MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO E INSTALACION
HORNO HANNOVER N16

Calidad de vida desde 1923



Importante:
Lea cuidadosamente este manual de instrucciones antes de utilizar este producto.

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

La Superintendencia de Electricidad y Combustibles SEC indica que este producto debe ser instalado por personal calificado y autorizado SEC.

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.

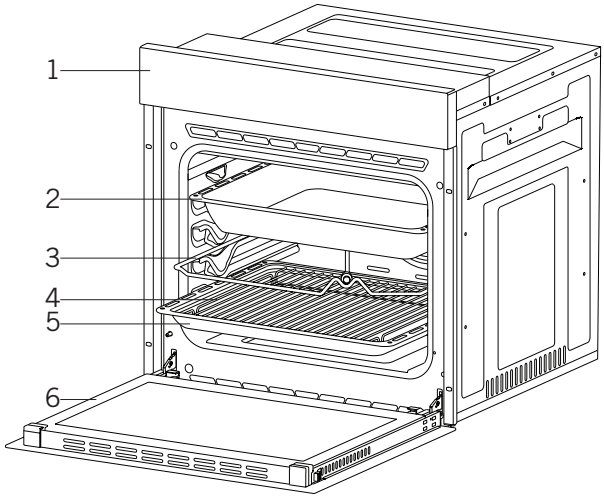
www.albintrotter.cl
atencioncliente@albintrotter.cl

ADVERTENCIAS GENERALES

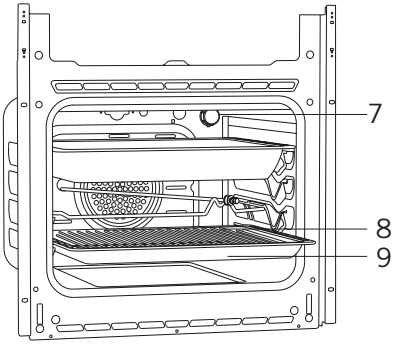
ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de abrir el circuito del aparato antes de cambiar la luz.
2. ADVERTENCIA: Todas las conexiones de alimentación deberán estar desconectadas antes de acceder a los terminales.
3. ADVERTENCIA: Puede que las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso de la parrilla. Los niños deben permanecer lejos de ellas.
4. ADVERTENCIA: Riesgo de incendio. No guarde materiales en la superficie de cocción.
5. ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, abra el circuito del aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
6. ADVERTENCIA: Puede que el aparato y sus piezas accesibles pueden estén calientes durante su funcionamiento.
7. Los requisitos de ajuste para este aparato están indicados en la etiqueta (o en la placa de datos)
8. Puede que las piezas accesibles estén calientes durante el uso de la parrilla. Mantenga los niños pequeños lejos de ellas.
9. ADVERTENCIA: El aparato está pensado exclusivamente para usos culinarios. No lo use para otros fines tales como calentar una estancia.
10. Hay herramientas de protección adicionales evitan el contacto con las puertas del horno. Deberáajuntar esta pieza cuando sea probable que haya niños alrededor.
11. No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato.
12. NUNCA intente apagar el fuego con agua. Únicamente apague el circuito del aparato y luego cubra la llama con una cubierta o manta ignífuga.
13. No use los limpiadores duros y abrasivos o las espátulas metálicas duras para limpiar la puerta de cristal del horno, puesto que estos podrían rallar la
superficie y causar roturas.
14. Asegúrese de que la puerta esté totalmente cerrada después de colocar los alimentos.
15. Mantenga a los niños menores de 8 años alejados si no puede supervisarlos continuamente.
16. Debe evitar tocar los elementos calefactores.
17. Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, auditivas o mentales o personas con falta de experiencia o conocimiento; siempre que se les pueda controlar o se proporcione información acerca de los peligros.
18. El aparato no se ha diseñado para funcionar con tiempos externos o un sistema de control remoto separado.
19.Este dispositivo se ha diseñado para su uso doméstico.
20. Los niños no pueden llevar a cabo las tareas de limpieza y mantenimiento sin ser supervisados por un adulto.
21. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato a menos que tengan 8 o más años de edad y estén supervisados por un adulto.
22. Asegúrese de que los niños menores de 8 años no puedan alcanzar el aparato y su cable.
23.Antes de empezar a usar el electrodoméstico, mantenga las cortinas, tul, papel o los materiales inflamables lejos del aparato. No coloque materiales inflamables o combustibles dentro o encima del aparato.

