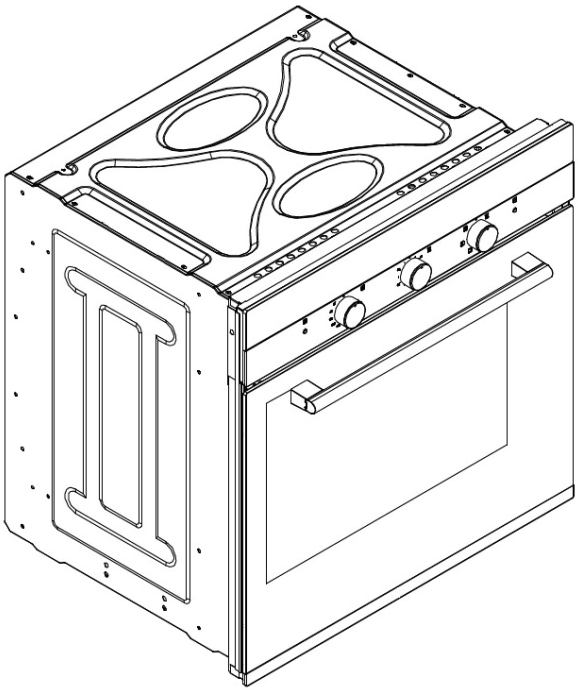
MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO
HORNO ELÉCTRICO EMPOTRABLE KURZ-CT

ALBIN Trotter

Calidad de vida desde 1923



Nota: No utilizar esta horno sin haber leído el presente manual de Instrucciones.

SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA
Fono: 600 887 8000
www.albintrotter.com • e-mail: atencioncliente@albintrotter.cl

Calidad de vida desde 1923

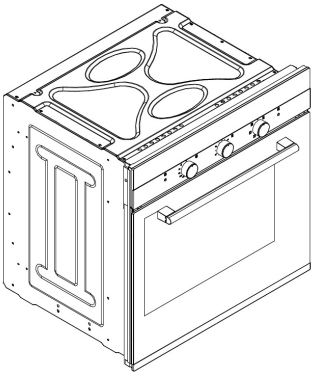
Estimado Cliente y Consumidor:

Antes que todo, le agradecemos por haber elegido y adquirido un producto Albin Trotter. Por ello le damos nuestra mas cordial bienvenida a la gran familia de usuarios de productos Albin Trotter, quienes han confiado en nuestra marca, empresa y artefactos por muchísimos años. Estamos seguros de que obtendrán de este producto satisfacción y provecho. Todos en Albin Trotter nos hemos preocupado de entregar en nuestros productos el máximo de beneficios y atributos tecnológicos, de fácil uso y comodidad para nuestros consumidores y clientes.

Le aconsejamos leer con atención su manual de instrucciones y que siempre lo mantenga al alcance para consultarlo ante cualquier duda. Estamos a su disposición para aclarar cualquier inquietud, como también para recibir de usted, sus comentarios y sugerencias.

www.albintrotter.com

1.- COMPONENTES





[02] x 2



[03] x 1



[04] x 4



[05] x 4
(Ø3.9mm x 32mm)

2.- ÍNDICE

1. Componentes 1
2. Índice 2
3. Preparación 3
    Antes de comenzar 3
    Seguridad 5
4. En más detalle 7
    Funciones del Producto 7
    Instrucciones de cocción 8
    Cuidado y Mantención 12
    Solución de Problemas 16
    Reciclado y eliminación 16
    Información Técnica 17
    Conexión 18
5. Instalación 19
6. Servicios Técnicos Autorizados 22
7. Póliza de Garantía Legal 24

3.- PREPARACIÓN

ANTES DE COMENZAR

1 Para evitar los riesgos que están siempre presentes al usar un aparato eléctrico, es importante que este aparato sea instalado correctamente y que usted lea cuidadosamente las instrucciones para evitar daño al aparato o a las personas por mal uso. Favor mantener este manual de instrucciones para futuras referencias y entregarlo a futuros propietarios. Si tiene alguna duda, no usar el aparato y contactar de inmediato al servicio técnico autorizado de la marca al fono 600 887 8000.

2 Chequear el embalaje y asegurarse de que recibió todas las piezas en la lista

3 Decidir la ubicación apropiada para su producto.

4 Este producto contiene vidrio templado. El vidrio templado puede romperse por golpe seco, cambo de temperatura o por peso, por lo tanto, tener cuidado al instalarlo o durante su uso. Indicamos que los vidrios, por su naturaleza, no se encuentran cubiertos por la garantía.

5 Este aparato cuenta con una placa de características, en la que el usuario podrá encontrar toda la información de identificación necesaria para ordenar las partes y piezas de recambio en el caso de que sea necesario.

6 Si usted vende o regala este producto, asegurarse de dejar el manual de instrucciones a la mano para el siguiente usuario. Es muy importante familiarizarse con estas instrucciones de uso y las medidas de seguridad.

9 Este manual debe guardarse para futuras referencias y para ser usado por alguien que no es familiar con el aparato.

10 Antes de utilizar este horno, limpiar su interior cuidadosamente con un detergente no abrasivo y agua tibia. Ubicar el grill y la bandeja e su correspondiente lugar. Una vez que la operación se haya completado, encender el horno a la máxima temperatura por aproximadamente 20 minutos para remover cualquier traza de grasa de la manufactura, aceite o resina que pueda causar olores desagradables mientras cocina.

