URSUS TROTTER®

Desde 1937

Cafetera eléctrica espresso

UT-KAFFEE20BAR

20 Bares de Presión

Reloj Termómetro

Compatible Cápsulas

GARANTÍA 2 AÑOS GARANTÍA



*Cápsulas no incluidas

MANUAL DE USUARIO Y PÓLIZA DE GARANTÍA

Manual de Instrucciones

Cafetera eléctrica espresso
UT-KAFFEE20BAR
1050W // 220V~ // 50 Hz



LEA ESTE MANUAL DETENIDAMENTE ANTES DE USARLO Y GUÁRDELO PARA FUTURAS CONSULTAS

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

· Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos de que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso de los aparatos por una persona responsable de su seguridad.

· Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

· Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas para evitar un peligro.

· Este aparato está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como":

-Áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
-Casas de campo.
-Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
-Ambientes tipo "cama y desayuno".

· No sumerja el aparato.

· **ADVERTENCIA:** La abertura de llenado no debe abrirse durante el uso.

· Evite lesiones a causa de un mal uso de su cafetera.

· **ADVERTENCIA:** Las superficies del elemento calefactor están sujetas a calor residual después de su uso.

· La cafetera no debe colocarse dentro de un mueble cuando es en uso.

· La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

PRECAUCIÓN: Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la alimentación. Limpie el aparato periódicamente, no utilice productos abrasivos. El aparato no debe sumergirse en agua u otros tipos de líquidos.

OTRAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

· El enchufe macho de conexión debe ser conectados solamente a un enchufe hembra de las mismas características técnicas del enchufe macho en materia.

· El aparato sólo debe ser reparado por un técnico debidamente calificado. No intente repararlo usted.

· Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.

· Antes de usar el aparato, verifique que el voltaje de la red sea el mismo indicado en la placa de identificación.

· Asegúrese de siempre usar un tomacorriente con conexión a tierra.

· Siempre desenchufe el aparato antes de moverlo y cuando no esté en uso.

· Desenchufe el cable eléctrico tomando el enchufe, no tire del cable.

· Revise frecuentemente el cable eléctrico para confirmar que no esté dañado. No use el aparato si el cable está dañado.

· Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.

· Asegúrese de que el cable de alimentación no toque la superficie caliente del aparato.

· No use el aparato al aire libre.

· Utilice solamente piezas y repuestos originales.

· Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo uniforme, horizontal y estable.

· Mantenga el aparato y el cable de alimentación alejados de la luz directa del sol, de la humedad, de bordes cortantes y de otros peligros.

· Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue sobre el borde de la mesa.

· No opere el aparato cerca de un lavaplatos, con las manos húmedas y tampoco lo coloque sobre una superficie mojada.

· No coloque el aparato sobre una superficie caliente o al lado del fuego para evitar que se dañe.

· Tenga cuidado de no quemarse por el vapor.

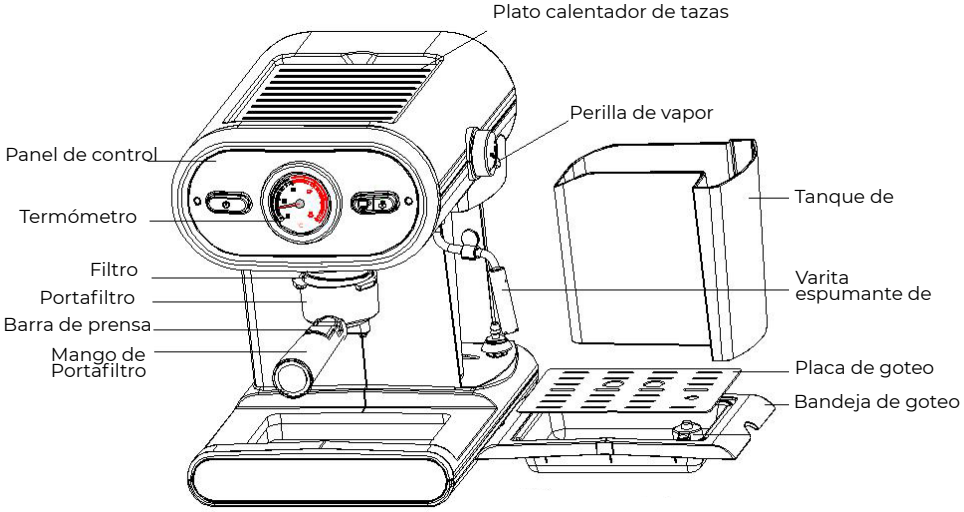
· Algunas piezas del aparato se pueden calentar; no las toque para evitar quemaduras. Utilice el mango del portafiltro.

