

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



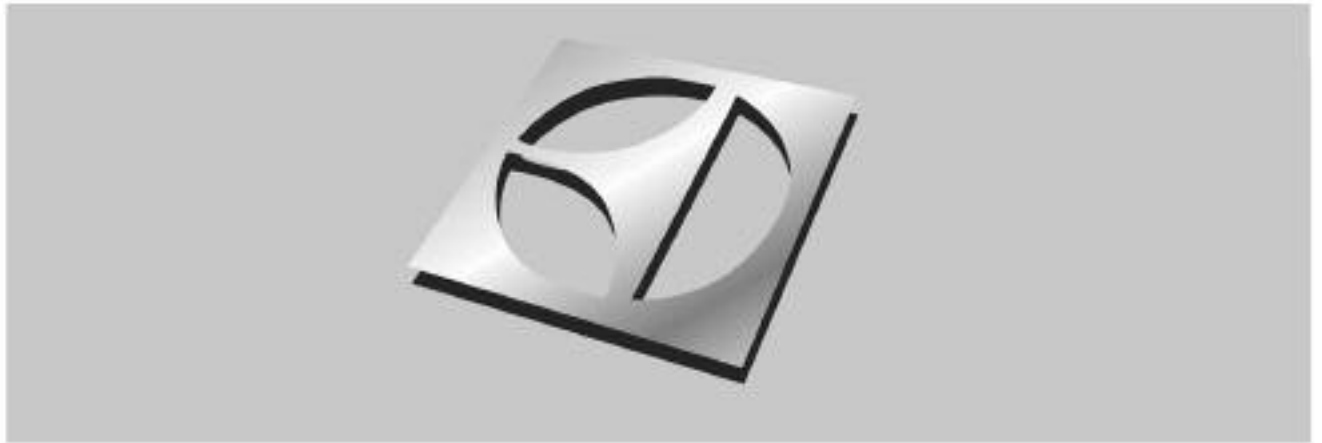
# Electrolux E51NB60ESS Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Electrolux  
E51NB60ESS](#)



[Find Your Electrolux Grill Parts - Select From 37 Models](#)

----- Manual continues below -----



# Guía de Utilización y Cuidados

Parrilla a gas de acero inoxidable de 51”



 **Electrolux**

# 1

# Bienvenido y Felicitaciones

¡Felicitaciones por la adquisición de su nueva parrilla! En Electrolux Home Products estamos muy orgullosos de nuestros productos y completamente comprometidos a suministrarle el mejor servicio posible. Su satisfacción es nuestra prioridad número 1.

Por favor lea este Manual de Utilización y Cuidados muy cuidadosamente. Contiene informaciones valiosas para saber cómo conservar su nueva parrilla.

Sabemos que usted disfrutará de su nueva parrilla y le agradecemos por elegir nuestro producto. Esperamos que usted nos lleve en consideración cuando realice futuras adquisiciones.

## **LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

Este Manual de Utilización y Cuidados suministra instrucciones específicas para la operación de su modelo. Utilice su parrilla solamente como es enseñado en este manual. Estas instrucciones no pretenden abarcar todas las condiciones y situaciones que puedan ocurrir. Durante la instalación, operación y conservación de cualquier artefacto, se debe actuar con sentido común y precaución.

**Por favor apunte sus números de modelo y serie que se encuentran a seguir para referencias futuras. Estas informaciones son encontradas en la placa ubicada en la parte trasera incorporada a la parrilla o en el interior de la puerta del carro para el modelo completo de parrilla y carro.**

**¿Preguntas?  
1-800-FRIGIDAIRE  
[www.electroluxusa.com](http://www.electroluxusa.com)**

Guarde las informaciones de su parrilla para futuras referencias y reparaciones:

