



Manual del Usuario

Cajón Calentador



 **Electrolux**

2 Buscando información

TOME NOTA PARA CONSULTACIÓN FUTURA

Marca _____

Fecha de compra _____

Número de modelo _____

Número de serie _____

NOTA

Los números de serie y de modelo están en la placa de serie que se encuentran en el lado derecho del marco del cajón.

PREGUNTA?

Número gratuito para servicio en EUA y Canadá:
1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)

Para soporte en línea e información del producto consulte el sitio:
www.electrolux.com

TABLA DE MATERIAS

Seguridad	3	Soluciones a Problemas Comunes	11
Reglaje del Control	6	El Cajón Calentador No Está Nivelada	11
Antes de ajustar el control del cajón calentador	6	No Se Puede Mover El Aparato Fácilmente	11
Reglaje del control del cajón calentador	6	El Aparato No Funciona En Absoluto	11
Reglaje del control del humedad	8	Notas	12-13
Reglaje del control del panera	8	Información de la Garantía	14
Cuidado y Limpieza General	9		
Para Quitar y Reponer el Cajón Calentador	9		
Cuidado y Limpieaza de la Mesa	10		

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de utilizar favor de leer las instrucciones de su Cajón Calentador Electrolux.

ADVERTENCIA

Para disminuir los riesgos de incendio, choque eléctrico o heridas al utilizar su cajón calentador, siga las precauciones siguientes como:

- **Quite todas las cintas y todo el embalaje antes de usar el cajón calentador. Después de haberla desempacado destruya todo cartón de embalaje y las bolsas plásticas.** Nunca permita que los niños jueguen con el material de embalaje.
- **Instalación correcta—Asegúrese de que un técnico calificado instale y ponga a tierra su aparato correctamente y de acuerdo con la última edición del Código Nacional de Electricidad ANSI/ NFPA No. 70, o en Canadá, el CSA Norma C22.1, Canadian Electrical CODE Part1, así como de acuerdo con los requisitos de los códigos locales.** Instale su aparato solamente de acuerdo a las instrucciones impartidas en este manual.

Pídale a su proveedor que le recomiende un técnico calificado, así como un servicio de reparación autorizado. Para los casos de emergencia, aprenda a desconectar el suministro eléctrico de su cajón calentador, ya sea sirviéndose del interruptor de circuito o de la caja de fusibles.

- **Servicio por parte del usuario—No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que los manuales así lo recomienden.** Solamente un técnico calificado puede ocuparse de todos los demás servicios; así se reducirá el riesgo de lesiones personales y de daños a el aparato.
- **Nunca modifique ni altere la construcción de un cajón calentador quitándole los paneles, los platinas de seguridad, ni cualquier parte del producto.**

ADVERTENCIA

- **TODOS LOS CAJONES CALENTADORES PUEDEN VOLCARSE.**
- **ESTO PODRIA RESULTAR EN LESIONES PERSONALES.**
- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCOS QUE SE HA EMPACADO JUNTO CON ESTE CAJÓN CALENTADOR.**
- **LEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION.**

PARA REDUCIR EL RIESGO DE QUE SE VUELQUE EL CAJÓN CALENTADOR, HAY QUE ASEGURARLO ADECUADAMENTE COLOCANDOLE LOS PLATINAS DE SEGURIDAD ANTI-VUELCO QUE SE PROPORCIONAN. PARA VERIFICAR SI LAS PLACAS DE BLOQUEO ESTÁN INSTALADAS CORRECTAMENTE, TOMA EL CAJÓN ABIERTO DE LA MANIJA Y FÍJESE SI SALE DE LA ABERTURA O SALIENTE. SIGA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION QUE SE DAN AL RESPECTO.

4 Seguridad

ADVERTENCIA

No se use el horno para almacenamiento de objetos.

ADVERTENCIA

Escalar, apoyarse o sentarse sobre la puerta o cajón puede provocar lesiones de consideración y también puede dañarse el aparato. No permita que los niños se trepen sobre el cajón calentador o jueguen a su alrededor. Un cajón abierto, cuando caliente, puede causar quemaduras.

