URSUS TROTTER®

Desde 1937

ENCIMERA A GAS

UT PRIME GLT5

GARANTÍA 2 AÑOS GARANTÍA

ENCENDIDO ELECTRÓNICO

304 ACERO INOXIDABLE

5 QUEMADORES



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



INTRODUCCIÓN:

La encimera Ursus Trotter modelo **UT PRIME GLT5** 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 del artefacto son compatibles.

b) Las condiciones de reglaje de este artefacto deben estar inscritas sobre la etiqueta (o placa de características).

c) 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 aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.

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.

B.- GENERALIDADES:

La Encimera modelo **UT PRIME GLT5**, de cinco quemadores tiene una llama pequeña, dos medianas, una rápida y una extra rápida (triple corona) que va en la zona izquierda de la encimera.

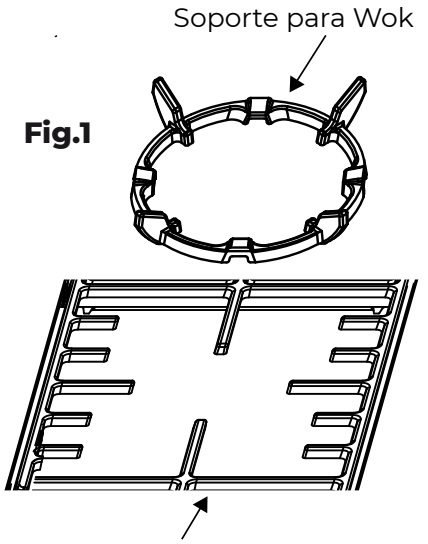
Las tapillas superiores de los quemadores son de acero enlozado y deben lavarse de vez en cuando con agua caliente, detergente no abrasivo y escobilla.

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.

La encimera **UT PRIME GLT5**, dispone de un accesorio soporte para Wok de fierro fundido.

ADVERTENCIA: El soporte Wok se debe instalar sobre la parrilla de cubierta del quemador triple corona y la posición correcta es la indicada en fig. N° 1.

Fig.1



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 válvula de su encimera **UT PRIME GLT5** 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 se 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 minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.

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

Los indicadores ubicados en el panel de control, muestran a cual quemador corresponde cada perilla de control. 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 (ver: Fig.2.b), entre cada llama existe una pequeña llama de estabilización que asegura una óptima llama quemador.

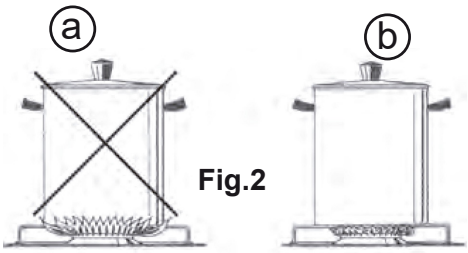


Fig.2

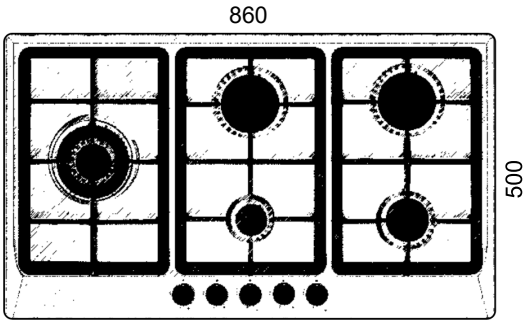
En caso de que la llama del quemador no esté funcionando en forma normal (ver:Fig.2.a), verificar que no hayan obstrucciones en el quemador, inyector, y que el tipo de gas de la cocina corresponde al que se esté usando.



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.

Figura 3



Medidas en milímetros

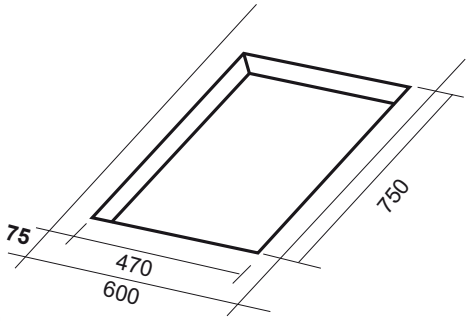


Figura 4

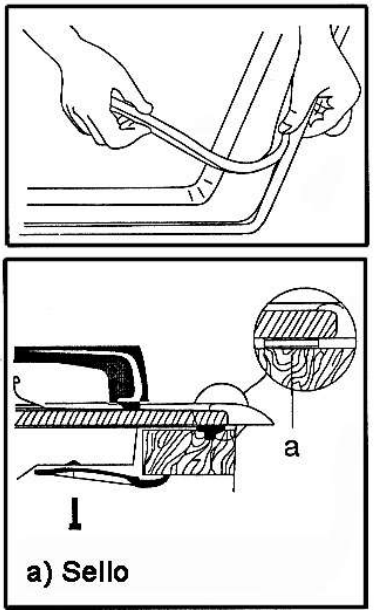
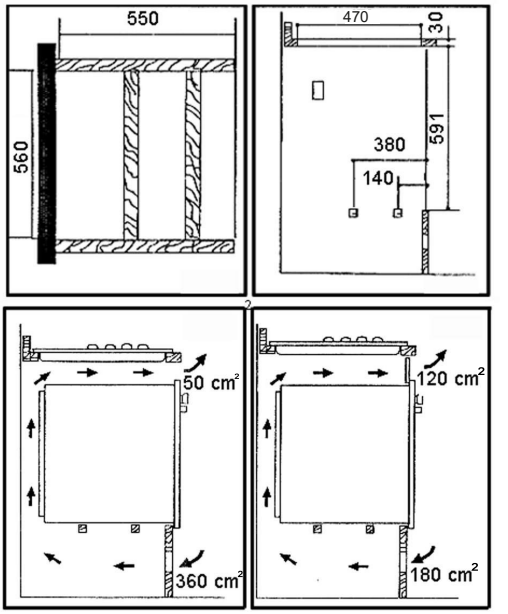


