

Manual del Usuario

Eléctrica Cocina

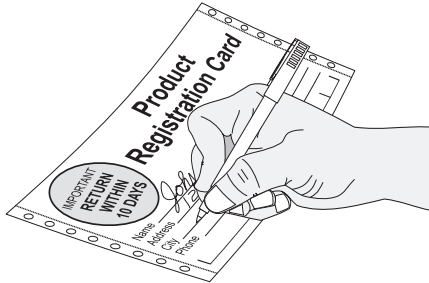
INDICE	Página
Versión en Español	2
Registro de producto	2
Importantes Instrucciones de Seguridad	3-4
Selección de los utensilios de cocina	5
Cazuelas y soportes especiales	6
Consejos para preparar conservas e Información	6
Ajustando los controles	6
Indicadores luminosos (Modelos con elementos en espiral)	6
Superficie Vitroceramica (Algunos modelos)	7-10
Tipo de unidades calentadoras	7
Luz indicadora de superficie caliente	7
Zona Calentadora	8
Atención al uso de papel aluminio y utensilios de cocina en aluminio	9
Cuidado de la Superficie de vidrio	9-10
Limpieza General	11-12
Antes de llamar y solicitar servicio	13-14
Notas	15
Garantía	16

Visite el sitio de Frigidaire:
<http://www.frigidaire.com>

Registre su Producto

Registre su Producto

La tarjeta con remitente incluido de **REGISTRO DE PRODUCTO** debe de ser llenada por completo, firmada y enviada a Electrolux Home Products North America.



Gracias por la elección de este electrodoméstico. La información de este **Manual del Usuario** le dará instrucciones de como operar correctamente y cuidar su estufa. Por favor lea toda la información contenida en su juego de literatura incluido con su electrodoméstico para aprender más acerca de su nueva adquisición.

Marque su Modelo y Número de serie

Marque en el espacio designado en seguida el modelo y números de serie. Los números se encuentran localizados en la placa de serie instalada en el marco izquierdo de la estufa y que es visible cuando la puerta del horno esta abierta o en el interior del cajón a un costado del marco.

Numero de Modelo: _____

Numero de Serie: _____

Fecha de Compra: _____

Este Manual del Usuario contiene instrucciones generales de operación para su electrodoméstico e información acerca de las características para diversos modelos. Usted **podrá no** encontrar las descripciones de todas las características de su electrodoméstico. Las ilustraciones mostradas son representativas. Las ilustraciones en su electrodoméstico podrán ser diferentes a las mostradas en este manual.

Nota: Estas instrucciones no tienen el propósito de cubrir toda condición o situación posible que pueda ocurrir. Sentido común y precaución se deben de tomar en cuenta al momento de instalación, operación y mantenimiento de cualquier electrodoméstico.

Importante: Guarde una copia de su factura de compra. La fecha de la factura establece el periodo de la garantía de servicio. Guárdela donde la pueda encontrar fácilmente. Si algún servicio es realizado bajo garantía es posible que tenga que mostrar la factura.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico.
Guarde estas instrucciones para su futura referencia.

Este manual contiene importante instrucciones y símbolos de seguridad. Por favor preste atención a estos símbolos y siga las instrucciones proporcionadas.

⚠️ ADVERTENCIA Este símbolo le ayudara a alertarlo de las situaciones que pueden causar serios daños a su persona, muerte o daños a su propiedad.

⚠️ ATENCION Este símbolo le ayudara a alertarlo de situaciones que pueden causar serios daños a su persona o daños a su propiedad.

- **Remueva todo cinta y empaque antes de utilizar su electrodoméstico. Destruya el cartón y bolsas de plástico después de desempacar su electrodoméstico.** No permita a los niños de jugar con el material de empaque.
- **Instalación Correcta- Asegurese que su electrodoméstico sea correctamente instalado y conectado a tierra por un electricista calificado o bien un instalador de acuerdo al Código Nacional Eléctrico ANSI/NFPA No. 70 (U.S.A) o CSA C22.1 PART1 (Canada)- ultima edición y código local de requerimientos.** Instale únicamente en conformidad a las instrucciones provistas en el paquete de literatura proporcionado con este electrodoméstico.

Solicite a su vendedor recomendaciones acerca de técnicos calificados y centros de reparación autorizados. Averigüe como cortar la alimentación eléctrica hacia el electrodoméstico en el interruptor o caja de fusibles en caso de emergencia.

- **Servicio por el Usuario- No repare o reemplace ninguna parte del electrodoméstico, al menos que este específicamente recomendado en los manuales.** El resto de los servicios deben de ser ejecutados únicamente por un técnico calificado para reducir el riesgo de resultar lesionado y dañar al electrodoméstico.
- **Nunca modifique o altere la construcción de este electrodoméstico ya sea removiendo, alambrado, soportes, paneles u otra parte del aparato.**
- **Almacenamiento sobre el electrodoméstico. Materiales inflamables no deben de ser almacenados sobre o cerca de este electrodoméstico.** Esto incluye materiales tales como papel, plástico u objetos hechos de tela, tales como libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así mismo como líquidos inflamables. No almacene explosivos, tales como productos en aerosol dentro o cerca del electrodoméstico. Los materiales inflamables pueden explotar y ocasionar fuego o daños a la propiedad.

⚠️ ATENCION No almacene objetos de interés para los niños en gabinetes y cajones que se encuentren por arriba del electrodoméstico. Niños subiendo en el electrodoméstico pueden resultar seriamente lastimados.

- **No deje a sus niños solos- Los niños no debe de ser dejados solos o sin supervisión en el área de uso de este electrodoméstico.** Nunca se les debe permitir sentarse o pararse en ninguna parte del electrodoméstico.
- **NO TOQUE LA SUPERFICIE DE LOS ELEMENTOS O AREAS PROXIMAS A ESTOS.** Los elementos de superficie pueden estar calientes aun cuando los elementos ya tengan un color oscuro. Las áreas cercanas a los elementos pueden calentarse al punto de causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o deje

ningún objeto de tela o cualquier otro material inflamable en contacto con estas superficies hasta que estas estén completamente frías. Entre estas áreas podemos mencionar la superficie de cocinado y las áreas dirigidas hacia la superficie de cocinado.

- **Use la vestimenta adecuada- Ropa holgada o con algún tipo de colgije o adorno no debe de usarse mientras se haga uso del electrodoméstico.** No deje ropa o cualquier material inflamable en contacto con superficies calientes.