- **Almacenamiento dentro o sobre el aparato—No deben almacenarse materiales quemables en el cajón calentador.** Esto incluye artículos de papel, plástico y de tela, tales como libros de cocina, utensilios de plástico y toallas, así como líquidos quemables. No almacene explosivos, tales como latas de aerosol, cerca o encima del cajón calentador. Los materiales quemables pueden explotar y causar incendios o daños a la propiedad.
- **No deje a los niños solos. Nunca hay que dejar a los niños solos o desatendidos en el sitio en el que se está usando un aparato.** Nunca les permita sentarse o pararse en ninguna parte de un aparato.
- **NO TOQUE LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL CAJÓN CALENTADOR.** Las áreas cercanas pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque, ni permita que ningún tipo de tela o material quemable toquen estas áreas hasta que hayan tenido el tiempo necesario de enfriarse.
- **Póngase ropa adecuada—Nunca lleve puesta ropa suelta o prendas que cuelguen mientras esté usando el cajón calentador.** No deje que su ropa ni otros materiales quemables entren en contacto con superficies calientes.
- **Use solamente manoplas o agarraderas secas—Cuando se las pone sobre superficies calientes, las manoplas, o las agarraderas húmedas o mojadas, pueden causar quemaduras resultantes del vapor.** No deje que dichos protectores toquen los quemadores calientes ni las resistencias interiores del cajón calentador. Al asir utensilios calientes, no use toallas ni artículos de tela gruesos en lugar de una manopla o una agarradera.
- **No caliente envases de comida sin antes abrirlos—La presión resultante podría causar el estallido del envase y provocar lesiones.**
- **IMPORTANTE—No intente usar su cajón calentador cuando haya ocurrido una falla eléctrica. Si la corriente eléctrica falla, apague el aparato.** Si no se ha apagado el aparato y luego vuelve la corriente, el aparato comenzará a funcionar de nuevo. Entonces, la comida que se había dejado a calentar podría quemarse o echarse a perder.

ADVERTENCIA

Nunca use su aparato para mantener un cuarto caliente ni para calentarlo.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO SU CAJÓN CALENTADOR

- **Revestimientos de protección**—No use hojas de aluminio para proteger el aparato. Solamente use hojas de aluminio como se recomienda para cocer, para cubrir el alimento. Otros usos de revestimientos protectores o hojas de aluminio puede resultar en el riesgo de choque eléctrico o incendio.
- **Utensilios de cocina vidriados**—Solamente ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica, cerámica, barro y otros utensilios vidriados se pueden utilizar sin romperse a causa de cambios de temperatura súbitos. Vea las recomendaciones del fabricante.
- **Tenga cuidado cuando abre el cajón calentador**—Manténgase a un lado de el aparato cuando abre la puerta de un cajón calentador caliente. Deje que el aire caliente o el vapor escape antes de retirar comida del cajón calentador o al volver a meterla.
- **Colocación de las parrillas del cajón calentador.** Coloque siempre la parrilla en el sitio deseado, cuando esté frío. Si hay que mover las parrillas cuando el cajón calentador está caliente, hágalo con extrema precaución. Use manoplas o agarraderas, y tome la parrilla con ambas manos para colocarla donde desee. No deje que las agarraderas hagan contacto con la llama del quemador caliente o el interior de éste. Saque todos los utensilios de la parrilla antes de retirarla.
- **No vierta agua sobre fuego provocado por grasa**—Baja la llamas con un producto químico seco o un extinguidor a base de espuma.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU CAJÓN CALENTADOR

- **Limpe el cajón calentador regularmente para mantener todas sus partes libres de grasa y evitar que se enciendan.** No permita que la grasa se acumule. La grasa que se deposita en el ventilador puede encenderse.
- **Limpiadores y aerosoles**—Observe siempre las instrucciones de uso que recomiendan los fabricantes. Tome en cuenta el hecho que el exceso de residuos de limpiadores y aerosoles podría encenderse, lo cual a su vez podría provocar daños y/o lesiones.

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE

El California Safe Drinking Water y Toxic Enforcement Act requiere al Gobierno de California de publicar una lista de sustancias conocidas por el estado como causa de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y requiere que se avisen los usuarios sobre la exposición eventual a sustancias.

