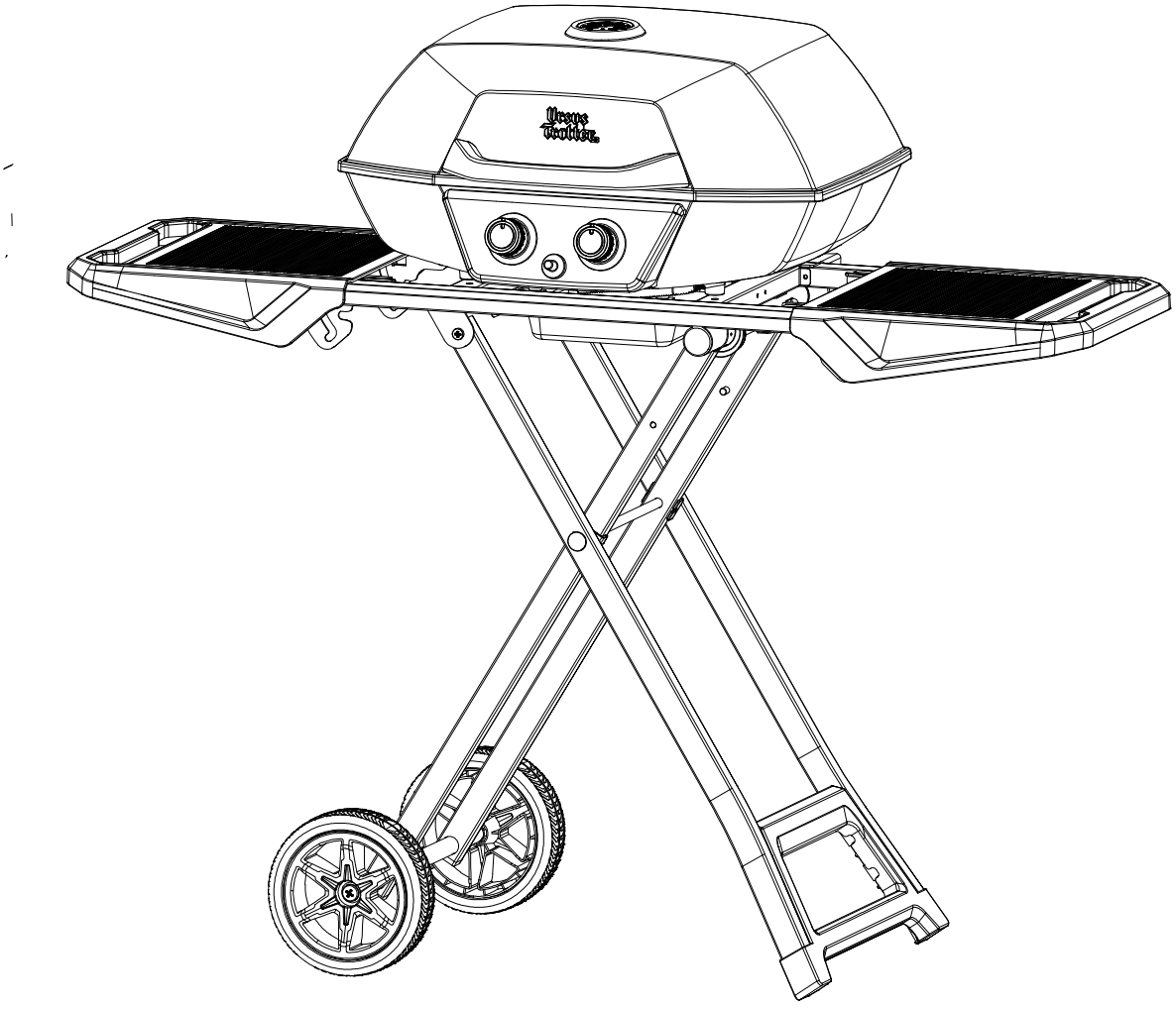
PARRILLA A GAS MODELO
UT MASTER GRILLER



Guarde las presentes instrucciones para futuras consultas

Importante: Tener precaución de no botar el presente manual junto con el embalaje

20/01/2022

IMPORTANTE INFORMACION DE SEGURIDAD



ADVERTENCIA

SAQUE COMPLETAMENTE LAS BANDEJAS LATERALES ANTES DE USAR LA PARRILLA!
CIERRE EL BLOQUEO DE LAS PATAS ANTES DE MOVER LA PARRILLA!

No intente ensamblar su parrillas sin antes haber leído y entendido completamente el presente manual. Ante cualquier duda contáctese con el servicio técnico autorizado de la marca. Mantenga este instructivo en un lugar accesible para posibles futuras consultas.

NOTA: **ESTE ARTEFACTO NO ESTA DISEÑADO PARA SER INSTALADO EN VEHÍCULOS O BOTES DE NINGUN TIPO.**



ADVERTENCIA

1. Siempre apague el paso del gas desde la válvula del cilindro de gas, y desconecte antes de mover la parrilla de su ubicación.
2. No seguir las instrucciones y advertencias de este manual puede resultar en un accidente tanto a las personas como a la propiedad.
3. Algunas parte de esta parrilla pueden tener cantos filosos - especialmente partes que se mencionan en el presente manual. Usar guantes de protección adecuados si fuese necesario.
4. Utilizar únicamente al aire libre.
5. Consultar las instrucciones antes de utilizar este aparato
6. Atención: Ciertas partes pueden estar calientes durante el uso, evitar que niños y personas mayores estén en la proximidad de la parrilla.
7. No mueva la parrilla mientras esta está en funcionamiento.
8. Apague el paso del gas desde el regulador en el cilindro una vez que no se esté usando la parrilla.
9. No realice ninguna modificación al artefacto puede provocar una accidente.
10. Nunca deje el cilindro de gas bajo la parrilla ya que la manguera podría tocar alguna parte caliente y provocar una accidente.
11. Si la superficie donde esta ubicada la parrilla se encuentra sobre 50ºC, ésta debe protegerse.
12. Mantenga los alrededores de la parrilla libres de material inflamable.
13. Nunca deje que un niño manipule la parrilla juegue en su cercanía.
14. Esta parrilla es sólo para uso exterior. Nunca la utilice en espacios interiores, como carpas, patios cerrados, garajes, o superficies que pudiesen inflamarse.
15. Use la parrilla a mínimo 1 metro de cualquier muro, y sobre 3 metros de objetos que pudiesen inflamarse con una chispa, pilotos de calefon, artefactos eléctricos encendidos, etc.
16. No utilice esta parrilla bajo un árbol o estructuras inflamables.
17. Esta parrilla está diseñada para ser usada sólo con Gas Licuado. Nunca utilice otro tipo de gas o combustibles sólidos como carbón.
18. Nunca encienda los quemadores con la tapa cerrada. Gas acumulado en su interior podría causar una explosión.
19. Revise las llamas de los quemadores en forma periódica.
20. Apague el suministro de gas desde la válvula del cilindro cuando la parrilla no esté en uso.

PELIGRO

- **NUNCA** guarde cilindros de gas de repuesto en la cercanía de la parrilla.
- Si percibe olor a gas apague inmediatamente la parrilla y una vez que no haya llama en el quemador desconectar del cilindro de gas y llamar al servicio técnico autorizado.
- Los cilindros de gas sólo se pueden cambiar en la parrilla en lugares exteriores y bien ventilados y lejos de cualquier fuente de ignición.
- Se debe utilizar guantes protectores durante la manipulación de elementos especialmente calientes.
- Las partes precintadas por el fabricante, o su mandatario, no deben ser manipuladas por el usuario.
- No modificar el aparato.

MUY IMPORTANTE: DESCONECTE SIEMPRE EL CILINDRO DE GAS CUANDO LA PARRILLA NO ESTÉ EN USO.

Asegúrese que el cilindro de gas siempre se encuentra a una altura inferior al punto de conexión en la parrilla.
Siempre ubique el cilindro de gas a un costado de la parrilla en una superficie plana.
NUNCA lo deje apoyado o bajo la parrilla. Especial atención se debe tener que la manguera o el cilindro de gas no estén en contacto con superficies calientes o cantos afilados.

