

# Manual de uso y cuidado

## Cajón Calentador

**Bienvenido ..... 10**



**Instrucciones importantes  
de seguridad ..... 11-12**



**Antes de ajustar el control .. 12**



**Reglaje del control ..... 13**



**Limpieza general ..... 14**



**Antes de llamar**  
Soluciones de  
Problemas Comunes ..... 15



**Garantía ..... 16**



Visite la página de Frigidaire en Internet:  
<http://www.frigidaire.com>



## Bienvenido Y Felicidades

### ¿Preguntas?

**1-800-944-9044**

(Estados Unidos)

**1-866-294-9911**

(Canada)

Por favor poner el recibo de la venta aquí para referencia futura.

¡Felicitaciones en la compra de su nuevo aparato! En Electrolux Productos Domesticos, estamos muy orgullosos de nuestros productos y somos cometidos completamente a proporcionarlos con el mejor servicio posible. Su satisfacción es nuestra prioridad número una .

Sabemos que usted va a disfrutar de su aparato nuevo y gracias de haber elegido nuestro producto. Esperamos que usted nos considere para compras futuras.

### **POR FAVOR LEA CON CUIDADO Y SALVE ESTAS INSTRUCCIONES**

Este Manual de Uso & Cuido contiene las instrucciones general de operación para su aparato y características para varios modelos. Es posible que su producto no tenga todas las características descritas. Las ilustraciones mostradas son representativas. Es posible que las ilustraciones de su aparato no sean exactamente las mismas. Estas instrucciones no estan echas para cubrir cada condición y cada situación posibles que puede ocurrir. El sentido común y el cuidado deben de ser practicados al instalar, operar o para mantener cualquier aparato.

**Por Favor Registre su modelo y número de serie para referencia futura.**

Número de modelo: \_\_\_\_\_

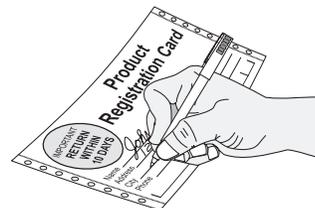
Número de serie: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_

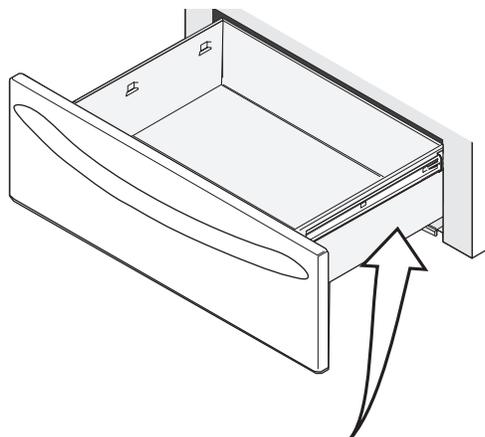
### Inscripción del producto

#### Inscriba su producto

Hay que rellenar completamente y firmar la **TARJETA DE INSCRIPCION DEL PRODUCTO** y enviarla a la Compañía Electrolux Home Products North America.



### Ubicación de la placa de serie



Ubicación de la placa de serie

# Instrucciones Importantes de seguridad



**Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.  
Guarde estas instrucciones para consulta futura.**

Este manual contiene símbolos e instrucciones importantes sobre la seguridad. Enseguida, se da una breve explicación sobre el uso de estos símbolos. Por favor preste atención especial a estos símbolos y siga todas las instrucciones. Esta es una explicación breve del uso de estos símbolos.

**⚠ ADVERTENCIA** Este símbolo alerta acerca de situaciones que pueden provocar serios daños corporales, muerte o daños materiales.

**⚠ PRECAUCION** Este símbolo alerta acerca de situaciones que pueden provocar daños corporales o materiales.

- **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 Part 1, 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** 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.
- **NOTOQUE 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**

- Todos los cajones calentadores pueden volcarse.
- Esto podría resultar en lesiones personales.
- Instale el dispositivo antivuelcos que se ha empacado junto con este cajón calentador.
- Lea las instrucciones de instalación.

**⚠ ADVERTENCIA**

Para reducir el riesgo de que se vuelque el cajón calentador, hay que asegurarlo adecuadamente colocándole los platinas de seguridad anti-vuelco que se proporcionan. Para comprobar si estos están instalados y en su lugar como se debe, tome el cajón por su manija y trate de tirarlo de su abertura. Siga las instrucciones de instalación que se dan al respecto.



