

FRIGIDAIRE®

Todo acerca del

Uso Y Cuidado

de su **ARROCERA**



ÍNDICE

Salvaguardas importantes	26-27	Consejos para obtener los mejores resultados . . .	33
Piezas y funciones	28	Limpieza y cuidado	34
Antes de usar su arrocera	29	Piezas de repuesto	34
Cocinando con su arrocera	30	Solución de problemas	35
Cómo usar los diferentes ciclos de cocción . . .	31-32	Información sobre la garantía	36
Cómo usar la función inicio retardado	33	Manual del usuario en francés	13-24
Cómo ajustar el tiempo de cocción	33		

Registre su producto por Internet visitando: www.frigidaire.com/productregistration

EE. UU. y Canadá 1-888-845-7330

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las precauciones de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. Como protección contra una descarga eléctrica, no coloque el cable, los enchufes o el aparato cerca de agua o líquidos.
4. Es necesario ejercer una atenta supervisión cuando cualquier aparato electrodoméstico sea usado por o cerca de los niños, o por otras personas que necesiten supervisión.
5. Desconecte del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar la arrocera. Permita que se enfríe antes de poner o de quitar piezas.
6. No usar ningún aparato electrodoméstico con use cable o enchufe dañado. Si el aparato doméstico no funciona bien o si ha sido dañado de cualquier manera, regréselo al centro de servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación, o ajuste.
7. No use la arrocera en exteriores.
8. No permita que el cable toque superficies calientes ni que cuelgue sobre el borde de la mesa o de un mostrador donde pueda ser jalado por los niños o se pueda tropezar con él involuntariamente.
9. No la coloque sobre o cerca de una hornilla caliente de gas o eléctrica, ni en un horno caliente ni en uno de microondas.
10. No use la arrocera para otra cosa que no sea su uso previsto.
11. No la limpie con estropajos metálicos. Pueden desprenderse pedazos del estropajo y tocar partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
12. Coloque la arrocera sobre una superficie estable, horizontal y plana.
13. Antes de encenderla, siempre ponga la olla interior en el electrodoméstico antes de insertar el enchufe en el tomacorriente de pared.
14. No ponga la olla interior directamente sobre una llama para cocinar arroz.
15. No use la olla interior si se ha deformado.
16. Tenga mucho cuidado al mover la arrocera cuando contenga líquidos calientes.
17. Las superficies accesibles pueden estar calientes cuando el aparato esté funcionando. Sólo toque el tablero de control y la tapa de la arrocera.
18. Tenga cuidado con el vapor caliente que pueda estar saliendo por el respiradero del vapor durante la cocción, o cuando abra la tapa. Mantenga las manos y la cara lejos de la arrocera para evitar el vapor caliente.
19. No levante ni mueva la arrocera mientras esté funcionando.
20. Para evitar derrames, no exceda el nivel máximo del agua indicado en la olla interior.
21. No deje utensilios de cocina dentro de la olla interior mientras esté cocinando, conservando calientes los alimentos ni al recalentarlos.
22. No ponga ningún objeto metálico ni ningún objeto extraño en el respiradero del vapor.
23. Antes de enchufar la arrocera en el tomacorriente, cerciórese de que el elemento calentador y el exterior de la olla interior estén limpios y secos.
24. No enchufe el aparato electrodoméstico ni oprima ninguno de los botones del panel de control con las manos mojadas.
25. Siempre deje que la arrocera se enfríe antes de comenzar el proceso de limpiarla.
26. Siempre vacíe la arrocera después de cada uso. No lave la arrocera en el lavavajillas.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

27. Nunca use accesorios ni piezas que no estén específicamente recomendados por el fabricante.
28. Si el cuerpo de la arrocera se humedece o se moja, desconéctela inmediatamente.
29. Para limpiar el cuerpo exterior de la arrocera, use únicamente un paño húmedo. Nunca sumerja ninguna parte del cuerpo de la arrocera en agua ni en ningún otro líquido, ni lo enjuague bajo el grifo.
30. **ADVERTENCIA:** Este producto contiene sustancias químicas reconocidas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento o de daños al sistema reproductivo. **LÁVESE LAS MANOS DESPUÉS DE USARLO.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Información de Seguridad para el Consumidor

ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

Enchufe polarizado

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe se adapta a una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si no es posible insertar completamente el enchufe en la toma, inviértalo y vuelva a insertarlo. Si aún no es posible insertarlo, comuníquese con un electricista competente. No modifique de ninguna manera el enchufe.

