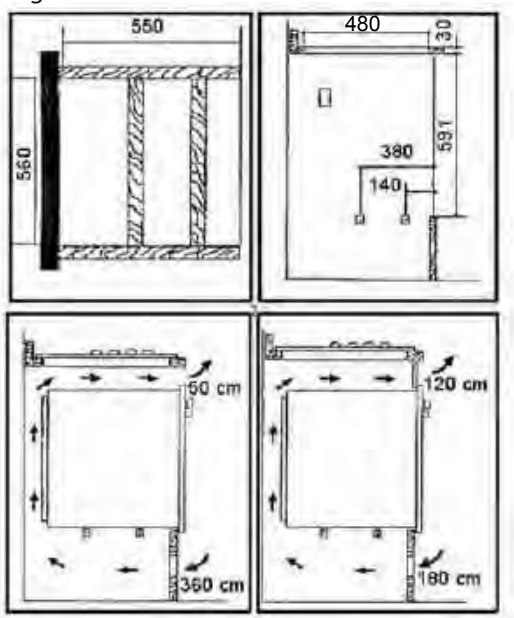


Figura 3



B.- GENERALIDADES:

La Encimera modelo **URSUS AVANTGARDE GLS-90T**, de cinco quemadores tiene una llama pequeña, dos medianas, una rápida y una extra rápida (triple corona) que va en el lateral de la encimera.

Las tapillas superiores de los quemadores son enlozadas, deben lavarse de vez en cuando con agua caliente, detergente no abrasivo y escobilla.

ADVERTENCIA: Al desarmar los quemadores para realizar la limpieza periódica , debe rearmarse con esmero calzando perfectamente una pieza con otra. Un mal armado de las piezas, tapillas superiores o cuerpo quemador

producirán que la llama retroceda al inyector actuando como un soplete hasta fundir el quemador. Este percance NO está cubierto por la garantía del fabricante.
Las válvulas son de seguridad. En la posición(●) está cerrada y enclavada por un ingenioso mecanismo.

Al oprimir la perilla, ésta automáticamente acciona el sistema de encendido electrónico que prende la llama en el quemador, por tanto debe enchufarse la encimera a la red eléctrica 220V - 50Hz.

La encimera **URSUS AVANTGARDE GLS-90T,** dispone de un accesorio soporte para Wok de fierro fundido, es recomendable utilizar este accesorio en el quemador triple corona.

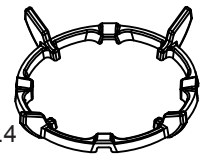


Fig.4

La válvula de su encimera **URSUS AVANTGARDE GLS-90T** 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 actíve 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.

Este dispositivo no se debe accionar durante más de 15 s. Si durante estos 15 s 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.

Al girar la perilla a la izquierda conforme a la marca mayor a menor que está grabada en el tablero de control, se consigue a voluntad desde una llama fuerte hasta una mínima.

Los indicadores ubicados en el tablero de control, muestran cual quemador corresponde a cada una de las llaves. La cubierta es de acero inoxidable y las parrillas de cubierta son de hierro fundido.

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.

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.5)**, 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.5)**, verificar que no hayan obstrucciones en el quemador, inyector, y que el tipo de gas de la cocina corresponde al que se esté usando.

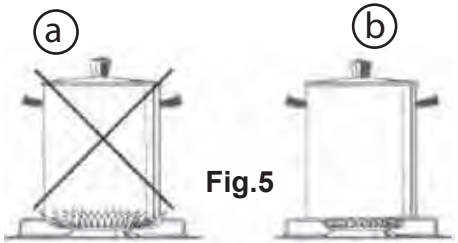


Fig.5

C.- INSTALACIÓN:

La instalación de su encimera Ursus Trotter debe ser realizada únicamente por personal calificado, la no observancia de esta instrucción cesa la garantía del artefacto y libra al fabricante de cualquier daño que pueda ocasionarse por dicho concepto.

Los cantos de la encimera deben quedar a un mínimo de 7,5 cm de paredes adyacentes que sobresalgan por sobre el nivel del artefacto. La encimera lleva de fábrica un burlete hermetizador el cual se adhiere al contorno inferior de la encimera, cuidadosamente posicionar el burlete a tope sellando las uniones, (no se debe sobreponer en la unión del burlete) cortar los extremos de los burletes si fuese necesario para su perfecto calce (figura 2).

Ubicar la encimera de tal modo que quede sobrepuesta descansando sobre los burletes sello, en la cubierta del mueble de cocina. La fijación se hace atornillando las escuadras de fijación a la encimera contra la parte inferior de la cubierta del mueble.

IMPORTANTE: Siendo el burlete de fábrica suficiente para el sellado, no es necesario adicionar otros elementos selladores como goma silicona, etc., los cuales en caso de una revisión de la encimera, dificulta retirarla.

Si la instalación se va a realizar en un mueble sobre un horno de empotrar, se deben respetar las medidas que se indican en la figura 3, con el objeto de dejar una adecuada ventilación.

La conexión eléctrica de la encimera y el horno de empotrar debe ser independiente, de esta manera se asegura una fácil extracción en el momento de una mantención.

Gabinetes superiores o campanas, deben estar a una altura de a lo menos 650 mm de la cubierta de la encimera.

Tener especial atención en que los cables de alimentación eléctrica no queden pasando ni tocando el cuerpo del horno de embutir ubicado bajo la encimera.

Si el cable de alimentación está dañado, deber ser sustituido por el fabricante, por su servicio de posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

En caso de que la encimera quede instalada en un mueble de cocina, la conexión eléctrica como de gas deben quedar en un espacio libre, exclusivo para la instalación.

Tener especial atención en que los cables de alimentación eléctrica no queden pasando ni tocando el cuerpo del horno de embutir ubicado bajo la encimera.

Para facilitar las mantenciones y revisiones es recomendable instalar la alimentación de gas con un conector o manguera flexible roscado exclusivo para uso de gas. Este conector o tubo flexible debe estar instalado en forma tal que no quede expuesto a partes móviles del mueble de encastramiento (como cajones)