## Instrucciones Importantes de seguridad

**⚠ 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.

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU CAJÓN CALENTADOR

- **Limpie 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.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



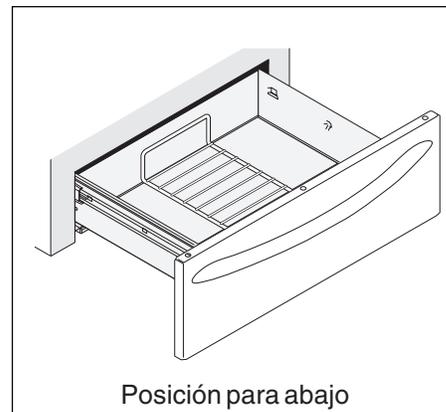
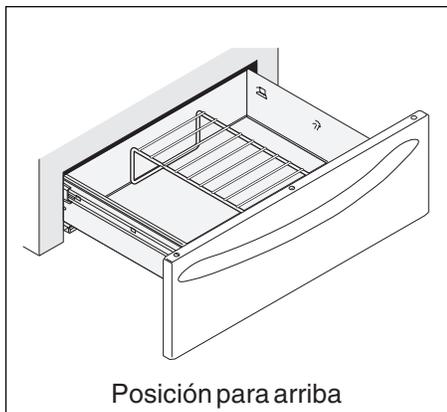
## Antes de ajustar el control

### 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).

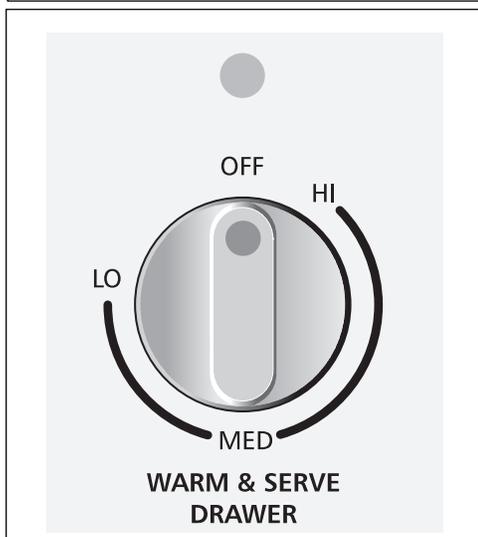


## Reglaje del control



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.



### Diagrama de reglajes recomendados para la comida en el cajón calentador

| Comida                                 | Reglaje |
|--|---------|
| Asados (carne de vaca, cerdo, cordero) | MED     |
| Chuletas de cerdo                      | HI      |
| Tocino                                 | HI      |
| Hamburguesas                           | HI      |
| Pollo                                  | HI      |
| Salsas                                 | MED     |
| Guisados                               | MED     |
| Huevos                                 | MED     |
| Comidas Fritas                         | HI      |
| Vegetales                              | MED     |
| Pizza                                  | HI      |
| Bisquets                               | MED     |
| Panecillos, blandos                    | LO      |
| Panecillos, duros                      | MED     |
| Bollos                                 | MED     |
| Platos vacíos                          | LO      |
| Pescado, mariscos                      | MED     |
| Jamón                                  | MED     |
| Torta delgada, barquillo plano         | HI      |
| Pastel                                 | MED     |
| Patata (asada)                         | HI      |
| Patata (cremada)                       | MED     |

### 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.**

**⚠ PRECAUCION** Utilice en el cajón calentador solamente vajilla y utensilios de cocina recomendados para uso en el horno.

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.

### Luz Indicadora

La luz indicadora se encuentra arriba del control del termostato. 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.

### 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. Las temperaturas son aproximados y se designan por Alto (HI), Medio (MED) y Bajo (LO). Se puede colocar el control en cualquier de los tres ajustes, o a cualquier posición entre ellos.

1. Para reglar el termostato, oprima y gire la perilla al reglaje deseado.
2. Para los resultados mejores, precaliente el cajón antes de meter la comida. Un cajón vacío se calentará al ajuste LO en aproximadamente 12 minutos, al ajuste MED en aproximadamente 15 minutos, y el ajuste HI en aproximadamente 18 minutos.
3. Cuando se ha terminado, gire el control de temperatura a OFF.

### Selección de temperatura

Consulte el diagrama en la columna al lado para los reglajes recomendados. Si una comida no consta en la lista, comience con el reglaje medio. Si se desea una textura más tostada, quite la tapa o el papel de aluminio.