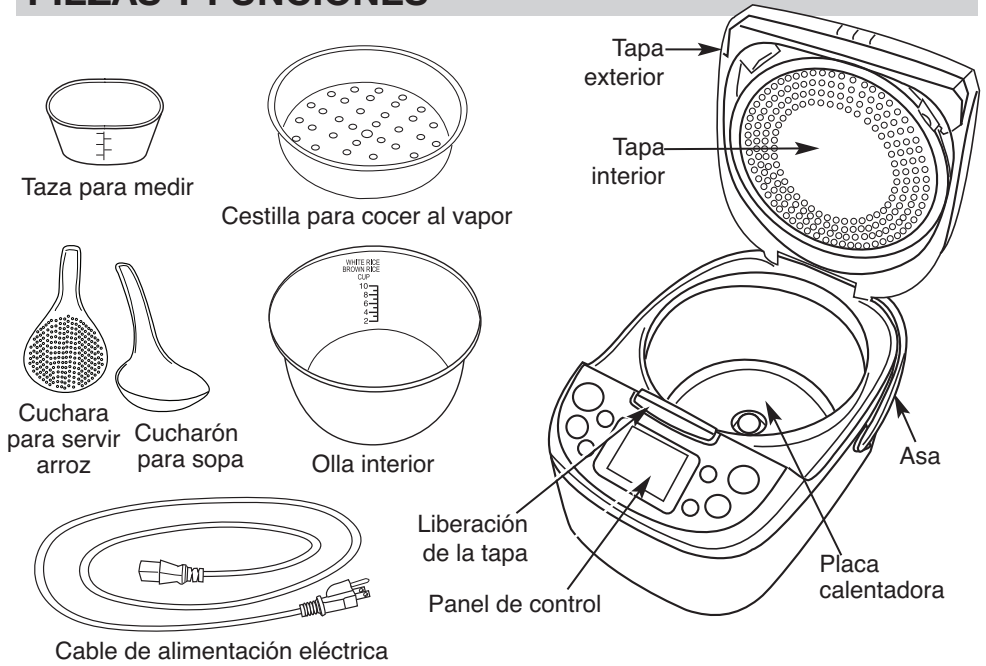
PRECAUCIÓN

Instrucciones para el cable corto: Su aparato electrodoméstico está equipado con un cable corto de suministro de energía como medida de seguridad para evitar lesiones personales o daños a la propiedad como consecuencia de haber jalado, haberse tropezado o enredado con un cable más largo. No permita que menores de edad utilicen o estén cerca del aparato sin la vigilancia estrecha de un adulto. Si se utiliza un cable de extensión, (1) la especificación eléctrica del cable o extensión debe ser al menos igual a la especificación eléctrica del aparato, (2) el cable debe acomodarse de modo que no quede suspendido sobre la encimera o superficie de mesa y menores de edad no tropiecen o puedan jalarlo.

ADVERTENCIA

Energía eléctrica: Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos, su electrodoméstico podría no funcionar correctamente. Deberá ser operado en un circuito eléctrico separado de otros electrodomésticos.

PIEZAS Y FUNCIONES



Mantener caliente – después de terminar el ciclo de cocinar, la arrocera cambia automáticamente a la función “mantener caliente” y el indicador “keep warm” se enciende. El tiempo máximo para “mantener caliente” es de 24 horas.

Tiempo preestablecido – esta función le permite programar el inicio retardado de cualquier ciclo de cocción. Consulte la página 33.

Horas/minutos – use estos botones con las funciones “tiempo preestablecido” y “temporizador”. Consulte la página 33.