PELIGRO

- **NUNCA** guarde cilindros de gas de repuesto en la cercanía de la parrilla.
- Si percibe olor a gas apague inmediatamente la parrilla y una vez que no haya llama en el quemador desconectar del cilindro de gas y llamar al servicio técnico autorizado.
- Los cilindros de gas sólo se pueden cambiar en la parrilla en lugares exteriores y bien ventilados.

MUY IMPORTANTE: DESCONECTE SIEMPRE EL CILINDRO DE GAS CUANDO LA PARRILLA NO ESTÉ EN USO.

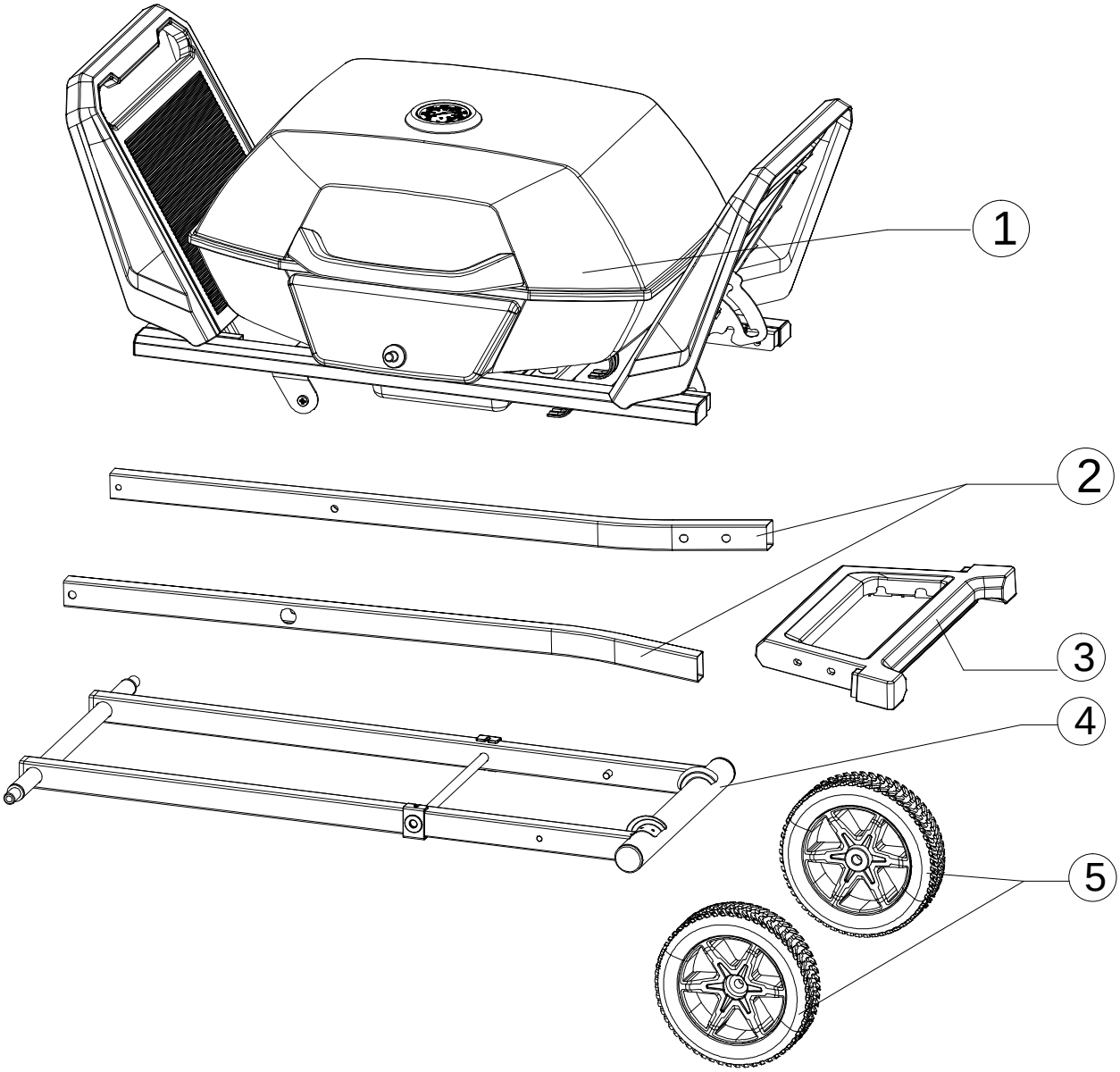
Asegúrese que el cilindro de gas siempre se encuentra a una altura inferior al punto de conexión en la parrilla.
Siempre ubique el cilindro de gas a un costado de la parrilla en una superficie plana. Nunca lo deje apoyado o bajo la parrilla. Especial atención se debe tener que la manguera o el cilindro de gas no estén en contacto con superficies calientes o cantos afilados.

DATOS TECNICOS

Producto	PARRILLA A GAS
Modelo	UT MASTER GRILLER
Marca	URSUS TROTTER
Tipo de gas	G.L.P.
Presión de gas	28 mbar

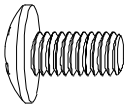
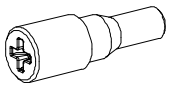
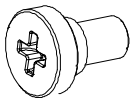
Categoría	I_3
Medida Inyectores(mm)	0.73 x 2
Potencia Nominal (kW)	4.0
Consumo (g/h)	292
Nº de Serie	

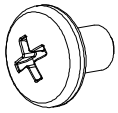
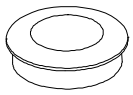
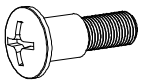
VISTA EXPLOSIVA



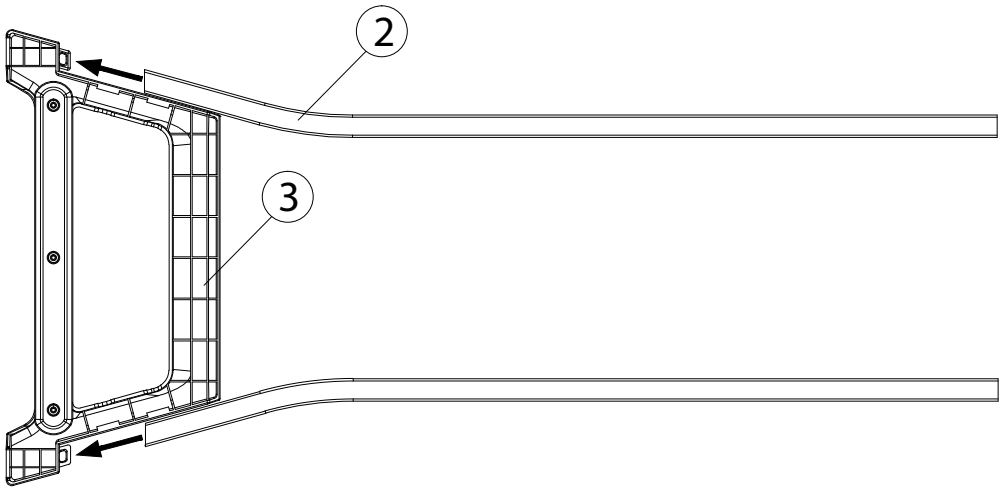
Nº	Nombres de piezas
1	Conjunto de cuerpo de parrilla.
2	Soporte del cuerpo de parrilla
3	Manilla de carro
4	Soporte de ruedas
5	Ruedas

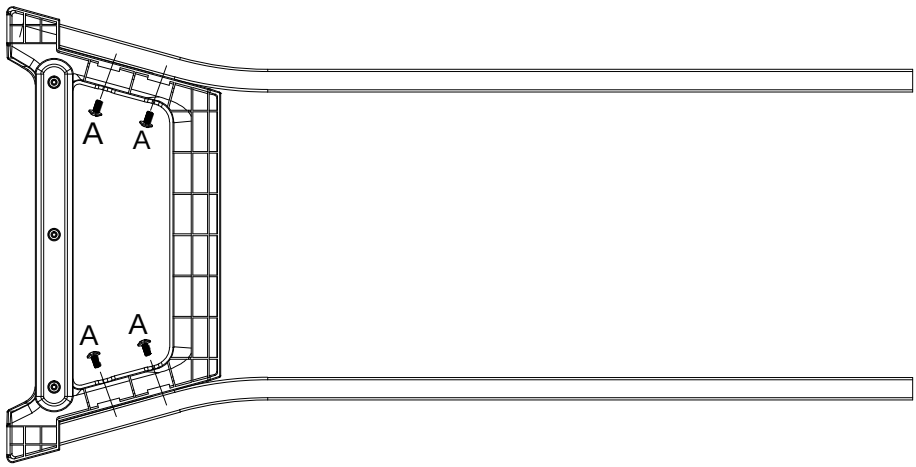
PARTES DE ENSAMBLE

Nº	Descripción	Figura	Cant.
A	Tornillos M6 x 16		4
C	Tornillos para cerradura de carro		2
E	Tornillos M6 x 3		2