Antes de iniciar este producto

Advertencia: durante este primer uso puede haber algo de humo y olores desagradables. Si esto ocurre, ventilar la habitación hasta que la operación haya finalizado.

1 Una vez que esta simple operación ha sido llevada a cabo, el horno está listo para ser usado para cocinar.

2 Este aparato es de uso doméstico exclusivo. Usar sólo para cocinar comida. Cualquier otro uso, ya sea comercial, industrial, o para cocer elementos distintos a la comida, pude acortar la vida útil de su producto y no está cubierto por la garantía.

3 Antes de cocinar, asegurarse de que todos los accesorios que no se requieran, sean sacados del horno.

4 Precalentar el horno a la temperatura deseada antes de introducir la comida.

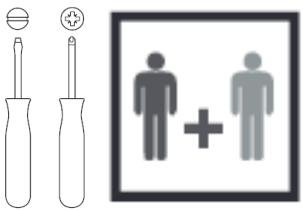
5 Colocar las bandejas con la comida en el centro del horno y dejar espacio si utiliza más de una bandeja, para que circule el aire.

6 No colocar bandejas o alusa foil en la base del horno, ya que el peso y la acumulación térmica, modificarán los tiempos de cocción y dañará el esmalte del horno. Los daños por usar el piso del horno para cocinar, no están cubiertos por la garantía.

7 Tratar de no abrir la puerta del horno mientras esté cocinando, o abrirla lo menos posible (la luz del horno permanece encendida durante la cocción de los alimentos).

8 Al abrir la puerta del horno, tener cuidado de no tocar las partes calientes o de quemarse con el vapor.

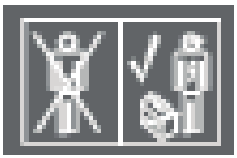
Herramientas Requeridas



Señalamos que para la instalación de este horno se requiere el trabajo de dos personas.

Seguridad

Por su propia seguridad y la de su familia, favor leer este manual de instrucciones cuidadosamente antes de a instalación y guardarla para futuras referencias.



Toda la instalación debe ser llevada a cabo por personal calificado y autorizado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles SEC. Este aparato debe ser instalado correctamente, siguiendo estrictamente las instrucciones de este manual. Los daños producidos por mala instalación no están cubiertos por la garantía.

1 Este aparato cumple con la norma vigente. Sin embargo, el Fabricante enfatiza que las superficies externas de este aparato pueden calentarse durante el uso y ueden permanecer calientes por un rato después de su operación.

2 Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben mantenerse alejado de este aparato durante y después de su uso. Tener cuidado de no tocar este aparato.

3 Se recomienda encarecidamente mantener a los bebés y niños pequeños alejados de este aparato.

4 Los niños deben ser supervisados para asegurase de que no jugarán con este equipo.

5 Este aparato no ha sido diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas y sensoriales, o capacidades mentales reducidas, o por personas sin experiencia o conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión e instrucciones en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

6 Este aparato debe ser instalado con tierra. De acuerdo con la regulación vigente, se debe incorporar una forma de aislar este aparato en el cableado. Se debe conectar un interruptor multipolar para desconectar, que tenga una separación de contacto de al menos 3mm en todos los polos.

7 No permitir que los cables eléctricos queden tocando las partes calientes del aparato.

8 Asegurarse de que el cordón no quede atrapado debajo del aparato y evitar que se dañe.

9 No instalar este aparato en el exterior, en lugares húmedos o en algún área que sea susceptible de recibir goteras, como por ejemplo, debajo o cerca del lavaplatos. En el caso de que eventualemente hubiera recibido una gotera, dejar secar en forma natural.

10 Favor preocuparse del lugar en que desechará el material de embalaje.

11 No utilizar elementos inflamables en el interior del horno.

12 También se recomienda tener mucho cuidado durante el uso y la limpieza. Leer la sección de limpieza y mantención.

13 No se debe limpiar el interior del horno con vaporizador.

14 Este aparato no ha sido diseñado para operar con timers externos o sistemas de control remoto.

15 Este aparato ha sido diseñado sólo para uso doméstico.

16 No colocar objetos pesados sobre este horno. No dejar objetos pesados en la puerta del horno cuando esté abierto, ya que podría quebrar el vidrio o dañar las bisagras.

17 No dejar aceites calientes o grasas sin atención ya que podría producir un incendio.

18 No colocar comida o bandejas con comida en el piso del horno, ni cubrir con alusa foil.

19 No instalar el aparato cerca de las cortinas o muebles tapizados.

20 No tratar de levantar o mover este aparato de cocina tirando de la puerta o de las manillas, podría caerse o dañar el aparato.

21 Si el sello del horno está muy sucio, la puerta no cerrará adecuadamente cuando el horno esté en uso y los muebles aledaños pueden resultar dañados. Mantener limpio el sello de la puerta.

22 Abrir el horno cuidadosamente para evitar que el vapor pueda causarle daño

23 No verter agua en un horno demasiado caliente. Esto podría dañar el esmalte.

24 Durante la cocción puede producirse calor, vapor y humedad durante el uso. Tener cuidado de no sufrir ningún daño y asegurarse de que la habitación esté bien ventilada. Si se usa por un tiempo prolongado, podría necesitarse más ventilación. Si usted tiene dudas, consultar con un instalador calificado.