Encender/apagar – Presione para empezar o detener la cocción. Una luz parpadeante indica que la arrocera está conectada a la electricidad pero que no está encendida. El

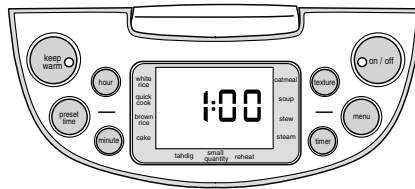
botón “on/off” permanece encendido durante el ciclo de cocción; la luz se apaga cuando se completa el ciclo, y la arrocera cambia automáticamente a “mantener caliente.”

Cuando se apaga el ciclo “mantener caliente”, el indicador “on/off” vuelve al modo de parpadear.

Menú – use este botón para seleccionar el ciclo de cocción deseado.

Textura – le permite ajustar la textura del arroz entre suave, mediana o firme. Sólo para el ciclo de “arroz blanco”.

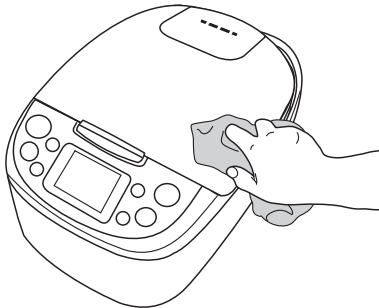
Temporizador – le permite ajustar el tiempo de cocción en los ciclos de vapor, guisado, sopa y avena. Los tiempos de cocción de los demás ciclos están preestablecidos y no se pueden ajustar.



ANTES DE USAR SU ARROCERA

Desempaque e inspeccion

- Desempaque cuidadosamente el contenido de la caja y revise para asegurarse que todas las piezas estén presentes, y que la arrocera y los accesorios parezcan no tener ningún daño físico. Si descubre algún daño o piezas faltantes, por favor comuníquese con nuestro departamento de servicio al cliente al teléfono 1-888-845-7330 antes de conectar la unidad.
- Quite de la arrocera cualquier material impreso, forros plásticos o cintas. Abra la tapa y retire los accesorios y cualquier material de empaque u objetos extraños que estén dentro de la arrocera.
- Lave la olla interior, la taza de medir, la cuchara para servir el arroz, el cucharón para sopa y la cesta para cocer al vapor en agua caliente con jabón y séquelos completamente.
- Para limpiar el exterior de la arrocera, límpiela con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos.

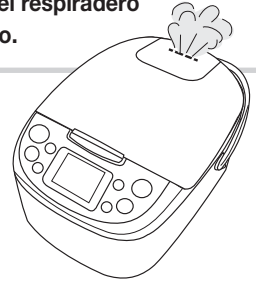


⚠ PRECAUCIÓN

No sumerja la arrocera ni la enjuague bajo un chorro de agua.

⚠ PRECAUCIÓN

No ponga la cara ni las manos cerca del respiradero del vapor durante el funcionamiento, ni inmediatamente después, ya que el respiradero se calienta mucho.



Prepare la olla interior para usarla

1. Llene la olla interior con agua hasta la mitad; póngala en la arrocera y cierre la tapa.
2. Conecte el cable de alimentación eléctrica a la arrocera y enchúfelo en el tomacorriente de pared. Sonará un pitido y el botón “on/off” empezará a parpadear; esto indica que se ha conectado la energía eléctrica.
3. Presione el botón “menu” hasta que la flecha llegue a “reheat” (recalentar). Presione el botón “on/off” para empezar. Para este ciclo, la pantalla mostrará un tiempo de cocción de 25 minutos.
4. Cuando el ciclo haya terminado, se escucharán 5 pitidos y la arrocera cambiará automáticamente a la función “keep warm” (mantener caliente). Oprima el botón “on/off” para parar la función de recalentar. Desenchufe el electrodoméstico.
5. Permita que la olla interna se enfríe antes de vaciar el agua. ¡Su arrocera ya está lista para usarse!