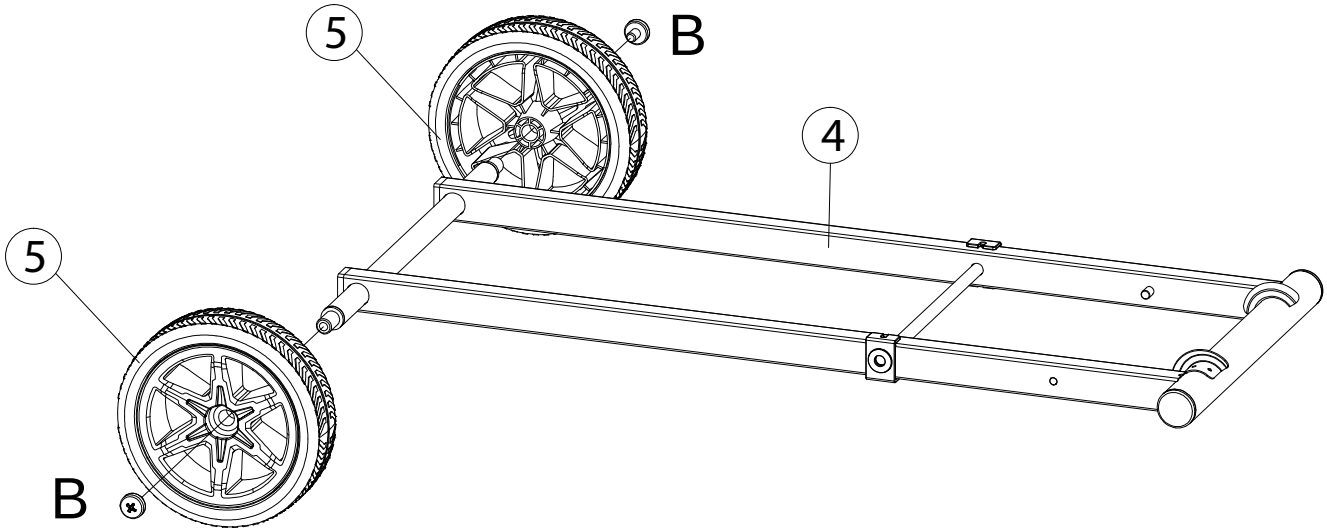
Nº	Descripción	Figura	Cant.
B	Tornillo para bloqueo de rueda		2
D	tapón		2
F	Tornillos M6 x 12		4

Paso 1: Ensamble la manilla al soporte.

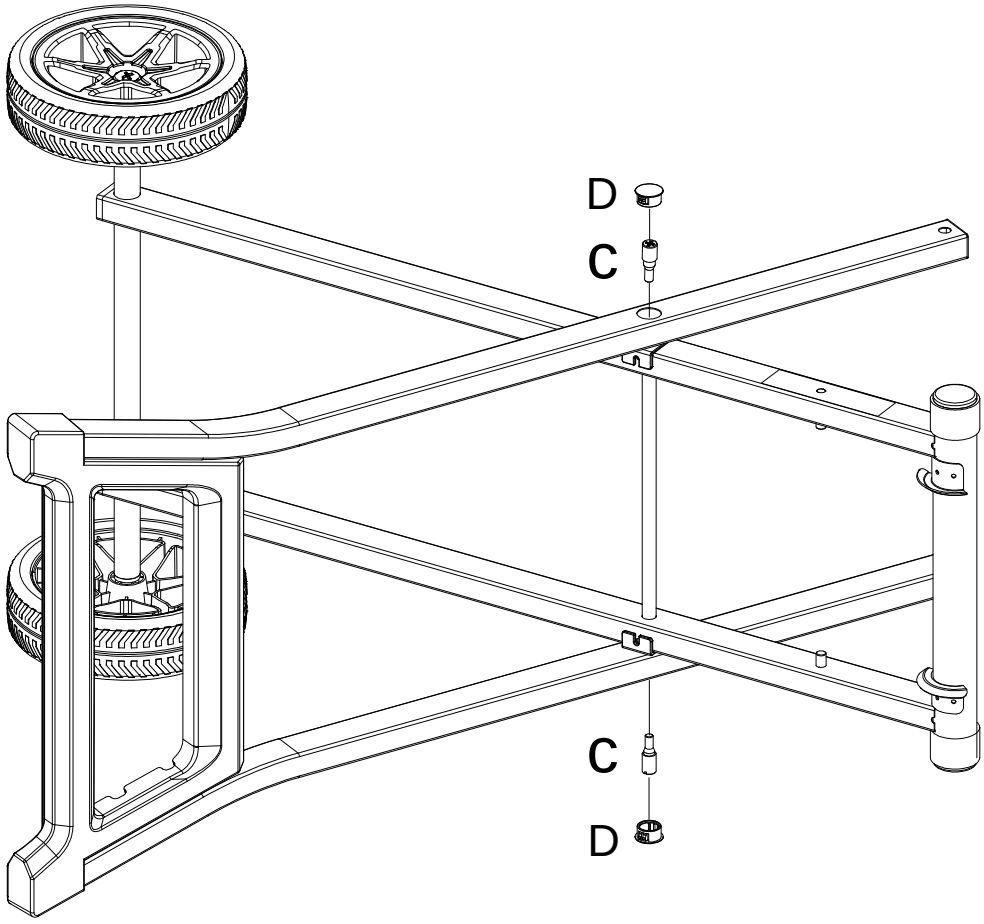




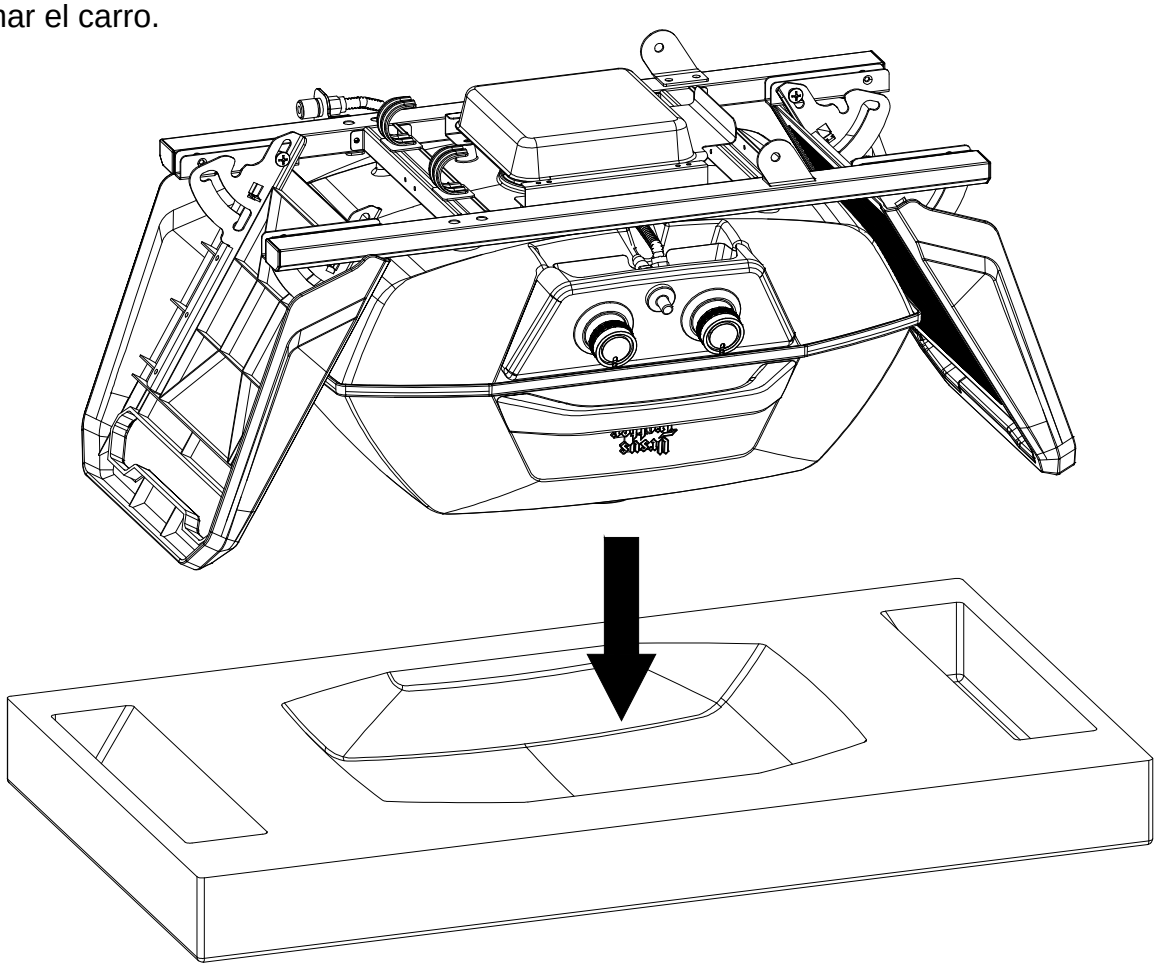
Paso 2: Ensamble las rueda en el soporte.