DESCRIPCIÓN DE PARTES



1. Panel de control
2. Bandeja honda*
3. Brocheta para el pollo asado
4. En la parrilla de rejilla de la bandeja
5. Bandeja estándar
6. Puerta del horno3.Brocheta para el pollo asado



7. Lámpara
8. En la parrilla de la bandeja de alambre
9. Bandeja estándar

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Horno incorporado de 60 cm	
Potencia De La Lámpara:	15W
Termostato:	40-240 / Máx °C
Calefactor Inferior:	1200W
Calefactor Superior:	1000W
Calefactor Turbo:	1800W
Calefactor De La Parrilla Pequeña:	1000W
Calefactor De La Parrilla Grande:	2000W
Suministro De Corriente:	220V-240V 50/60 Hz

Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del producto.
Los valores proporcionados con el aparato o los documentos adjuntos son mediciones realizadas por laboratorios según los estándares correspondientes. Estos valores pueden variar según el uso y las condiciones ambientales.
Las cifras de esta guía son esquemáticas y puede que no coincidan exactamente con el producto.

INSTALACIÓN

Asegúrese de que la instalación eléctrica sea apta para el funcionamiento del aparato. Si no, llame a un electricista y a un fontanero para realizar los arreglos necesarios. La firma fabricante no se responsabilizará por los dañosque puedan ocasionarse debido al uso por parte de personas no autorizadas y la garantía quedará invalidada.

ADVERTENCIA: Es la responsabilidad del cliente preparar el emplazamiento en el que vaya a colocarse el aparato, así como el suministro eléctrico.
ADVERTENCIA: Es la responsabilidad del cliente preparar el emplazamiento en el que vaya a colocarse el aparato, así como el suministro eléctrico.
ADVERTENCIA: Deberán respetarse las normativas eléctricas locales durante la instalación del aparato.
ADVERTENCIA: Compruebe que no haya daños en el producto antes de instalarlo. No instale el producto si está dañado. Los productos dañados suponen un riesgo para su seguridad

INSTALACIÓN

Advertencias importantes para la instalación:
El ventilador de refrigeración extraerá vapor adicional para evitar el sobrecalentamiento de las superficies externas durante el funcionamiento del horno. Esta es una condición necesaria para una mejor cocción y funcionamiento del aparato.
El ventilador de refrigeración seguirá funcionando después de finalizar la cocción. El ventilador se detendrá automáticamente después de que la refrigeración haya finalizado.
Debe dejar un espacio detrás del lugar donde coloque el aparato para un funcionamiento bueno y eficiente. No ignore este espacio, puesto que es necesario para el funcionamiento del sistema de ventilación del aparato

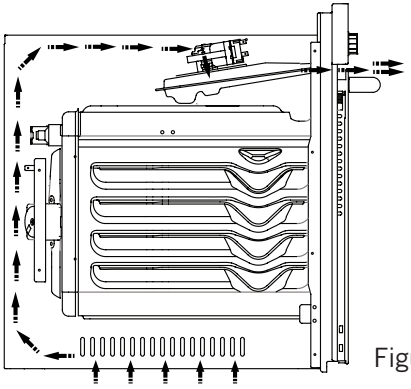


Figura 1

Colóquelo en el sitio correcto
El producto se ha diseñado para montarse en encimeras comerciales.
Deje una distancia de seguridad entre el producto y las paredes o los muebles de la cocina. Vea la ilustración en la siguiente página para obtener las distancias adecuadas. (Los valores son en mm).
• Las superficies utilizadas, las láminas sintéticas y adhesivos deben ser resistentes al calor. (mínimo 100°C).
• Los armarios de cocina deben estar anivelados y fijados con el producto.
• Si hay un cajón debajo del horno, coloque una rejilla entre ambos.

ADVERTENCIA: No coloque el producto al lado de frigoríficos o refrigeradores. El calor emitido por el producto aumenta el consumo de energía de los aparatos de refrigeración.
ADVERTENCIA: No use la puerta y/o asa para llevar o mover el aparato.
Instalación y montaje del horno incorporado de 60 cm.
Deberá escoger el lugar para la instalación del producto antes de empezar la instalación.

INSTALACIÓN

No instale el aparato en lugares donde haya fuertes corrientes de aire.
Para el traslado del aparato serán necesarias, al menos, dos personas.
Para evitar dañar el suelo, no arrastre el aparato.
Retire todos los materiales de transporte de dentro y fuera del producto. Retire todos los materiales del producto.

Instalación debajo del mostrador
El armario del horno debe tener las dimensiones indicadas en la Figura 2.
Para poder alcanzar la ventilación necesaria, deberá dejar un espacio en la parte posterior del armario tal como se indica en la figura.
Después de montarlo, el espacio entre la parte inferior y superior del mostrador se indica en la Figura 5 con «A». Es para la ventilación y no debe cubrirlos.

Instalación en un armario elevado.
El armario del horno debe tener las dimensiones indicadas en la Figura 4.
Deberán dejarse los espacios con las dimensiones indicadas en la figura en la parte posterior del armario y las partes superiores e inferiores para obtener la ventilación necesaria.

Requisitos de instalación
Las dimensiones del producto se indican en la Figura 3.
Las superficies de los muebles para el montaje y los materiales de montaje deben tener una resistencia de temperatura mínima de 100 °C.
Deberá fijar el armario de montaje. La superficie debe ser plana para evitar que el aparato se incline.
La base del armario debe ser lo suficientemente fuerte como para soportar una carga de 60 kg.