COCINANDO CON SU ARROCERA

Mida con cuidado el arroz y el agua



1. Mida el arroz crudo con la taza para medir provista.
2. Si lo desea, enjuague el arroz medido en un tazón separado. Enjuáguelo 2 o 3 veces hasta que el agua corra limpia. Drene el agua y ponga el arroz en la olla interior.
3. Añada agua hasta el nivel adecuado, utilizando las marcas de medida que se encuentran en el interior de la olla.
4. Si hay algo de agua en la parte exterior de la olla interior, séquela antes de ponerla dentro de la arrocera.
5. Asegúrese de que no haya ningún objeto extraño sobre la placa calentadora. Ponga la olla interior en la arrocera y hágala girar dos o tres veces para asegurarse de que calce firmemente sobre la placa calentadora.

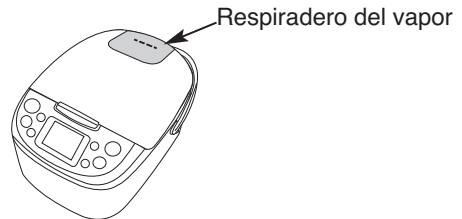
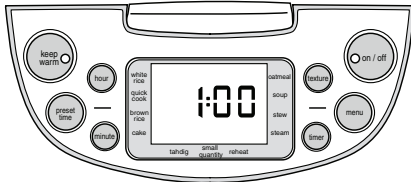
Ejemplo: si está usando 2 tazas de arroz crudo, añada suficiente agua hasta llegar a la marca que indica 2 tazas.



IMPORTANTE

Para medir el arroz, siempre use la taza para medir provista.

Configure los controles de la arrocera



1. Cierre la tapa. Asegúrese de que el respiradero del vapor esté encajado en su sitio.
2. Conecte el cable de alimentación eléctrica en la arrocera y enchúfelo en el tomacorriente de pared. Sonará un pitido y el botón “on/off” empezará a parpadear; esto indica que se ha conectado la energía eléctrica.
3. Presione el botón “menu” hasta que la flecha llegue al ciclo deseado.
4. Presione el botón “on/off” para empezar la cocción. Cuando la arrocera se comienza a calentar, van a aparecer algunas líneas a través de la pantalla. Esto es normal y muestra que la arrocera está utilizando sus sensores y calculando el tiempo de cocción necesario.
5. Cuando el ciclo haya terminado, se escucharán 5 pitidos, y la arrocera cambiará automáticamente a la función “keep warm” (mantener caliente). El arroz cocido puede mantenerse caliente hasta 24 horas.
6. Presione el botón “on/off” para parar la función “keep warm” (mantener caliente). Desenchufe la arrocera.

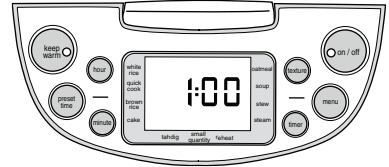


PRECAUCIÓN

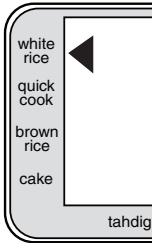
No use objetos puntiagudos ni utensilios metálicos, ya que esto dañará el recubrimiento antiadherente de la olla interior.

CÓMO USAR LOS DIFERENTES CICLOS DE COCCIÓN

Los numerosos ciclos de su arrocera le ofrecen una amplia variedad de opciones de cocción.

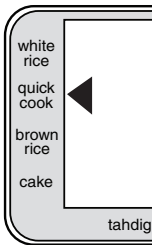


White rice (arroz blanco)



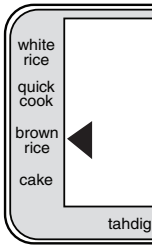
- Use este ciclo para la mayoría de los tipos de arroz.
- El calor circula en el fondo, los lados y en la parte superior de la olla interior para proporcionar un calentamiento perfecto y una textura óptima del arroz. La válvula del vapor regula el vapor dentro de la arrocera para mantener al arroz húmedo.
- El tiempo de cocción es de aproximadamente 50 minutos.
- Después de seleccionar el ciclo de "white rice" (arroz blanco), presione el botón "texture" (textura) para escoger una textura blanda, media, o firme.