Modelo N°: \_\_\_\_\_

Serie N°: \_\_\_\_\_

Fecha de Compra: \_\_\_\_\_

Tipo de gas: \_\_\_\_\_

## **ÍNDICE**

<b>Bienvenida/Registro del Producto</b> .....	<b>1</b>
<b>Instrucciones Generales de Seguridad</b> .....	<b>2</b>
<b>Características y Componentes de la parrilla</b> .....	<b>3-4</b>
<b>Instrucciones de Montaje y de Embutir la Parrilla</b> .....	<b>5-8</b>
<b>Requisitos de Gas/Prueba de Escape</b> .....	<b>9-11</b>
<b>Encendiendo la Parrilla</b> .....	<b>12</b>
<b>Usando la Parrilla (Uso del Rotisador/Hornalla Lateral)</b> .....	<b>13-15</b>
<b>Cuidado y Conservación</b> .....	<b>16</b>
<b>Procedimiento para Solucionar Problemas de su Parrilla</b> .....	<b>17-18</b>
<b>Garantía</b> .....	<b>19</b>

Por favor guarde este manual para futuras referencias

© 2004 Electrolux Home Products, Inc Todos los derechos reservados

## INFORMACIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

- Lea este manual cuidadosamente antes de utilizar su parrilla para reducir el riesgo de fuego, peligro de quemaduras u otras lesiones.
- Se debe tomar extremo cuidado por causa de las altas temperaturas producidas por este artefacto. **LOS NIÑOS NO DEBEN SER DEJADOS SIN VIGILANCIA EN UN ÁREA DONDE LA PARRILLA ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.**
- Este artefacto debe ser guardado limpio de combustibles, nafta u otros vapores y líquidos inflamables. No deje que materiales inflamables entren en contacto con la rejilla, hornalla o superficies calientes.
- Utilice solamente al aire libre y proporcione buena ventilación para evitar la concentración de monóxido de carbono que podría provocar lesión o muerte.
- No repare ni reemplace ninguna parte de este artefacto a menos que sea específicamente recomendado en este manual. Un técnico capacitado deberá realizar todos los otros servicios.
- Siga las instrucciones de instalación y ajustes suministradas con este producto. Contrate un técnico capacitado para instalar su parrilla.
- Coloque la válvula principal de suministro de gas de su parrilla de modo que usted sepa cómo cerrarla.
- Si usted siente olor a gas, asegúrese de que todas las conexiones estén ajustadas antes de la operación. Si usted continúa sintiendo olor a gas, llame a un técnico capacitado.
- Cuando encienda una hornalla, siempre preste mucha atención en lo que usted está haciendo y cerciórese de que está accionando la perilla de ignición que enciende la hornalla que pretende usar.
- Al encender siempre mantenga su rostro y cuerpo tan lejos como sea posible para reducir el riesgo de quemaduras.
- Apague todas las llamas y no fume mientras conecta el gas y enciende la parrilla.



### PARA SU SEGURIDAD

Si usted siente olor a gas:

1. Cierre el gas del artefacto.
2. Apague cualquier llama encendida.
3. Abra la tapa de la parrilla.
4. Si el olor continúa, llame a su proveedor de gas inmediatamente.

#### CALIFORNIA PROPOSITION 65 - ADVERTENCIA:

La combustión de fluidos de gas de cocina produce algunos subproductos los cuales se encuentran en la lista de sustancias conocidas por el Estado de California como causadores de cáncer o daños reproductivos. Las leyes de California exigen que el comercio advierta a los clientes sobre el contacto con tales sustancias. Para minimizar la exposición a estas sustancias, siempre opere esta unidad de acuerdo al manual de utilización y cuidados, proporcionando buena ventilación al cocinar con gas.

Este artefacto no está hecho para ser instalado dentro o sobre vehículos o embarcaciones de recreación.

**SOLAMENTE PARA USO EXTERNO**

**PROBADO DE ACUERDO A LAS NORMAS ANSI Z21.58b-2002/CGA 1.6b-M02 PARA ARTEFACTOS DE COCINA EXTERNOS A GAS. ESTA PARRILLA ES PARA USO AL AIRE LIBRE SOLAMENTE.**

Verifique los códigos de construcción locales para el método apropiado de instalación. En la ausencia de códigos locales, esta unidad deberá ser instalada de acuerdo al Código Nacional N° Z223.1-2002 para Gas Combustible y Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA N° 70-1990