Colocar y fijar el horno
Coloque el horno en el armario con dos o más personas.
Asegúrese de que el marco del horno y el borde frontal de los muebles coincidan de manera uniforme.
El cable de alimentación no debe estar debajo del horno, apretado entre el horno y los muebles o doblarse.
Fije el horno a los muebles con los tornillos incluidos con el producto. Los tornillos deben colocarse tal como se indica en la Figura 5 pasándolos a través de plásticos fijados en el marco del aparato. No apriete los tornillos en exceso. De lo contrario, puede que las cavidades de los tornillos se desgasten.
Compruebe que el horno no se mueva después de montarlo. Si no monta el horno según las instrucciones, hay riesgo de que se incline durante el funcionamiento.

INSTALACIÓN

Conexión eléctrica

El lugar de instalación del producto debe contar con la instalación eléctrica adecuada.

La tensión de red debe ser compatible con los valores indicados en la placa de características del aparato.

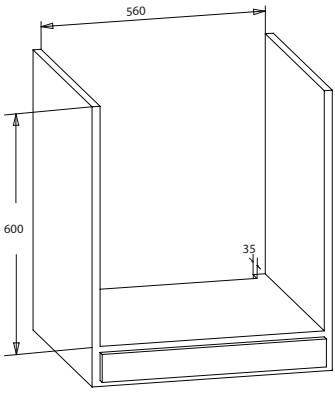
La conexión del producto deberá realizarse según las normativas eléctricas locales y nacionales.

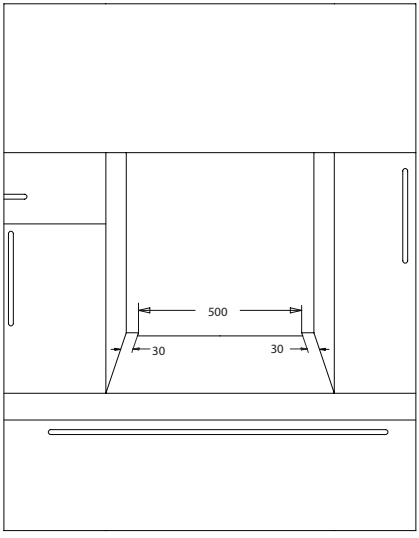
Antes de empezar la instalación, desconecte la red eléctrica. No conecte el aparato a la red hasta haber finalizado su instalación.

Instalación



Figura 2





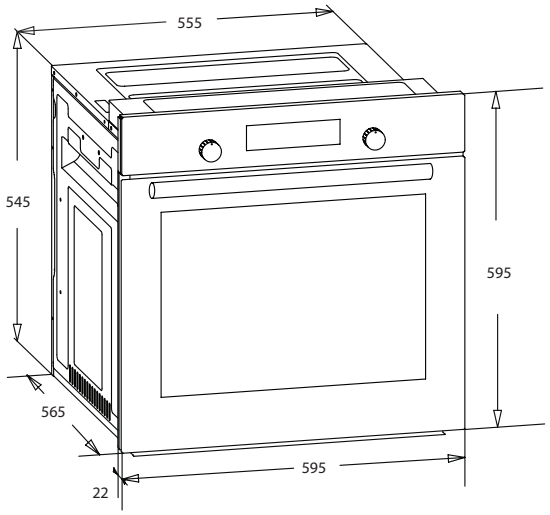


Figura 3

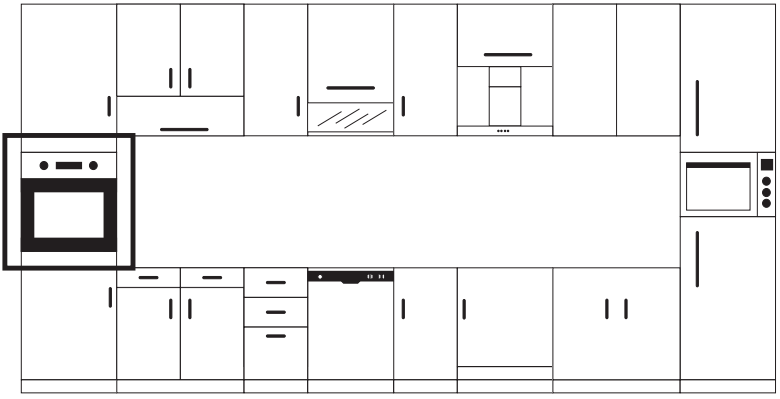
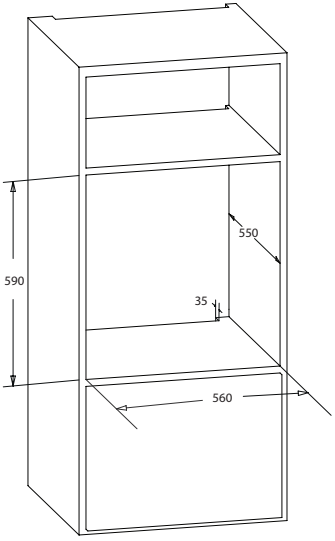
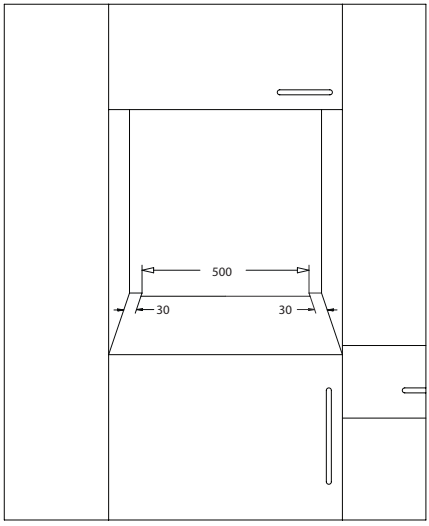