Quick cook (cocción rápida)



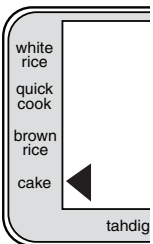
- Este ciclo ajusta la energía de cocción para obtener el tiempo de cocción más corto.
- El arroz absorberá menos agua y la textura será más firme que al usar el ciclo de "white rice" (arroz blanco).
- El tiempo de cocción es de 30 a 40 minutos.

Brown rice (arroz integral)



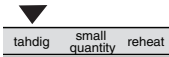
- Use este ciclo para el arroz integral.
- Cuando se complete la cocción, abra la tapa y esponje el arroz con una espátula no adherente.
- No use el ciclo "keep warm" (mantener caliente) para el arroz integral porque es posible que empiece a deteriorarse, a secarse o a producir un olor.
- Para obtener resultados de mejor sabor con el arroz integral, remoje el arroz en un tazón de agua caliente por más de una hora antes de cocinarlo.

Cake (pastel)



- Se puede usar este ciclo para hornear un pastel, como una mezcla de pastel estándar de 16 a 18-oz.
- El tiempo de cocción es de aproximadamente 50 minutos.
- Cuando se complete el ciclo, apague la arrocera. Con cuidado saque la olla interior y deje que se enfríe durante unos 10 minutos. Para retirar el pastel, afloje los lados y ponga la olla boca abajo.

CÓMO USAR LOS DIFERENTES CICLOS DE COCCIÓN



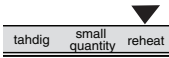
Tahdig (arroz persa)

- Este ciclo tiene dos etapas. En la primera etapa el arroz se cocinará durante, aproximadamente, 20 a 25 minutos.
- Después de la primera etapa, se producirá un pitido para recordarle que añada otros ingredientes si lo desea. Abra la tapa y añada los ingredientes encima del arroz; cierre la tapa. No presione ningún botón.
- Durante la segunda etapa, el calor del fondo de la olla interior se incrementará para que el arroz forme una corteza crujiente, o tahdig, en el fondo.
- El tiempo de cocción de la segunda etapa es de aproximadamente 40 minutos, para un tiempo total de cocción de aproximadamente 1 hora.
- Cuando se termine la cocción, retire la olla interna y póngala boca abajo sobre un plato para servir, de modo que el arroz crujiente quede arriba.



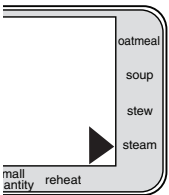
Small quantity (pequeña cantidad)

- Use este ciclo para cocinar menos de 1 taza de arroz.
- El tiempo de cocción es de aproximadamente 35 minutos.



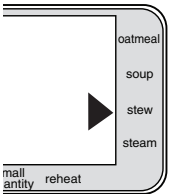
Reheat (recalentar)

- Use este ciclo para recalentar el arroz frío u otros alimentos.
- El tiempo de cocción es de aproximadamente 25 minutos.



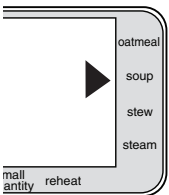
Steam (vapor)

- Use la cestilla para cocinar al vapor verduras u otros alimentos.
- Ponga 1 taza de agua en la olla interior, luego coloque la cestilla con las verduras en la parte superior de la olla interior.
- Por defecto, el tiempo de cocción es de 1 hora. Se puede ajustar el tiempo desde 5 minutos hasta 1 hora 30 minutos. Consulte “Cómo ajustar el tiempo de cocción” en la página 33.
- La cestilla para cocinar al vapor también puede ser usada con otros ciclos, como para cocinar verduras al vapor mientras se cocina el arroz.



Stew (guisado)

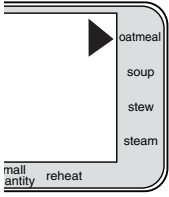
- Al cocinar guisados, asegúrese de incluir al menos 2 tazas de agua u otro líquido de cocción junto con los otros ingredientes.
- Por defecto, el tiempo de cocción es de 2 horas. Se puede ajustar el tiempo desde 1 hora hasta 12 horas. Consulte “Cómo ajustar el tiempo de cocción” en la página 33.