NOTA

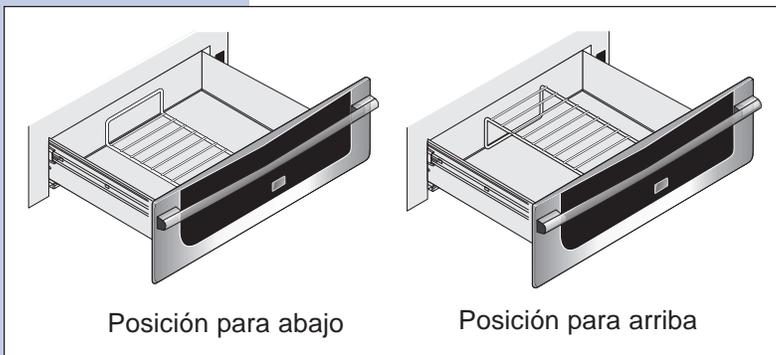
Guarde estas importantes instrucciones para consultación futura.

6 Reglaje del Control

ANTES DE AJUSTAR EL CONTROL DEL CAJÓN CALENTADOR

Colocación de la parrilla del cajón calentador

Ponga la parrilla del cajón calentador en la posición vertical como se muestra abajo.



La parrilla se puede usar de dos maneras:

- En la **posición para arriba** para permitir la colocación de comidas pequeñas por debajo o por encima de la parrilla (por ejemplo, los panecillos o los bisquets por encima de la parrilla y un plato en cacerola por debajo).
- En la **posición para abajo** para permitir la colocación de comidas ligeras y la vajilla vacía (por ejemplo, los panecillos, los bollos y los platos).

REGLAJE DEL CONTROL DEL CAJÓN CALENTADOR

Use el cajón calentador para mantener calientes las comidas tales como: los vegetales, las salsas, las carnes, guisados, bisquets y panecillos, bollos y platos de comida.

El cajón calentador está equipado con un picaporte que puede requerir un esfuerzo extra al abrir y cerrar el cajón.

Para operar el cajón calentador

El propósito del cajón calentador es mantener las comidas cocinadas calientes a una temperatura para servir. Siempre comience con comida caliente. **No se recomienda calentar la comida fría en el cajón calentador.**

Toda la comida que se mete en el cajón calentador debe estar cubierta por una tapa o con papel de aluminio para mantener la humedad y el blandamiento. No cubra la comida crespas. **No utilice envolturas de plástico para cubrir la comida. El plástico puede derretirse en el cajón y dificultar la limpieza.**

Utilice en el cajón calentador solamente vajilla y utensilios de cocina recomendados para

PRECAUCION

Siempre utilice cogedores de hoyas y guantes para el horno cuando se saca la comida del cajón calentador ya que los utensilios y los platos estarán calientes.

REGLAJE DEL CONTROL DEL CAJÓN CALENTADOR

Como reglar el control del termostato

El control del termostato se usa para seleccionar la temperatura del cajón calentador. Está ubicado en el lado derecho del interior del cajón calentador, cuando el cajón está abierto.

Para Encendiendo los Controles

Cuando la unidad es encendida por primera vez, después de una interrupción de corriente, mostrara "88:88". Presionar la tecla de ON-OFF dos veces. La pantalla mostrara "—", indicando que otra tecla puede ser presionada. Si ninguna otra tecla es presionada, la unidad se apagara después de unos segundos.

Para Ajustar la Temperatura Deseada

Para elegir la temperatura mas baja disponible (90°F), presionar la tecla **-lo** y esperar unos pocos segundos para aceptarla. Si se presiona **-lo** una segunda vez la temperatura descenderá a Aprueba de Panes, la pantalla mostrara **brPF**. La función de Aprueba de Panes para elevar levadura también puede ser activada en cualquier momento presionando la tecla . Para seleccionar la temperatura mas alta disponible (210°F), presionar la tecla **+hi** y esperar unos pocos segundos para aceptarla. Para cualquier temperatura entre a mínima (90°F) y la máxima (210°F), presionar la teclas **+hi** o **-lo** hasta que la temperatura deseada sea mostrada. Las teclas ajustaran la temperatura deseada en intervalos de 10°F cada vez que sea presionada. Cuando la temperatura deseada aparezca, esperar unos pocos segundos para que el control electrónico la acepte. La pantalla mostrara la temperatura incrementando y el control emitirá un sonido cuando la temperatura sea la deseada. Es recomendado dejar que la unidad precaliente a la temperatura deseada antes de meter alimentos.