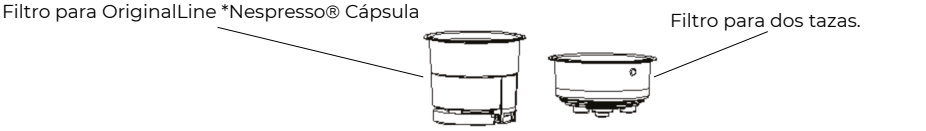
· No permita que el aparato funcione sin agua.

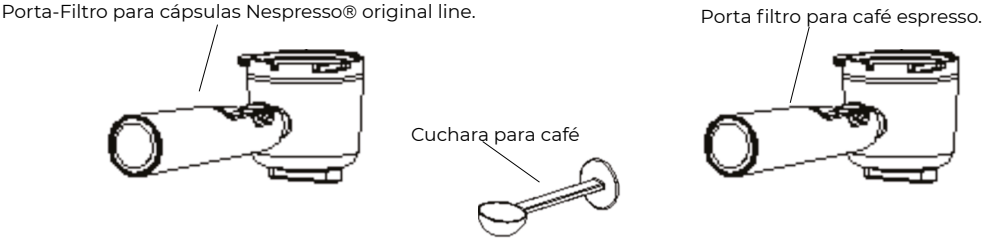
· No retire el filtro cuando el aparato esté preparando café.



CONOCE A TU ESPRESSO MAKER UT-KAFFE20BAR





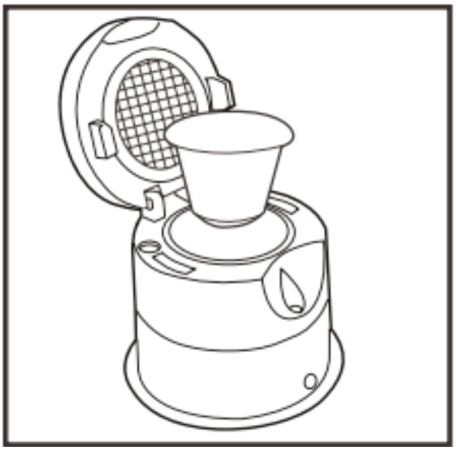


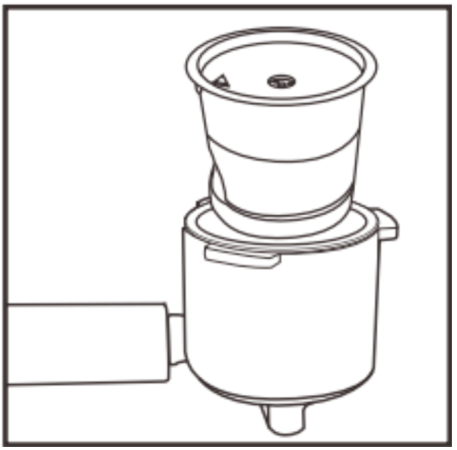
* Nespresso® es una marca registrada de Societé des Produits Nestlé S.A. Los productos que llevan esta marca no tienen ninguna relación con Ursus Trotter Small Appliances S.A. Nespresso® no ha endosado esta máquina de la marca Ursus Trotter, o sus accesorios, para su uso con sus cápsulas de café. El propietario de la marca de las cápsulas no ha endosado esta máquina de la marca Ursus Trotter o sus accesorios para su uso con sus cápsulas de café.

Como usar el porta filtros de Originalline NESPRESSO® CAPSULES.

Note: El filtro solo se acomoda a las capsulas de Nespresso® Original line.

1. Levante la tapa del filtro de cápsula OriginalLine Nespresso®. Coloque la cápsula OriginalLine Nespresso® dentro del filtro y luego cierre la tapa. Una vez terminado, inserte la capsula en el filtro.





2. Coloque el filtro en el porta-filtro, luego coloque el porta-filtro debajo del soporte/anclaje de este (vea la Fig. 1), y gírelo en sentido antireloj hasta que quede firmemente fijado (vea la Fig. 2 y la Fig. 3).

3. Vierta el agua caliente en la taza. Luego coloque la taza en el lugar para acomodar la taza.

4. Asegúrese de que la perilla de vapor esté en la posición "O" y que el botón de vapor " " esté en la posición más alta.

