

# FREIDORA DE AIRE UT-COOKVIEW



**Ecokeramik**

RECUBRIMIENTO  
DE CERÁMICA

**80%**

MENOS  
GRASA



MENÚS INTELIGENTES  
PRESETAADOS

**4.5L**

GRAN  
CAPACIDAD

**FREIDORA DE AIRE**  
**UT-COOKVIEW**  
**1500W // 220V // 50Hz**



**Precauciones e instrucciones de seguridad**

**ADVERTENCIAS**

- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- No sumerja el cable de alimentación, el enchufe o la base en agua o cualquier otro líquido, ya que esto podría causar un chock eléctrico.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser mayor cuando el aparato es operado.
- El aparato no deber ser operado mediante temporizadores externos o sistemas de control remoto.



**PRECAUCIÓN SUPERFICIE CALIENTE**

- No se debe colocar el aparato contra la pared u otros aparatos y que se debe dejar una distancia libre de al menos 10 centímetros (o 4 pulgadas) de la parte posterior, de sus lados y de la parte superior.
- **PRECAUCIÓN:** Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la alimentación. No debe sumergir el aparato. No utilice productos abrasivos para la limpieza de las piezas o accesorios que están en contacto con alimento.
- Sólo para uso doméstico 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.
- Al usar electrodomésticos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad como las siguientes:
  1. Lea cuidadosamente este manual de instrucciones antes de usar el producto y guárdelo para futuras consultas.
  2. No toque las superficies calientes.

3. **ADVERTENCIA:** Este aparato tiene una función de cocción con temperatura y aire caliente, por lo que las superficies funcionales y no funcionales pueden calentarse a altas temperaturas. Dado que la percepción de temperatura varía de persona en persona, el aparato debe ser utilizado con PRECAUCION y tocado o manipulado a través de las manillas y superficies diseñadas para ello. Se recomienda el uso adicional de guantes protectores. Antes de tocar otras superficies distintas a las superficies de manipulación, deje que éstas se enfríen apropiadamente.
4. Desenchufe el producto cuando no se usa y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de remover o colocar partes.
5. No utilice accesorios distintos a los recomendados por el fabricante, ya que esto podría causar lesiones.
6. No utilice el producto al aire libre ni a la intemperie, es apto sólo para uso doméstico en ambientes interiores.
7. No deje colgar el cable sobre los bordes de las encimeras o muebles, ni deje que entre en contacto con superficies calientes.
8. No ubique el aparato sobre o cerca de una estufa o cocina a gas o eléctrica, o en un horno caliente.
9. Se debe tener extrema precaución al mover el aparato si éste contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
10. Para conectar el producto a la corriente, siempre asegúrese primero de que el cable está conectado al aparato y el enchufe al cable, luego conecte el enchufe al tomacorriente. Para desconectarlo, primero apague el aparato y luego remueva el enchufe del tomacorriente.
11. No utilice el aparato para usos distintos a los cuales para los que fue fabricado.
12. Evite que los niños jueguen con el aparato.
13. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
15. No sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido.

## **ESPECIFICACIONES**

Energía: 220V~50Hz

Watts: 1500Watts

Capacidad del canastillo: 4.5 Litros

Rango de temperatura: 80—200°C

Temporizador: 1-60 min



## Descripción general

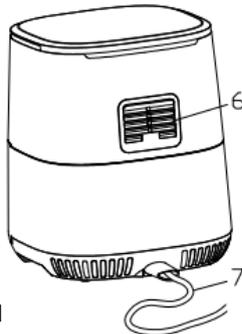
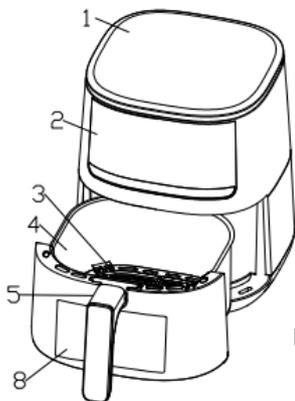


Fig.1

1. Cubierta superior
2. Panel de control
3. Rejilla de metal
4. Canastillo
5. Manilla
6. Salida de aire
7. Cable de alimentación
8. Ventana

## Introducción

Esta freidora de aire prepara tu comida favorita de manera fácil y saludable. Gracias a la rápida circulación de aire caliente y la rejilla de metal, es posible hacer una gran cantidad de preparaciones. La freidora de aire calienta la comida en todas las direcciones y la mayoría no requiere de ningún tipo de aceite.