Para calentar platos y escudillas vacios para servir

Utilice el ajuste 140°F para calentar los platos y escudillas vacios antes de servir la comida. Ponga los platos vacios en la parrilla del cajón para que no se queden en contacto con el fondo del cajón. Para calentar los platos o la porcelana delicada, consulte con el fabricante para saber su tolerancia de calor máxima.

Luz Indicadora

La luz indicadora esta localizada al frente del cristal del cajón calentador en la parte inferior central. Se enciende cuando el control está puesto, y sigue encendida hasta que se apague el control. La luz indicadora no se encenderá durante el ciclo de autolimpieza.

Auto-Apagado

Esta unidad esta programada para apagarse automáticamente si se deja prendida durante de 4 horas. El elemento dejara de calentar el cajón, la luz indicadora se apagara y la pantalla del control electrónico mostrara el mensaje de "OFF" para recordar al usuario que la unidad se apago por si sola.

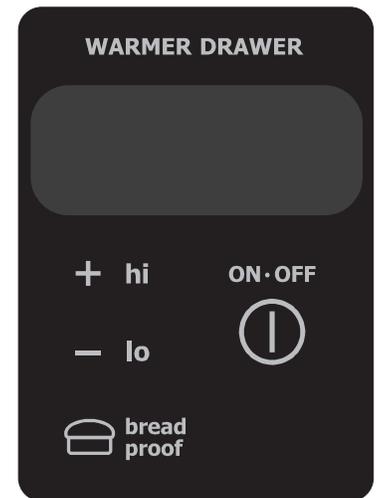


Diagrama de reglajes recomendados para la comida en el cajón calentador

Comida	Reglaje
Asados (carne de vaca, cerdo, cordero)	170°F
Chuletas de cerdo	190°F
Tocino	190°F
Hamburguesas	190°F
Pollo	190°F
Salsas	170°F
Guisados	170°F
Huevos	170°F
Comidas Fritas	190°F
Vegetales	170°F
Pizza	190°F
Bisquets	170°F
Panecillos, blandos	140°F
Panecillos, duros	170°F
Bollos	170°F
Platos vacios	140°F
Pescado, mariscos	170°F
Jamón	170°F
Torta delgada, barquillo plano	190°F
Pastel	170°F
Patata (asada)	190°F
Patata (cremada)	170°F

8 Reglaje del Control

REGLAJE DEL CONTROL DEL HUMEDAD



Figura 1

Para Configurar el Controlador de Humedad

El controlador de humedad está ubicado dentro del cajón del calentador y se usa para controlar la humedad del cajón. La perilla de control de humedad se puede colocar en cualquier posición entre Húmedo (Figura 1) y Seco (Figura 2). Para configurar el controlador de humedad, destornille levemente la perilla, deslice el controlador hasta la posición deseada y enrosque las perillas (cerrado) hasta que queden bien calzadas.

Figura 2

REGLAJE DEL CONTROL DEL PANERA

Para Activar la Función de Aprueba de Panes

Esperar a que la unidad se encienda, presionar la tecla de (icono de un pan) en el control. La pantalla mostrara "brPF" indicando que el cajón calentador esta en modo de Aprueba de panes para elevar levadura. Esperar unos pocos segundos para que la unidad acepte y comience a calentar.

Preparación de la masa de pan para la Cajón Calentador

El cajón calentador posee un función de aprueba de panes para elevar levadura que puede ser utilizado para preparar la masa. El tiempo recomendado para mantener la masa en el cajón calentador es de unos 45 a 60 minutos. Sin embargo, asegurarse de seguir el tiempo recomendado en la receta.

La masa de pan preparada debe ser colocada en un recipiente grande pues su volumen casi se duplicará. Colocar la parrilla de la gaveta calentadora acostada (Ver Figura 3). Antes de introducir el recipiente en el cajón calentador cubrir el recipiente con un paño húmedo o utilizar papel cera que haya sido cubierto con algún tipo de spray para cocina anti-adhesivo.

