



Ursus Trotter



FREIDORA DE AIRE Airfryer



EcoKeramik

RECUBRIMIENTO
DE CERÁMICA

80%

MENOS DE
GRASA

MENÚS

MENÚS
PRESETEADOS

3.5 L

GRAN
CAPACIDAD

Lea atentamente este manual de instrucciones
antes de usar el producto y manténgalo guardado
en caso sea necesario consultarlo.
Sólo para uso doméstico.

Manual de Instrucciones

Modelo: UT-KERAMIKAIR

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

1300W; 220-240V ~ 50 / 60Hz

www.ursustrotter.cl

FREIDORA DE AIRE

Airfryer

Sólo para uso doméstico

En Ursus Trotter creemos que el rendimiento y seguridad son la primera prioridad en cualquier producto de consumo, para que usted, nuestro valioso cliente, pueda usar y confiar en nuestros productos con confianza. Solicitamos que cualquier aparato eléctrico que use se opere de manera sensata, con el debido cuidado y atención en las siguientes instrucciones de funcionamiento importantes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

General

- Lea atentamente estas instrucciones y consérvelas como referencia.
- Utilice este aparato únicamente de acuerdo con estas instrucciones.
- Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas o sensoriales físicas o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Haga que cualquier reparación sea realizada únicamente por un electricista calificado. Nunca intente reparar el aparato usted mismo.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Electricidad y Calor

- Antes de usar, verifique que la tensión de la red eléctrica sea la misma que se indica en la placa de características del aparato.
- Asegúrese de utilizar siempre un enchufe de pared con toma de tierra para conectar el aparato.
- Retire siempre el enchufe de la toma de corriente antes de mover el aparato y cuando no lo esté utilizando.
- Retire el enchufe de la toma de pared tirando del enchufe, no del cable de alimentación.
- Compruebe regularmente el cable de alimentación del aparato para asegurarse de que no esté dañado. No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado. Haga que un servicio de reparación calificado reemplace el cable de alimentación dañado.
- Ciertas partes del aparato pueden calentarse. No toque estas partes para evitar quemarse.
- El aparato necesita espacio para permitir que el calor escape, evitando así el riesgo de incendio. Asegúrese de que el aparato tenga suficiente espacio a su alrededor y que no entre en contacto con material inflamable. El aparato no debe estar cubierto.
- Asegúrese de que el aparato, el cable de alimentación o el enchufe no entren en contacto con artefactos calientes, como una placa de cocción o una llama.
- Asegúrese de que el aparato, el cable de alimentación y el enchufe no entren en contacto con el agua.

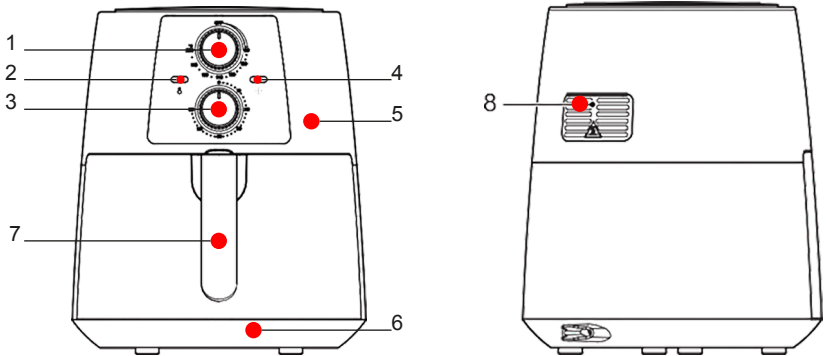
Durante su Uso

- Nunca utilice el aparato al aire libre.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.
- Retire siempre el enchufe del tomacorriente de pared después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Nunca permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la tabla de drenaje, la encimera o la mesa.
- Asegúrese de que sus manos estén secas antes de tocar el aparato, el cable de alimentación o el enchufe.
- Nunca utilice el aparato en una habitación húmeda.
- Nunca sumerja el aparato, el enchufe o el cable de alimentación en agua u otro líquido.

INTRODUCCIÓN

Su nueva freidora de aire Ursus Trotter le permitirá cocinar ingredientes y bocadillos de una manera más saludable. Este dispositivo utiliza aire caliente en combinación con una circulación de aire a alta velocidad (aire caliente rápido) y una rejilla superior para cocinar una variedad de sabrosos platos en una forma saludable, rápida y sencilla. Los ingredientes serán calentados desde todos los lados al mismo tiempo y no deberá agregar aceite a la mayoría de los mismos.