## Importante

Por favor lea cuidadosamente este manual antes de usar el producto, y guárdelo para futuras consultas.

## Peligro

- Nunca sumerja el cuerpo del aparato, que contiene componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni enjuáguelo bajo la llave.
- Evite que cualquier tipo de líquido ingrese al aparato para prevenir shock eléctrico o un cortocircuito.
- Mantenga los ingredientes siempre dentro del canastillo y evite que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la salida de aire cuando el aparato está funcionando.
- No llene el canastillo con aceite, ya que podría causar un peligro de incendio.
- No toque el interior del aparato mientras que está funcionando.

## **PRECAUCIÓN**

- Asegúrese de que aparato está ubicado sobre una superficie horizontal, pareja y estable.
- Siempre desenchufe el aparato cuando no lo está utilizando.
- El aparato debe enfriarse durante al menos 30 minutos antes de ser manipulado o limpiado.
- Revise que el voltaje de su red eléctrica sea el mismo que el indicado en la placa característica del producto.
- No desconecte ni manipule el producto o el panel de control con las manos mojadas.
- No ubique el aparato contra una pared o contra otros elementos. Deje al menos 10 cm de espacio en la parte posterior, en la parte superior y en los costados.
- No cubra la freidora ni coloque elementos encima de ella.
- No deje el aparato funcionando sin supervisión.
- Durante el proceso de cocción con aire caliente, puede haber escapes de vapor caliente, mantenga sus manos y cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas por donde podría escapar. Tenga cuidado al remover el canastillo de la freidora luego de la cocción, ya que podría haber escapes de aire y vapor calientes.
- Desenchufe el aparato inmediatamente si nota humo negro saliendo de él. Espere a que el humo se haya disipado antes de manipular la freidora.

### **Apagado automático**

Este electrodoméstico está equipado con un temporizador o timer, y cuando el tiempo remanente de operación llegue a 0, el aparato emite un sonido y se apaga de forma automática.

### **Antes del primer uso**

1. Remueva todos los materiales de embalaje.
2. Remueva todas las etiquetas y stickers del aparato.
3. Limpie cuidadosamente la rejilla de metal y el canastillo con agua caliente, algún detergente suave y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- 5.- Esta es una freidora de aire libre de aceite que funciona mediante la circulación de aire caliente, por lo tanto, no llene el canastillo con aceite ni otra grasa para freír.



## PREPARACIÓN PARA EL USO

1.- Asegúrese de que aparato está ubicado sobre una superficie horizontal, pareja y estable. No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.

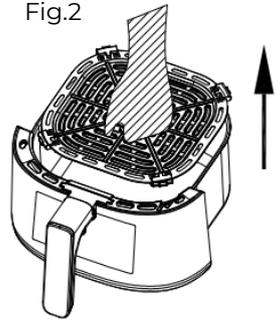
2.- Coloque la rejilla de metal dentro del canastillo (Fig. 2)

3.- Saque el cable del compartimiento de almacenaje que se encuentra en la base del aparato.

No llene el canastillo con aceite ni cualquier otro líquido.

No coloque ningún objeto sobre el aparato ni lo cubra, ya que esto interrumpirá el flujo de aire y afectará el resultado de cocción.

Fig.2



## Usando el producto

Con esta freidora de aire se pueden preparar una gran cantidad de ingredientes

### Freír con aire caliente

1.- Inserte el enchufe en el tomacorriente,

2.- Retire cuidadosamente el canastillo de la freidora de aire (Fig.3).

3.- Coloque los ingredientes dentro del canastillo (Fig.4).