Figura 4





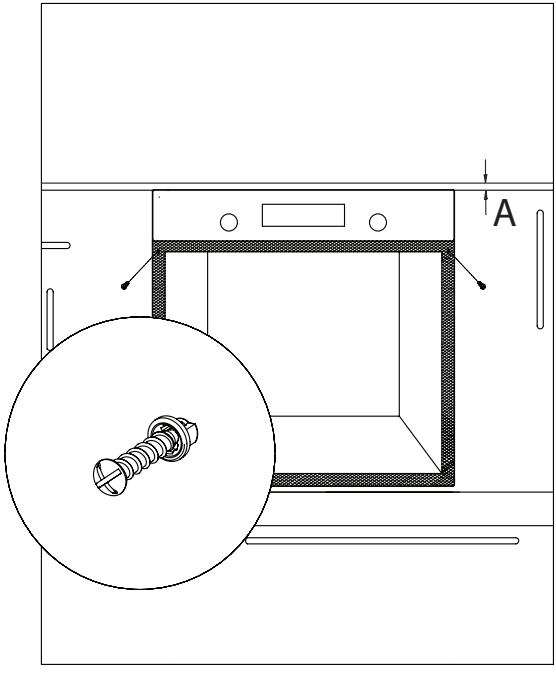


Figura 5

INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS IMPORTANTES
Conexión eléctrica y seguridad

Debe instalar y conectar el horno en su sitio correctamente según las instrucciones del fabricante de la mano de un servicio técnico autorizado.

Debe instalar el aparato en una caja para horno con mucha ventilación.

Las conexiones eléctricas del aparato debe llevarse a cabo únicamente con enchufes con conexión a tierra, instalados conforme las normativas.

Contacte con un electricista autorizado si no hay ningún enchufe con conexión a tierra donde vaya a colocarse el aparato. El fabricante no se responsabilizará de ninguna manera por los daños causados por la conexión del aparato con enchufes sin conexión a tierra.

El enchufe del horno debe tener conexión a tierra. Asegúrese de que el enchufe tenga conexión a tierra. El enchufe debe estar ubicado en un lugar al que pueda accederse después de la instalación.

El horno ha sido fabricado con 220-240 V 50/60 Hz. El aparato cuenta con corriente alterna, para el cual se necesita un fusible de 16 Amp.

Si la corriente de la red es diferente a estos valores indicados, consulte con un electricista o un servicio técnico autorizado.

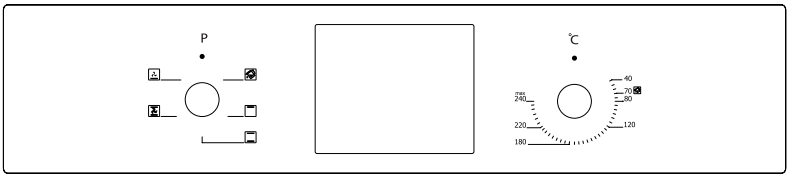
Cuando necesite sustituir el fusible eléctrico, por favor, asegúrese de que la conexión eléctrica se lleve a cabo de la siguiente manera:
• Cable fásico marrón (a terminal activo)
• Cable azul hacia la terminal neutra
• Cable amarillo-verde hacia la terminal de tierra

Los conmutadores de desconexión del horno deben estar en un sitio accesible para el usuario final cuando el horno esté en su sitio.

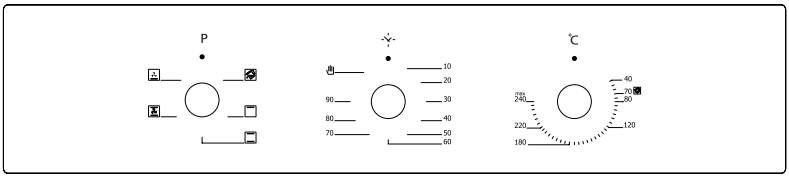
El cable de alimentación (cable de enchufado) no debe tocar las zonas calientes del aparato.