Soup (sopa)

- Por defecto, el tiempo de cocción es de 2 horas. Se puede ajustar el tiempo desde 1 hora hasta 4 horas. Consulte “Cómo ajustar el tiempo de cocción” en la página 33.

CÓMO USAR LOS DIFERENTES CICLOS DE COCCIÓN



Oatmeal (avena)

- Mida la avena seca con la taza para medir: use 1 taza de avena seca y añada agua hasta llegar al nivel de 2 tazas.
- Por defecto, el tiempo de cocción es de 1 hora. Se puede ajustar el tiempo desde 1 hora hasta 4 horas. Consulte “Cómo ajustar el tiempo de cocción” en la página 33.

Cómo usar la función inicio retardado

1. Presione “menu” (menú) para seleccionar el ciclo de cocción deseado.
2. Presione “preset time” (tiempo preestablecido).
3. Presione “hour” (horas) y “minute” (minutos) para establecer en qué tiempo desea que el alimento esté hecho, hasta 24 horas. El número de horas/minutos hasta que esté hecho debe ser mayor que el tiempo de cocción del ciclo seleccionado.
4. Presione el botón “on/off” para empezar. La pantalla mostrará una cuenta regresiva de horas/minutos.

Ejemplo: *Usted desea que la sopa esté lista en 4 horas y media. El tiempo de cocción para sopa es de 2 horas. Presione “preset time” (tiempo preestablecido), luego presione 4 horas 30 minutos. Presione “on/off” (encender/apagar). La sopa se empezará a cocinar después de 2 horas y media, se cocinará durante 2 horas, y cambiará al modo “mantener caliente” a las 4 horas y media.*

Cómo ajustar el tiempo de cocción

Esta función está disponible en los ciclos de vapor, guisado, sopa y avena. Los tiempos de cocción de los demás ciclos son preestablecidos y no se pueden ajustar.

1. Presione “menu” (menú) para seleccionar el ciclo de cocción deseado.
2. Presione “timer” (temporizador), luego presione “hour” (horas) y “minute” (minutos) para poner el tiempo de cocción deseado.

3. Si se desea un inicio retardado, presione “preset time” (tiempo preestablecido) luego presione “hour” (horas) y “minute” (minutos) para establecer en qué tiempo desea que el alimento esté hecho.
4. Presione el botón “on/off” para empezar.

Consejos para obtener los mejores resultados

- Siempre mantenga la tapa asegurada durante la cocción. Abrir la tapa permite que el vapor se escape, lo que interfiere con el ciclo de cocción.
- Deje la arrocera cerrada durante 5 a 10 minutos adicionales después de completar la cocción para permitir que el arroz se estabilice. Revuelva bien el arroz antes de servirlo.
- Para un arroz más suave, deje que el arroz se empape en agua en la olla interior de 15 a 20 minutos antes de comenzar el ciclo de cocción.
- Mida el arroz y el agua con cuidado, siempre usando la taza para medir provista. Empiece con 2 tazas de arroz y con suficiente agua para llenar la olla interior hasta la marca de las 2 tazas. Después de usarla por primera vez, haga ajustes a su propio gusto: añada un poquito más de agua para obtener un arroz más pegajoso; un poquito menos de agua para obtener un arroz más esponjoso. La función “texture” (textura) también le permite ajustar la textura del arroz entre suave, mediana o firme.
- Para una mejor calidad, consuma el arroz dentro de 2 horas de haberlo cocinado. Si hay arroz sobrante, guárdelo en el refrigerador y utilice la función de recalentar cuando se disponga a servir el arroz restante.

LIMPIEZA Y CUIDADO



Desconecte el cable del tomacorriente cuando no esté en uso. Deje que la arrocera se enfríe completamente antes de limpiarla.