### PARA SU SEGURIDAD

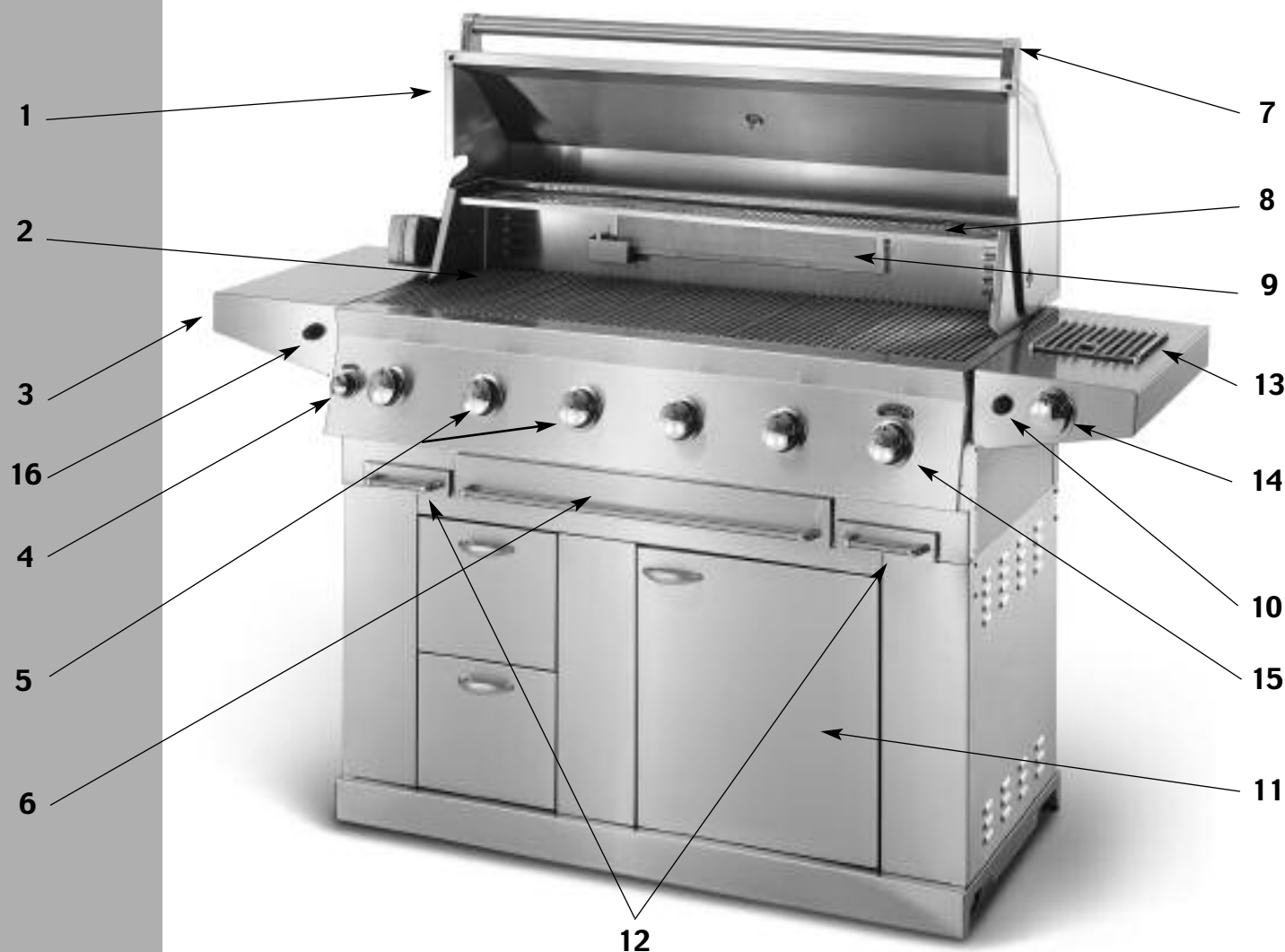
**NO** almacene ni utilice nafta u otros vapores y líquidos inflamables próximos a éste o a cualquier otro artefacto.

No debe ser almacenado ningún **cilindro LP** no conectado para usar próximo a este o a cualquier otro artefacto.