5. Cuando el indicador de café (verde) se ilumina, debe presionar hacia abajo el botón de control de la bomba en la posición inferior. Espere un momento para que el café comience a salir.

6. Después de terminar de hacer café, para apagar la cafetera presione el botón ON/OFF " ", y el indicador de encendido y el indicador de café se apagan y la cafetera deja de funcionar. Su café está listo ahora.

ADVERTENCIA: No deje desatendida la cafetera durante la preparación del café, ya que es necesario su intervención manual.

Nota: Durante la preparación del café o la producción de vapor, es normal que el indicador de se apague, sólo significa que el calentador está trabajando para mantener la temperatura en el rango óptimo.

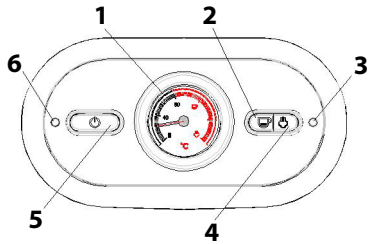
7. Puede sacar el porta-filtro de metal girando en el sentido de las agujas del reloj y luego extraer la cápsula OriginalLine Nespresso®.

8. Déjelos enfriar completamente, luego enjuague con agua corriente.

COMO USAR SU CAFETERA ESPRESSO UT-KAFFEE2OBAR



PANEL DE CONTROL



ANTES DEL PRIMER USO

Para asegurar que la primera taza de café tenga un buen sabor, debe enjuagar la cafetera con agua tibia como sigue:

1. Saque el depósito de agua en el lado derecho de la cafetera. Vierta el agua en el tanque de agua, (el nivel de agua no debe exceder la marca "MAX" en el tanque). Coloque el tubo de agua en el tanque de agua y luego insértelo en la cafetera.

Nota: El aparato se suministra con un tanque extraíble para facilitar la limpieza, puede llenar el tanque con agua en primer lugar, y luego insertar el tanque en el aparato.

2. Coloque la el filtro de acero en el porta-filtro de metal (sin café en el filtro), luego inserte el filtro en el aparato desde la posición "Insertar", y debe fijarla en la cafetera firmemente girándola en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté en la posición “Bloqueo".

3. Coloque una taza de espresso que haya preparado en la bandeja de goteo. Asegúrese de que la perilla de control de vapor esté en la posición mínima.

Nota: Como el aparato no está equipado con una taza o jarra, prepare su propia jarra o taza.

4. Conecte la fuente de alimentación, presione el botón ON / OFF para encender la unidad. El indicador de alimentación (rojo) se iluminará.

5. Presione el botón de control de la bomba (2), la bomba bombeará agua. Presionando nuevamente el botón de control de la bomba (2), para detenerla.

6. Asegúrese de que el control de la bomba y el botón de café / vapor estén en la posición más alta y espere un momento, el aparato empieza a precalentarse hasta que el indicador de preparado (verde) se ilumine, significa que el precalentamiento está terminado.

7. Presione el botón de control de la bomba (2) a la posición inferior, y el agua fluirá durante 1 minuto.

8. Después de que el agua haya hervido durante 1 minuto, presione el botón de control de la bomba (2) a la posición más alta. Usted puede verter el agua en cada envase y limpiarlos a fondo. Ahora usted puede comenzar a preparar el café.

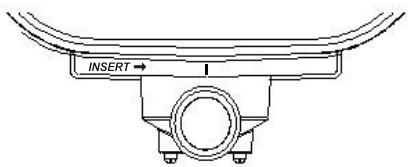
Nota: Puede haber ruido al bombear el agua por primera vez, es normal, ya que el aparato está liberando el aire en el aparato. Después de unos 20 segundos, el ruido desaparecerá.

PRECALENTAMIENTO

Para preparar una taza de café exprés caliente, se recomienda precalentar el aparato antes de preparar el café, incluido el porta-filtro y la taza, para que el sabor del café no se vea afectado por las partes frías.

1. Retire el depósito de agua extraíble y llénelo con el agua deseada, el nivel de agua debe estar entre la marca "MAX" y la marca "MIN" en el tanque. Luego inserte el depósito en el aparato correctamente.

2. Coloque el filtro de acero en el porta-filtro y luego inserte el porta-filtro en el aparato desde la posición "INSERT ➞", y debe fijarla en la cafetera firmemente girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté en la posición” I ”).



3. Coloque una taza de espresso sobre una bandeja.

4. A continuación, conecte el aparato a la fuente de alimentación. Asegúrese de que la perilla de control de vapor esté en la posición mínima.