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LAS PIEZAS PRINCIPALES



Características:

1. Perilla de control de temperatura
2. Luz de encendido
3. Temporizador (0-60 min) / perilla de encendido
4. Luz de calentamiento
5. Carcasa de plástico
6. Cubierta inferior
7. Manilla del canasto
8. Salida de aire

IMPORTANTE

Lea este manual del usuario con atención antes de usar este dispositivo y consérvelo para consultas futuras.

PELIGRO

- Nunca sumerja la unidad en agua, tampoco debe enjuagarla, pues posee componentes eléctricos y elementos de calentamiento.
- No permita que agua u otros líquidos ingresen al dispositivo, de esa manera evitará choques eléctricos.
- Siempre coloque los ingredientes que va a freír dentro del canasto para evitar que entren en contacto con los elementos de calentamiento.
- No tape la salida o la entrada de aire mientras el dispositivo está en funcionamiento.
- No llene la sartén de aceite, pues podría ocasionar un incendio.
- No toque el interior del dispositivo mientras está en funcionamiento.

ADVERTENCIA

- Este dispositivo no debe ser utilizado por personas (incluidos niños menores de 8 años) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del dispositivo de una persona responsable de su seguridad.
- Verifique que el voltaje indicado en el dispositivo corresponde con el del suministro eléctrico local antes de conectar el dispositivo.
- No use este dispositivo si el enchufe, el cable de poder o el él mismo presentan daños.
- Si el cable proporcionado se daña, deberá reemplazarlo por uno del fabricante, su agente de servicio o personas calificadas similares para evitar peligros.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento de esta unidad no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y sean supervisados por un adulto.
- Mantenga el dispositivo y su cable de poder fuera del alcance de niños menores de 8 años cuando se encuentre encendido o enfriándose.
- Mantenga el cable de poder lejos de superficies calientes.
- No conecte ni manipule el dispositivo con las manos mojadas.
- Conecte el dispositivo a un tomacorriente que tenga conexión a tierra. Asegúrese de que el enchufe quede bien conectado al tomacorriente.
- Nunca conecte el dispositivo un interruptor temporizador externo a un sistema de control remoto separado, de esa manera evitará situaciones peligrosas.
- No coloque el dispositivo sobre o cerca de materiales combustibles tales como manteles o cortinas.
- No coloque el dispositivo contra una pared u otro dispositivo. Deje al menos 10 cm de espacio libre tanto en la parte trasera como en los costados, y la misma distancia en la parte superior. No coloque nada arriba de este dispositivo.
- No use el dispositivo para fines distintos a los descritos en estas instrucciones.
- No permita que el dispositivo funcione sin supervisión.
- Durante su funcionamiento, se liberará vapor caliente por las aperturas de salida de aire. Mantenga sus manos y su cara a una distancia segura del vapor y de las aperturas de salida de aire. También tenga cuidado cuando retire la sartén desde el dispositivo.
- Las partes de la superficie pueden calentarse durante el uso.
- Después de usar este dispositivo, la cubierta de metal al interior estará muy caliente, evite entrar en contacto con esta superficie después de cocinar.
- Desenchufe inmediatamente el dispositivo si observa que sale humo negro del mismo. Espere que la emisión de humo se detenga antes de sacar la sartén del dispositivo.

PRECAUCIÓN

- Coloque el dispositivo sobre una superficie horizontal, pareja y estable.
- Este producto fue diseñado para ser usado de manera doméstica. No fue diseñado para ser utilizado en entornos de cocinas de tiendas, oficinas, granjas u similares. Tampoco fue diseñado para ser usado por clientes en hoteles, moteles, hostales y otros entornos residenciales.
- Si el dispositivo es usado de manera impropia o para usos profesionales o semiprofesionales, o si no se usa de acuerdo a estas instrucciones, la garantía será inválida y no nos haremos responsables del daño que se pueda causar.
- Siempre desconecte el dispositivo una vez que lo termine de usar.
- Permita que el dispositivo se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- Asegúrese de que los ingredientes que se cocinen en este dispositivo resulten dorados en lugar de quemados. Remueva los remanentes de quemaduras.
- El dispositivo cuenta con un micro interruptor en su interior, por lo que cuando retire la sartén durante la cocción, el mismo se apagará automáticamente.