25 El fabricante no se hace responsable por daños personales o materiales, resultantes de una mala instalación o mal uso de este aparato.

4.- EN MÁS DETALLE

FUNCIONES DEL PRODUCTO

1 El horno es controlado por un termostato entre 50ºC y 250ºC, dependiendo de la temperatura requerida. La luz piloto del termostato se enciende y apaga para indicar el control de temperatura durante el uso.

2 El modo de cocción requerido es seleccionado usando el botón de control multifuncional. Las funciones que pueden ser seleccionadas son:

	Luz del Horno	Al girar la perilla de control en esta posición, la luz del horno se encenderá, y estará encendida en todas las funciones seleccionadas.
	Convencional	Los elementos calefactores superior e inferior se encienden. El calor es distribuido por conexión natural y esto significa que la mitad superior del horno está más caliente que la parte inferior. Si desea que la comida se dore, debe ponerla en las bandejas superiores. Se recomienda precalentar el horno por 10-1 minutos antes de comenzar a cocinar.
	Convencional + Convector	El elemento calefactor superior e inferior se enciende junto con el ventilador. El calor es distribuido por convección y es dispersado por el ventilador. La temperatura es pareja en todas las bandejas dentro del horno. Se recomienda precalentar el horno por 10-15 minutos antes de comenzar a cocinar.

	Grill	El elemento grill se enciende y entrega calor por radiación.
	Grill con Convector	El elemento grill se enciende y el calor es distribuido por el ventilador posterior. El horno alcanza una distribución pareja del calor.

3 Leer la información en el envase de cada comida respecto de las temperaturas y tiempos de cocción. Una vez que se haya vuelto familiar con el funcionamiento del aparato, la temperatura y tiempo puede modificarse para adaptarlo a sus gustos personales.

4 Chequear que la comida esté bien descongelada antes de cocinar, a menos que haya indicaciones en contrario.



La información que entregamos en la siguiente tabla es sólo una guía. Seleccionar la temperatura más baja y chequear la comida al final.

Instrucciones de cocción

		CONVENCIONAL	
Queques/Biscochos	Temp. ºC	Posición de la bandeja (desde abajo)	Tiempo de cocción en min.
Mezcla en moldes			
Queque esponja	150-170	1	60-70
Mármol, Queque de nuez (lata)	150-170	1	60-80
Queque de fruta fresca (bandeja)	170-190	2	45-50
Base de flan 3)	170-190	1	20-25
Biscochos 3) (bandeja)	170-190	2	20-20
Queque esponja (3 a 6 huevos)3) Rollos suizos 2)	170-190 180-200	1	20-35 12-16
Pastelería de postre en moldes			
Tarta/base de flan	170-190	2	15-20
Torta Streusel	170-190	2	45-55

Cheesecake	170-190	2	10-20
Pie de manzana	170-190	1	90-90
Tarta de albaricoque con cubierta	170-190	1	55-75
Pasta inflada para postres			
Torta Streusel	170-190	1	35-45
Pan blanco	180-200	1	40-50
Pizza (bandeja) 3)	190-210	1	35-45
Tarta de cebolla	180-200	1	25-35
Tarta de manzana	160-180	2	25-30
Pasta choux 3), eclairs	180-200	2	25-35
Pasta ojaldre	190-210	2	15-25
Merengues, macarrones	120-140	2	25-50

1) Precalentar el horno
2) A menos que diga algo diferente, los tiempos dados son para un horno que no ha sido precalentado
3) Nota: Con un horno precalentado los tiempos se acortan en unos 10 minutos

	CONVENCIONAL		
Comida	**Nivel recomendado para la bandeja (desde abajo)**	**Temp. °C 3)**	**Tiempo en minutos 4)**
Rosbif aprox. 1Kg	1	190-210	100-120
Filete, aprox. 1 kg	1	200-220	45-55
Venado, aprox 1 kg	1	190-210	90-120
Cerdo, aprox. 1 kg	1	200-220	100-120
Cerdo, aprox. 2 kg	1	180-210	120-150
Jamón,aprox 1kg	1	200-220	60-70

Pastel de carne aprox 1kg	1	190-210	70-80
Ternera, aprox. 1.5 kg	1	190-210	100-120
Pierna de cordero aprox 1.5 kg	1	200-220	90-120
Costillas de cordero,aprox. 1.5 kg	1	190-210	50-60
Pollo 0.8 -1kg	1	190-210	60-70
Pollo aprox. 2 kg	1	190-210	90-110
Pollo relleno	1	190-210	110-130
Pollo aprox. 4 kg	1	180-200	150-180
Pescado aprox 1.5 kg	1	190-210	35-55
Comida al grill	Lugar recomendado (desde abajo)	GRILL VENTILADOR 	
Cortes delgados			
Filete	3 o 4 2)	Máximo	20-25
Kebabs	3	Máximo	16-20
Kebabs de pollo	3	Máximo	23-27
Chuetas	3 o 4 2)	Máximo	23-27
Hígado	3 o 4 2)	Máximo	12-15
Hamburguesa	3 o 4 2)	Máximo	18-22
Salchichas	3 o 4 2)	Máximo	9-13
Filete de pescado	3 o 4 2)	Máximo	13-18
Trucha	3 o 4 2)	Máximo	20-25
Tostada	3 o 4 2)	Máximo	3-6
Tostada de queso	3 o 4 2)	Máximo	5-8
Tomate	3 o 4 2)	Máximo	8-10