⚠️ ADVERTENCIA Nunca use este electrodoméstico para entibiar o calentar un cuarto.

- **No utilice agua o harina para apagar un fuego producido por exceso de grasa. -Para apagar el fuego utilice la cubierta de un sartén, bicarbonato de sodio, algún químico seco o espuma de tipo extinguidor.**
- **Cuando caliente grasa o aceites, vigile de cerca.** Las grasas y aceites pueden incendiarse si se les permite calentarse en exceso.
- **Utilice únicamente guantes de cocina u horno secos. Guantes húmedos en contacto con superficies calientes pueden causar quemaduras debido al vapor.** No deje que los guantes toquen los elementos calientes. No utilice toallas o cualquier tela acolchada para tomar las cazuelas o sartenes en lugar de los guantes.
- **No caliente recipientes con comida si no han sido abiertos. La presión puede causar que el recipiente explote y causar graves lesiones.**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USO DE LA SUPERFICIE DE COCINADO

- **Conozca cual de las perillas opera cada unidad de superficie.**
- **Limpie su electrodoméstico de manera regular para mantener las partes libres de grasa que pueden causar fuego.** El ventilador de la campana y los filtros de grasa deben igualmente mantenerse limpios. No deje que la grasa se acumule. Los depósitos de grasa en el ventilador pueden incendiarse. Refiérase al fabricante del la campana para las instrucciones de limpieza. Cuando flamee algún alimento bajo la campana, encienda el ventilador.
- **Utilice el tamaño correcto de sartén.** Este electrodoméstico esta equipado con una o más unidades de superficie de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan fondo plano lo suficientemente grande para cubrir la unidad de superficie. El uso de utensilios mas pequeños expondrá parte de la superficie de la unidad de calentamiento al contacto directo, lo que puede incendiar la ropa. La utilización de utensilios de una talla proporcional a la del elemento aumentara además su eficiencia.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD (continuación)

- **Las jaladeras de los utensilios deberán de girarse hacia el interior, sin sobrepasar los elementos adyacentes** a fin de reducir los riesgos de quemaduras, de combustión y de derrames causados por el contacto involuntario con otro utensilio.
- **Nunca deje los elementos de superficie sin supervisión.** Los derrames pueden causar humo, los derrames de grasa son susceptibles a incendiarse fácilmente y los utensilios donde el contenido se evapore pueden fundirse.
- **Protectores:** No utilice papel aluminio para cubrir ninguna parte de su electrodoméstico. Utilice papel aluminio solamente para cubrir los alimentos durante su cocción tal y como se menciona en la recetas. Toda otra utilización de protectores o de papel aluminio son susceptibles a causar un choque eléctrico, fuego, o corto circuito.
- **Utensilios de Vidrio:** Dado a cambios bruscos de temperatura se pueden utilizar solamente ciertos utensilios en vidrio, en vitroceramica, en cerámica o en barro sin riesgo de que estos se rompan. Verifique las recomendaciones del fabricante para la utilización en una superficie vitroceramica.
- **No utilice cubiertas de quemadores decorativas.** Si un elemento es accidentalmente prendido, la cubierta corre el riesgo de calentarse y eventualmente fundirse. Usted corre el riesgo de quemarse al tocar la cubierta. Además existe el riesgo de dañar la superficie de cocinado y de los elementos si existiese un sobrecalentamiento de la cubierta. El aire además será bloqueado, lo que generara problemas de combustión.

PARA UNIDADES CON ELEMENTOS EN ESPIRAL SOLAMENTE

- **No sumerja o moje los elementos.** Los elementos no deben de ser sumergidos jamás en agua. Los elementos se limpian por si solos durante su ciclo de operación normal.
- **Asegurese que la base del elemento estén siempre en su lugar.** La ausencia de la base del elemento durante la cocción puede causar daños en el alambrado o componentes que se encuentran por debajo de la cubierta porcelanizada.

PARA UNIDADES DE SUPERFICIES EN VITROCERAMICA SOLAMENTE

- **Nunca cocine sobre una superficie de vitroceramica rota.** Si la superficie esta rota, las soluciones limpiadoras y los derrames pueden penetrar dentro de la unidad lo que puede descomponer la función de la unidad y crear un choque eléctrico. Comuníquese con un técnico calificado inmediatamente.
- **Limpie cuidadosamente la superficie de la cocina.** Si una esponja o trapo húmedo son utilizados para limpiar un derrame sobre la superficie caliente, ponga atención a fin de evitar que usted se quemé debido al vapor. Algunos limpiadores pueden generar humos nocivos para la salud, si estos se aplican sobre la superficie caliente.

NOTA IMPORTANTE DE SEGURIDAD

El acto "California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement" requiere que el Gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas para el estado como causa de cáncer, defectos de nacimiento u otro daño reproductivo, y requiere que cualquier negocio avise a sus consumidores de la exposición potencial a dichas sustancias.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Selección de los utensilios de cocina

Para mejores resultados y conservación de la energía, elija utensilios de cocina con las siguientes características

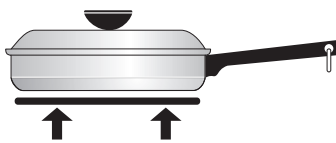
Elección de utensilios adecuados para la cocción sobre los elementos.

El fondo de los sartenes o cazuelas debe de ser plano para asegurar un buen contacto con el elemento de superficie. Verifique el fondo este bien plano, usted lo puede verificar haciendo girar una regla en el fondo del sartén. No deberá de haber espacio entre el sartén y la regla.



Nota: Siempre use utensilios según el uso propuesto o recomendado del fabricante. Siga las instrucciones del fabricante. Algunos utensilios no fueron diseñados para utilizarse en el horno o la superficie de cocina.

CORRECTO



- Fondo plano y costados rectos.
- Cubiertas que cierran herméticamente.
- El peso de la jaladera no deberá inclinar el sartén. El sartén deberá estar bien nivelado/equilibrado.
- El tamaño de los sartenes, cazuelas corresponden a la cantidad de alimentos a cocinar.
- Materiales que conduzcan bien el calor.
- Fáciles a limpiar.
- El sartén debe de tener un diámetro similar al del elemento.

* Ollas y sartenes específicos tales como parrillas, ollas de presión, sartenes para langosta deben de cumplir con las recomendación aquí mencionadas.

INCORRECTO

- Fondos no planos y deformes.



- El sartén es mas grande que el elemento por mas de 2.5 cm. (1").