Protección contra sobrecalentamiento

El dispositivo cuenta con un sistema de protección contra sobrecalentamiento; si el sistema de control de temperatura interno es inválido, la protección se activará automáticamente y el dispositivo ya no podrá ser utilizado.

Desconecte la unidad del suministro eléctrico.

Apagado automático

Este dispositivo está equipado con un temporizador. Cuando este llegue a 0, el dispositivo emitirá un sonido y se apagará automáticamente. Para apagar el dispositivo de manera manual, gire la perilla del temporizador hacia la izquierda para ubicarlo en la posición 0.

Observación: Si retira la sartén durante la cocción, el aparato se apagará automáticamente. (El temporizador, sin embargo, continuará con su cuenta regresiva).

Campos electromagnéticos (EMF)

Este dispositivo cumple con todos los estándares relacionados con campos electromagnéticos (EMF). Si se manipula correctamente y de acuerdo a estas instrucciones, el dispositivo no representará ningún problema y será seguro de utilizar en base a la evidencia científica disponible hoy en día.

Especificaciones / Estándar de prueba:

IEC 60335-2-9: 2002 + A1: 2004 + A2: 2006

IEC 60335-1: 2001 + A1: 2004 + A2: 2006

EN 60335-2-9: 2003 + A1: 2004 + A2: 2006 + A12: 2007 + A13: 2010

EN 60335-1: 2002 + A11: 2004 + A1: 2004 + A12: 2006 + A2: 2006 + A13:

2008

Antes del primer uso

1. Retire todo el material de empaque.
2. Retire las pegatinas o etiquetas de su dispositivo.
3. Limpie bien el canasto y la sartén con agua caliente, líquido de lavado y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del dispositivo con un paño húmedo.

Esta es una freidora de aire que funciona con aire caliente. No agregue aceite ni grasa a la sartén.

Preparativos de uso

1. Coloque el dispositivo sobre una superficie horizontal, pareja y estable.

No coloque el dispositivo sobre superficies no resistentes al calor.

2. Coloque el canasto en la sartén de manera adecuada.
3. Ponga la sartén en el interior de la unidad.

Observación: La sartén DEBE ser colocada en el interior del dispositivo adecuadamente, de lo contrario no funcionará.

4. Conecte el cable de poder en un tomacorriente bien conectado a tierra.

No agregue aceite u otros líquidos a la sartén. No coloque nada arriba de este dispositivo.

Uso del dispositivo

La freidora de aire puede cocinar una amplia variedad de ingredientes. Consulte la sección “Ajustes” y las cifras guía de uso en la última página.

Preparativos de uso

1. Conecte el cable de poder a un tomacorriente con una buena conexión a tierra.
2. Retire con cuidado la sartén de la freidora.
3. Coloque los ingredientes en el canasto.

Observación: Nunca llene el canasto ni exceda las cantidades recomendadas (consulte la sección “Ajustes” en este capítulo), ya que podría afectar la calidad y el resultado final.

4. Deslice la sartén de vuelta al interior de la freidora adecuadamente.

Nunca use la sartén sin el canasto en su interior.

Si la sartén no entra bien en la freidora, el dispositivo no funcionará. Precaución: No toque la sartén durante y luego de algún tiempo después de su uso, ya que su temperatura será muy alta. Solo manipule la sartén por su asa.

5. Gire la perilla de control de temperatura hasta alcanzar la deseada. Consulte la sección “Ajustes” en este capítulo para determinar la temperatura correcta.
6. Determine el tiempo de preparación requerido para los ingredientes (consulte la sección “Ajustes” en este capítulo).
7. Para encender el dispositivo, gire la perilla al tiempo de preparación requerido.

Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando el dispositivo esté frío.