La mayoría de las comidas pueden mantenerse a la temperatura para servir usando el reglaje medio.

Cuando una combinación de comidas se han de mantener calientes (por ejemplo, una carne con 2 vegetales y panecillos), utilice el reglaje HI.

No abra el cajón calentador sin necesidad mientras está en función para eliminar la pérdida de calor del cajón.

### Para calentar platos y escudillas vacíos para servir

Utilice el ajuste LO para calentar los platos y escudillas vacíos antes de servir la comida. Ponga los platos vacíos 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.



## Limpieza general

### Superficies

### Cómo limpiarlas

#### Vinilo

Use agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio.

#### Plástico

Perilla de control, panel 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. Asegúrese de exprimir el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel; especialmente cuando se limpia alrededor de los controles. El exceso de agua alrededor de los controles puede dañar el aparato. 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.

#### Acero inoxidable Easy Care™

Puerta

La apariencia de su aparato esta hecho con el acabado "Acero inoxidable Easy Care™" (en ciertos modelos). Limpie este acero inoxidable con agua tibia jabonosa y una esponja o trapo. Enjuague con agua limpia y seque con un trapo. **NO** use ningún limpiador comercial para acero inoxidable como los anunciados en tiendas on ningún tipo de limpiador que contenga avrasivos, cloro o amoníaco. Es recomendable utilizar jabón para trastes y agua o una solución de agua y vinagre 50/50.

#### Porcelana esmaltada

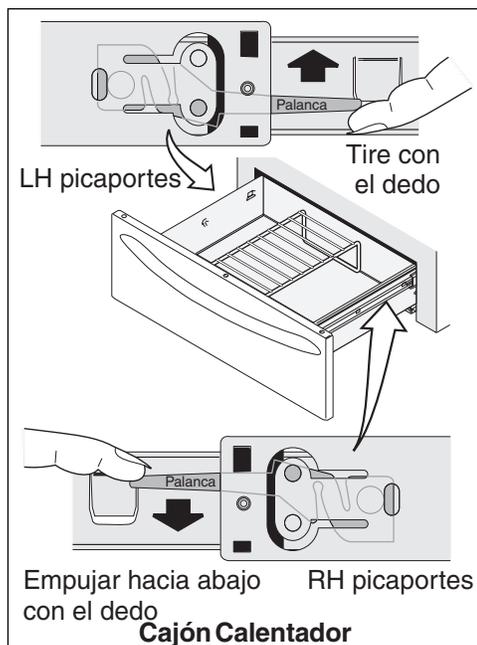
Revestimiento de la puerta, piezas de la unidad y el interior del cajón

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.

**⚠ 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 y reponer el cajón calentador

##### Para quitar el cajón calentador:

1. **⚠ ATENCION** Apague la estufa antes de sacar la gaveta calentadora.
2. Abra completamente la gaveta.
3. Localice los pestillos en cada lado del cajón calentador.
4. Ubique la palanca de la corredera a cada lado de la gaveta, tire de la palanca de la corredera del lado izquierdo y empuje hacia abajo en la palanca de la corredera del lado derecho (Ver Figura 1).
5. Tire de la gaveta para sacarla de la estufa.
6. Para limpiar el cajón, véase el diagrama de limpieza en la página 21.

##### Para volver a poner el cajón calentador:

1. Alinée los pestillos de los raíles en ambos lados del cajón con las ranuras en el cajón.
2. Empuje el cajón hasta que se quede en posición.



**⚠ ADVERTENCIA** Se puede provocar un choque eléctrico y ocasionar lesiones graves o fatales. Desconecte el suministro eléctrico del electrodoméstico antes de limpiar y efectuar el mantenimiento de la gaveta calentadora.