5. Presione el botón ON / OFF “ ⏻ ” para encender la unidad, el indicador de encendido (rojo) se iluminará, asegúrese de que el botón y esté en la posición más alta.

6. Presione el botón de control de la bomba en la posición inferior, que es la posición, cuando hay agua que fluye hacia fuera, cierre la bomba inmediatamente presionando el botón de control de la bomba otra vez a la posición más alta de. El propósito de la etapa es bombear el agua del tanque en la carcasa.

7. Cuando el indicador de listo (verde) está iluminado, debe presionar el botón de control de la bomba a la posición inferior que es la posición de nuevo, habrá agua caliente que fluye hacia fuera.

8. Después de que el agua haya volado durante 20S, presione el botón de control de la bomba . El precalentamiento está terminado.

HAGA ESPRESSO COFFE

1. Retire el embudo girándolo en el sentido de las agujas del reloj.

2. Agregue el café molido a la malla de acero con la cuchara de medición, una poder de café de la tierra de la cuchara puede hacer sobre una taza de café del grado superior, después presione el polvo de café molido firmemente con el tamper.

3. A continuación, introduzca el embudo en el aparato desde la posición "INSERT ", y puede fijarlo firmemente en la cafetera girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté en la posición "(") (véase la figura 1).

4. Vierta el agua caliente en la taza. A continuación, coloque la taza caliente (tú mismo taza) en el estante de la Copa extraíble.

5. Asegúrese de que la perilla de control de vapor esté en la posición mínima y que el botón de café / vapor esté en la posición más alta

6. En ese momento, el indicador de listo (verde) se ilumina, una vez que la lámpara verde se ilumina, debe presionar el botón de control de la bomba a la posición inferior que es la posición, espere un momento, habrá café que fluye.

7. Presione y suelte el botón de control de la bomba en la posición más alta que es la posición manualmente cuando se obtiene café o el color del café cambia débil obviamente.

8. Después de terminar de hacer café, presione el botón de encendido / apagado , y el indicador de encendido y el indicador de preparación se apagan y la cafetera deja de funcionar, su café está listo ahora. ADVERTENCIA: no deje la cafetera desatendida durante la cocción de café, ya que necesita operar manualmente a veces.

Nota: Durante la preparación de café o la producción de vapor, es normal que el indicador de listo se extinga, sólo significa que el calentador está calentando para mantener la temperatura en el rango estándar.

9. Puede sacar el embudo de metal girando en el sentido de las agujas del reloj y luego verter el residuo de café con la malla de acero presionada por la barra de presión.

10. Deje que se enfríen por completo, luego enjuague con agua corriente.

HACER CAPPUCCINO

Usted puede conseguir una taza de cappuccino cubriendo una taza de espresso con leche espumante.

Nota: durante la fabricación del vapor, el embudo de metal debe montarse en posición.

Método:

1. Prepare primero el espresso con un recipiente suficientemente grande de acuerdo con la parte "HACER ESPRESSO CAFÉ" y asegúrese de que la perilla de control del vapor esté en la posición mínima.

2. Presione el botón de café / vapor en la posición inferior que está en la posición, esperando hasta que el indicador de preparado (verde) se ilumine.

3. Llenar una jarra con unos 100 gramos de leche para cada capuchino que se prepara, se recomienda utilizar leche entera a temperatura del refrigerador (¡no caliente!).

4. Con el fin de obtener un mejor rendimiento de la espuma de leche, se recomienda mantener la posición de la perilla de vapor abierto durante aproximadamente 15s, ya que el vapor temprano contiene demasiada agua. luego mantenga la perilla en parada y siga el siguiente paso.

Nota: por favor, inserte la varilla de vapor en la taza vacía por lo menos dos centímetros antes de girar la perilla de vapor abierta. nunca toque la salida de vapor durante el chorro de vapor y tenga cuidado de no quemarse. mantenga la perilla de vapor en posición de parada después de terminar este paso.

5. Inserte la varilla de vapor en la leche unos dos centímetros, luego gire la perilla de control de vapor lentamente en el sentido contrario a las agujas del reloj, el vapor saldrá de la varilla de vapor. La leche espumosa se produce moviendo el vaso redondo de arriba hacia abajo.

Nota: nunca gire la perilla de control de vapor rápidamente, ya que el vapor se acumulará rápidamente en poco tiempo lo que puede aumentar el riesgo de explosión.