Cortes más delgados			
Pollo (Aprox 1Kg)	1 3)t	Máximo	60-65
Rollo de carne, 7 cm (aprox 1 kg)	1	Máximo	100-110
Cerdo Aprox 1 kg	1	Máximo	95-100
Solomillo	1	Máximo	25-35

1) Dar vuelta en la mitad de la cocción
2) Seleccionar el lugar apropiado según el grosor de la comida
3) Usar el segundo nivel desde abajo (grill con ventilador)

Notas:

1 Si utiliza la función grill, la puerta del horno debe mantenerse levemente abierta.

2 Se recomienda que no ponga el grill por más de 30 minutos cada vez.

Advertencia: La puerta del horno se calienta mucho durante el uso del grill. Tenga cuidado para no quemarse.

Utilización del timer mecánico (Fig 1)

Una vez que el termostato está en la posición deseada, girar la perilla en dirección del reloj hacia la posición máxima y luego girar en la dirección contraria a la posición deseada; al final del tiempo sonará una alarma (recuerde que primero debe girar hacia la derecha hasta el final, luego girar hacia la izquierda para ubicarse en el tiempo deseado. De este modo será como darle cuerda al reloj)

Este timer es mecánico. Sólo es un indicador de tiempo, pero no interfiere con el funcionamiento del horno

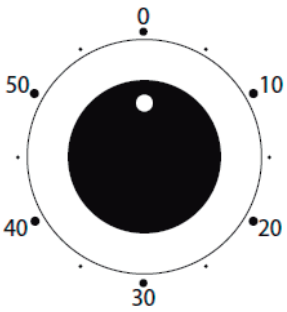


FIG 1

Cuidado y mantención

Advertencia: Cortar siempre el suministro eléctrico antes de llevar a cabo las mantenciones de este aparato. En el evento de alguna falla se debe contactar a un especialista. Jamás intentar reparar usted mismo. Podría ser peligroso para usted y provocar daño al aparato.
Los daños por intervención de personas no expertas, no están cubiertos por la garantía.

1) La limpieza de un horno que no tiene paneles autolimpiantes debe realizarse después de cada uso, cuando todavía el horno está tibio (no caliente), de manera que la película de grasa producida por los vapores de la cocción en la paredes del horno aún estén fáciles de remover, antes de que se resequen.

2) Para limpiar las partes externas de acero inoxidable, utilizar un paño suave con agua tibia jabonosa; no utilizar ningún producto que contenga substancias abrasivas.

Normalmente, es suficiente con limpiar con un paño suave con agua jabonosa, pero para las manchas duras, se recomienda lo siguiente:

Limpieza de la cavidad del horno

1 Remojar el interior del horno por un rato y luego limpiar con una esponja para quitar los residuos.

2 Remojar por más tiempo y repetir si es necesario

3 Evitar el uso de sustancias alcalinas o ácidas (jugo de limón, vinagre, sal, tomates, etc) Evitar el uso de cloros, ácidos y substancias abrasivas, especialmente en la limpieza de las paredes esmaltadas del horno. No usar virutillas o utensilios duros, ya que podrían dañar la superficie del horno

4 Nomutilizar limpiadore de vapor o de alta presión para limpiar el horno.

5 Utilizar sólo la forma de limpiar indicada en este manual, evitar cloros, o elementos blanqeadores.

Para sacar la puerta del horno (Fig. 2)

Para limpiar de forma más simple el interior del horno, se puede sacar la puerta. El proceso es el que sigue:

1 Abrir la puerta completamente hasta la posición "C"

2 Levantar los dos vástagos móviles "A" de las bisagras, hasta que se fije en el punto "B".

3 Luego cerrar la puerta hasta la mitad.

4 Después levantar la puerta y sacarla, deslizándola hacia arriba; sostener la puerta desde los lados cerca de las bisagras para hacerlo.

5 Para poner la puerta en su lugar, primero deslizar las bisagras en sus rieles y abrir la puerta completamente.

6 Recuerde girar las dos vástagos "B" usados para enganchar las dos bisagras antes de cerrar la puerta (Fig 2)

Advertencia:

1 Tener cuidado de no remover el sistema de cierre de protección de las bisagras al sacar la puerta. El mecanismo puede cerrarse de repente.

2 Nunca sumergir la puerta en agua por ninguna razón.

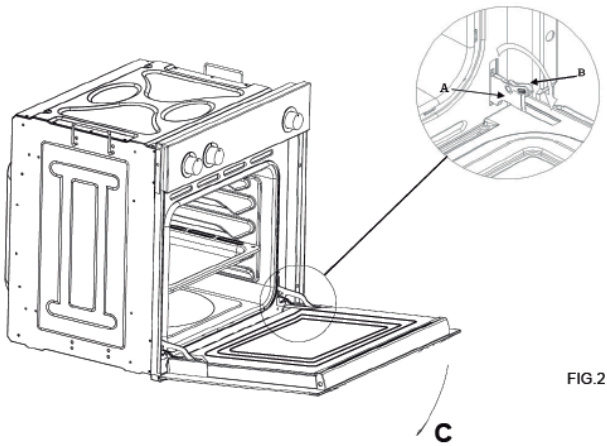


FIG.2

Limpieza del vidrio de la puerta (Fig. 3)