### ADVERTENCIA

**NO** trate de encender este artefacto sin leer las "INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO"

### 3 Características de la Parrilla: E51



- |  |   |
|--|---|
| 1. Tapa deslizante                               | 9. Hornalla infrarroja trasera  |
| 2. Superficie para asar a la parrilla/cocción    | 10. Perilla de ignición electrónica: hornalla lateral e infrarroja inferior       |
| 3. Repisa lateral                                | 11. Carro con puerta y cajones  |
| 4. Botón de control: hornalla infrarroja trasera | 12. Bandejas de goteo   |
| 5. Botones de control: hornallas principales     | 13. Hornalla lateral  |
| 6. Cajón de caldeoamiento                        | 14. Botón de control: hornalla lateral  |
| 7. Manija de la tapa                             | 15. Botón de control: hornalla infrarroja inferior                                |
| 8. Repisa de caldeoamiento                       | 16. Perilla de ignición electrónica: hornallas principales e infrarrojas traseras |

**OBSERVACIÓN:** el carro, la hornalla lateral y la repisa lateral no están incluidos con las unidades principales.

# 5

## Montaje de la Parrilla

**IMPORTANTE:** retire todas las películas plásticas de protección de las partes de acero inoxidable antes de montar/utilizar. Esta película de protección es instalada en la fábrica para evitar daños que podrían ocurrir durante el despacho y manoseo.

### AÑADIDURA DE LA REPISA LATERAL

1. Afloje los tornillos en la lateral de la parrilla y acople la repisa permitiendo que las cabezas de los tornillos pasen a través de la abertura amplia en la parte inferior de las ranuras para los tornillos. Después, deslice las repisas hacia abajo hasta que los tornillos se apoyen en la parte superior de las ranuras para los tornillos. Ajuste todos los tornillos de la repisa. (Ver Fig. 1-2)
2. Conecte los 3 (tres) cables que vienen del lado izquierdo de la parrilla a los terminales de la perilla de ignición. (Ver Fig. 3)

**Observación:** no importa cuál cable va a cual terminal de la perilla de ignición electrónica

### INSTALACIÓN DE LAS PARTES INTERNAS

1. Instale las cuadrículas de aroma de abajo en los cortes inferiores y alrededor de las perillas de ignición. (Ver Fig. 4)
2. Inserte las hileras superiores de las cuadrículas de aroma con el protector térmico en ángulo de 90 grados (lateral inferior de la cuadrícula de aroma) enfrentando la parte posterior de la unidad dentro de los cortes con los surcos triangulares con la faz hacia arriba. (Ver Fig. 5-6)

**Observación:** el lado derecho de una cuadrícula de aroma está extendido. Esta va sobre la hornalla principal derecha más apartada, cerca de la hornalla infrarroja inferior.

3. Instale las rejillas de cocción sobre las aristas provistas en la parrilla para componer su superficie de cocción. (Ver Fig. 7)
4. Coloque la repisa de caldeamiento sobre las ménsulas de soporte para fijarla a través de las ménsulas permitiendo que los dos orificios se alineen a los orificios de cada ménsula. (Ver Fig. 7)



Fig. 6

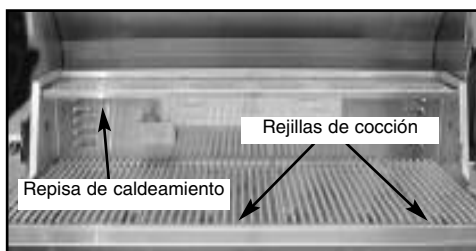


Fig. 7



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

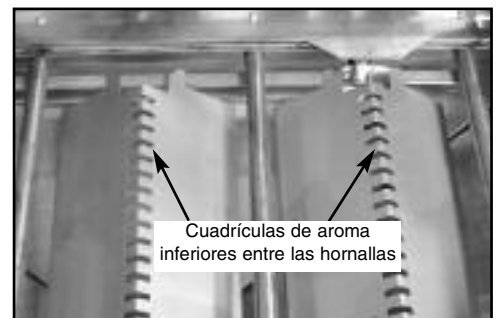


Fig. 4



Fig. 5

## MONTAJE DE LAS PIEZAS DE LA HORNALLA LATERAL

1. Afloje los tornillos en la lateral de la parrilla y acople la hornalla lateral permitiendo que las cabezas de los tornillos pasen a través de la abertura amplia en la parte inferior de las ranuras para los tornillos. Después, deslice la hornalla lateral hacia abajo hasta que los tornillos se apoyen en la parte superior de las ranuras para los tornillos. Ajuste todos los tornillos de la repisa. (Ver Fig. 8-9)
2. Instale la hornalla y la tapita. (Ver Fig. 10-11)
3. Instale la rejilla sobre la hornalla. (Ver Fig. 12)
4. Conecte el cable que viene de la parrilla y el cable de la hornalla lateral a los terminales de la perilla de ignición. (Ver Fig. 13-14)