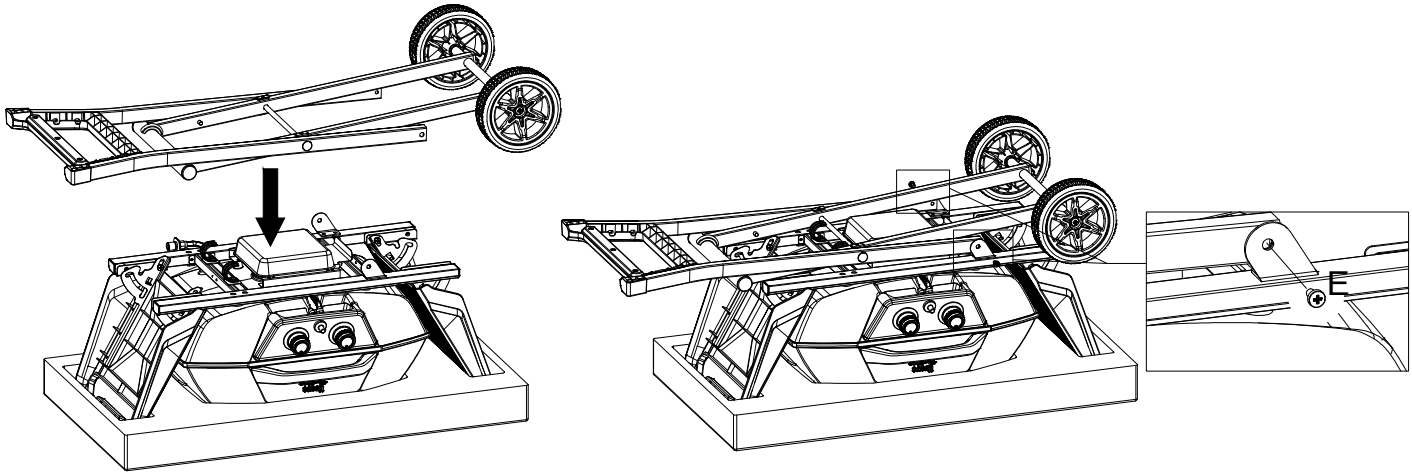
Paso 3: Ensamble los soportes del carro.



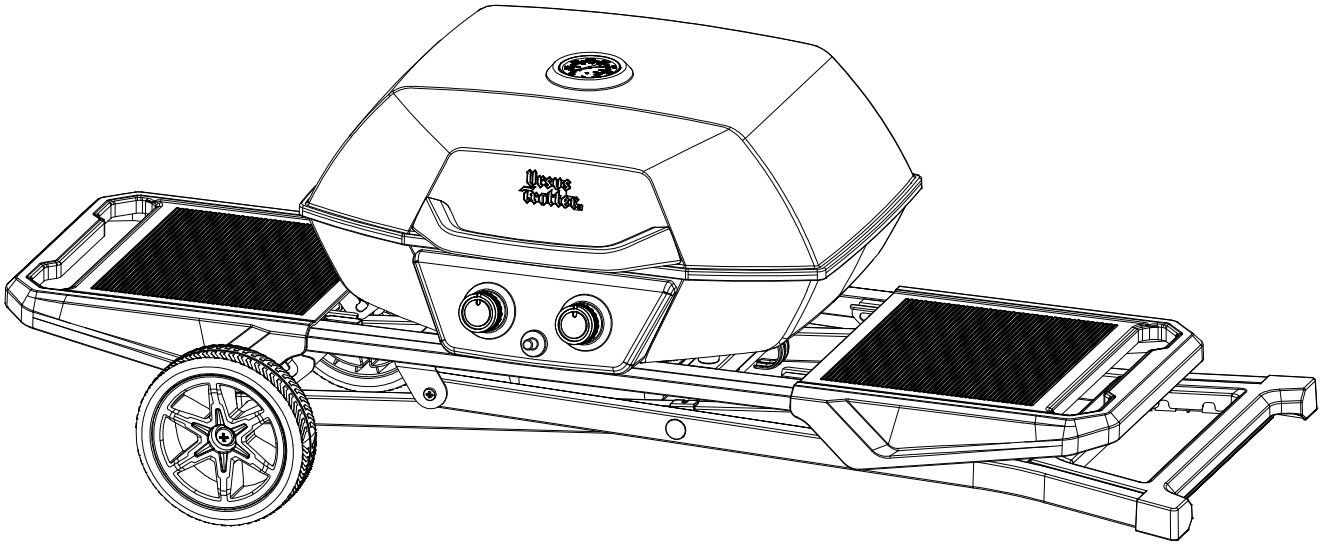
Paso 4: Girar el cuerpo de la parrilla y colocarlo sobre la espuma superior del embalaje, para armar el carro.



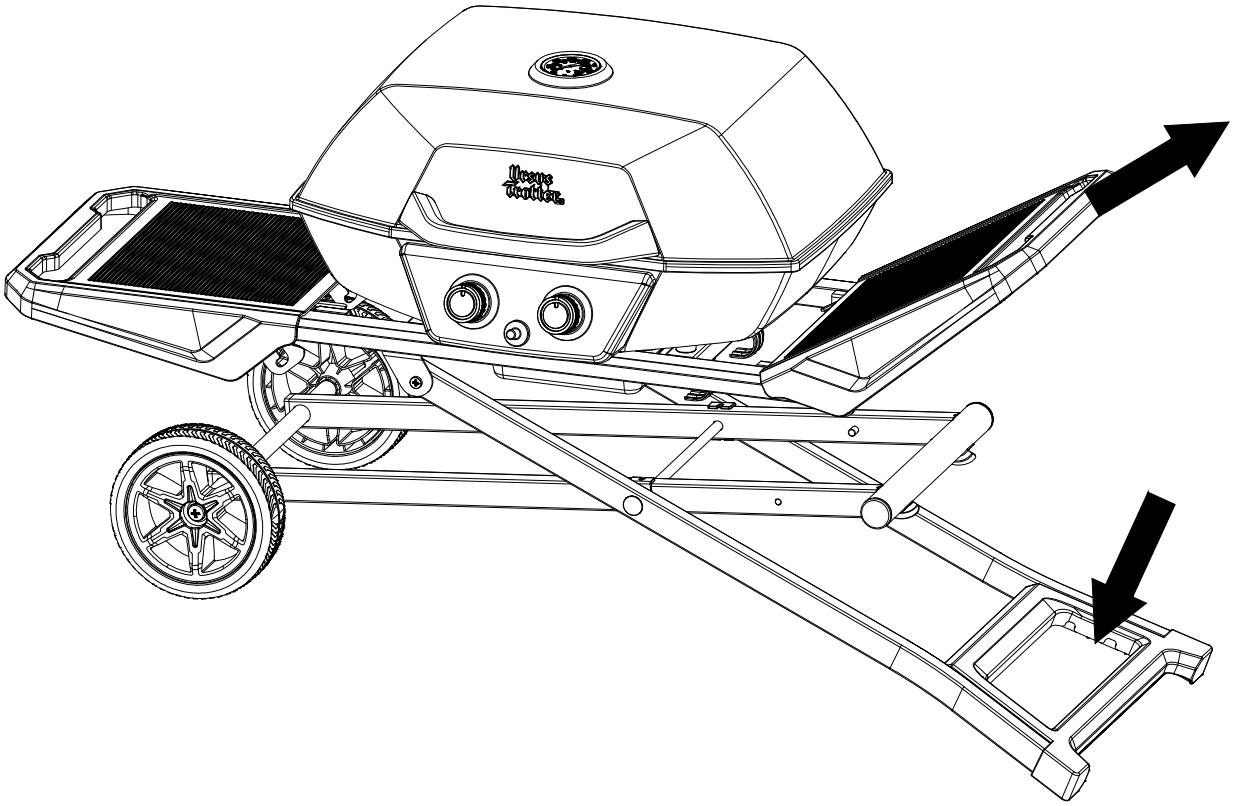
Paso 5: Instale el soporte de carro en el cuerpo de la parrilla como se indica la figura.