Si el cable de alimentación (cable de enchufado) está dañado, el importador, su agente de servicio o personal igualmente cualificado deberán sustituirlo para evitar situaciones de peligro.

PANEL DE CONTROL



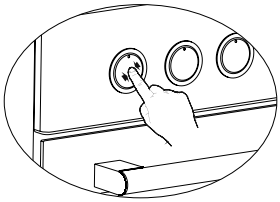
Visual del panel digital



Visual del panel mecánico

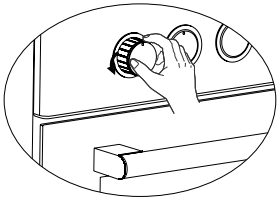
El ajuste puede realizarse únicamente cuando se haga salir el botón en los modelos con botón emergente.
Asegúrese de que el botón emerja pulsándolo tal como se muestra en la imagen de la izquierda.

Figura 6



Podrá realizar los ajustes necesarios girándolo hacia la derecha o izquierda cuando el botón haya salido lo suficiente.

Figura 7



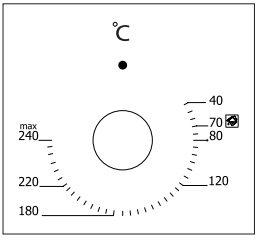


Figura 8

Botón del termostato

Le ayudará a configurar la temperatura de cocción de los alimentos que vayan a cocinarse en el horno. Gire el botón después de colocar los alimentos en el horno para establecer la temperatura deseada. Compruebe la tabla relacionada con las temperaturas de cocción de varios alimentos.

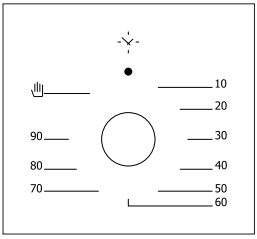


Figura 9

Perilla del temporizador mecánico*

Le ayudará a configurar el tiempo de cocción de los alimentos que vayan a cocinarse en el horno. El temporizador desactiva los calefactores cuando finaliza el tiempo establecido y le avisará de ello con un timbre.

Consulte los tiempos de cocción en la tabla de cocción.

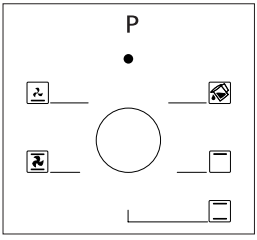


Figura 10

Botón del programa

Le ayudará a establecer con qué calefactores se cocerán los alimentos colocados en el horno. A continuación se indican los tipos de programas de calefacción y sus funciones. Puede que no todos los modelos tengan todos los tipos de calefactores y, por consiguiente, los tipos de estos calefactores.

TİPOS DE PROGRAMAS

A continuación se indican los tipos de programas de calefacción del aparato y explicaciones importantes para que pueda cocinar varios alimentos según sus gustos personales.

	Elementos calefactores inferiores y superiores		Ventilador
	Elementos calefactor inferior y ventilador		Calefactor turbo y ventilador
	Parrilla y pollo asado		Elemento calefactor inferior-superior y ventilador
	Elemento calefactor inferior y superior y ventilador:		Parrilla y ventilador
	Cocción multifunción:		Parrilla
	Elemento calefactor inferior:		Elemento calefactor superior
	Parrilla inteligente y ventilador		Limpieza con vapor

Elemento calefactor inferior: Seleccione este programa hacia el final del tiempo de cocción si va a asar la parte inferior de los alimentos.
Elemento calefactor superior: Se usa para calentar o asar posteriormente cantidades muy pequeñas de alimentos.
Elemento calefactor inferior y superior: Un programa que puede usarse para cocinar alimentos como por ejemplo pasteles, pizza y galletas.
Elemento calefactor inferior y ventilador: Se usa principalmente para cocinar alimentos tales como pasteles de fruta.
Elemento calefactor inferior y superior y ventilador: El programa es apto para cocinar alimentos como por ejemplo pasteles, bizcocho, lasaña. Apto también para cocinas platos de carne.
Parrilla: La parrilla se usa para asar platos de carne como por ejemplo estofados, salchichas y pescado. Mientras esté en la parrilla, la bandeja debe estar colocada en el estante inferior con agua dentro.
Calefactor turbo y ventilador: Apto para hornear y asar. Mantenga el ajuste de calor más bajo que el programa «del calefactor inferior y superior», ya que el calor se mueve inmediatamente a través del flujo de aire.
Parrilla y ventilador: Es adecuado para cocinar alimentos cárnicos. No se olvide de colocar una bandeja de cocción en una rejilla inferior dentro del horno y un poco de agua.
Cocción multifunción: Apto para hornear y asar. Los calefactores inferiores y superiores funcionan también con la transmisión rápida de calor a través de flujos de aire. Es apto para las cocciones que requieran una única bandeja y calor intenso.