**Observación: no importa cuál cable va a cual terminal de la perilla de ignición electrónica.**



Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12



Fig. 13



Fig. 14

Parte delantera de la hornalla lateral

**ADVERTENCIA**

La parrilla Electrolux Icon puede ser instalada como una parrilla embutida. Si es instalada como una parrilla embutida, la central de cocina externa **debe ser construida de material incombustible.**

**PROYECTO Y DISEÑO**

Comience por identificar el número y tamaño de los componentes que usted quiere incluir en su central de cocina externa. La superficie del mostrador debe ser construida de materiales incombustibles y seguros para exteriores. Tenga en cuenta la iluminación externa para alumbrar la parrilla en la oscuridad. Entre en contacto con un arquitecto de jardines o contratista general para ayudarlo con el diseño y construcción de su central de cocina externa. Analice los dibujos de las páginas siguientes para determinar las dimensiones exactas y los ítems necesarios para una central de cocina externa. Tenga en cuenta que la conexión de la línea de gas está del lado derecho de la parrilla embutida principal. Los ítems de estructura, parrilla y soporte deben ser mantenidos nivelados durante la instalación para garantizar la operación adecuada.

**UBICACIÓN**

Tenga en cuenta el impacto visual y conveniencia así como la circulación, exposición al viento y la adecuación estructural del lugar. La parrilla nunca debe ser colocada en un área cerrada sin un sistema de ventilación aprobado o debajo de un alero combustible. Como los tubos de escape de la parrilla están atrás, nunca debe ser colocada en frente a una ventana o a menos de 12" de superficies difíciles de limpiar. Recomendamos mantener los caños de suministro de gas tan cortos como sea posible para el mejor desempeño. Para cerciorarse de que todo se encaja perfectamente, recomendamos enfáticamente que usted tenga todos los componentes a mano para la construcción final.

**DISTANCIA DE LA CONSTRUCCIÓN INCOMBUSTIBLE**

Para su seguridad es exigido un mínimo de 3" de distancia desde la parte trasera de la parrilla hasta la construcción incombustible. Usted debe dejar por lo menos 6" de distancia lateral hasta la construcción incombustible. Los conductos laterales en esta unidad pueden ser cubiertos para las instalaciones embutidas sin peligro de incendio y sin perjudicar el funcionamiento de la parrilla.

**INSTALACIÓN DE LA PLACA DE LA PERILLA DE IGNICIÓN EXTERNA (VER CROQUIS DE LA PÁGINA SIGUIENTE)**

La perilla de ignición electrónica exige caja eléctrica honda de medida estándar, (disponible en un establecimiento local de accesorios), con una profundidad mínima de 2,5" para ser montada en la estructura. Debe ser colocada en la parte delantera o lateral de la central de cocina externa, con el centro de las perillas de ignición a no más que 3"-5" de la parrilla. Las placas de la perilla de ignición (incluidas en las parrillas embutidas) se encajan sobre la caja eléctrica estándar una vez montada en la estructura. (Ver croquis en la página siguiente). Si hay un cable a tierra para la perilla de ignición, precisa ser conectado a tierra a una estructura de metal, para que la perilla funcione correctamente.