Fig.3

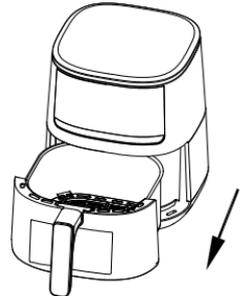


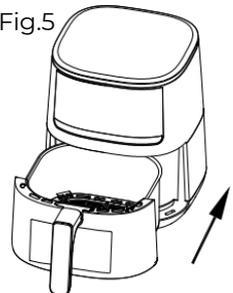
Fig.4



**Nota:** no exceda el indicador del MAX ya que esto afectará la calidad de la cocción.

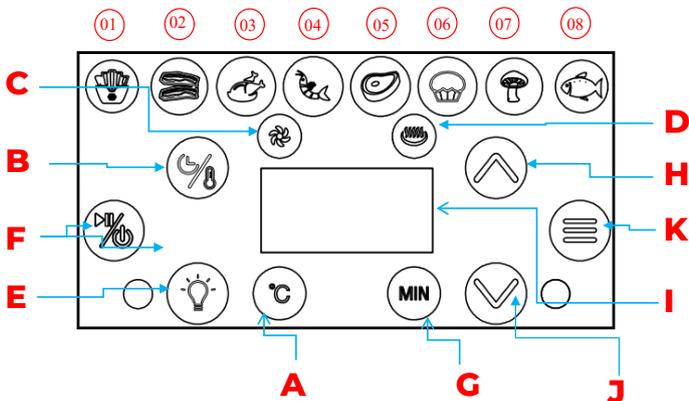
4.- Inserte el canastillo en el cuerpo de la freidora de aire (Fig.5) alineándolo cuidadosamente mediante las guías al interior del aparato.

Fig.5



**Precaución:** No toque el canastillo durante el uso ni inmediatamente después, ya que se calienta a muy altas temperaturas. Manipule el canastillo sólo utilizando su manilla.

## Operación del panel de control



- A.- Indicador de temperatura
- B.- Botón de Temp. y Tiempo
- C.- Indicador de funcionamiento del motor
- D.- Indicador de funcionamiento del calefactor
- E.- Botón iluminación interior
- F.- Botón de Encendido/ Apagado/ Pausa
- G.- Indicador de tiempo
- H.- Botón aumentar Tiempo/Temp "+"
- I. Panel Digital
- J. Botón disminuir Tiempo/Temp "-"
- K. Botón de selección de menú

### Indicadores de Menús:

- 1.- Papas fritas
- 2.- Tocino
- 3.- Trutro de pollo
- 4.- Camarones
- 5.- Carne
- 6.- Queque
- 7.- Vegetales
- 8.- Pescado

1.- Fije la temperatura de cocción para el tipo de preparación (revise la sección "Configuración") presionando primero el botón B.- (Botón de Temperatura y Tiempo) hasta que se prenda la luz indicadora temperatura de A.-. Luego aumente la temperatura con el botón H.- Tiempo/Temp "+". La temperatura subirá de 5°C cada vez que presione este botón. Si desea disminuir la temperatura, presione el botón J.- Tiempo/Temp "-".

2.- Determine el tiempo de cocción para el tipo de preparación (revise la sección "Configuración") presionando primero el botón B.- (Botón de Temperatura y Tiempo) hasta que se prenda la luz indicadora tiempo de G.-. Luego aumente el tiempo con el botón H.- Tiempo/Temp "+". El tiempo aumentará en 1 minuto cada vez que presione el botón. Si desea disminuir el tiempo, presione el botón J.- Tiempo/Temp "-".

### **Sume 3 minutos al tiempo de cocción adecuado cuando el aparato está frío.**

**Nota:** Si así lo desea, también puede dejar que el aparato de precaliente sin ingredientes en su interior antes de comenzar con la preparación de la comida.

a. El temporizador comienza la cuenta regresiva de la temperatura de preparación seleccionada.

b. El exceso de aceite de los alimentos es drenado a través de la rejilla y se acumula en el fondo del canastillo.

3.- También puede seleccionar alguno de los menús pre-establecidos, para los cuales la temperatura y el tiempo ya están configurados por defecto para el tipo y cantidad de ingredientes indicados en la siguiente tabla. Para ello presione el botón de selección de menú K repetidamente y hasta que la luz del menú pre-establecido (1 al 8) se encienda.

### **Indicador de Menús pre-establecidos:**

Número	01	02	03	04	05	06	07	08
Menú	Papas fritas	Tocino	Trutro de pollo	Camarones	Carne	Queque	Vegetales	Pescado
Peso (g)	500	120	500	500	350	180	400	400
Temp.(°C)	200	180	180	180	180	180	160	180
Tiempo (min)	18	6	20	12	12	12	17	18

4.- Presione el botón E.- de luz para que se encienda la luz interior del aparato. Presione el botón nuevamente para apagar la luz. Si no apaga la luz manualmente, ésta se apagará automáticamente después de 3 minutos.