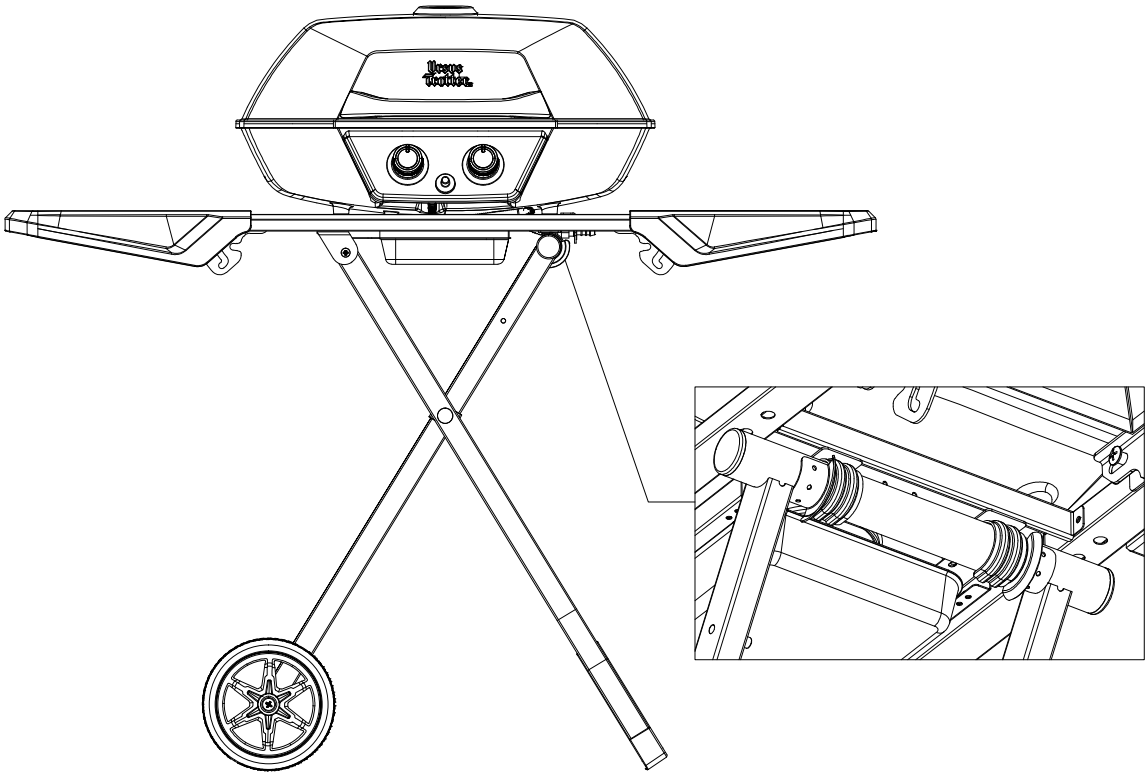
Paso 6: Después de la instalación del soporte de carro, coloque la parrilla en el suelo plano hacia arriba.



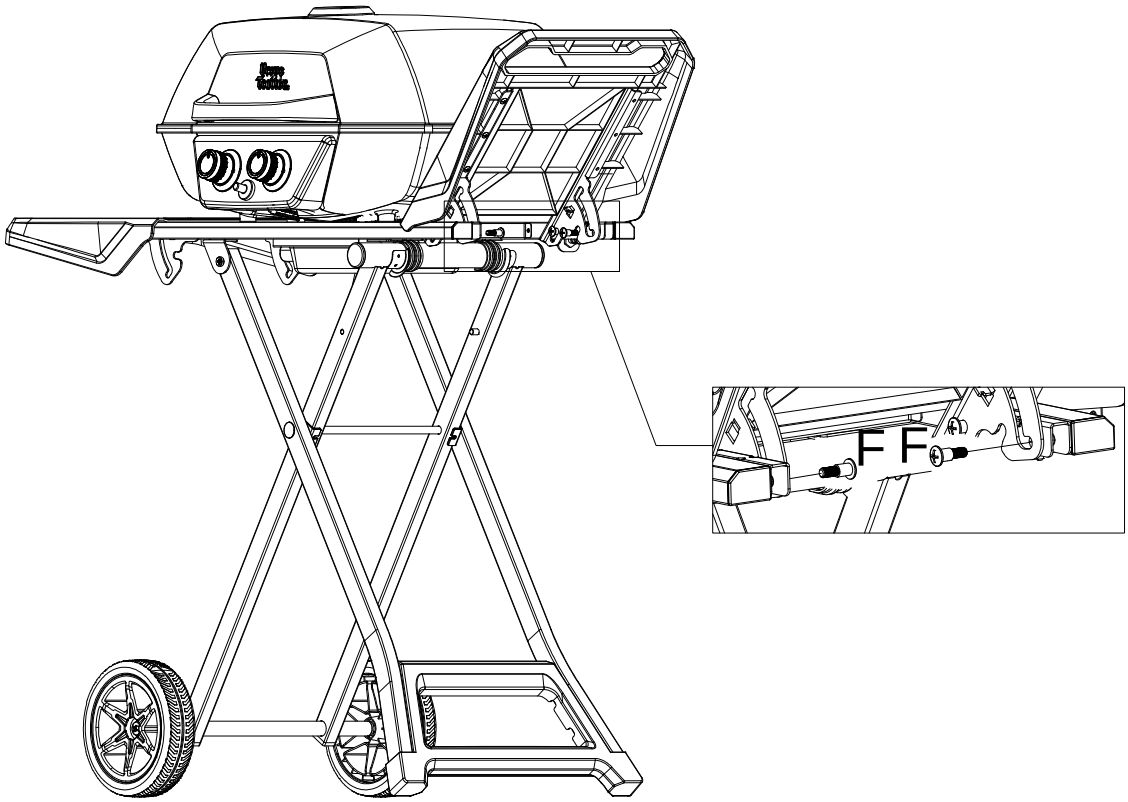
Paso 7: Presione con uno de los pies la manilla del soporte, enseguida tire de la manilla de la mesa lateral derecha y coloque la parrilla en posición vertical.