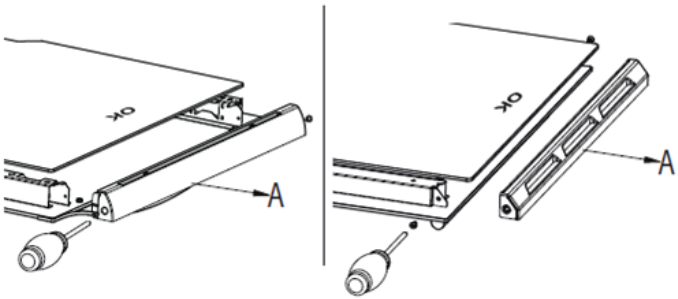
1 Si es posible, sacar el vidrio de la puerta siguiendo las instrucciones del fabricante. Usar agua tibia con un poco de detergente para limpiar las secciones de vidrio de la puerta.

2 No utilizar elementos abrasivos que pudieran dañar el vidrio. Recuerde que si la superficie de vidrio se triza, podría causar daños.

3 Recuerde que los vidrios templados pueden romperse por golpes secos o cambios de temperatura. Los vidrios no están cubiertos por la garantía.

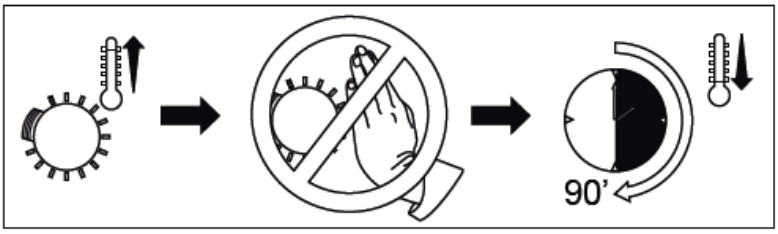
4 Para limpiar, se puede sacar el panel interior de la puerta. El método para sacar el vidrio se muestra abajo:

5 Después de sacar los tornillos que fijan el soporte superior del vidrio, retire el soporte en la dirección "A" como muestra la imagen, a continuación levante el vidrio cuidadosamente. En las versiones con tres vidrios, también se puede remover el vidrio intermedio. El procedimiento es el mismo.



Reemplazo de la ampolleta del horno (Fig. 4)

Las ampolletas no están cubiertas por la garantía



Advertencia: desconectar el aparato de la electricidad, abrir la puerta del horno y sacara las bandejas.

El horno tiene una luz con las siguientes características:
- 15 watts o 25 watts, 300 ºC y tipo E-14

1. Durante el uso el aparato se pone caliente. Se debe tener cuidado de no tocar el elemento calefactor del horno.

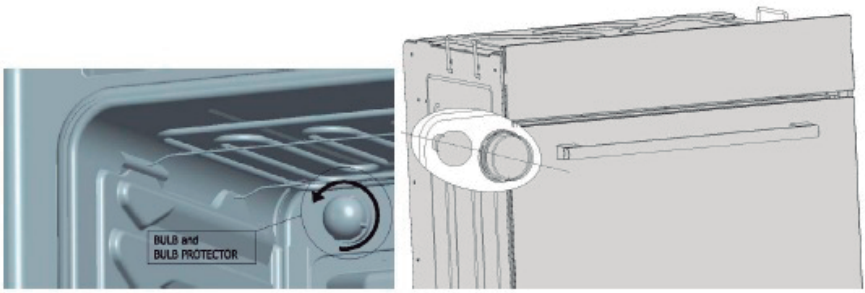
2. Advertencia: asegurarse de que el aparato esté apagado y desenchufado antes de cambiar la ampolleta para evitar posibilidades de shock eléctrico.

3. Sacar la cubierta de vidrio que protege la ampolleta girando en sentido contrario del reloj.

4. Desatornillar la ampolleta vieja y botarla en un lugar ecológicamente seguro, cambiarla por una nueva de acuerdo con las especificaciones anteriores y volver a ajustar la cubierta.

Nota: La cubierta puede estar demasiado apretada, por lo tanto, podría necesitar un elemento firme y duro para liberarla.

FIG.4



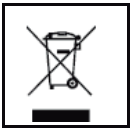
Resolución de Problemas

Falla	Causa	Solución
El horno no trabaja	Algo está fallando en la conexión.	Desenchufar y chequear si no hay problemas en el cableado
	Las conexiones están sueltas	Desenchufar y chequear si no hay problemas en el cableado
	Algo en la red domiciliaria está	Desenchufar y chequear la red eléctrica
La luz del horno no enciende	La ampolleta está quemada	Reemplazar la ampolleta, como lo indica el manual en la sección "Cuidado y Mantención".
El horno no calienta	No se ha seleccionado la función	Elegir una función de cocción girando el selector.
	No se ha seleccionado una temperatura	Elegir a temperatura girando el selector.
El grill no está calentando	Set ha fijado en una temperatura demasiado baja	Girar la perilla a una mayor temperatura del grill.

Reciclado y eliminación

Protección del medio ambiente

Los elementos eléctricos como éste aparato, no deben ser eliminados como basura domiciliaria. Reciclar en lugares adecuados para ello. Chequear con sus autoridades locales cuáles son estos lugares.



Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede ser tratado como un desecho domiciliario. Este producto debe llevarse a un lugar especial para desechar productos eléctricos y electrónicos.