5.- Si presiona una vez el botón F (Encendido/ Apagado/ Pausa) y la freidora de aire fijará la temperatura por defecto que es de 180°C y un tiempo por defecto que es de 15 minutos. Si Vuelve a presionar el botón F (Encendido/ Apagado/ Pausa) y la freidora comenzará a funcionar con la temperatura y el tiempo por defecto. Para detener el funcionamiento durante el proceso de cocción, presione el botón F (Encendido/ Apagado/ Pausa) durante 3 segundos. Se apagarán todas las luces y se detendrá el ventilador de convección.

**Nota:** durante el proceso de cocción puede presionar el botón F para pausar y para reanudar la cocción.



## Instrucciones adicionales de operación:

1.- Algunos ingredientes requieren ser revueltos a la mitad del tiempo de preparación (revise la sección de “Configuración”). Para revolver los ingredientes, retire el canastillo del aparato por la manilla y revuelva los ingredientes en su interior. Luego vuelva a insertar el canastillo dentro del aparato.

**Consejo:** si fija el temporizador en la mitad del tiempo requerido para la preparación, escuchará un sonido emitido por el temporizador que indicará que debe revolver los ingredientes. Esto además significa que debe volver a fijar el temporizador en el tiempo restante para la preparación para finalizar el proceso completo.

2.- Cuando escuche un sonido emitido por el temporizador o timer, el tiempo de preparación ha finalizado. Retire el canastillo de la freidora y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.

**Nota:** También puede apagar la freidora manualmente presionando el botón de encendido/apagado durante tres segundos. Luego de esto, la freidora se apagará.

3.- Revise si los ingredientes están cocidos. Si los ingredientes no están correctamente cocidos, simplemente vuelva a insertar el canastillo dentro de la freidora y fije el temporizador en unos minutos adicionales.

4.- Para sacar los ingredientes (por ejemplo, papas fritas), retire cuidadosamente el canastillo del aparato (Fig.3) y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.

**PRECAUCION:** el canastillo y los ingredientes están calientes, por lo tanto debe tener cuidado. Según el tipo de alimentos al interior de la freidora de aire, también puede haber un escape de vapor.

5.- Vacíe el contenido del canastillo en una fuente o en un plato.

Consejo: para sacar ingredientes delicados o grandes del canastillo, use unas tenazas.

6.- Luego de que una tanda de ingredientes está lista, la freidora de aire está lista inmediatamente para preparar un nuevo lote a continuación.

## Configuración

La tabla a continuación es una guía para seleccionar las configuraciones básicas para distintos tipos de ingredientes.

**Nota:** tenga en cuenta que estas configuraciones son sólo una guía. Dado que los ingredientes pueden variar en cuanto a origen, tamaño, forma y marca, esto puede afectar el resultado final de cocción.

Dado que la tecnología de circulación rápida de aire al interior del aparato calienta instantáneamente el aire en su interior, si se retira brevemente el canastillo durante el proceso de cocción, esto tiene poco efecto sobre el proceso.

### Consejos

- Ingredientes más pequeños generalmente requieren de un tiempo de cocción menor que ingredientes más grandes.

- Una cantidad mayor de ingredientes sólo requiere de un tiempo de preparación ligeramente mayor, una cantidad menor de ingredientes requiere de un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Revolver los ingredientes a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede prevenir que los ingredientes se fríen de forma disparga.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas antes de freírlas para un resultado más crujiente. Fríalas inmediatamente luego de colocarles el aceite. La cantidad óptima de papas para preparar papas fritas crujientes en esta freidora de aire es de 500 gramos.
- Los snacks que se pueden preparar en un horno eléctrico, también pueden ser preparados en la freidora de aire.
- También se puede usar esta freidora de aire para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, fije la temperatura en 150°C y el tiempo en hasta 10 minutos.

	Peso min-máx (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Revolver	Sugerencia
<b>Papas y papas fritas</b>					
Thin frozen fries	300-400	15-20	200	Si	
Thick frozen fries	300-400	20-25	200	Si	
Gratin de papas	500	20-25	200	Si	
<b>Carnes y aves</b>					
Bistec	100-500	15-20	180		
Chuletas de cerdo	100-500	15-20	180		
Hamburguesas	100-500	15-20	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Truto largo de pollo	100-500	15-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	15-20	180		
<b>Snacks</b>					
Arrollados primavera	100-400	8-10	200	Si	Usar listos para cocinar
Nuggest de pollo congelados	100-500	10-15	200	Si	Usar listos para cocinar
Bastones de pescado congelados	100-400	15-20	200		Usar listos para cocinar
Vegetales rellenos	100-400	10-15	160		
<b>Horneados</b>					
Queque	300	10-15	160		Use una fuente para hornear
Tarta	400	20-22	180		Use una fuente para hornear
Muffins	300	15-18	200		Use una fuente para hornear
Snacks dulces	400	20	160		Use una fuente para hornear

**Nota:** Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando comienza la preparación y la freidora de aire aún está fría.