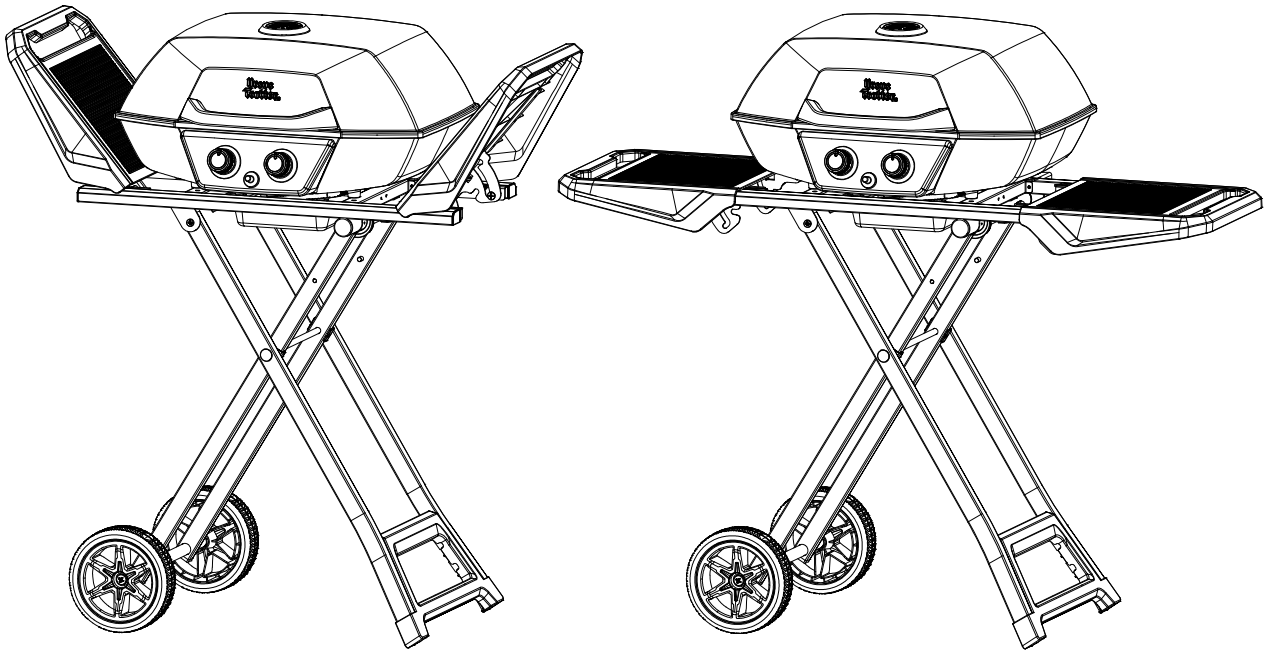
Paso 8: Coloque la parrilla en posición vertical como se indicó anteriormente; asegúrese de que el tubo se encuentre en la posición de alojamiento.



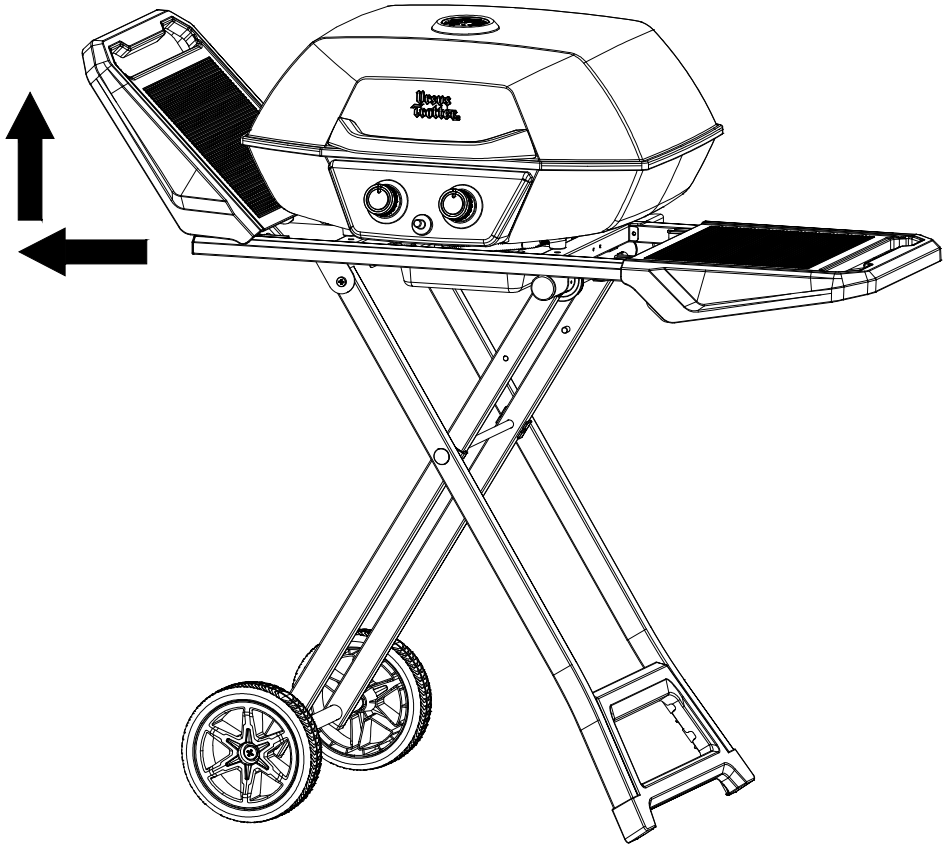
Paso 9: Levante las mesas laterales izquierda y derecha y bloquéelas con el tornillo M6.



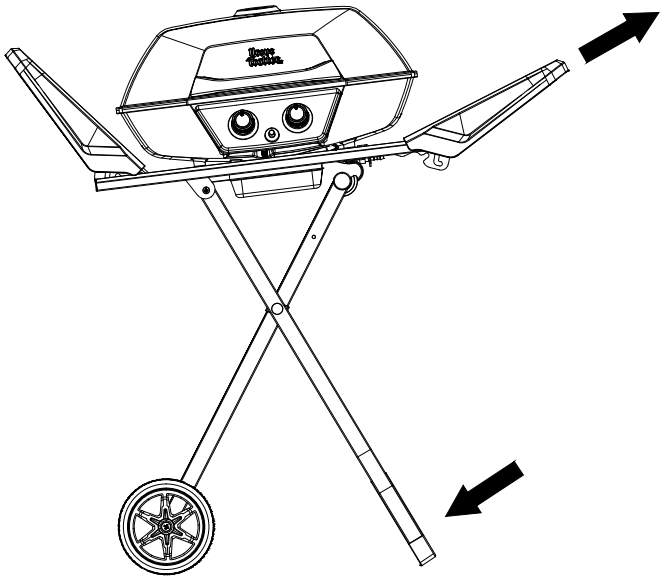
Paso 10: Instalación completa de la parrilla.

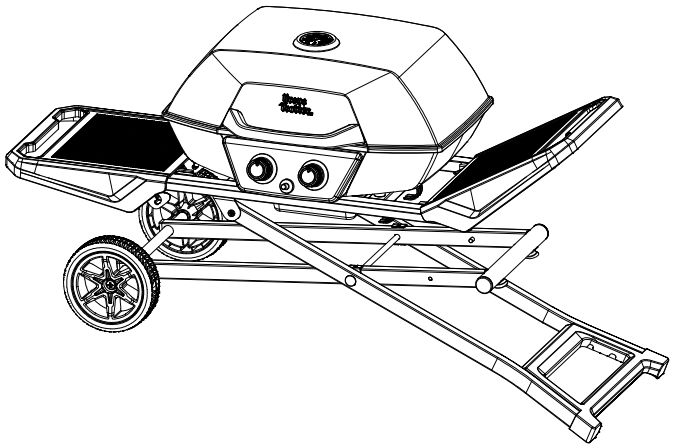


Paso 11: Para plegar la parrilla, tire de la manilla de la mesa lateral del lado izquierdo y levántela.