- Lave la olla interior, la taza de medir, la cuchara para servir arroz, el cucharón para sopa y la cestilla para cocer al vapor, en agua caliente con jabón, o en la cesta superior del lavavajillas. No use limpiadores abrasivos ni estropajos para restregar.
- Si el alimento está pegado en el fondo de la olla interior, remójela antes de lavarla.
- Para limpiar la capa interior, límpiela con un paño húmedo. Si es necesario retirar la tapa interior, ponga los pulgares en las lengüetas y aplique presión hacia abajo para liberar la tapa interior. Vea la Fig. 1. Para volver a colocar la tapa interior, inserte las 2 lengüetas en los espacios situados en el borde inferior de la tapa exterior. Presione la tapa interior hacia adentro hasta que las lengüetas superiores encajen en su sitio con un clic. Vea la Fig. 2.

Fig. 1

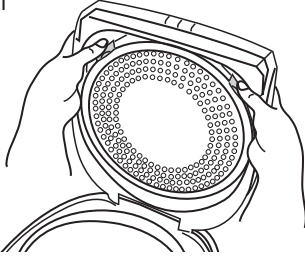
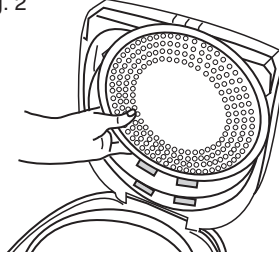
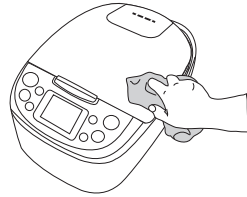


Fig. 2



- Para limpiar el exterior de la arrocera, límpiela con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos.



PRECAUCIÓN







No sumerja la arrocera ni la enjuague bajo un chorro de agua.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Número de modelo FPRC10D7NW
Potencia nominal 860 vatios
Dimensiones Ancho: 9.06 pulg. / 23.01cm
Depth: 15.94" / 40.49 cm
Alto: 11.02 pulg. / 27.99 cm

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
La arrocera no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"> Revise para asegurarse de que el cable de alimentación esté bien conectado a la arrocera y que el enchufe esté firmemente insertado en el tomacorriente. Página 30.
El arroz está duro o no está bien cocido.	<ul style="list-style-type: none"> Mida con cuidado el arroz y el agua. Use un poquito más de agua. Página 30. Asegúrese de revolver el arroz completamente después de cocinarlo. Asegúrese de haber seleccionado el menú correcto. Páginas 31-32. Revise para asegurarse de que el cable de alimentación esté enchufado correctamente. Para medir el arroz, siempre use la taza para medir provista.
El arroz está blando o pastoso.	<ul style="list-style-type: none"> Mida con cuidado el arroz y el agua. Use un poquito menos de agua. Página 30. Asegúrese de haber seleccionado el menú correcto. Páginas 31-32. Revuelva bien el arroz después de haberlo cocinado.
El arroz se vuelve duro, manchado o presenta un olor cuando está en el modo “mantener caliente”.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el sensor de la temperatura y el elemento calentador de la olla interior no tengan objetos pegajosos. Asegúrese de enjuagar el arroz completamente antes de cocinarlo. Página 30. Use la función “keep warm” (mantener caliente) durante un período de tiempo más corto.

	Piezas de repuesto Frigidaire	Número de la pieza
	Taza para medir	16563
	Cestilla para cocer al vapor	16564
	Cucharón para sopa	16565
	Cuchara para servir arroz	16566
	Cable de alimentación eléctrica	16567
	Olla interior	16568

Para ordenar repuestos en EE.UU. y en México, visítenos en línea en el sitio www.frigidaire.com/professional
 Para ordenar repuestos en Canadá, visítenos en línea en el sitio www.frigidaire.ca o llámenos al 1-888-845-7330

Horarios: Llame de lunes a viernes, de 9 a.m. a 8:30 p.m., hora estándar del este; sábados y domingos de 11 a.m. a 7:30 p.m. hora estándar del este. (Por favor, llame al mismo número para obtener respuestas a problemas o preguntas.)