NOTA: La función de aprueba de panes utiliza una temperatura de calentamiento que puede llegar a ser mas baja que la temperatura ambiente en ciertos lugares. El cajón calentador no funcionara como un dispositivo de enfriamiento y no puede disminuir la temperatura por debajo de la temperatura ambiente.

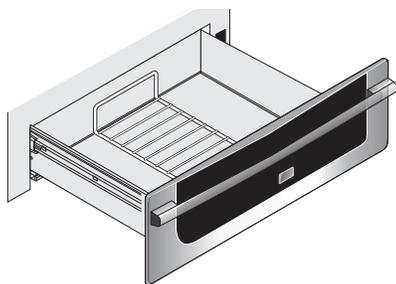


Figura 3

PARA QUITAR Y REPONER EL CAJÓN CALENTADOR

ADVERTENCIA

Gire la perilla de control del cajón calentador hacia OFF antes de sacar el cajón. **NO** toque el elemento del cajón calentador. Es posible que el elemento esté bastante caliente para causar quemaduras, aún si no lo aparece.

Para quitar el cajón calentador:

1. Asegúrese de que el cajón esté FRÍO. Abra el cajón a la posición de abertura completa.
2. Ubique la palanca de la corredera a cada lado de la gaveta, tire de la palanca de la corredera del lado derecho y empuje hacia abajo en la palanca de la corredera del lado izquierdo (Ver Figura 1).
3. Tire de la gaveta para sacarla.

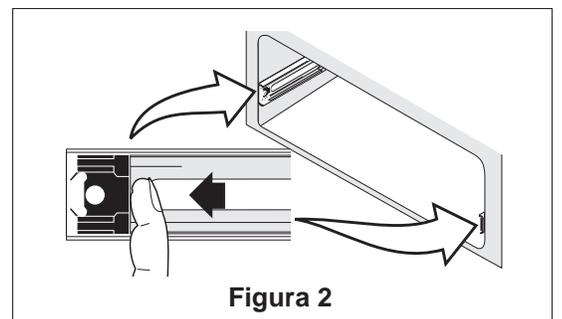
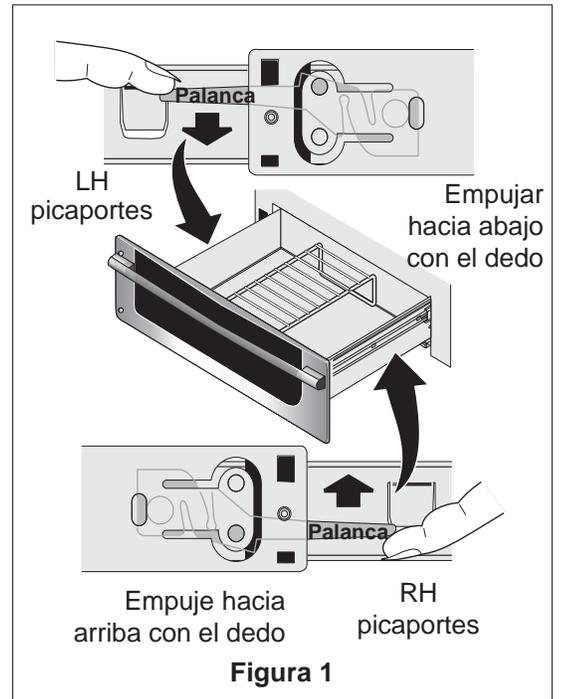
Para volver a poner el cajón calentador:

1. **Tire de las correderas con rodamiento hacia la parte delantera** de la corredera del chasis (Ver Figura 2).
2. Alinee la corredera en cada lado de la gaveta con las ranuras de la corredera en la estufa.
3. Empuje la gaveta hacia la estufa hasta que las palancas hagan un chasquido (aproximadamente 2"). Abra de nuevo la gaveta para colocar en su posición las correderas de los cojinetes. **Si no escucha el chasquido que hacen las palancas o pareciera que las correderas con rodamiento no estuvieran asentadas, saque la gaveta y repita desde el paso 1 al 3.** Esto reducirá el posible daño que se pueda causar a las correderas con rodamiento.



ADVERTENCIA

Peligro de choque eléctrico puede ocurrir y resultar en daños serios o la muerte. Desconecte el electrodoméstico de la fuente de alimentación antes de limpiar y reparar el cajón calentador.