Al asegurarse de que este producto sea desechado de forma correcta, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, las cuales podrían ocurrir si este producto no es manejado o eliminado de la forma correcta.

Información técnica
Datos Técnicos

Dimensiones interiores
Alto : 340mm
Ancho : 440 mm
Fondo : 390mm

Nombre del modelo	Volumen (litros)	Volumen neto (litros)
KURZ-CT	59	49

Información Eléctrica:

Voltaje : 220V – 240V ~50 Hz
Potencia : 13 A.

Potencia:

Resistencia de abajo: 1.30 kW
Resistencia superior del horno : 0.90 kW
Resistencia del grill : 1.35 kW

Cordón:

3 1.5 mm2 tipo H07RN-F <HAR>
Luz del horno: 15 W – 25 W / 300ºC tipo hilo E-14



Todos los trabajos de instalación deben ser llevado a cabo por personal competente y autorizado por la Superintendencia de Electicidad y Combustibles SEC.
Antes de instalar, asegurarse de que el voltaje corresponde al indicado en la placa de características del horno.

Advertencia: **ESTE APARATO DEBE TENER TIERRA.**

Conexión

Este horno debe conectarse al sistema de corriente por medio del enchufe suministrado junto a él.

Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un cable nuevo y el trabajo debe hacerlo sólo personal calificado, autorizado SEC.

El instalador debe asegrarse de que se ha realizado una correcta conexión eléctrica y que cumple con el diagrama.
El cable debe ser chequeado en forma regular y de ser necesario hacer que un experto lo reemplace.

Requerimientos eléctricos

Cualquier instalación eléctrica debe cumplir con la reglamentación vigente. Por su propia seguridad, para este trabajo usted debe contactar a personal calificado de la marca y autorizado por la SEC

Conexión Eléctrica

Antes de conectar a la red eléctrica, asegurarse de que el voltaje sea el indicado en la placa de características del aparato.

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE SER CONECTADO A TIERRA

El punto de conexión debe quedar adyacente al aparato para que quede accesible para el personal de mantenciones.

Desconectar el aparato de la red antes de realizar cualquier mantención.

5.- INSTALACIÓN

Importante

1. El mueble en el que se va a instalar este horno debe tener resistencia a una temperatura mínima de 85ºC sobre la temperatura del ambiente durante el uso de este aparato.

2. Ciertos tipos demuebles con laminado vinílico son particularmente susceptibles al daño y decoloración producto de las temperaturas.

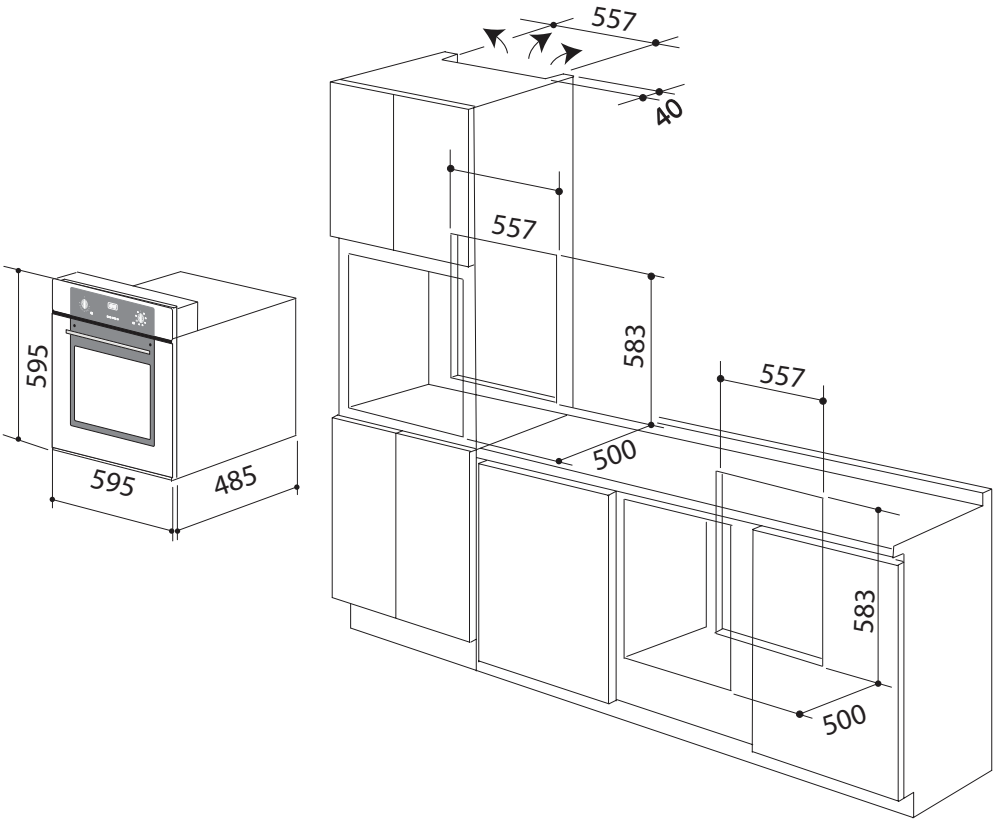
3. El fabricante no se hará responsable por daños a los muebles adyacentes, si estos no son resistenctes a altas temperaturas. El propietario es responsable del lugar en que isntala el horno.