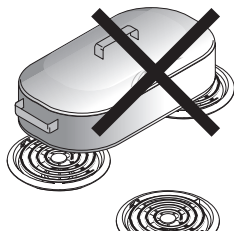
- La jaladera es muy pesada lo que hace que se incline el sartén.



- El elemento es más grande que el sartén.



Cazuelas y soportes especiales

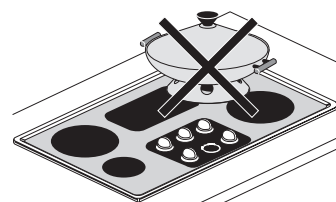


WOKS con fondo plano adecuados para usarse en la cubierta de su electrodoméstico están disponibles en la mayoría de las tiendas de artículos de cocina y ferreterías. Los woks con fondo redondo (con un anillo de soporte que no exceda de la superficie del elemento) puede usarse también. El aro del metal esta diseñado para sujetar el wok cuando se encuentra lleno de grandes cantidades de líquidos (preparación de sopas) o grasa (para freír).

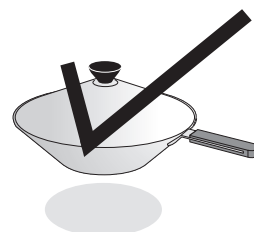
¡ATENCIÓN NO UTILICE dos elementos para calentar cazuelas muy grandes tales como una roscera o parrilla, si su unidad no esta equipada con un elemento puente. NO permita que el contenido de los sartenes o cazuelas se evaporen hasta quedar secos. El fondo del sartén puede causar daños a la superficie vitroceramica, decoloración o fractura en las partes esmaltadas de la cubierta y danos a los elementos.

Soportes metálicos: no utilice soportes metálicos. El fondo de las cazuelas deben de estar en contacto directo con los elementos de superficie.

NO UTILICE un wok si viene equipado con un aro de metal que es mas grande que el diámetro del elemento. Ya que el aro atrapa el calor, de hacer esto el elemento de superficie y la superficie pueden resultar dañados.



Para modelos con superficie vitroceramica, utilice solamente woks con el fondo plano y sin aro de metal.



Consejos para preparar conservas e Información

⚠ ATENCION La preparación de conservas puede generar grandes cantidades de vapor. Sea extremadamente cauteloso para prevenir quemaduras. Siempre levante la tapa para ventilar el vapor lejos de usted.



1. Utilice solamente recetas que hayan sido previamente verificadas y lea las instrucciones cuidadosamente. Verifique con El Servicio de la Cooperativa Agrícola o con el fabricante de recipientes de vidrio para conservas, acerca de la última información para la preparación de conservas y su almacenamiento al vacío.
2. Utilice solamente recipientes que tengan el fondo plano. El calor se distribuye de manera más uniforme cuando el fondo es plano.
3. Ponga la cazuela en el centro del elemento.
4. Comience con agua caliente y un ajuste alto de temperatura para reducir el tiempo que toma llevar el agua a punto de ebullición, después reduzca la temperatura lo más bajo posible y mantenga un punto de ebullición constante.
5. Lo mejor es conservar pequeñas cantidades y contenidos ligeros.

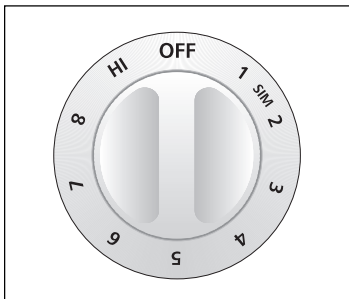
⚠ ATENCION Para prevenir danos a la superficie

1. No utilice baño maría o vaporeras a presión que excedan el límite del elemento por más de una pulgada.
2. No deje baños maría o vaporeras a presión a temperatura alta por largos periodos de tiempo.
3. Alterne los elementos entre un lote y el siguiente para permitir a la unidad y a las superficies cercanas al elemento de enfriarse. Evite el conservar alimentos durante todo un día en un mismo elemento.

⚠ ATENCION Para lograr que sus conservas sean seguras se requiere que los micro-organismos dañinos se destruyan y que los recipientes sean sellados por completo. Cuando prepare sus conservas en un baño de agua, un ligero pero constante vapor debe de mantenerse constante por el tiempo indicado en la receta.

Ajuste de los elementos de control

NOTA: Todas las perillas mostradas en esta manual del usuario son solamente representativas



1. Coloque un utensilio de cocina de la dimensión apropiada sobre el elemento.
2. Presione y gire la perilla para ajustar el elemento a la temperatura deseada.
3. La luz indicadora de la superficie brillara cuando uno o más de los elementos estén prendidos. Siempre gire la perilla a la posición de OFF antes de remover sus sartenes de la superficie.

El ajuste recomendado mencionado en esta tabla, se determino en base a una coccion realizada en un sartén de espesor medio con cubierta. El ajuste puede variar dependiendo del tipo de sartenes y cazuelas que se usen.

NOTA: El tamaño, espesor y tipo de utensilios utilizados así como el tipo de alimentos a preparar influirán en el ajuste necesario para obtener buenos resultados culinarios.

⚠ ATENCION No deposite ningún objeto como saleros, pimenteros, soportes de cucharas o empaques de plástico sobre la superficie de la cocina mientras este en funcionamiento. Estos objetos pueden incendiarse o fundirse. Las jaladeras, servilletas y cucharas de madera pueden también incendiarse si están muy próximas a los elementos.

Ajuste	Tipo de cocción
Máximo (MAX) o Alto (HI)	Para comenzar la cocción, hervir agua, o asar la carne.
Medio (MED)	Para conservar el agua en ebullición, hacer más espesas las salsas, y cocer las legumbres al vapor.
Medio Bajo (MEDIUM LOW)	Para completar la cocción, cocer huevos y guisados
Bajo o 1 (MIN)	Para mantener caliente, fundir o sazonar.

Indicadores luminosos (elementos en espiral solamente)

Algunos modelos tienen indicadores luminosos para cada unidad de calentamiento, otros modelos tienen un indicador luminoso por cada par de unidades de calentamiento y algunos modelos solo cuentan con un solo indicador luminoso para todas las unidades. El indicador brillara tan pronto se prenda la unidad. Verifique que el indicador luminoso brille cuando la perilla del elemento individual se prenda. Si la perilla se ajusta a una temperatura muy baja, el indicador podrá brillar y el elemento no calentara del todo. Si esto sucede, gire la perilla a un ajuste más alto hasta que la unidad comience a calentar. Cuando la coccion se termino, un vistazo a los indicadores luminosos le asegura que todos los elementos han sido apagados.