6. Cuando se alcance el objetivo deseado, puede girar la perilla de control de vapor a la posición mínima. Nota: limpie la salida de vapor con una esponja húmeda inmediatamente después de que el vapor deje de generar, ¡pero tenga cuidado de no quemarse!

7. Presione y suelte el botón ON / OFF para cortar la fuente de alimentación.

8. Vierta la leche espumada en el espresso preparado, ahora el cappuccino está listo. Endulzar si se desea, espolvorear la espuma con un poco de cacao en polvo.

Nota: después de vaporizar, le recomendamos que deje que el fabricante se enfríe por lo menos durante 5 minutos antes de hacer café de nuevo. De lo contrario, puede haber olor quemado en su café Espresso. Si desea hacer café inmediatamente, siga los siguientes pasos: Primero, presione y suelte el botón de vapor/ café a la posición más alta; sumerja la varilla de vapor en una taza; en segundo lugar, presione el botón de control de la bomba hacia abajo en la posición inferior y encienda el botón de control de vapor y habrá flujo de agua desde la varilla de vapor y el embudo; después de apagar el indicador listo, presione y suelte el botón de control de la bomba en la posición más alta, luego gire la perilla de control del vapor a la posición mínima. Cuando el indicador listo se ilumine, puede empezar a preparar el café nuevamente.

RELLENAR LA LECHE/ PRODUCIR VAPOR PARA CALENTAR LIQUIDOS

La varita de vapor se puede utilizar para espumar leche y hacer bebidas calientes como beber chocolate, agua o té.

Método:

1. Retire el depósito extraíble y llénelo con el agua deseada, el nivel de agua no debe exceder la marca "MAX" en el tanque. Luego inserte el depósito en el aparato correctamente.

2. A continuación, conecte el aparato a la fuente de alimentación.

3. Presione el botón ON / OFF para encender la unidad, el indicador de encendido (rojo) se iluminará.

4. Presione el botón de control de la bomba en la posición inferior que está en la posición, asegúrese de que el botón de café / vapor está en la posición más alta que es la posición, la bomba bombea agua, cuando hay agua que fluye hacia fuera, cerrar la bomba inmediatamente.

5. Presione el botón de café / vapor en la posición inferior que es la posición y espere un momento, el aparato empieza a calentar hasta que la lámpara verde se ilumine, significa que la calefacción está terminada.

6. Sumerja la varilla de vapor en el líquido que se va a calentar. Si desea espumar la leche, sumerja la varita de vapor unos 2 centímetros en la leche. Gire la perilla de control de vapor en sentido antihorario lentamente para comenzar a hacer vapor.

7. Luego se obtiene el resultado deseado, puede girar la perilla de control de vapor a la posición mínima.

8. Presione y suelte el botón ON / OFF para cortar la fuente de alimentación.

FUNCIÓN DE APAGADO AUTOMÁTICO

1. Después de presionar el interruptor de encendido, si no hay ninguna operación dentro de 29 minutos, la unidad se apagará automáticamente.

2. Presione el botón de café / vapor para bajar la posición, si no hay ninguna operación dentro de 29 minutos, la unidad se apagará automáticamente.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Corte la fuente de alimentación y deje que la cafetera se enfríe completamente antes de limpiarla.

2. Limpie la carcasa de la cafetera con una esponja a prueba de humedad a menudo y limpie el tanque de agua, la bandeja de goteo y el estante removible regularmente y luego séquelo.

Nota: No limpiar con alcohol o limpiador solvente. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.

3. Separar el embudo de metal girándolo en el sentido de las agujas del reloj, deshacerse de los residuos de café en el interior, luego se puede limpiar con limpiador, pero al final se debe enjuagar con agua limpia.

4. Limpie todos los accesorios en el agua y seque completamente.

LIMPIEZA DE DEPÓSITOS MINERALES

1. Para asegurarse de que su cafetera puede funcionar eficientemente, la tubería interna está limpia y el sabor máximo del café, debe limpiar los depósitos de minerales dejados cada 1-2 meses.

2. Llenar el tanque con agua y descalcificador hasta el nivel MAX (la proporción de agua y descalcificador es de 4: 1, los detalles se refieren a la instrucción del descalcificador. Utilice "descalcificador doméstico", puede utilizar el ácido cítrico o farmacias) en lugar del descalcificador (cien partes de agua y tres partes de ácido cítrico).

3. De acuerdo con el programa de precalentamiento, coloque el embudo de metal (sin polvo de café) y la jarra Uarra) en su lugar. Preparar el agua por "PRECALEFACCIÓN".