Para obtener precios, visite nuestro sitio www.frigidaire.com/professional o llame al 1-888-845-7330

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA DE ELECTRODOMÉSTICOS PEQUEÑOS

Su aparato tiene cobertura de **garantía limitada de un año**. Durante un año, a partir de la fecha original de compra, Electrolux reparará o reemplazará el aparato o las partes, a criterio de Electrolux, que tengan defectos comprobables de materiales o mano de obra cuando el aparato se instale, use y mantenga en conformidad con las instrucciones proporcionadas. La mano de obra y los costos relacionados con la devolución del aparato o las partes hacia nosotros y nuestro reenvío del aparato o de las partes hacia usted quedan excluidos de esta garantía. Como cuestión de política de la garantía, Electrolux no reembolsará el precio de compra del consumidor. Si un producto o parte con garantía ya no está disponible, Electrolux lo sustituirá con un producto comparable de igual o mayor valor.

Exclusiones: Esta garantía no cubre lo siguiente:

- 1 Productos con números de serie originales que se retiren, alteren o no puedan establecerse inmediatamente.
- 2 Productos que se hayan transferido del dueño original a un tercero o trasladado fuera de EE. UU. o Canadá.
- 3 Óxido en el interior o exterior de la unidad.
- 4 Productos adquiridos “tal cual”.
- 5 Pérdida de alimentos a causa de la falla del producto.
- 6 Productos utilizados en un establecimiento comercial o con cualquier fin que no sea uso doméstico.
- 7 Visitas de mano de obra o servicio de cualquier índole.
- 8 Piezas de vidrio o recipientes, filtros, superficies antiadherentes.
- 9 Desgaste normal.
10. Daños ocasionados por mal uso, instalación o servicio; uso de partes que no sean originales de Electrolux; negligencia, abuso, uso indebido; suministro de energía inadecuado o excesivo; accidentes; incendios; o desastres naturales.

Conserve su recibo o cualquier otro comprobante de pago apropiado a fin de establecer el período de la garantía. En caso de requerirse el servicio de garantía, usted debe mostrar el comprobante de compra.

Si usted necesita servicio:

Para obtener servicio de garantía en EE.UU. o

Canadá, llame al 1-888-845-7330. Por favor tenga disponible la información sobre el número de modelo, el número de serie y la fecha de compra.

DESCARGO DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LÍMITE DE GARANTÍA:

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE CONFORME A ESTA GARANTÍA SERÁ, A CRITERIO EXCLUSIVO DE ELECTROLUX, LA REPARACIÓN O REPOSICIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN LO ESTABLECE EL PRESENTE. LOS RECLAMOS QUE SE BASEN EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN PARTICULAR, SE LIMITAN A UN AÑO O A UN PERÍODO MÁS BREVE QUE PERMITA LA LEY. ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INDIRECTOS O INCIDENTALES TALES COMO DAÑOS MATERIALES Y GASTOS IMPREVISTOS ORIGINADOS POR CUALQUIER VIOLACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INDIRECTOS O INCIDENTALES O BIEN, LIMITACIONES SOBRE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, POR LO QUE DICHAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES PUEDEN NO PROCEDER EN SU CASO. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS ESPECÍFICOS. USTED PODRÍA TENER OTROS DERECHOS, QUE VARIAN DE ESTADO A ESTADO.

Esta garantía se aplica únicamente a productos adquiridos en EE. UU. y Canadá. En EE. UU., su aparato tiene la garantía de Electrolux Home Care Products, Inc. En Canadá, su aparato tiene la garantía de Electrolux Home Care Products Canada Inc. Electrolux no autoriza a ninguna persona a cambiar o aumentar ninguna obligación conforme a esta garantía. Las funciones o especificaciones del producto, tal como se describen o ilustran, están sujetas a cambios sin previo aviso.

EE.UU.

1-888-845-7330

Electrolux Home Care Products, Inc.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

CANADÁ

1-888-845-7330

Electrolux Home Care Products Canada Inc.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, ON, Canada L5V 3E4