Modelos con superficie vitrocerámica (algunos modelos)

Los elementos eléctricos radiantes están situados por debajo de la superficie de vitrocerámica. La localización de los elementos debajo de la placa esta claramente delimitada por la serigrafía del diseño de la placa. Asegurese que el diámetro de los sartenes sea de una dimensión similar al diámetro de los elementos. El calor se propaga hacia arriba y a través de la superficie de la placa de cocina. Solamente utilice utensilios de fondo plano. El tipo y tamaño de los utensilios de cocina, el número de elementos utilizados y el ajuste de los elementos son factores que influyen en la cantidad de calor que se propaga a las zonas alrededor de los elementos. Estas zonas pueden calentarse lo suficiente para causar quemaduras.

Utensilios (fierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondo áspero pueden dañar la superficie de la estufa. No deslice ningún utensilio de metal o de vidrio en la superficie vitrocerámica. No utilice esta superficie como tabla de picar. No cocine directamente sobre las superficies sin utensilios, los alimentos pueden causar exceso de humo y peligro de incendio. No tire objetos pesados o muy duros sobre la superficie esto podría fracturar el vidrio. No utilice rejillas en la superficie vitrocerámica.

Tipo de elementos utilizados

Dependiendo del modelo, tres tipos de elementos podrán encontrarse por debajo de la superficie vitrocerámica:

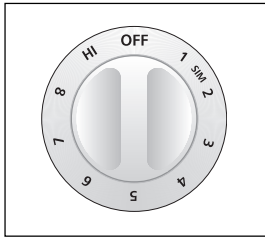
- **Regular (sencillo).** Elemento radiante sencillo de diferentes diámetros y formas
- **Expandible (circuito doble).** Elemento sencillo de diferentes diámetros y formas
- **Puente Expandible (circuito triple).** Elemento sencillo de diferentes diámetros y formas

Elemento radiante regular (algunos modelos)

La localización de los elementos en la superficie vitrocerámica esta claramente delimitada por la serigrafía del diseño.

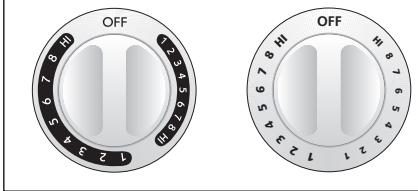
Perillas de control se utilizaran para ajustar el nivel de potencia; Las perillas deben de presionarse cuando estén en la posición "OFF" y girarse al ajuste de calor deseado.

Si una luz roja excede la superficie de la olla o sartén, esto indica que los utensilios de cocina elegidos son muy pequeños en comparación con el diámetro del elemento. La perilla de control no debe de ajustarse exactamente en una marca (grafico) en particular. Use el grafico de la perilla como guía y ajuste el control si es necesario. El indicador de "zona caliente" brillara.



Perillas de control para elementos expandibles o puente

Todas las perillas mostradas en esta manual del usuario son solamente representativas y pueden ser diferentes a las perillas de su electrodoméstico



Elemento radiante expandible (algunos modelos)

Este elemento combina las características de un elemento pequeño y un elemento grande. La principal ventaja de este elemento radiante es el permitir utilizar utensilios de cocina tantos pequeños como grandes en el mismo elemento radiante, de ahí que la flexibilidad de uso de su electrodoméstico es mayor.

El ajuste de nivel de potencia se hace mediante una perilla de control que tiene una doble graduación. Para los utensilios pequeños utilice la graduación mas pequeña (gráficos); la parte interna del elemento se prendera y calentara. Para utensilios mas grandes utilice la graduación más grande; el elemento por completo calentara. El indicador de "zona caliente" brillara

Elemento radiante puente (algunos modelos)

La principal ventaja de este elemento es el permitir crear zona de coccion mas largas, para utensilios largos tales como rostizeras, parrillas – comales rectangulares o alguno otro tipo de molde de dimensión grande.

Para la operación el elemento puente, use la graduación más grande en la perilla de control.

Para la completa operación del elemento puente, encienda además el elemento sencillo de la parte trasera.

Para operar solamente el elemento delantero, utilice la graduación pequeña en la perilla de control.

Indicador luminoso de zona caliente (Algunos Modelos)

Algunos modelos tienen un indicador luminoso localizado en la cubierta cerámica que brillara tan rápido el vidrio comience a calentarse. Cuando todos los controles se apaguen, el indicador seguirá brillando hasta que la superficie se haya enfriado lo suficiente para evitar quemaduras. Otros modelos tienen un indicador luminoso por elemento. La localización de los indicadores se muestra en la siguiente ilustración.



Modelos con superficie vitroceramica (algunos modelos) (continuación)

Zona de calentamiento (algunos modelos)

Ajuste de la Zona de Calentamiento

El propósito de la zona de calentamiento es de mantener los alimentos que ya han sido preparados calientes es decir a la temperatura ideal para servir.

Utilice la zona de calentamiento para mantener sus alimentos calientes tales como: legumbres, salsas, sopas, guisados, repostería y platos que son seguros para el uso dentro del horno. Siempre comience con alimentos calientes. No se recomienda utilizar esta zona para calentar alimentos fríos.

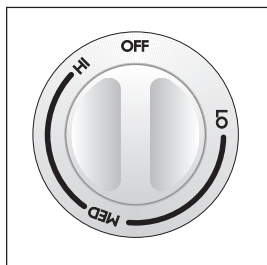
Cualquier alimento que se ponga en la zona de calentamiento debe de estar cubierto por una tapa para mantener la calidad de los alimentos. Para mejores resultados, cuando caliente repostería o panes, la tapa deberá de tener un orificio para permitir que la humedad escape. **No utilice película de plástico o papel aluminio para cubrir los alimentos.** Plásticos o aluminio se puede derretir sobre la superficie.

Utilice solamente platos, sartenes y utensilios recomendados para uso dentro de un horno o para superficie vitroceramica.

⚠ ATENCION La Zona de Calentamiento no brillara de rojo intenso como el esto de los elementos radiantes, pero se calentara lo suficiente para causar quemaduras. Evite el tocar la Zona de Calentamiento y áreas cercanas a la zona, hasta que la luz indicadora de superficie caliente se apague. Siempre utilice guantes de cocina cuando remueva los alimentos de la Zona de Calentamiento ya que los platos estarán calientes.