Observación: Si lo desea, también puede precalentar el dispositivo sin ingredientes en su interior. En ese caso, gire la perilla del temporizador a más de 3 minutos y espere hasta que luz de calentamiento se apague (después de una prueba de aproximadamente 3 minutos). Luego llene el canasto y gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido.

a. La luz de encendido y de calentamiento se encenderán.
b. El temporizador comenzará la cuenta regresiva del tiempo de preparación.
c. Durante el proceso de freído por aire, la luz de calentamiento se encenderá y apagará de vez en cuando. Esto indica que el elemento calentador se enciende y se apaga para mantener la temperatura.

d. El exceso de aceite de los ingredientes será recolectado en la parte inferior de la sartén.
8. Algunos ingredientes requieren ser agitados a la mitad del tiempo de preparación (consulte la sección “Ajustes” en este capítulo) Para agitar los ingredientes, saque la sartén del dispositivo y agite de manera manual. Luego vuelva a deslizar la sartén a su posición para continuar con la preparación. **Precaución: No presione el botón del asa mientras agita.**

Consejo: Para reducir el peso, puede sacar el canasto del sartén y sacudir solo el primero. Para hacerlo, saque la sartén del dispositivo, colóquela sobre una superficie resistente al calor y presione el botón del asa.

Consejo: Si ajustó el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará la campanilla del mismo cuando deba agitar los ingredientes. Sin embargo, esto quiere decir que tendrá que volver a ajustar el temporizador con el tiempo de preparación restante luego de haber agitado los ingredientes.

Consejo: Si desea ajustar el temporizador con el tiempo de preparación completo, no escuchará la campanilla antes de que haya terminado, sin embargo, puede retirar la sartén en cualquier momento para revisar la condición de los ingredientes. El dispositivo se apagará automáticamente y se reiniciará una vez que vuelva a insertar la sartén (el temporizador siempre considerará esta situación).

9. Cuando escuche la campanilla del temporizador, es indicador que el tiempo se ha terminado. Retire la sartén del dispositivo y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

Observación: También puede apagar el dispositivo de manera manual. Para hacer esto, gire la perilla de temperatura a 0 o retire la sartén directamente.

10. Revise que los ingredientes estén listos.

Si no están listos, simplemente vuelva a deslizar la sartén al interior del dispositivo y ajuste el temporizador para dar unos minutos extras.

11. Para retirar los ingredientes pequeños (por ejemplo, patatas fritas), presione el botón de liberación del canasto y levántelo para sacarlo de la sartén.

No de Vuelta el canasto con la sartén aún adherida, ya que el exceso de aceite que haya recolectado en la p arte de abajo caerá sobre los otros ingredientes.

Después de haber realizado la preparación de freir con aire caliente y los ingredientes estén calientes.

Dependiendo del tipo de los ingredientes en la freidora, podría escapar vapor desde la sartén.

Después de freír con aire caliente, la sartén y la cubierta de metal interna estarán calientes.

Evite tocarlas.

12. Vacíe el contenido del canasto en un recipiente o plato.

Consejo: Para retirar ingredientes grandes o frágiles, use un par de pinas para levantarlos y sacarlos del canasto.

13. Cuando un grupo de ingredientes ya esté preparado, la freidora de aire estará inmediatamente lista para seguir con un segundo grupo.

Configuración

La tabla que aparece a continuación lo ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

Observación: Tenga en mente que estos ajustes solamente son indicaciones generales. Debido a que los mismos difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que son los mejores ajustes para sus propios ingredientes.

Debido a que la tecnología de aire caliente rápido recalienta instantáneamente el aire al interior del dispositivo, retirar brevemente la sartén durante el proceso de freír con aire caliente causará problemas con el proceso.

Consejo:

- Los ingredientes pequeños generalmente requieren de un tiempo de preparación más breve que el de los grandes.
- Unca cantidad grande de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, una cantidad pequeña uno más breve.
- Agitar los ingredientes pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y ayuda a prevenir que los mismos queden mal freídos.
- Agregue algo de aceite a las patatas frescas para un resultado más crujiente. Fría sus ingredientes en la freidora de aire solo unos minutos después de que haya agregado el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasosos como salchichas en este dispositivo.
- Las colaciones que pueden prepararse en un horno también pueden ser cocinadas en este dispositivo.
- La cantidad óptima para preparar patatas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masa pre-hecha para cocinar bocadillos rellenos de manera rápida y sencilla. Este tipo de masa también requiere de un tiempo de preparación inferior a la masa hecha en casa.
- Coloque una bandeja de metal o un plato para horno en la canasta de la freidora si desea hornear un pastel o quiche, o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede usar el dispositivo para recalentar comida. Para hacerlo, ajuste la temperatura en 150 C por 10 minutos.