RECOMENDACIONES PARA LA COCCIÓN

En la siguiente tabla podrá encontrar información acerca de los tipos de alimentos que hemos probado y de los cuales hemos identificado sus valores de cocción en nuestros laboratorios. Los tiempos de cocción pueden variar según la tensión de red, la calidad, la cantidad y la temperatura del material a cocinar. Puede que los platos que pueda preparar con estos valores no sean de su gusto. Puede ajustar diferentes valores por su cuenta para obtener varios sabores y resultados a su gusto realizando pruebas.

ADVERTENCIA: Deberá precalentar el horno durante 7-10 minutos antes de colocar alimentos en él.

TABLA DE COCCIÓN

Alimentos	Función de Cocción	Temperatura de Cocción (°C)	Parrilla de Cocción	Tiempo de Cocción (mín.)
Pastel	Estático / Estático+Ventilador	170-180	2-3	35-45
Pastel Pequeño	Estático / Turbo+Ventilador	170-180	2	25-30
Tarta	Estático / Estático+Ventilador	180-200	2	35-45
Pastelería	Estático	180-190	2	20-25
Galletas	Estático	170-180	2	20-25
Tarta De Manzana	Estático / Turbo+Ventilador	180-190	1	50-70
Bizcocho	Estático	200/150*	2	20-25
Pizza	Ventilador Estático	180-200	3	20-30
Lasaña	Estático	180-200	2-3	25-40
Merengue	Estático	100	2	50
Pollo Asado**	Parrilla+Ventilador	200-220	3	25-35
Pescado A La Parrilla**	Parrilla+Ventilador	200-220	3	25-35
Bistec De Ternera**	Parrilla+Ventilador	Máx	4	15-20
Albóndigas A La Parrilla**	Parrilla+Ventilador	Máx	4	20-25

* No precalentar. Se recomienda que la primera mitad de la cocción sea a 200°C, mientras que la otra mitad se lleve a cabo a 150°C.
** Deberá dar la vuelta a los alimentos una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

USO DEL HORNO

Uso inicial del horno

Deberá hacer lo siguiente cuando use el horno por primera vez y lleve a cabo las conexiones necesarias según las instrucciones:

1. Retire las etiquetas o los accesorios de dentro del horno. Si los hay, retire el folio de protección del lado frontal del aparato.
2. Retire el polvo y los restos del embalaje limpiando el interior con un paño húmedo. El interior del horno debe estar vacío. Enchufe el cable del aparato en la toma de corriente.
3. Ajuste el botón del termostato a la temperatura más alta (Máx. 240°C) y haga funcionar el horno durante 30 minutos con la puerta cerrada.

Mientras, puede que se produzca un poco de humo y mal olor, lo que es normal.

4. Limpie el interior del horno con agua ligeramente templada con detergente después de que se haya enfriado. Luego, séquelo con un paño limpio. Ahora podrá usar el horno.

Uso normal del horno

1. Ajuste el botón del termostato y la temperatura a la cual desee preparar los alimentos para empezar la cocción.
2. Podrá fijar el tiempo de cocción como desee con el botón de los modelos del temporizador mecánico. El temporizador desactivará los calefactores cuando el tiempo haya finalizado y emitirá un pitio como advertencia auditiva.
3. El temporizador desactivará los calefactores y emitirá una señal auditiva cuando el tiempo de cocción haya finalizado de acuerdo a la información introducida en los modelos con temporizador digital.
4. El sistema refrigerante del aparato seguirá funcionando después de completar la cocción. No corte el suministro eléctrico del aparato en este situación, ya que es necesario para que éste se enfríe. El sistema se apagará una vez el enfriamiento se haya completado.

RECAMBIO DE LA LUZ DEL HORNO

ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de abrir el circuito del aparato antes de cambiar la luz. (tener el circuito abierto significa que el suministro eléctrico está desactivado)

En primer lugar, desconecte el suministro eléctrico del aparato y asegúrese de que el aparato esté frío.

Retire la protección de cristal girándolo tal como se indica en la imagen lateral izquierda. Si tiene alguna dificultad para realizar el giro, usar guantes de plástico le ayudará. Luego, gire la ampolleta para retirarla y coloque la nueva ampolleta de la misma manera. Las características de la lámpara son las siguientes; -220-240 V 50/60 Hz AC, -15 W, -Tipo E14

Vuelve a colocar la protección de cristal del aparato en la toma de corriente y finalice la sustitución. Ahora podrá usar el horno.