Indicador luminoso

La luz indicadora de superficie caliente, localizada debajo de la superficie vitroceramica, se prendera cuando se ajuste el control de la zona de calentamiento y continuara brillando hasta que la superficie se haya enfriado lo suficiente



Para ajustar la Zona de Calentamiento

1. Para ajustar el control, presione y gire la perilla. Las temperaturas son aproximadas y vienen especificadas como ALTO (HI), MEDIO (MED) y BAJO (LO). La perilla podrá ajustarse en cualquier posición entre LO y HI para ajustar diferentes niveles de calor.
2. Cuando termine de utilizar, apague girando la perilla a la posición de OFF. La Zona de Calentamiento permanecerá caliente hasta que el indicador luminoso indique que la superficie se ha enfriado lo suficiente.

Selección de La Temperatura de la Zona de Calentamiento.

Refiérase a la tabla siguiente para el ajuste recomendado para la zona de calentamiento. Si algún tipo de alimento no esta incluido en la lista, comience por el nivel medio y ajuste si es necesario. La mayoría de los alimentos pueden mantenerse a temperatura ideal para servir usando el nivel medio.

Tipo de Alimento	Ajuste	Tipo de Alimento	Ajuste
Repostería/Pan	LO (Bajo)	Salsas	MED (Medio)
Guisados	LO (Bajo)	Sopas (cremas)	MED (Medio)
Platos de servicio con comida	LO (Bajo)	Caldos	MED (Medio)
Huevos	LO (Bajo)	Verduras	MED (Medio)
Salsas cremosas	LO (Bajo)	Comida Frita	HI (Alto)
Carne	MED (Medio)	Bebidas calientes	HI (Alto)
		Sopas (Liquidas)	HI (Alto)

Modelos con superficie vitrocerámica (algunos modelos) (continuación)

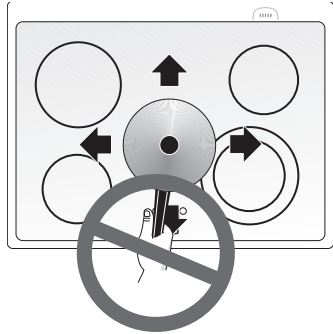
Cuidado especial al uso de papel aluminio y utensilio de cocina hechos de aluminio

1) Papel aluminio

El uso de papel aluminio puede dañar la superficie, no lo utilice bajo ninguna circunstancia.

2) Utensilios de aluminio

Los utensilios de aluminio se funden a una temperatura más baja que la del resto de los metales. Usted deber vigilar cuando utilice este tipo de utensilios. Si toda el agua se evapora, se podrán generar daños tales como; rasguños, fusión o marcas.

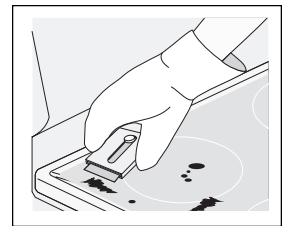


Deslizar sartenes con el fondo en aluminio o cobre sobre la superficie puede dejar marcas de metal en la superficie de la estufa. Estas marcas deben de ser removidas inmediatamente una vez que la superficie se haya enfriado usando la crema limpiadora. Las marcas de metal pueden hacerse permanentes si no se remueven previo a su próximo uso.

Utensilios (fierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondo áspero pueden dañar la superficie de la estufa. **No deslice ningún utensilio de metal o de vidrio en la superficie vitrocerámica. No utilice** esta superficie como tabla de picar. **No cocine** directamente sobre las superficies sin utensilios. **No tire** objetos pesados o muy duros sobre la superficie esto podría fracturar el vidrio.

Recomendaciones que NO se deben OLVIDAR

1. No utilice blanqueador o amoníaco para limpiar la superficie vitrocerámica.
2. No ponga objetos de plásticos en las superficies que se calientan.
3. Nunca deslice las parrillas de horno sobre la superficie ya que pueden dañar o rasguñar la placa vitrocerámica.
4. **Si su superficie vitrocerámica se rompe, no utilice su electrodoméstico y no intente limpiarla. Llame inmediatamente a su centro de servicio autorizado.**
5. No utilice soportes metálicos entre sus utensilios de cocina y la superficie vitrocerámica. La superficie puede resultar dañada con rasguños o marcas de metal.
6. Alimentos con un alto contenido de azúcar Este tipo de manchas deben de limpiarse **inmediatamente** después de que se derramen o derritan en la superficie. Esto puede ocasionar daño permanente a la superficie tales como perforaciones (picadura de la superficie) en la cubierta si no se limpian estas sustancias. Siga las siguientes precauciones:
 - a) Apague todos los controles.
 - b) Utilice la espátula con hoja de afeitar, cubra su mano con un guante y raspe los residuos de la superficie caliente como se muestra en la ilustración, hacia una zona mas fría.
 - c) Permita que la superficie se enfríe y repita la operación.



Cuidado y Limpieza de la Superficie Vitrocerámica

Problema	Causa	Para Prevenir	Para remover
Marcas color marrón sobre la superficie vitrocerámica.	Residuos de partículas gruesas tales como arena o sal se encuentran entre la superficie y los utensilios. Productos de limpieza no recomendados se utilizaron sobre la superficie vitrocerámica.	Asegurese que la superficie de su cocina así como el fondo de sus utensilios estén limpios antes de utilizarlos. Limpie la superficie después de cada uso. Use la crema limpiadora todos los días.	Los pequeños rasguños no se podrán quitar de la superficie. Estos se podrán minimizar con el uso regular de la crema limpiadora.
Marcas metálicas sobre la superficie vitrocerámica.	Deslizar o frotar utensilios de metal sobre la superficie puede generar estas marcas.	No deslice o frote utensilios de Metal.	Aplique la crema limpiadora con una toalla de papel húmeda en la superficie fría.
Rayas y manchas color marrón	Se limpio la superficie con una esponja o trapo que se utilizo para alguna otra tarea dentro de la cocina	Aplique la crema limpiadora con una toalla de papel en la superficie fría.	Aplique una pequeña cantidad de crema limpiadora y utilice una toalla de papel húmeda

NOTA: (Modelos con un vidrio vitrocerámico color blanco solamente). La superficie del vidrio de la placa tomara un color verde una vez que los elementos sean apagados, después de haberlos utilizados a alta intensidad. Este fenómeno es normal y el vidrio retomara su color original una vez que este completamente frío.