## **Limpieza**

Limpie el aparato después de cada uso.

El canastillo y la rejilla tienen un recubrimiento anti-adherente de cerámica. No utilice utensilios de cocina de metal ni materiales abrasivos de limpieza, ya que esto puede dañar el recubrimiento anti-adherente.

1.- Retire el enchufe del tomacorriente y deje que la freidora de aire se enfríe.

Nota: Retire el canastillo de la freidora de aire para que ésta se enfríe más rápido.

2.- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo. Puede utilizar un líquido desengrasante no abrasivo para eliminar cualquier residuo remanente de grasa.

Consejo: si hay suciedad adherida al fondo del canastillo o a la rejilla, llene el canastillo con un poco de agua con detergente lavalozas. Luego inserte la rejilla en el canastillo y deje remojar todo durante unos 10 minutos.

3.- Limpie el interior del aparato una esponja no abrasiva humedecida con agua caliente.

4.- Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para remover cualquier residuo de alimentos.

## **Almacenamiento**

1.- Retire el enchufe del tomacorriente y deje enfriar el aparato.

2.- Asegúrese de que todas las partes están frías, limpias y seca antes de guardar la freidora de aire.

## **Garantía y servicio**

Si requiere de servicio técnico o información, o si tiene un problema, por favor contacte a un centro de servicio técnico autorizado de la marca Ursus Trotter.



## Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe el producto en un enchufe adecuado.
	No fijó el temporizador.	Fije el temporizador en el tiempo requerido para el ingrediente a preparar.
Los ingredientes no están cocidos.	La cantidad de ingredientes preparados es demasiado grande.	Coloque tandas más pequeñas de ingredientes dentro del canastillo. Tandas más pequeñas se freirán de forma más pareja.
	La temperatura fijada es demasiado baja.	Fije la temperatura en el nivel adecuado para la los ingredientes a preparar (use como guía la tabla de temperaturas y tiempos en la sección "Configuración").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Aumente la cantidad de tiempo mediante el temporizador o agregue tiempo adicional al tiempo de preparación.
Los ingredientes están fritos de manera dispareja.	Algunos ingredientes deben ser revueltos a la mitad del tiempo de preparación.	Ingredientes que están unos encima de otros (por ej. papas fritas) deben ser revueltos a la mitad del tiempo de preparación.
Snacks fritos no están crujientes al salir de la freidora de aire.	Es posible que los snacks no sean aptos para una freidora de aire ya que están hechos para una freidora tradicional.	Utilice snack para horno o pincele los snacks con un poco de aceite.
Sale humo blanco de la freidora de aire.	Se están preparando ingredientes grasosos.	Cuando se frien ingredientes grasosos en la freidora de aire, hay una gran cantidad de aceite que se escurre en el canastillo. El aceite produce humo blanco y el canastillo podría recalentarse más de lo usual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	El canastillo aún contiene aceite escurrido de preparaciones previas.	El humo blanco es causado por la grasa del canastillo que se recalienta. Asegúrese de limpiar correctamente el canastillo luego de cada uso.
Las papas fritas están fritas de forma dispareja.	No utilizó el tipo correcto de papas.	Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante el proceso de preparación.
	No lavó ni secó correctamente los bastones de papa antes de freirlos.	Lave y seque los bastones de papa correctamente para remover el almidón del exterior de los bastones.

Las papas fritas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	El resultado final de la preparación de papas fritas depende del monto de aceite y agua que contengan.	Asegúrese de secar los batones de papas antes de colocarles el aceite.
		Corte las papas en bastones más pequeños para un resultado más crujiente.
		Para un resultado más crujiente, agregue un poco de aceite a los bastones de papa antes de freírlos.

### Correcta eliminación del producto



Este producto no debe ser eliminado junto con la basura doméstica. Puedes ayudar a proteger el medioambiente! Recicla este producto responsablemente para promover el reuso sustentable de materiales. Recuerda respetar las reglamentaciones locales: entregar los equipos eléctricos que no funcionan a un centro de eliminación de residuos apropiado.



# 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](http://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 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 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](http://www.ursustrotter.cl)