Menús	Temperatura	Tiempo (min.)
Descongelar	80 C	5-10
Patatas fritas	200 C	13-18
Alitas de pollo	200 C	17-22
Piernas de pollo	200 C	20-25
Carne	200 C	10-15
Camarones	160 C	6-10
Pescado	180 C	8-15
Pastel	180 C	8-12

Observación: Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando inicie el proceso de freír y la freidora aún está fría.

Patatas fritas caseras

Para hacer patatas fritas caseras, siga los siguientes pasos.

1. Pele las patatas y córtelas en palitos.
 2. Lave los palitos de patatas completamente y séquelos con una toalla de papel.
 3. Vierta media cucharada de aceite de oliva en un recipiente y coloque los palitos de patata sobre este líquido. Mezcle hasta que las patatas estén cubiertas de aceite.
 4. Retire los palitos del recipiente con sus dedos o un utensilio de cocina para que el exceso de aceite permanezca en el recipiente. Coloque los palitos de patatas en el canasto.
- Observación: No incline el recipiente para poner los palitos pues así evitará que caiga aceite que terminará en la parte de debajo de la sartén.
5. Fría las patatas de acuerdo a las instrucciones de este capítulo.

Limpieza

Limpie el dispositivo después de cada uso.

No toque el metal caliente al interior del dispositivo justo después de freír. ¡Es necesario que el dispositivo se enfríe antes de limpiar!

El sartén y el canasto no deben ser limpiados con materiales abrasivos para no dañar su capa de material antiadherente.

1. Desconecte el enchufe del tomacorriente y deje que la unidad se enfríe. **Observación: Retire la sartén de la freidora para que se enfríe más rápido.**

2. Limpie el exterior del dispositivo con un paño húmedo.
3. Limpie bien el canasto y la sartén con agua caliente, líquido de lavado y una esponja no abrasiva. Puede usar un líquido desengrasante para retirar la suciedad remanente.

Consejo: Si la suciedad está pegada al canasto o a la parte de debajo de la sartén, llene esta última con agua caliente y algo de líquido para lavar.

Coloque el canasto en la sartén y deje remojar durante alrededor de 10 minutos.

4. Limpie el interior del dispositivo con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento calentador con una escobilla de limpieza para retirar los residuos de alimentos.

Almacenamiento

1. Desconecte el dispositivo y deje enfriar.
2. Asegúrese de que todas las piezas queden limpias y secas.
3. Coloque la freidora de aire en un lugar limpio y seco.

Medio ambiente

No deseché este dispositivo con la basura doméstica normal al término de su vida útil, sino que entréguelo en un punto de recolección oficial para su reciclaje. Al hacer esto contribuirá con la conservación del medio ambiente.



Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La freidora no funciona	El aparato no está conectado.	Conecte el cable de poder a un tomacorriente con una buena conexión a tierra.
	No ha ajustado el temporizador	Para encender el dispositivo, gire la perilla al tiempo de preparación requerido.
	La sartén no está bien instalada	Deslice la sartén en su lugar correctamente.
Los ingredientes preparados en la unidad no están bien fritos.	La cantidad de ingredientes en el canasto es muy grande	Coloque pequeños grupos de ingredientes en el canasto. De esa manera serán fritos de manera más pareja.
	La temperatura es demasiado baja.	Gire la perilla de control de temperatura al ajuste deseado (consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del dispositivo").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Gire la perilla de control de temperatura al ajuste deseado (consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del dispositivo").
Los ingredientes son fritos de manera dispareja en la freidora.	Algunos ingredientes deben ser sacudidos a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que quedan unos encima de otros (como por ejemplo las patatas fritas) necesitan ser sacudidos a la mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del dispositivo".
Los bocadillos fritos no están crujientes al salir de la freidora	Utilizó un tipo de bocadillos que deben ser preparados en una freidora normal	Use bocadillos para hornos o aplique una pequeña capa de aceite sobre ellos para resultados más crujientes.
No se puede deslizar la sartén en su lugar correctamente.	Exceso de ingredientes en el canasto	NO llene el canasto, consulte la sección "Ajustes" de arriba.
	El canasto no está bien posicionado.	Empuje el canasto en la sartén hasta que oiga un clic.
El dispositivo emite humo blanco	Está preparando ingredientes grasosos	Cuando fría ingredientes grasosos en la freidora, una gran cantidad de aceite se filtrará a la sartén. El aceite producirá humo blanco y la sartén podría calentarse más de lo normal. Esto no afectará el dispositivo ni el resultado final.
	La sartén aún tiene residuos de grasa o aceite de usos anteriores	El humo blanco es ocasionado por el calentamiento de la grasa en la sartén. Asegúrese de limpiar bien la sartén después de cada uso.
Las patatas frescas son freídas de manera dispareja en la freidora.	No seleccionó el tipo correcto de patata.	Use patatas frescas y asegúrese de que permanezcan firmes cuando se frían.
	No enjuagó los palitos de patatas adecuadamente antes de freírlos.	Enjuague los palitos de patatas adecuadamente para retirar el almidón de los mismos.
Las patatas frescas no son crujientes cuando salen de la freidora.	Que las patatas sean crujientes depende de la cantidad de aceite y agua en las mismas.	Asegúrese de secar apropiadamente los palitos de patatas antes de agregar el aceite.
		Corte los palitos en menor tamaño para que sean más crujientes Agregue un poco más de aceite para mejorar el resultado.