Modelos con superficie vitroceramica (algunos modelos) (continuación)

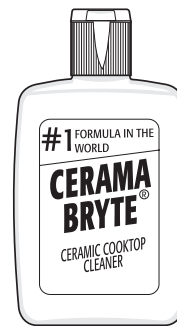
Cuidado y Limpieza de la Superficie Vitroceramica (continuación)

Materiales de Limpieza para superficies Vitroceramicas

Algunos materiales de limpieza pueden contener ingredientes que pueden dañar la superficie vitroceramica. Utilice solamente productos recomendados. La crema limpiadora debe de usarse con regularidad. Antes de utilizar su estufa por primera vez, aplique una crema limpiadora en la superficie. Una muestra de **CERAMABRYTE[®]** viene incluida con la compra de su electrodoméstico. Este artículo esta disponible en diferentes tiendas.

Utilice solamente productos recomendados y siga las siguientes recomendaciones de limpieza.

1. ANTES DE UTILIZAR SU ELECTRODOMESTICO, Limpie y sature la cubierta vitroceramica de crema limpiadora.
 - a) Humedezca una toalla de papel y limpie la unidad.
 - b) Retire el exceso con otra toalla de papel húmeda; seque.
2. Para limpieza regular y diaria, aplique una pequeña cantidad de crema en el centro del área que se limpiara. Puede comenzar con un 1/8 de cucharadita (aplique más si es necesario). Luego proceda como lo indican las instrucciones a) y b)
3. Asegurese que el fondo de los sartenes y cazuelas estén limpios y secos.
4. Seleccione el ajuste de calor y utensilios adecuados para la cantidad de comida a preparar. Esto evitara derrames por exceso de alimentos o durante el periodo de ebullición.
5. Limpie los derrames antes de que se quemen sobre la superficie.



CERAMABRYTE[®]
(Crema limpiadora para superficies vitroceramicas)

IMPORTANTE Use regularmente la crema limpiadora. Si usted ya no tiene este producto utilice uno de los limpiadores aquí listados. Asegurese de comprar más crema limpiadora.

⚠ ATENCION Nuca mezcle productos limpiadores. Las mezclas pueden interactuar con resultados dañinos y peligrosos.

Utilice en superficies vitroceramicas

1. Bicarbonato de sodio.
2. Esponjas de nylon o plástico "no –impregnadas".
3. Para derrames quemados utilice la espátula con hoja de afeitar sencilla, en un ángulo de 30 grados.
4. Crema limpiadora para superficies vitroceramicas.
5. Crema Limpiadora **CERAMABRYTE[®]**.

NO Utilice en superficies vitroceramicas

1. Evite esponjas o fibras que pueden dejar marcas o rasguños.
2. Evite limpiadores en polvo abrasivos, estos pueden rayar, dependiendo del grado abrasivo y la presión empleada al limpiar.
3. Evite el uso de limpiadores de horno químicos. Estos pueden grabar la superficie y son cáusticos.
4. Evite el uso de limpiadores de marcas de oxido ya que contienen ácido Hydrofluorico.
5. Evite el uso de blanqueadores y amonia.

Instrucciones especiales de limpieza para depósitos minerales y decoloración

Problema: Manchas de color grisáceas o marrones que no desaparecen aun con el uso de la crema limpiadora.

Causa: Condensación, cuando se cocina. Los minerales que se encuentran en el agua y alimentos pueden causar una capa de color marrón o gris sobre la superficie vitroceramica. Esta capa esta tan delgada que no es perceptible al tacto y parecer estar por debajo de la superficie vitroceramica.

Para prevenir: Utilice a diario y de manera correcta la crema limpiadora.

Para remover:

- Humedezca la superficie con agua y agregue crema limpiadora.
- Talle con una toalla de papel hasta que la mancha desaparezca.
- Limpie los residuos de la crema con otra toalla de papel húmeda.
- Aplique de nuevo un poco de crema limpiadora y pula con una toalla de papel húmeda.

ADVERTENCIA

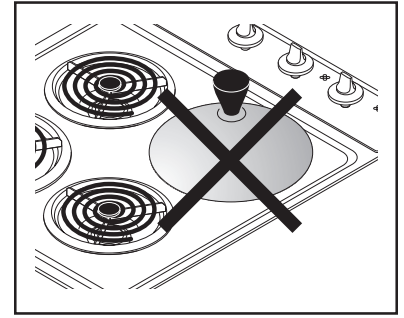
- No utilice limpiadores en la superficie cuando este caliente. El humo puede ser nocivo. Espere a que el área se enfríe antes de limpiar.
- No utilice la crema limpiadora para superficies vitroceramicas para limpiar, porcelana, pintura o aluminio.

Limpieza General

Antes de limpiar los elementos en espiral, asegurese que estén fríos y que las perillas estén en posición **"OFF"**.

Nunca sumerja los elementos en espiral en agua

⚠ ADVERTENCIA Nunca deje cubiertas sobre los elementos en espiral ya que estos podrán dañarse permanentemente si se prende por accidente el elemento.



Para remover y reinstalar los elementos en espiral y la base de los elementos (algunos modelos)

⚠ ATENCION Antes de limpiar los elementos en espiral asegurese que estén fríos y que las perillas estén en posición **"OFF"**.



Para remover

1. Para remover un elemento en espiral, empuje hacia el borde frontal lo necesario para asegurarse que no topara con la base del elemento.
2. Levante el elemento hacia arriba y jale delicadamente el elemento hacia afuera.
3. Levante la base del elemento y jale.

Para reinstalar

1. Alinee la apertura de la base del quemador con la terminal del elemento.
2. Sostenga el elemento al mismo nivel y deslice la terminal del elemento a través de la apertura y conecte.
3. Asegurese que el elemento este nivelado para minimizar el riesgo que las ollas o sartenes resbalen del elemento.

Para levantar la cubierta (algunos modelos)

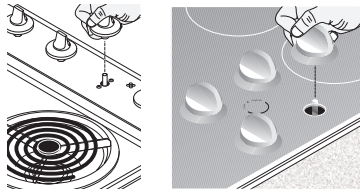
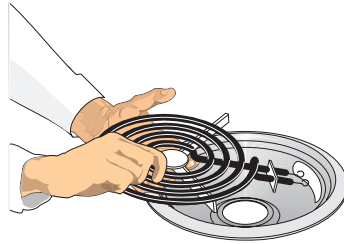
1. Tome los costados y levante por el frente. Un soporte de varilla sostendrá la cubierta en su posición alta. Solamente levante la cubierta hasta donde la altura de la varilla lo permita. La varilla deberá de permanecer por debajo del frente de la cubierta.
2. Limpie por debajo la cubierta, usando un trapo limpio con agua caliente y jabonosa.
3. Para bajar la cubierta, levante ligeramente y baje la varilla. Baje la cubierta dentro del marco de la cocina.