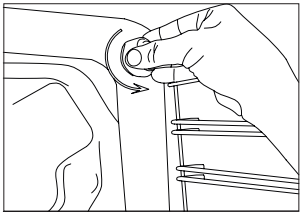


Figura 11

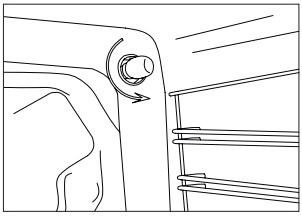


Figura 12

LIMPIEZA DEL CRISTAL DEL HORNO

Levántelo presionando los lotes de plástico tanto en los lados izquierdo y derecho como se muestra en la Imagen 13 y tirándolo hacia usted mismo como se muestra en la Imagen 14. El cristal se soltará después de retirar el perfil tal como se indica en la Imagen 15. Retire el cristal que se ha soltado tirándolo hacia usted con cuidado. Fije el cristal exterior al perfil de la puerta del horno. Podrá lavar los cristales fácilmente después de retirarlos. Después de haber finalizado la limpieza y el mantenimiento, podrá volver a colocar los cristales siguiendo los mismos pasos en sentido inverso. Asegúrese de que el perfil esté colocada correctamente en su sitio.

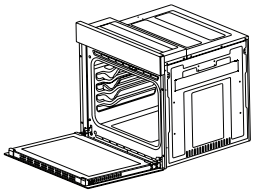


Figura 13

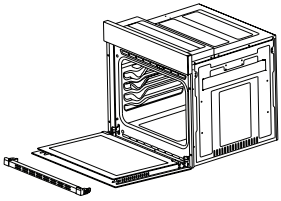


Figura 14

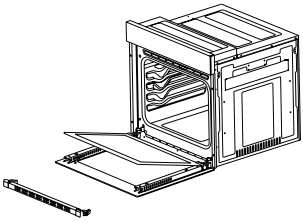


Figura 15

LIMPIEZA Y MONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

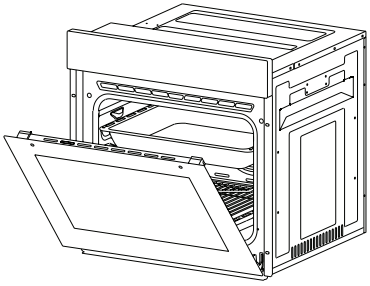


Figura 16

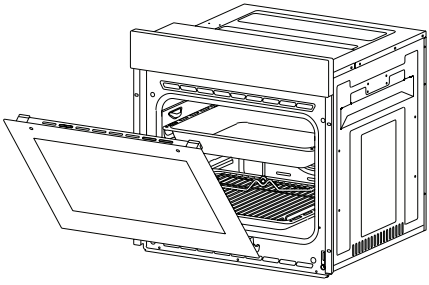


Figura 17

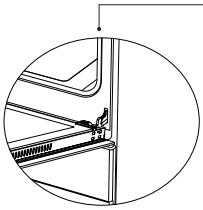


Figura 16.1

Abra la puerta totalmente tirando de ella hacia usted. Luego, desbloquéela tirando del bloqueo de bisagra hacia arriba con la ayuda de un destornillador tal como se indica en la Figura 16.1 .

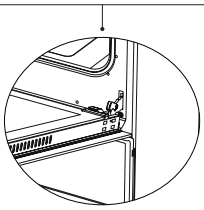


Figura 16.2

Fije el bloqueo de bisagra al mayor ángulo tal como se indica en la Figura16.2 . Ajuste a la misma posición las dos bisagras que conectan la puerta con el horno.

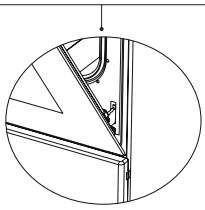


Figura 17.1

Más adelante, cierre la puerta para que quede en una posición en contacto con el bloqueo de la bisagra tal como se muestra en la Figura 17.1 .

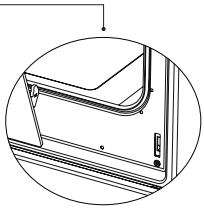


Figura 17.1

Para poder retirar la puerta del horno fácilmente, cuando se aproxime a la posición de cierre, coja la cubierta con las dos manos tal como se muestra en la Figura 17.2 y tire hacia arriba

Haga lo mismo que hizo en orden inverso mientras abría la puerta para volver a colocar la puerta del horno.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Retire el enchufe de la toma de corriente.
2. No limpie las piezas internas, el panel, las bandejas y otras piezas del aparato con herramientas sólidas tales como un cepillo de cerdas, lana de acero o cuchillo. No use materiales abrasivos o raspantes ni detergente.
3. Tras la limpieza de las partes interiores del horno con un paño jabonoso, enjuáguelo y luego séquelo bien con un paño suave.
4. Limpie las superficies de cristal con productos de limpieza específicos para cristal.
5. No limpie el horno con limpiadores a vapor.
6. No utilice nunca productos inflamables como ácido, disolvente y gas mientras limpie el aparato.
7. Nunca lave ninguna parte del producto del aparato.
8. «Use estearato de potasio (jabón suave) para la suciedad y manchas.

Podrá realizar la limpieza con un paño suave para no rallar las superficies según las siguientes imágenes.

LIMPIEZA CON VAPOR*

Le permitirá lavar los restos sólidos ablandados gracias al vapor generado en el horno.

1.Retire todos los accesorios del horno.