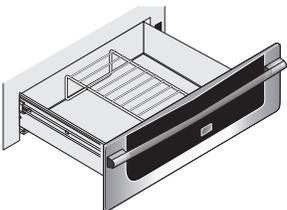


10 Cuidado y Limpieza General

CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA MESA

Limpieza de diversas partes del aparato

Antes de limpiar cualquier parte de su cajón calentador, asegúrese de que todos el control se encuentren en la posición OFF (apagado) y el cajón calentador esté FRIO. QUITE LOS DERRAMES Y TODA SUCIEDAD TAN PRONTO COMO SEA POSIBLE. LA LIMPIEZA FRECUENTE REDUCIRA LA NECESIDAD DE HACER NUMEROSAS LIMPIEZAS A FONDO EN EL FUTURO.

Superficies	Cómo limpiarlas
Plástico Perilla de control	Para quitar las perillas de control, ponga todos el control en OFF ; quítelas tirando de cada una directamente hacia afuera de la espiga. Limpie usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. Para reinstalar la perilla después de limpiar, haga coincidir el lado plano del interior de la perilla con el de la espiga. Luego, meta la perilla a presión en su lugar. Nota: La perilla del controlador de humedad no se puede extraer.
Acero inoxidable Puerta e Interior del cajón	Se recomienda limpiadores fabricados especialmente para la limpieza de acero inoxidable. Siempre siga las instrucciones del fabricante. Asegúrese de que enjuague bien para quitar los limpiadores. NO limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta está hecho de un material tejido que es esencial para un sello bueno. Tenga cuidado de no refregar, dañar ni quitar la junta.
Porcelana esmaltada El interior del cajón	Si se restriegan suavemente con una almohadilla enjabonada, se quitará la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución que contenga partes iguales de agua limpia y amoníaco. De ser necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel empapada en amoníaco, déjela durante 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y un paño húmedo, y luego restriegue con una almohadilla rellena de jabón. Enjuague y seque con un paño limpio. Quite todo el limpiador porque la porcelana podría dañarse la próxima vez que se caliente. NO deben usarse rociadores para hornos.
Parrilla del cajón calentador 	Se puede quitar la parrilla para la limpieza. Use un limpiador abrasivo suave para lavarla, siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia y seque.

IMPORTANTE

Antes de llamar al servicio, revise ésta lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Esta lista contiene situaciones comunes que no son el resultado de errores de fabricación o materiales de este artefacto.

EL CAJÓN CALENTADOR NO ESTÁ NIVELADA

- Mala instalación. Ponga un nivel en la base de la abertura. Asegúrese de que la base está nivelada.
- Asegúrese de que la base de la abertura es bastante fuerte y estable para soportar el cajón calentador (y un horno entegrado, si hay uno).

NO SE PUEDE MOVER EL APARATO FÁCILMENTE

- Debe tenerse acceso al cajón calentador para darle servicio.
- Los armarios no están bien a escuadra o quedaron muy apretados. Llamar a un ebanista para corregir el problema.

EL APARATO NO FUNCIONA EN ABSOLUTO

- Asegúrese de que el cordón eléctrico/enchufe esté enchufado correctamente en su tomacorriente.
- La instalación eléctrica no está completa. Llame a su representante o agente de servicio autorizado.
- Falla de corriente. Verifique si se pueden encender las luces de la casa. Llame a la compañía de servicio eléctrico local.

12 Notas

14 Información de la Garantía

Su electrodoméstico está cubierto por una garantía limitada de un año. Durante un año a partir de la fecha original de compra, Electrolux se hace responsable de la reparación o el reemplazo de cualquier pieza de este electrodoméstico que se encuentre defectuosa en materiales o mano de obra, siempre que el electrodoméstico se instale, utilice y mantenga de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. Además, la superficie de cocción de vidrio o el elemento radiante superior del electrodoméstico (lo cual excluye los electrodomésticos de cocción empotrados o independientes) están cubiertos por una garantía limitada de dos a cinco años. Es decir, durante el segundo y hasta el quinto año a partir de la fecha original de compra, Electrolux se hace responsable del reemplazo de la superficie de cocción de vidrio o del elemento radiante superior del electrodoméstico que se encuentre defectuoso en materiales o mano de obra, siempre que el electrodoméstico se instale, utilice y mantenga de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