⚠ ATENCION Cuando baje la cubierta, tome los costados solamente con la punta de los dedos. Tenga cuidado de no pellizcarse los dedos cuando baje la cubierta. **NO** suelte o doble la cubierta cuando la levante o baje, esto puede dañar la superficie.

Limpieza General (continuación)

Limpieza de las diferentes partes de su estufa

Antes de limpiar su superficie de su estufa, asegurese que todos las perillas estén en posición "OFF" y que la estufa este FRÍA. quite los DERRAMES Y MANCHAS DIFÍCILES LO MAS RÁPIDO POSIBLE. UNA LIMPIEZA REGULAR REDUCIRÁ EL TIEMPO Y DIFICULTAD DE UNA LIMPIEZA COMPLETA.

Superficies	Como limpiar
Aluminio (Molduras)	Utilice agua caliente jabonosa y un trapo. Seque con un trapo seco. NO talle o use limpiadores para cualquier superficie (all purpose), amonia. Limpiadores en polvo o limpiadores para hornos comerciales, estos pueden rayar o decolorar el aluminio.
Vidrio, partes pintadas o plásticas , partes de la estructura y molduras decorativas	Para limpieza general, use agua caliente y jabonosa junto con un trapo. Para manchas y depósitos de grasa aplique un líquido detergente directamente en la mancha. Deje el detergente en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un trapo húmedo y seque. NO utilice limpiadores abrasivos en ninguno de los materiales aquí mencionados ya que pueden causar rasguños. Limpiadores comerciales para vidrios recomendados para superficies de vidrio pueden ser utilizados.
Panel de Control 	Limpie el panel de control después de cada utilización. Antes de limpiar el panel de control asegurese de poner las perillas en posición "OFF" y retire las parillas simplemente jalando hacia arriba. Limpie con un trapo y agua caliente y jabonosa. Asegurese de retirar el exceso de agua del trapo antes de pasarlo sobre el panel y cerca de la posición de las perillas. Un exceso de agua podría dañar su electrodoméstico. Para colocar las perillas después de la limpieza, alinee la forma de la cavidad del la perilla con la del vástago.
Elementos en Espiral y Base de los Elementos 	Los elementos en espiral pueden ser desconectados y removerlos para facilitar la limpieza de la base de los elementos. Los elementos en espiral se limpian por si solos durante su ciclo de operación normal. Los derrames de comida sobre el elemento caliente se quemaran. Los derrames de comida sobre un elemento frío se pueden limpiar con un trapo húmedo, cualquier residuo de alimento se quemara en la próxima utilización. Nunca sumerja un elemento en espiral en agua. Para remover los elementos en espiral y la base del elemento, siga las instrucciones en la sección de Limpieza General . Para limpiar la base de los elementos, limpie en agua caliente y jabonosa o en la lava-vajilla. Enjuague y seque mientras estén aun tibios. Manchas difíciles de remover, o derrames de comida quemados pueden limpiarse sumergiendo la base del quemador por 20 minutos en una solución 1:1 de amonia con agua o detergente. NO utilice ningún limpiador abrasivo o fibras de acero, ya que pueden rasguñar la superficie. Siempre limpie con agua y pula ligeramente, después seque con un trapo limpio. Para reinstalar la base del elemento, así como el elemento siga las instrucciones en la sección de Limpieza General .
Esmalte porcelanizado Superficie	Talle suavemente con una fibra jabonosa para remover la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua limpia y amonia. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel húmeda con amonia durante 30-40 minutos. Enjuague con agua limpia y un trapo húmedo, después talle con una fibra jabonosa. Enjuague y seque con trapo húmedo. Remueva todo tipo de limpiador de las partes esmaltadas ya que si quedan residuos estos podrían dañar las partes una vez que se caliente el horno. NO utilice limpiadores de horno en spray.
Acero Inoxidable Molduras decorativas	Limpie el acero inoxidable con agua caliente y jabonosa junto con una esponja para trastes. Enjuague con agua limpia y un trapo. NO utilice limpiadores con alta concentración de cloruros o cloro. No utilice limpiadores abrasivos para tallar manchas. Solo use limpiadores que estén designados específicamente a la limpieza de acero inoxidable tales como "Stainless Steel Magic" o productos similares. Asegurese siempre de enjuagar todos los limpiadores ya que manchas azulosas puede aparecer una vez que se caliente el horno y estas no se podrán remover.
Vitroceramica Superficie	Vea la Sección Vitroceramica de este manual.

Antes de Solicitar Servicio - Soluciones de Problemas Comunes

Consulte la siguiente lista antes de solicitar servicio. Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye los incidentes más comunes que no son originados por la fabricación o materiales defectuosos de este electrodoméstico.

PROBLEMA, INCIDENTE	POSIBLE CAUSA /SOLUCIÓN
Todo su electrodoméstico no funciona.	1) Asegurese que el cable de alimentación eléctrica este correctamente conectado a la caja eléctrica. Los fusibles de la casa se fundieron o se boto el interruptor después de la instalación. Los fusibles de la casa pueden estar no conectados en su totalidad. Verifique los fusibles, conecte y atornille al interruptor cuidadosamente. Si el problema es una sobrecarga, corrija la situación llamando a un electricista. 2) El Cableado de servicio no esta completo. Contacte a su vendedor, agente instalador o servicio autorizado. 3) Interrupción de la energía. Cheque las luces de su hogar para asegurarse. Llame a su compañía de electricidad local.
Los elementos no calientan.	1) Verifique que el aparato este conectado. Verifique o reajuste el interruptor o remplace los fusibles. Si el problema es una sobrecarga o la mala instalación del cable proveído, corrija la situación llamando a un electricista calificado. 2) Selección del control erroneo. Asegurese que el control del elemento utilizado este encendido. 3) Ajuste muy bajo, aumente el ajuste del elemento hasta que prenda y ajuste a la temperatura deseada.
Los elementos radiantes están muy calientes o no lo suficientemente caliente.	1) Selección del control erróneo. Asegurese que el control del elemento utilizado este encendido. Aumente o disminuya el control del elemento antes de ajustar el elemento a la temperatura deseada. 2) Utilización de utensilios muy ligeros. Asegurese de utilizar los utensilios adecuados. Utilice solamente cazuelas o sartenes de fondo plano, no curvos, bien nivelados y de un espesor medio a grueso. 3) Voltaje incorrecto. Asegurese que su electrodoméstico este correctamente conectado a la fuente de electricidad especificada para su instalación. 4) Utilice solamente cazuelas o sartenes de fondo plano, no curvos, bien nivelados y de un espesor medio a grueso. El material afecta en la distribución del calor. Las cazuelas de espesor medio a grueso calentaran de manera uniforme los alimentos. Sus alimentos corren el riesgo de quemarse fácilmente si se utilizan utensilios muy delgados.
La cocción de los alimentos no es uniforme.	1) Utilización de utensilios muy ligeros. Asegurese de utilizar los utensilios adecuados. Utilice solamente cazuelas o sartenes de fondo plano, no curvos, bien nivelados y de un espesor medio a grueso. 2) Asegurese que el control del elemento utilizado este encendido. Aumente o disminuya el control del elemento antes de ajustar el elemento a la temperatura deseada.
Rasguños o marcas de abrasión sobre la superficie vitroceramica.	1) Residuos de partículas gruesas tales como arena o sal se encuentran entre la superficie y los utensilios. Asegurese que la superficie de su cocina así como el fondo de sus utensilios estén limpios antes de utilizarlos. Pequeños rasguños no impiden que se genere una buena cocción y vendrán cada vez menos perceptibles después del uso constante del aparato. 2) Productos de limpieza no recomendados se utilizaron sobre la superficie vitroceramica. 3) Refiérase a la sección Limpieza General en este manual.Utilización de utensilios de fondo desigual. Utilice SOLAMENTE utensilios de fondo plano y lisos.