2.Vierta medio litro de agua en la bandeja y colóquela en la parte inferior del calentador.

3. Fije el interruptor en el modo de limpieza con vapor.

4.Fije el termostato a 70° C y utilice el horno durante 30 minutos.

5. Después de utilizar el horno durante 30 minutos, abra la puerta del horno y limpie las superficies internas con un paño húmedo.

6. Use un líquido para lavar platos, agua tibia y un paño suave para la suciedad más incrustada. Luego, seque la zona que acaba de limpiar con un paño seco.

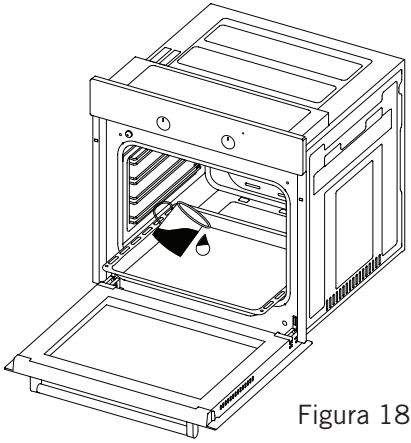
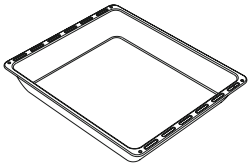


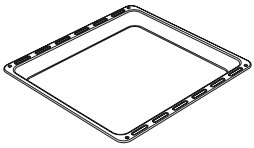
Figura 18

ACCESORIOS



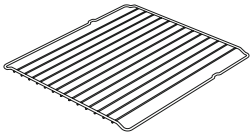
Bandeja Honda *

Se usan para repostería, grandes asados y alimentos con alto contenido acuoso. También puede usarse como un recipiente para la recolección de aceite si realiza el asado directamente en la parrilla con pastel, alimentos congelados y platos de carne.



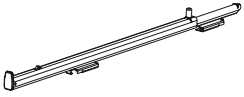
Bandeja

Se usa para repostería (galletas y etc.) y alimentos congelados.



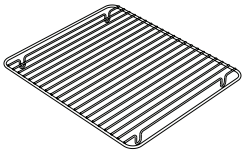
Parrilla De Alambre

Se usan para el asado o para colocar los alimentos para hornear, los alimentos asados o congelados en el estante deseado.



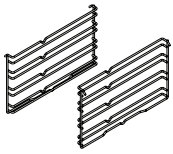
Raíl Telescópico*

Puede retirar las bandejas o la parrilla de alambre pueden y colocarla fácilmente gracias a los raíles telescópicos.



En La Parrilla De La Bandeja De Alambre *

Los alimentos que se peguen durante la cocción, como por ejemplo los bistecs, en una parrilla de bandeja. Así se evitará el contacto de los alimentos con la bandeja y que se peguen en ella.



Rejillas*

Puede colocar la bandeja honda y la bandeja en los estantes inferior y superior mientras cocine.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Compruebe los siguientes puntos para solucionar los problemas que pueda tener antes de llamar al servicio técnico.

Si el horno no funciona;

- Compruebe que el cable eléctrico del horno esté enchufado.
- Asegúrese de que no haya corriente en la red.
- Compruebe los fusibles.
- Compruebe si el cable de alimentación del horno está dañado.

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE

Desháguse del embalaje de una manera respetuosa con el medio ambiente.
El aparato está etiquetado según la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados (residuos de equipo eléctrico y electrónico WEE por sus siglas en inglés). La directiva establece el marco para la devolución y el reciclaje de aparatos usados como corresponde en toda la UE.



INFORMACIÓN DE EMBALAJE

El material de embalaje del aparato ha sido fabricado con materiales reciclables de acuerdo con las Normativas Nacionales sobre Medio Ambiente. No elimine el material de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de material de embalaje asignados por las autoridades locales.

NOTAS

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 presente póliza 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 el artefacto esté instalado en conformidad con las normativas de instalación de la SEC. Se excluyen de esta garantía legal los daños ocasionados por hechos imputables al 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 de la factura o boleta. Cumplido el plazo de garantía legal de tres meses Trotter S.A. 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. 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 Albin Trotter 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 Servicio Técnico Autorizado 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 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.

El servicio complementario de atención gratuita hasta los 12 meses será realizado exclusivamente por los Servicios Técnicos autorizados Albin Trotter.

Servicio de Asistencia Técnica Albin Trotter Carlos Sage 768 Quinta Normal -Santiago
Fono: 600 887 8000 • atencioncliente@albintrotter.com • www.albintrotter.com
Para conocer el listado de servicios técnicos autorizados favor dirigirse a nuestra página web www.albintrotter.com

ALBIN Trotter

Calidad de vida desde 1923

SERVICIO DE ATENCION AL CLIENTE

600 887 8000

atencioncliente@albintrotter.com

VENTAS

Teléfono: 2 2887 8020

contacto@albintrotter.com

www.albintrotter.com