4. Presione el botón de encendido / apagado para encender la unidad, el indicador de alimentación (naranja) se encenderá, debe presionar el botón de control de la bomba a la posición inferior que es la posición, el botón de vapor está en la posición más alta que es la posición, cuando hay agua que fluye hacia fuera y cierre la bomba presionando el botón de control de la bomba otra vez a la posición, y espera un momento, la cafetera comienza a calentarse.

5. Cuando el indicador listo (verde) se enciende, indica que la calefacción termina. Presionando el botón de control de la bomba a la posición inferior que es la posición y hacer dos tazas de café (alrededor de 2Oz). Luego cierre la bomba y espere 5s.

6.Presione el botón de café / vapor en la posición inferior, esperando hasta que el indicador verde se ilumine. Haga vapor durante 2 min, luego gire la perilla de control de vapor a la posición mínima para dejar de hacer vapor. Presione y suelte el botón ON / OFF para apagar la unidad inmediatamente, haga que los descalcificadores se depositen en la unidad por lo menos 15 minutos.

7. Reinicie la unidad y repita los pasos de 4-6 al menos 3 veces.

8. A continuación, presione y suelte el botón de café / vapor en la posición más alta, que es la posición, cuando la lámpara verde está encendida, presione el botón de control de la bomba a la posición inferior que es la posición " es izquierda.

• SI TIENE DUDAS SOBRE SU FUNCIONAMIENTO Y DETALLES DEL PRODUCTO COMUNÍQUESE CON NUESTRO SERVICIO TÉCNICO.

• Aparte de la limpieza mencionada en este manual de instrucciones, no se requiere mantenimiento o servicio adicional de este aparato.

• Las reparaciones, cuando sean necesarias, deben realizarse en un centro de servicio técnico autorizado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SINTOMAS	CAUSA	CORRECCIONES
Agua filtra por debajo de la maquina	Hay exceso de agua en el recipiente Hay una malfunction en la maquina	Favor limpiar recipiente Recurra a su servicio técnico designado
Agua filtra desde el exterior del filtro	Hay polvo de café en las esquinas del filtro	Removerlas
Café espresso tiene un gusto acido	Limpiar correctamente removiendo depositas minerales El polvo de café se almacena en un lugar caliente y húmedo durante mucho tiempo. El polvo de café se vuelve malo.	Limpie la cafetera por el contenido en "antes del primer uso" por varias veces. Por favor, use polvo de café fresco, o almacene el polvo de café no usado en un lugar fresco y seco. Después de abrir un paquete de café en polvo, vuelva a cerrarlo firmemente y guárdelo en un refrigerador para mantener su frescura.
La cafetera no funciona	La toma de corriente no está bien enchufada.	Enchufe el cable de alimentación correctamente en un tomacorriente de pared, si el aparato aún no funciona, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado para repararlo.
No hay generación de vapor	El indicador de vapor listo no se ilumina.	Only after the steam ready indicator is illuminated, vapor se puede utilizar para espumar.Usar jarra alta y delgada
	El contenedor es demasiado grande o la forma no es apta. Has utilizado leche descremada	Use leche entera o leche semi-descremada

No desmonte el aparato por usted mismo si no se encuentra la causa del fallo, es mejor contactar al centro de servicio certificado.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

La producción de residuos eléctricos no debe eliminarse con los residuos domésticos. Por favor, recicle en las instalaciones correspondientes. Consulte con su autoridad local o distribuidor para obtener consejos de reciclaje





POLIZA DE GARANTIA



URSUS TROTTER®

Desde 1937

URSUS TROTTER SMALL APPLIANCES S.A.
Una empresa chilena con precisión alemana que da confianza
San Pablo 3747 - Tel.: 232218030
Casilla 3234 - Santiago - Chile
ventas@ursustrotter.cl - www.ursustrotter.cl
Sujeto a alteración sin previo aviso.

POLIZA DE GARANTIA “URSUS TROTTER”

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

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

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

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

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

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

Esta Póliza es válida en el territorio nacional chileno sólo junto con la Factura o Boleta de compra.
Conserve ambos documentos a mano, ya que serán solicitados por el Técnico Autorizado “Ursus Trotter”.
En caso de duda, consulte a su distribuidor “Ursus Trotter”, o directamente a nuestra fábrica al teléfono (600 300 3080).

URSUS TROTTER®

Desde 1937



www.ursustrotter.cl