**UTILIDADES**

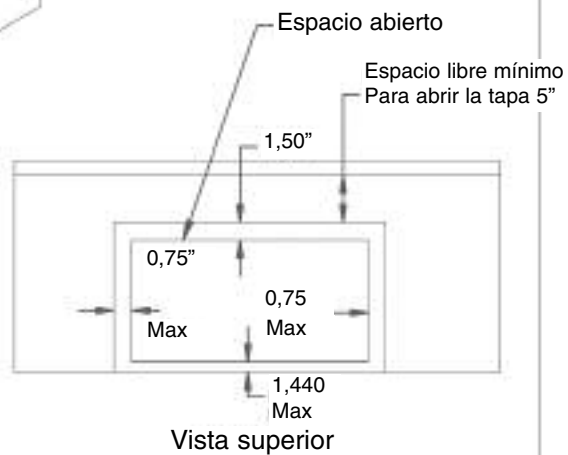
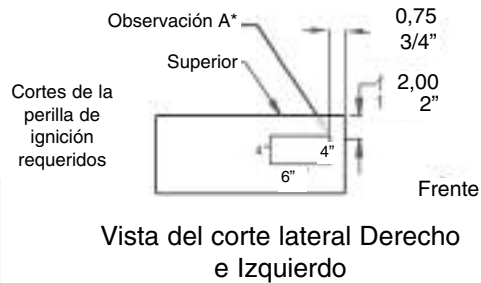
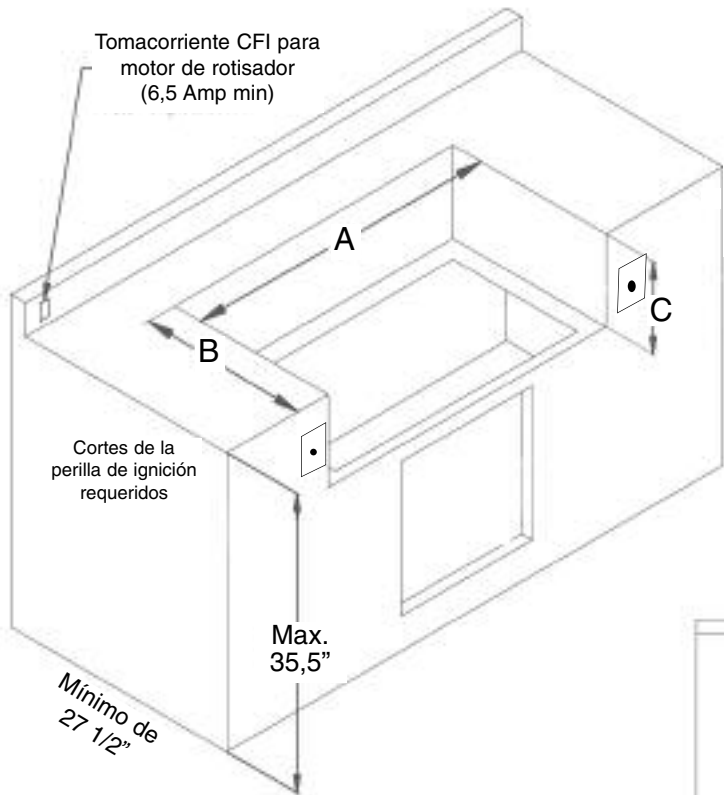
Para las parrillas de gas natural, consulte su compañía de servicio de gas local por los requisitos exigidos para la conexión. Todas las conexiones de gas deben ser hechas por un técnico autorizado o una compañía de suministro de gas. Para instalación de gas natural, el caño de suministro debe ser por lo menos de 1/2" de diámetro. El rotisador requiere un suministro eléctrico de 110/120 voltios y receptáculo GFI (6,5 amp min.) que debe ser instalado por un electricista capacitado. Si su plan incluye un fregadero, contrate un plomero capacitado para que instale un caño de agua hasta el lugar.

**INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA**

El juego de rotisador viene equipado con un enchufe de tres clavijas (con conexión a tierra) para su protección contra peligro de shock eléctrico y debe ser enchufado directamente dentro de un tomacorriente para tres clavijas conectado a tierra adecuadamente. No corte ni retire la clavija de conexión a tierra de este enchufe.