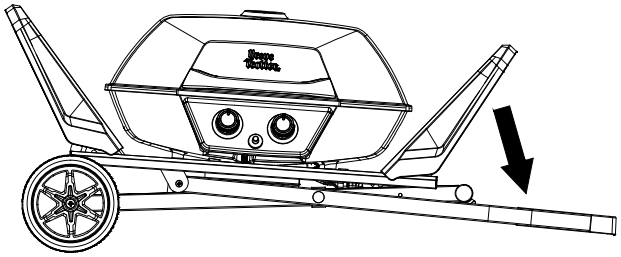


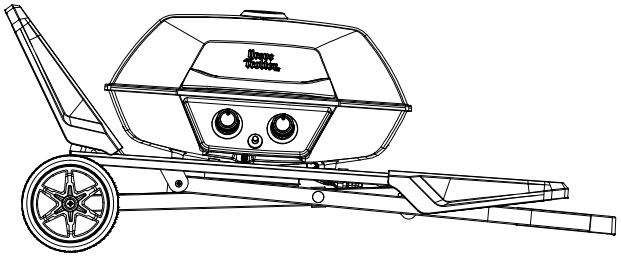
Paso 12: Presione con uno de los pies la manilla del soporte, enseguida tire de la manilla de la mesa lateral derecha y baje la parrilla lentamente.



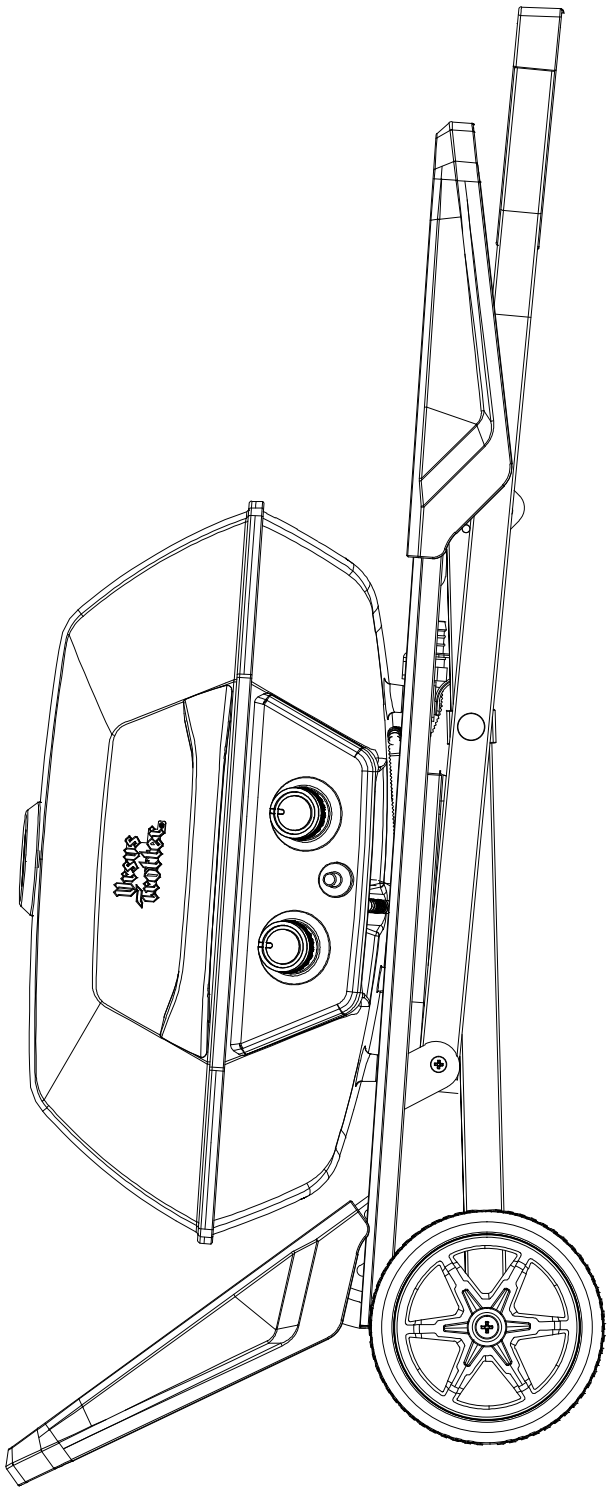


Paso 13: Para finalizar, coloque la mesa lateral del lado derecho hacia abajo para bloquear el carro.





Paso 14: PEstado de plegado en posición vertical.



- La manguera debe colgar libremente sin curvas, torsión, tensión, pliegues o torceduras que puedan obstruir el flujo libre de gas. Siempre inspeccione la manguera para ver si hay cortes, grietas o desgaste excesivo antes de usarlo.
- Aparte del punto de conexión, ninguna parte de la manguera debe tocar ninguna parte de la Parrilla caliente. Si la manguera muestra algún signo de daño, debe ser reemplazada por una manguera adecuada para el Gas Licuado que cumpla con las normas nacionales del país de uso.
- La longitud de la manguera no debe exceder de 1,5 metros.
- Asegúrese de que la manguera no esté torcida después de la instalación.

Cilindro de gas de 5, 11, o 15kg, Requisitos:
Este aparato se suministra con un regulador de GLP certificado de 28 mbar montados en una manguera, con conectores incorporados con tuerca 3/8" hilo izquierdo.

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. Si la manguera el cambiada por el usuario, debe comprobar antes de encender que no haya fuga de gas en ambos extremos.

- Asegúrese de que todas las perillas de control de gas estén en su posición OFF.
- Retire la tapa protectora de la salida de la válvula del cilindro.
- Inspeccione la salida de la válvula y el conjunto del regulador. Busque cualquier daño o escombros. Elimine los desechos. Inspeccione la manguera por daños. Nunca intente utilizar equipo dañado o conectado. Póngase en contacto con su distribuidor local de gas para su reparación.
- Conecte el conjunto del regulador a la válvula en el cilindro de gas, baje el seguro del regulador para que este quede fijo, y posteriormente gire la llave de paso de gas desde el regulador.
- Utilice una solución de agua con jabón para comprobar todas las conexiones de fugas antes de intentar encender la parrilla. Si se encuentra una fuga, apague la válvula del cilindro y no use la parrilla hasta que un distribuidor local de gas pueda hacer reparaciones.

PRUEBA DE FUGA DE GAS

Aunque todas las conexiones de gas en la parrilla se prueban con fugas en la fábrica antes del embarque, se debe realizar una comprobación completa de estanqueidad de gas una vez que el usuario haya completado el montaje. Revise periódicamente todo el sistema para ver si hay fugas, así como cada vez que se retira o reemplaza el cilindro de gas e inmediatamente verifique si se detecta el olor del gas.

Antes de la prueba:

1. Asegúrese de que todo el material de embalaje se haya retirado de la parrilla incluyendo las correas de sujeción del quemador.
2. **No fume** mientras se prueba la fuga.
3. **Nunca** pruebe las fugas con una llama abierta.
4. Haga una solución de jabón con una parte de detergente líquido y una parte de agua. Prepare una botella de spray, cepillo o trapo para aplicar la solución a las conexiones. Para la prueba de fugas inicial, asegúrese de que el cilindro esté lleno.
5. La parrilla debe ser probada al aire libre en un área bien ventilada, lejos de fuentes de ignición tales como aparatos de gas o eléctricos y materiales inflamables.
6. Mantenga la parrilla lejos de llamas abiertas y / o chispas durante la prueba.

PRUEBA:

1. Asegúrese que todas las perillas se encuentran en posición "●".
2. Compruebe que el regulador de presión esta bien fijo a la válvula del cilindro de gas.
3. De el paso de gas desde el regulador de presión. Para lo anterior gire la perilla ubicada en el costado del regulador de presión hasta que se vea por su parte superior una impresión de una llama. Lo anterior indicará que se encuentra abierto el paso de gas por el regulador hacia la parrilla.
4. Revise todas las conexiones desde el cilindro de gas hasta la conexión de la manguera a la parrilla por fugas de gas, usando una solución jabonosa y aplicar con una brocha, esponja o paño.
5. En el caso que apareciesen burbujas que aumentan su tamaño, esto significará que hay una fuga de gas en esa conexión.
   Corte el suministro de gas desde el regulador de presión en el cilindro de gas y apriete nuevamente la zona en la cual se encontró la fuga de gas y compruebe nuevamente.
6. Si la fuga de gas no se detiene, NO INTENTE REPARARLA POR CUENTA PROPIA. Llame a nuestro servicio técnico autorizado.
7. Siempre cierre la válvula en el regulador de presión después de realizar la revisión de fuga de gas.
8. Solo utilizar componentes originales suministrados por el fabricante. Uso de componentes alternativos puede derivar en un accidente y deja su artefacto fuera de garantía.