Exclusiones

Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Productos cuyos números de serie originales hayan sido quitados, alterados o no puedan determinarse con facilidad.
2. Productos que hayan sido transferidos del dueño original a un tercero o que no se encuentren en los EE.UU. o en Canadá.
3. Óxido en el interior o exterior de la unidad.
4. Los productos comprados "como están" no están cubiertos por esta garantía.
5. Pérdida de alimentos por fallas del refrigerador o congelador.
6. Productos utilizados para fines comerciales.
7. Las llamadas de servicio técnico que no involucren un mal funcionamiento o defectos de materiales o de mano de obra, o para electrodomésticos que no sean utilizados para uso doméstico normal o de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
8. Llamadas de servicio técnico para corregir errores de instalación del electrodoméstico o para obtener instrucciones sobre el uso del mismo.
9. Los gastos necesarios para hacer accesible el electrodoméstico a fin de repararlo, como por ejemplo la extracción de adornos, alacenas, estanterías, etc., que no formaban parte del electrodoméstico en el momento en que salió de la fábrica.
10. Llamadas de servicio técnico para reparar o reemplazar bombillas, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles, perillas, manijas u otras piezas decorativas.
11. Costos de mano de obra o de servicio técnico a domicilio durante los períodos adicionales de garantía limitada después del primer año de la fecha original de compra.
12. Costos de recogida y entrega del electrodoméstico (el electrodoméstico está diseñado para ser reparado en el lugar/vivienda en el que está instalado).
13. Costos adicionales que incluyen, sin limitación, cualquier llamada de servicio técnico fuera de las horas de oficina, durante los fines de semana o días feriados, peajes, tarifas de transporte o gastos de traslado para atender llamadas de servicio técnico en áreas remotas, incluyendo el estado de Alaska.
14. Daños al acabado del electrodoméstico o a la vivienda que hayan ocurrido durante la instalación, incluyendo, sin limitación, los armarios, paredes, etc.
15. Daños causados por: servicio técnico realizado por compañías de servicio técnico no autorizadas, el uso de piezas que no sean piezas genuinas Electrolux o piezas obtenidas de personas que no pertenezcan a compañías de servicio técnico autorizado, o causas externas como abuso, mal uso, suministro eléctrico inadecuado, accidentes, incendios o hechos fortuitos.

RENUNCIA DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE ACCIONES LEGALES

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA OPCIÓN DEL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA. **LOS RECLAMOS BASADOS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO, ESTÁN LIMITADOS A UN AÑO O AL PERÍODO MÍNIMO PERMITIDO POR LEY, PERO NUNCA MENOS DE UN AÑO.** ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES COMO, POR EJEMPLO, DAÑOS A LA PROPIEDAD Y GASTOS INCIDENTALES OCASIONADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, DE MANERA QUE PUEDE QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES NO SE APLIQUEN EN SU CASO. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. ES POSIBLE QUE TAMBIÉN TENGA OTROS DERECHOS QUE VARIAN DE UN ESTADO A OTRO.

Si tiene que solicitar servicio técnico

Guarde su recibo, la boleta de entrega o cualquier otro registro de pago adecuado para establecer el período de la garantía si llegara a requerir servicio técnico. Si se realiza una reparación, es conveniente obtener y conservar todos los recibos de dicho servicio. El servicio técnico realizado bajo esta garantía debe ser obtenido a través de Electrolux utilizando las direcciones o números que se indican abajo.

Esta garantía sólo se aplica en los Estados Unidos, Puerto Rico y Canadá. En los EE. UU. y Puerto Rico, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona para que cambie ninguna de nuestras obligaciones bajo esta garantía ni tampoco agregue ninguna otra. Nuestras obligaciones de reparación y piezas bajo esta garantía deben ser realizadas por Electrolux o una compañía de servicio técnico autorizado. Las características o especificaciones descritas o ilustradas están sujetas a cambios sin previo aviso.

EE.UU.

1-877-435-3287

Electrolux Major Appliances North America

P.O. Box 212378

Augusta, GA 30907

Canadá

1-800-265-8352

Electrolux Canada Corp.

5855 Terry Fox Way

Mississauga, Ontario, Canadá L5V 3E4