## **Antes de llamar**

*Soluciones de Problemas Comunes*



---

### **PROBLEMA**

### **CAUSA POSIBLE/SOLUCION**

---

**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.

---



## GARANTIA LIMITADA

*Su cajón calentador está protegido por esta garantía*

|   | PERIODO DE GARANTÍA                                | LA EMPRESA, A TRAVÉS DE SUS CENTROS DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO  | EL CONSUMIDOR ES RESPONSABLE DE:   |
|---|--|---|--|
| <b>GARANTÍA COMPLETA POR UN AÑO</b>                 | Un año a partir de la fecha original de compra.    | Pagará todos los costos de reparación o reemplazo de piezas de este aparato que tengan defectos en los materiales o en la mano de obra. | Usted deberá cancelar los costos de las visitas de servicio técnico que se describen en la sección <b>RESPONSABILIDADES NORMALES DEL CONSUMIDOR.*</b>      |
| <b>GARANTÍA LIMITADA (Para el Estado de Alaska)</b> | Los periodos de tiempo especificados anteriormente | Se aplican todas las disposiciones de las garantías completas anteriores, así como las exclusiones enumeradas a continuación.           | Costos de traslado del técnico a su hogar y a cualesquiera costos para recoger y entregar el aparato que sean necesarios por concepto de servicio técnico. |

En los Estados Unidos, su aparato está garantizado por Electrolux Home Products North America. En Canadá, su aparato está garantizado por Electrolux Canada Corp. No autorizamos a nadie a cambiar ni ampliar ninguna de nuestras obligaciones estipuladas en esta garantía. Nuestras obligaciones en cuanto a servicio técnico y repuestos estipuladas en esta garantía deben ser llevadas a cabo por la empresa o un centro de servicio técnico autorizado por Electrolux Home Products North America.

### \*RESPONSABILIDADES NORMALES DEL CONSUMIDOR

**Esta garantía solamente a los productos cubre de uso doméstico normal y el consumidor es responsable por lo siguiente:**

1. Uso correcto del aparato de acuerdo con las instrucciones proporcionadas con el producto.
2. Instalación correcta por un técnico autorizado de acuerdo con las instrucciones proporcionadas con el aparato y conforme con las normativas locales de instalaciones eléctricas, de gas o plomería.
3. Conexión adecuada a una fuente de energía eléctrica con conexión a tierra y con el voltaje apropiado, cambio de fusibles fundidos, reparación de conexiones sueltas o defectos en el cableado del hogar.
4. Gastos de hacer accesible el aparato para el servicio técnico, como quitar la banda decorativa, gabinetes, anaqueles, etc., que no formaban parte del aparato cuando fue despachado desde la fábrica.
5. Daños al acabado después de la instalación.
6. Reemplazo de bombillas y/o tubos fluorescentes (en los modelos con estas características).

### EXCLUSIONES

**Esta garantía no cubre lo siguiente:**

1. DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES, TALES COMO LOS DAÑOS A LA PROPIEDAD Y GASTOS INCIDENTALES RESULTANTES DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA ESCRITA O CUALQUIER OTRA GARANTÍA IMPLÍCITA.

**NOTAS:** Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que la presente limitación o exclusión podría no aplicarse en su caso.

2. Visitas de servicio técnico que no se refieran a mal funcionamiento o defectos en la mano de obra o en los materiales, o que se refieran a aparatos que no tengan uso doméstico. El consumidor pagará por dichas visitas.
3. Daños causados por servicio técnico realizado por personal técnico que no sea de Electrolux Home Products North America ni esté autorizado por Electrolux Home Products North America; el uso de repuestos distintos a los repuestos genuinos de Electrolux Home Products, obtenidos de personas que no sean dichos técnicos de servicio; o causas externas como abuso, mal uso, suministro de energía inadecuado o hechos fortuitos.
4. Productos con los números de serie originales eliminados o alterados y que no puedan determinarse oportunamente.

Conserve la factura de compra, el recibo de entrega o cualquier otro registro de pago apropiado. La fecha de la factura determina el período de garantía, si se requiere servicio técnico. Si se realiza el servicio técnico, le conviene obtener y conservar todos los recibos. Esta garantía escrita le otorga ciertos derechos legales. Usted puede tener otros derechos que varían de acuerdo a la legislación estatal. El servicio técnico estipulado en esta garantía debe ser solicitado a través de Electrolux Home Products en el siguiente teléfono y dirección:

### SI REQUIERE SERVICIO

Esta garantía es válida sólo en los 50 estados de EE.UU., en Puerto Rico, y Canadá. Las características o especificaciones descritas o ilustradas están sujetas a cambios sin previo aviso. Todas las garantías las otorga Electrolux Home Products North America o Electrolux Canada Corp.

2004\_02

### USA

800•944•9044

Electrolux Home Products, Inc.

P.O. Box 212378

Augusta, GA 30917

### Canada

866•294•9911 (English or French)

Electrolux Canada Corp.

6150 McLaughlin Road

Mississauga, Ontario, Canada

L5R 4C2