LISTA DE REVISIÓN FINAL PREVIO ENCENDIDO

1. Mantenga al menos 1 metro entre la parrilla costados y respaldo de construcciones combustibles.
2. No debe haber construcción combustible desprotegida sobre la parrilla.
3. Todo tipo de accesorio de embalaje debe ser removido.
4. Asegúrese que los quemadores estén correctamente ubicados frente a sus respectivos inyectores.
5. Confirme que las perillas giran en forma correcta.
6. Compruebe que la parrilla se encuentra totalmente sin fugas de gas.
7. Este totalmente informado del uso dy del apagado de la parrilla desde el regulador de presión.

INSTRUCCCIONES DE ENCENDIDO

ADVERTENCIA

Antes de encender:

Inspecciones completamente la red de gas antes de encender. Si la manguera presenta cualquier tipo de daño, reemplásela antes de usar. La manguera nueva debe ser acorde a la normativa S.E.C. vigente.

- **SIEMPRE REVISE LA MANGUERA ANTES DE USAR LA PARRILLA.**

Para encender los quemadores:

1. Gire todos los mandos de control de gas en posición “ ●”, luego abra la válvula del regulador de gas. Siempre mantenga la cara y el cuerpo tan lejos de la parrilla como sea posible cuando la encienda.

2. Abra la tapa antes de encender.

3. Presione y mantenga presionado el botón del encendedor, y al mismo momento presione y gire la perilla de control lentamente a la posición “ 🔥 ”. El electrodo encenderá el quemador.

Observe el quemador para asegurarse de que las llamas están apareciendo en las perforaciones del quemador. Gire la perilla de control a la posición “ ● ” (APAGADO) INMEDIATAMENTE si el quemador no se enciende en 5 segundos. Espere 2 minutos para que el gas se disipe y repita el procedimiento de encendido.

4. Puede encender el quemador manualmente si el encendido electrónico falla. Usando un guante de protección, sostenga una larga pinza de cocina o alargue el encendedor de gas a lo largo de los puertos de la llama del quemador y encienda el control de gas a la posición “ 🔥 ”. Observe el quemador para asegurarse de que las llamas están apareciendo en las perforaciones.

5. Una vez que el primer quemador esté encendido, el segundo se encenderá ajustando su mando de control en posición “ 🔥 ”.

Mantenga una botella de agua jabonosa cerca de la parrilla y compruebe toda la conexión de gas antes de su uso, No encienda la parrilla si percibe olor a gas.

CARACTERISTICAS 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.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Uso general:
Los quemadores de la parrilla abarcan toda la superficie de cocción y están laterales para minimizar el bloqueo de la grasa y los residuos que caen.
Siga las instrucciones de encendido impresas en el panel de control.

Cocinar en la parrilla:
Asar a la parrilla requiere calor alto para quemar y dorar adecuadamente. La mayoría de los alimentos se cocinan en el ajuste de calor al máximo durante todo el tiempo de cocción. Sin embargo, cuando se asan a la parrilla grandes trozos de carne o de aves de corral, lo mejor es convertir el calor en un ajuste más bajo después del dorado inicial. Esto cocina la comida sin quemar el exterior. La carne cocinada durante un largo tiempo o esparcida con un adobo marinada también necesitará un ajuste más bajo de calor cerca del final del tiempo de cocción.

Pre-calentamiento. Para una mejor resultado de cocción es conveniente pre-calentar la parrilla. Encienda la parrilla y baje la tapa dejando el quemador funcionar a máxima potencia por 5 a 10 minutos.
Ponga la comida sobre la parrilla y proceda a cocinar según sea su voluntad.

NOTA: Esta parrilla está diseñada para cocinar eficientemente sin necesidad de rocas de lava o briquetas de ningún tipo.

ATENCION - LLAMAS DE GRASA

Vacíe y limpie el receptáculo de grasa después de cada asado.
Si la parrilla se va a usar por tiempos prolongados, puede ser necesario cada tanto tiempo apagar la parrilla para que se enfríe el depósito de grasa y se pueda proceder a su limpieza. El tiempo que se requiera para su limpieza variará según el tipo de carne que se este cocinando y la cantidad de grasa que tenga. No seguir esta instrucción puede derivar en una inflamación de la grasa, pudiendo producir un accidente al usuario y daño al artefacto.

1. En el caso que se inflame la grasa:
2. Si es seguro apague los quemadores llevando las perillas a la posición " ● " (APAGADO)
3. Mantenga a las personas lejos de la parrilla hasta que el fuego se consuma.
4. **No cierre** la tapa de la parrilla.
5. **No saque** el receptáculo de grasa.
6. **NUNCA** arroje agua a la parrilla. Si requiere usar un extintor, que este sea de polvo.
7. Si el fuego no aminora con el tiempo y aparentemente aumenta, llame a los bomberos.

CUIDADO Y MANUTENCIÓN

Manutención:

1. Mantenga el área de la parrilla libre de materiales combustibles, gasolina u otro líquido o vapor inflamable.

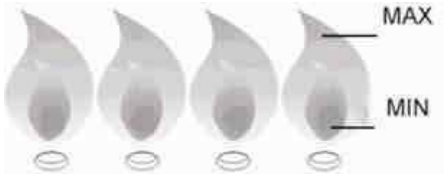
2. Visualmente revise la llama de los quemadores de la siguiente forma:

a. Remueva las parrillas de hierro fundido y el deflector de los quemadores.

b. Encienda los quemadores

c. Encienda los quemadores de posición máximo a mínimo. Revise el estado de la llama. La llama en posición mínimo debe ser más pequeña que en posición máximo, como se ve en la siguiente imagen.

d. Siempre revise la llama, vea PROBLEMAS Y SOLUCIONES.



e. En caso de una situación anormal, llame a nuestro servicio técnico para realizar una manutención.

LIMPIEZA

Limpieza de áreas enlozadas.

Utilice siempre los métodos más suaves para limpiar las piezas.

NO ULTILICE DETERGENTES ACIDOS Y/O ANTIOXIDO PARA LIMPIAR EL FRENTE CONTROL. DETERGENTES FUERTES PUEDEN DAÑAR LA IMPRESION

Limpieza de superficie de cocción:
La forma más fácil de limpiar las parrillas enlozadas es hacerlo inmediatamente después de cocinar, y apagar la parrilla. Usar un guante apto para tomar cosas calientes. Pásele a la parrilla un cepillo de bronce que ya se haya sumergido en abundante agua el vapor ayudara a que se suelte los residuos de alimento. Nunca sumerja la parrilla caliente en agua.

Limpieza del quemador:

1. Asegúrese que el regulador de gas esta cerrado y las perillas en posición "●". Espere a que la parrilla se haya enfriado completamente.
2. Remueva las parrillas para acceder a los quemadores y sacar los deflectores.
3. Limpiar el exterior de los quemadores con un cepillo de bronce. Limpiar los pedazos de compida pegada con una espátula. Limpie las perforaciones del quemador con un "clip" para papeles. Nunca usar un mondadientes ya que se puede romper y tapar la perforación.
4. Revise que no haya insectos o arañas obstaculizando el quemador, retírelos con cuidado o llame al servicio técnico autorizado.

MUY IMPORTANTE: La perforación del inyectoren la válvula de gas debe estar alineado con el centro del quemador. Si no lo estuviese podría causar una serio accidente o daño al artefacto y a la propiedad. Mueva ligeramente el quemador una vez que lo reinstale después de su limpieza para asegurarse que este en su posición correcta y bien sujeto.
La frecuencia de la limpieza del quemador dependerá de cuan seguido se utilice la parrilla y la cantidad de grasa que tenga la carne que se cocine.

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.

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.

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 GO-GRILL.

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 el 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.
5. Si lo desea su parrilla puede quedar colgante de un muro sólido con un gancho que soporte el peso de la parrilla.

Ursus Trotter

Es un producto con la Calidad, Garantía y Respaldo de
INDUSTRIA METALURGICA URSUS TROTTER S.A.
San Pablo 3747 - Quinta Normal - Santiago - Chile
Fono: +56232218030 - www.ursustrotter.cl
Sujeto a alteración sin previo aviso