Antes de Solicitar Servicio - Soluciones de Problemas Comunes

PROBLEMA, INCIDENTE	POSSIBLE CAUSE / SOLUTION
Marcas metálicas sobre la superficie vitroceramica.	1) Deslizar o frotar utensilios de metal sobre la superficie puede generar estas marcas. No deslice o frote utensilios. Utilice un producto de limpieza suave para quitar estas marcas. Refiérase la sección Limpieza General en este manual.
Marcas color marrón sobre la superficie vitroceramica.	1) Hubo derrames de alimentos sobre la superficie. Retire la suciedad con la ayuda de una espátula de metal con una lámina. Refiérase la sección Limpieza General en este manual. 2) Utilización de productos de limpieza no recomendados para superficies vitroceramicas. No utilice ningún otro producto o método de limpieza que los recomendados en esta guía. Refiérase a la sección Limpieza General en este manual.
Zona con alguna decoloración sobre la superficie vitroceramica.	1) Depósitos minerales provenientes del agua o los alimentos. Retire estos depósitos aplicando la crema limpiadora sobre la superficie. Utilice siempre utensilios con el fondo seco y limpio. Refiérase a la sección Limpieza General en este manual.
Las bases de los elementos se están oxidando o descapelando.	1) Alimentos con alto contenido de ácidos, si se le deja sobre las bases generaran corrosión en el metal. Remueva y lave las bases de los elementos lo antes posible después de cualquier derrame. 2) Condiciones normales del medio ambiente. Casas a lo largo de la costa que están expuestas al aire con sal. Proteja sus bases lo mas posible del la exposición directa del aire con sal.
Las bases de los elementos cambian de color o de forma.	1) El fondo de los utensilios de cocina se extienden más allá de los elementos y tocan la superficie de la estufa. Esto genera altas temperaturas que decoloraran las bases. No utilice utensilios de esta tamaño. El tamaño de los sartenes debe de ser igual al del diámetro del elemento. Bases de repuesto de pueden adquirir con su vendedor de electrodomésticos.

Notas

Información de la garantía de los electrodomésticos mayores

Su electrodoméstico está cubierto por una garantía limitada de un año. Durante un año a partir de la fecha original de compra, Electrolux cubrirá todos los costos de reparación o reemplazo de cualquier pieza de éste electrodoméstico que se encuentren defectuosas en materiales o mano de obra cuando el electrodoméstico se instala, utiliza y mantiene de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

Exclusiones Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Productos a los que se les quitaron o alteraron los números de serie originales o que no pueden 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 "previamente usados o productos de muestra" 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 que no involucren el funcionamiento defectuoso ni los defectos de materiales o de mano de obra, o para electrodomésticos que no sean utilizados para uso normal del hogar o de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
8. Llamadas de servicio para corregir errores de instalación del electrodoméstico o para instruirlo sobre el uso del mismo.
9. Gastos para facilitar el acceso al electrodoméstico para el servicio, tales como la remoción de molduras, armarios, estantes, etc. que no eran parte del electrodoméstico cuando se envió de la fábrica.
10. Llamadas de servicio para reparar o reemplazar bombillas, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles, perillas, manijas u otras piezas decorativas.
11. Costos adicionales que incluyen, sin limitarse, cualquier llamada de servicio fuera de las horas de oficina, durante los fines de semana o días feriados, peajes, pasajes de transporte o millaje/kilometraje para llamadas de servicio en áreas remotas, incluyendo el estado de Alaska.
12. Daños al acabado del electrodoméstico o al hogar que hayan ocurrido durante la instalación, incluyendo, sin limitarse, los armarios, paredes, etc.
13. Daños causados por: servicio realizado por compañías de servicio no autorizadas, el uso de piezas que no sean piezas genuinas Electrolux o piezas obtenidas de personas que no pertenezcan a compañías de servicio autorizado, o causas externas como abuso, mal uso, suministro eléctrico inadecuado, accidentes, incendios, hechos fortuitos o desastres naturales.

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 REEMPLAZO DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA. LOS RECLAMOS BASADOS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD 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. ESO POSIBLE QUE TAMBIÉN TENGA OTROS DERECHOS QUE VARIÁN DE UN ESTADO A OTRO.

Si tiene que solicitar servicio técnico

Guarde su recibo, el comprobante de entrega o cualquier otro registro de pago adecuado para establecer el período de la garantía si llegara a requerir servicio.
Si se realiza la reparación, le conviene obtener y conservar todos los recibos.
El servicio 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 y Canadá. En los EE.UU., 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 a cambiar o agregar ninguna obligación bajo esta garantía. Nuestras obligaciones de reparación y piezas bajo esta garantía deben ser realizadas por Electrolux o compañía de servicio autorizado. Las especificaciones o características del producto según se describen o ilustran están sujetas a cambio sin previo aviso.

EE. UU.

1.800.944.9044

Electrolux Major Appliances
North America
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30907



Canadá

1.800.668.4606

Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4