POLIZA DE GARANTIA



Ursus Trotter

Creamos tus mejores momentos

URSUS TROTTER SMALL APPLIANCES S.A.

San Pablo 3747, info@ursustrotter.cl - www.ursustrotter.cl

Tel: 2 3221 8030

Sujeto a alteración sin previo aviso

POLIZA DE GARANTIA “URSUS TROTTER”

El producto Ursus Trotter que cubre esta garantía, fue diseñado y fabricado con materiales y mano de obra de la más alta categoría y perfección bajo estrictas normas de calidad, según la cual cada producto es cuidadosamente probado y revisado con su correspondiente sello de inspección, lo que asegura un excelente funcionamiento en condiciones normales de uso, indicados en el manual de instrucciones que se entrega con cada artefacto.

Conserve este documento que garantiza al **COMPRADOR ORIGINAL**, durante el plazo de **24 MESES** a contar de la fecha de factura, el correcto funcionamiento de los elementos mecánicos, además de los defectos de material y/o fabricación comprobados por el fabricante.

Nuestro compromiso bajo esta garantía significa reparar o reemplazar **SIN COSTO ALGUNO** para el **COMPRADOR ORIGINAL**, las partes que a nuestro juicio, muestren evidencia de defectos imputables a la fabricación. Esta garantía sólo tiene validez si el artefacto ha sido sometido a uso **DOMESTICO**. Nuestra garantía excluye fallas originadas en los siguientes casos específicos:

- a) Instalación incorrecta de acuerdo a las instrucciones entregadas con cada artefacto, o no observancia de las recomendaciones de mantenimiento del fabricante.
- b) No observancia de las instrucciones de uso y advertencias presentes tanto en el manual como en las calcomanías de “advertencias” adheridas al artefacto.
- c) Calidad o presión de Gas - Voltaje eléctrico inapropiado o fuera de normas.
- d) Uso del artefacto en atmósfera corrosiva o contaminada (como peluquerías, lavanderías, tintorerías, etc.).
- e) Operación del artefacto a temperaturas inadecuadas.
- f) Conectado a redes de agua con presión inadecuada o aducciones de agua contaminada , agresivas y/o duras **NO** potables. Con elementos químicos, aguas desalinizadas, con exceso de cloración u otros minerales, como agua proveniente de pozos.
- g) Cualquier otro mal uso, abuso, negligencia, accidente o intromisión de personas **NO** autorizadas por el fabricante.
- h) Acabado interior y exterior, piezas de plástico, loza o vidrio expuestas al manipuleo.
- i) Ampolleta, termostato, filtros y pilas, si las hubiera.
- j) Conectar termos de gas o calefones a cilindros de gas de 15Kg o de menor capacidad.

Los artefactos portátiles en caso de requerir revisión, mantención o reparación, deben ser llevados por el cliente al Servicio Técnico autorizado de su zona.

Para solicitar atención, sírvase llamar a nuestro Servicio Técnico Autorizado correspondiente a su domicilio.

En casos de duda, consulte a su distribuidor “Ursus Trotter”, o directamente a nuestra fábrica. Atenciones fuera del radio urbano de la ubicación del Servicio Técnico Autorizado deben ser pagadas dependiendo de la distancia, aún durante el período de garantía.

Esta Póliza es válida en el territorio nacional chileno sólo junto con la Factura o Boleta de compra. Conserve ambos documentos a mano, ya que serán solicitados por el Técnico Autorizado “Ursus Trotter”.



ursustrotter.cl