Notas de instalación

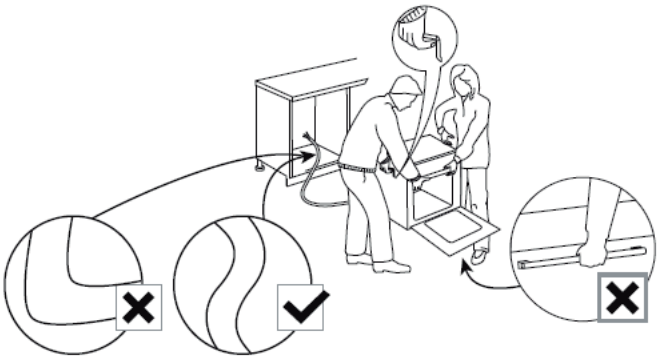
1. El horno debe ser instalado según se indica en la figura ya sea bajo una encimera o en una columna.

2. Al instertar en una columna es indispensable asegurarse de proveer ventilación suficiente, remover el panel posterior del mueble y dejar una abertura de al menos 28 mm como se indica en la figura.

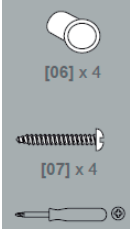
3. Chequear que el horno quede firme en su nicho. Se fija con 4 tornillos, uno en cada esquina del marco del horno.

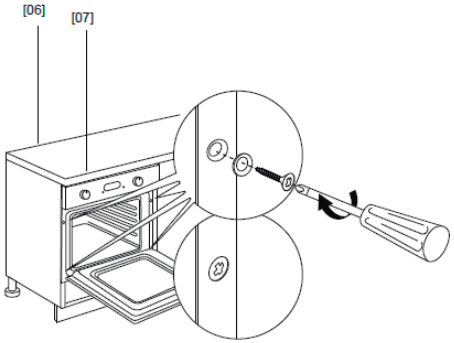

557
40
557
583
595
557
500
595
485
583
500

01



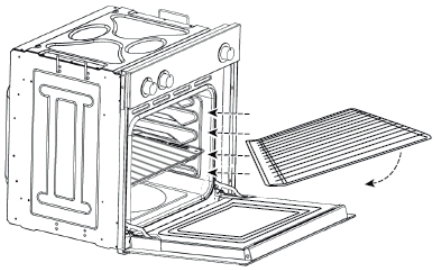
02





Nota: para conectar el cableado, ver la sección "Infomación Técnica y Legal".

03



Ajuste de la posición de las bandejas.

6.- SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS

REGION	EMPRESA	TECNICO	TELEFONO	DIRECCION
METROPOLITANA	EMSETEC LTDA		600 887 8000	CARLOS SAGE # 768 QUINTA NORMAL
ARICA	RIVAMAC	RICHARD HERNANDEZ	58 248852	AGUSTIN EDWARDS #2075
IQUIQUE	IQUIQUE	MARIO OTAROLA	57 380025	LOS CHUNCHOS 3586
ANTOFAGASTA	DELTA LAU	ROBERTO LAU	55 268883	PRAT # 789
	ANTOFAGASTA	HERNAN AGUIRRE	09 82417801	AV. PEREZ ZUJOVIC # 4368 E
	ANTOFAGASTA	FERNANDO MONTOYA	55 766461	PASAJE ANHIDRITA 19 CASA 30
CALAMA	CALAMA	ADOLFO GARCIA	09 94998358	CLARIN DE LA GLORIA # 3073
COPIAPO	COPIAPO	HECTOR SARABIA	52 213302	TENIENTE MERINO # 1354, POBLACION BALMACEDA
LA SERENA	LA SERENA	CENTRO ACUARELA	51 225229	BALMACEDA # 373
VIÑA DEL MAR	VIÑA DEL MAR	ABAGAS TOLEDO	32 2397928	6 ORIENTE # 1256
ISLA DE PASCUA	ISLA DE PASCUA	LUIS DIAZ VENEGAS	32 551869	ARA ROA RAKEI S/Nº
LOS ANDES	LOS ANDES	JUAN MARTINEZ P.	34 407587	MAIPU # 535 - B
SAN FELIPE	SAN FELIPE	ALONSO ROJAS	34 506713	CALLE 3 # 1670 CODOMINIO EL CARMEN
SAN ANTONIO	SAN ANTONIO	GUILLERMO ABARCA	32 231435	BATISCAFO # 1045, ALTO MIRADOR
RANCAGUA	RANCAGUA	JORGE GONZALEZ S.	72 225225	RUBIO # 267
RENGO SAN FERNANDO	RENGO SAN FERNANDO	DAVID MORA	72 681325	LA PANDINA # 425
CURICO	AVS LTDA	ALFREDO ARENAS	75 311561	CARMEN # 860
TALCA	TALCA	HUMBERTO ABARZA	71 224877	2 SUR # 1640
	TALCA	MANUEL HONORATO M.	71 233858	2 SUR # 1791
LINARES	TECNIHOGAR	CARLOS BICHET	73 213031	LAUTARO # 553
CHILLAN	THERMOCOLD	CRISTIAN VIDAL	42 214516	ISABEL RIQUELME # 754 LOCAL 32
CAUQUENES	CAUQUENES	CRISTIAN YAÑEZ	09 95703235	ANTONIO VARAS # 808
TALCAHUANO	TALCAHUANO	ALEJANDRO PIÑA	041 3233588	LOS ZORZALES # 7980-4
CONCEPCION	TECNOGAS	TECNOGAS	041 2465593	ANGOL # 1272 A
	TECNOCOLLAO	ALDO RIVAS	041 3122604	COLO COLO # 1147
	YA-DU GAS	MIGUEL YAÑEZ	041 3195579	CASTELLON # 958
LOS ANGELES	CATOCASA	ROBERTO CASTILLO	43 323523	COLO-COLO # 712
TEMUCO	TEMUCO	RAMON TORRICO	45 346979	PJE COILACO # 0815
	TEMUCO	LUIS LAGOS	45 244830	SAN MARTIN # 02170
	TECNIHOGAR	EDUARDO FIERRO	45 910615	GRAL MACKENNA # 46
	CITYGAS LTDA	RODRIGO URTUBIA	45 405799	ALTAIR # 02049-GALICIA 3
PUCON	PUCON	CARLOS PEREZ	45 442742	CALLE PERU # 485
VALDIVIA	VALDIVIA	JORGE CARCAMO	63 218193	BAQUEDANO # 721
OSORNO	OSORNO	MARCELO CASAS	64 264450	PATRICIO LYNCH # 1735
PUERTO MONTT	INGENIERIA SUR AUSTRAL	ARTURO ALVAREZ	65 713742	AV. 4ª TERRAZA # 4959
COYHAIQUE	SERVICIOTECNICO COYHAIQUE	JORGE TORO B.	67 232390	SIMPSON # 780
PTO. NATALES	PTO. NATALES	CAMILO CULUN M.	61 414450	PJE DON BOSCO # 0173
PUNTA ARENAS	PUNTA ARENAS	JUAN CARDENAS M.	61 267156	FRANCISCO JAVIER REYNA # 0476