Figura 5



Los bordes de la encimera deben quedar a un mínimo de 75 mm 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 4).

Ubicar la encimera de tal modo que quede sobrepuesta descansando sobre los burletes hermetizador, 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 N° 5, 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 las parrillas de cubierta de la encimera.

Tener especial atención en que los cables de alimentación eléctrica no queden pasando ni tocando el cuerpo del horno de empotrar 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.

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 empotramiento (como por ejemplo, un cajón).



D.- CONEXIÓN DE GAS:

La conexión a la red de gas de G 1/2", debe ser por medio de un conector flexible para gas. Se de instalar una llave de paso de buena calidad, la que debe quedar visible y accesible al 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.

El tubo flexible se debe instalar de forma que no pueda entrar en contacto con una pared móvil del mueble de empotramiento y no debe pasar por un lugar susceptible de sobrecargarse".

La longitud del tubo de elastómero con cubierta metálica y conexión roscada, no debe superar los 1,5 metros y cuando sea necesario debe permitir que el artefacto pueda ser extraído del mueble en forma fácil y segura.

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.

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.



E.- LIMPIEZA:

Previo a iniciar la limpieza de su Encimera a gas **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 panel 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 enlozado por lo que para su limpieza se recomienda retirar de la cubierta con cuidado. Se deben dejar remojando en agua caliente con detergente para soltar la grasa que pudiese tener adherida y posteriormente limpiar con una esponja no abrasiva.

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

Para optimizar el consumo de gas y mejorar el rendimiento, solo utilizar recipientes con fondo plano, cuyas dimensiones sean adecuadas a los quemadores según las indicadas en tabla de recipientes (Pagina N°9).

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

Si el giro del vástago de la válvula se hace difícil, será necesario engrasar el cono interior de la válvula. 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 5.

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.

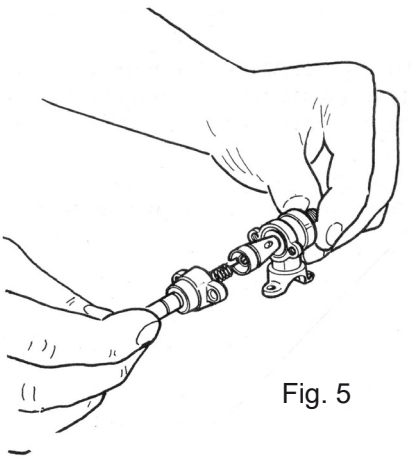


Fig. 5

G.- ADAPTACIÓN DE GASES:

La adaptación de la encimera a otro tipo de gas a la que fue regulada de fabrica, debe ser realizada solamente por instaladores autorizados por la SEC o por el servicio técnico autorizado por el fabricante, cumpliendo minuciosamente todas las indicaciones de seguridad referente a la instalación y conexión del artefacto contempladas en el DS N°66 de la SEC.

Para la regulación de gas se debe realizar cambio de inyectores y regulación de caudal mínimo:

Cambio de inyectores:

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 diámetros de inyectores para identificar los inyectores que corresponden por cada quemador. Ponga una etiqueta cerca de la placa característica distinguiendo la nueva regulación.

Regulación de caudal mínimo:

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



FICHA TÉCNICA

Modelo	Alto (mm)	Ancho (mm)	Fondo (mm)	Tipo de gas	Consumo nominal	Consumo térmico Nominal	Consumo Electr.
GLT5	95	860	500	Licuado	718 g/h	9,85 kW	1,2 W
				Natural	0,92 m3/h		

Medidas en mm	Diámetro inyectores		Tabla diámetro recipientes	
	Gas Lic.	Gas Nat.	Diam. Min	Diam. Max
Q. Semi Rap. (x2)	0.65	0.97	120	200
Q. Rápido	0.80	1,10	180	220
Q. Triple corona	0.90	1.30	220	260
Q. Auxiliar	0.50	0.72	120	160

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 II2H-3B/P
Clase 3

Eficiencia energética		
Gas	Clase	η (%)
G.L.P.	A	59
G.N.	A	59

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
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 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

GARANTIA Y SERVICIO PERMANENTE URSUS TROTTER

INDUSTRIA METALURGICA URSUS TROTTER S.A.
Una industria Chilena con Precisión Alemana que da Confianza
San Pablo 3747 Santiago - Chile - Teléfono: *232218030
Fabricado para Ursus Trotter por A.Z.E.C.L. R.P. /
166 Y. N. R, C. New Industrial A. Y., 321300 China
ventas@ursustrotter.cl

Sujeto a alteración sin previo aviso

04.25