Para mayor información consulte nuestra página web: www.albintrotter.cl

NOTAS

7.- POLIZA DE GARANTIA LEGAL

Artefacto: _____

Nº de serie: _____

Fecha de compra: _____

Nº factura / boleta comercial e industrial: _____

Nº factura / boleta distribuidor: _____

Trotter S.A. Garantiza el correcto funcionamiento del producto, objeto de la presentepóliza en la forma, plazos y condiciones siguientes:

1.Esta Póliza deberá hacerse efectiva ante cualquier Servicio Técnico Autorizado Albin Trotter, con la presentación de la factura o boleta de compra.
2.La garantía cubre defectos de fabricación y fallas, libre de costo, siempre que elartefacto esté instalado en conformidad con las normativas de instalación de la SEC. Se excluyen de esta garantía legal los daños ocasionados por hechos imputablesal consumidor tales como rayas, abolladuras, instalación defectuosa, así como también a causas de fuerza mayor como fenómenos climáticos, geológicos o actos vandálicos.
3.Esta garantía tendrá una vigencia de 90 días a contar de la fecha de emisión dela factura o boleta. Cumplido el plazo de garantía legal de tres meses otorgará un servicio exclusivamente de reparación gratuita hasta 12 meses, siempre que el artefacto no haya sido intervenido por terceros y sus defectos sean por razones no incluidas en los puntos 2 y 4 de la presente póliza. Y siempre que se haya realizado la Mantención de limpieza por un Servicio Técnico autorizado a los 12 meses de haber sido instadado. Se deja claramente establecido que vencido dicho plazo se extingue irrevocablemente el servicio de asistencia gratuita. Los traslados del personal del servicio técnico involucrados en las atenciones por garantía serán sin costo mientras el artefacto esté instalado dentro del radio urbano de la ciudad donde exista disponibilidad de Servicio Técnico Autorizado Albin Trotter. Cualquier atención fuera de este radio o a otra ciudad que no disponga-de Servicio Técnico Autorizado tendrá un costo por concepto de traslado de personal según las tarifas estipuladas por Trotter S.A. vigentes a la fecha de la atención. El cliente puede optar al envío del artefacto al ServicioTécnico Autorizado Albin Trotter bajo su costo.
4.Específicamente se excluye de la cobertura de garantía los siguientes servicios no atribuibles al artefacto:

- Daños ocasionados al producto por un hecho imputable al consumidor y/o a terceros.
- Por accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega.
- Problemas o daños causados por mala instalación.
- Visitas para realizar capacitación de funcionamiento al usuario.
- Artefacto usado en instalaciones no domésticas, para lo cual fue diseñado.
- Mala instalación eléctrica.
- Quiebre de ampolletas, bujías, piezas de vidrio o plástico desmontables.
- Diferencias y alteraciones de color en las piezas, acabado interior exterior (enlozado y pintura), y deterioro de partes y piezas por utilización de productos en su proceso de limpieza.
- Mantenciones que se deben realizar según los periodos indicados en el manual del usuario.
- Reparación de daños ocasionados por congelamiento o debido a condiciones climatológicas extremas.
- Problemas o daños causados por un mal uso del artefacto.
- Daños causados por variaciones de voltaje o ciclaje.
- Daños ocasionados por conexiones eléctricas deficientes.

Servicio de Asistencia Albin Trotter
Carlos Sage # 768 Quinta Normal - Santiago
Fono: 600 887 8000
atencioncliente@albintrotter.cl
www.albintrotter.com



Calidad de vida desde 1923

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

600 887 8000

VENTAS
Teléfono:(56-2) 2887 8020
www.albintrotter.com