**Observación:** cerciórese de usar material incombustible para la construcción

**Observación A:** Corte del Cable Lados Derecho e Izquierdo  
Abertura mínima de 6" x 4"



## Dimensiones de la Parrilla E51 Electrolux Icon Embutida

### Sin juego de ribetes

A	51 3/8"
B	25 1/4"
C	13 1/16"

### Con juego de ribetes

A	51 1/2"
B	25 5/8"
C	13 1/16"

### Requisitos adicionales:

- Si se usa una protección para salpicaduras o pared trasera, coloque el suministro eléctrico del lado izquierdo para la construcción del motor del rotisador.
- Se debe mantener un espacio mínimo de 12" desde la parte trasera de la central de cocina externa entre la parrilla y cualquier construcción combustible tal como revestimiento de madera de residencia, mínimo de 3" para la construcción incombustible.
- Los conductos laterales en esta unidad pueden ser cubiertos para las instalaciones embutidas sin peligro de incendio y sin perjudicar el funcionamiento de la parrilla.

## INFORMACIONES GENERALES

### **! ADVERTENCIA**

**Nunca conecte un caño de gas no reglamentario al artefacto. Una conexión a un caño de gas no reglamentario puede causar excesivo calor o incendio.**

Verifique el tipo de suministro de gas a ser utilizado, Gas Natural (N.G.) o Propano Líquido (L.P.), y cerciórese de que la placa de serie coincida con la del suministro. Están disponibles juegos de conversión separadamente a costo adicional que le permitirán convertir su parrilla de L.P. para N.G. o viceversa. Por favor contacte su distribuidor local para más informaciones.

**OBSERVACIÓN: siempre contrate un técnico de servicios capacitado para ejecutar conversiones o modificaciones difíciles.**

Para instalaciones de gas natural, un instalador debe suministrar una válvula de seguridad de gas que sea fácilmente accesible a la parrilla. Todas las piezas suministradas por el instalador deben estar de acuerdo a los códigos locales o en la ausencia de éstos, con el Código Nacional de Energía Eléctrica ANSI/NFPA 70-1990, y el Código Nacional de gas combustible ANSI Z223.1-1998.

Todos los selladores de cañerías deben ser del tipo aprobado y resistentes a las acciones de gases L.P. Nunca utilice sellador de cañerías en adaptadores para llamas. Todas las conexiones de gas deben ser hechas por un técnico de servicio capacitado y competente y de acuerdo a los códigos y ordenanzas locales. En la ausencia de códigos locales, la instalación debe cumplir con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1-1998. Los juegos para conversiones de gas deben ser adquiridos separadamente. Cuando pida un juego de conversión de gas, tenga el número de modelo y el tipo de gas (N.G. o L.P.) utilizado por su parrilla.

Esta parrilla y su válvula de seguridad individual deben ser desconectadas del sistema de cañerías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión del sistema a presiones de prueba excedentes de 1/2 PSIG (3,5 kPa.).

Esta parrilla debe ser aislada del sistema de cañerías del suministro de gas cerrando su válvula de seguridad manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de cañerías del suministro de gas a presiones de pruebas iguales o menores a 1/2 PSIG (3,5 kPa.).

La instalación de esta parrilla debe estar de acuerdo a los códigos locales o en la ausencia de estos códigos, con el Código Nacional de Combustible ANSI Z223.1a-1998.

La instalación en Canadá debe estar de acuerdo a la Norma Can1-b149.1 y ó 2 (código de instalación para artefactos y equipos de combustión a gas) y códigos locales.

## INSTALACIÓN A GAS NATURAL

La presión del suministro de entrada de gas debe estar entre 5" y 14" de columna de agua (w.c.). Es necesario un regulador de reducción si la presión del caño es superior a 14" w.c. La presión de la entrada no debe ser superior a 14" de columna de agua (1/2 PSIG).

Verifique con su compañía de servicios de gas local o con los códigos locales las instrucciones sobre la instalación de líneas de suministro de gas. Cerciórese de verificar tipo y tamaño de colocación, y a cuánto de profundidad se debe colocar el caño. Si el caño de suministro de gas es muy pequeño, la parrilla no funcionará correctamente.

Cualquier sellador de uniones utilizado debe ser del tipo aprobado y ser resistente a descomposiciones químicas resultantes de la reacción con N.G.

Añada el regulador de gas natural (suministrado con su parrilla) al adaptador del latón que sale de la lateral derecha inferior de la parrilla (cerciórese de que la flecha del regulador esté apuntando para arriba hacia la parrilla). Añada su caño de gas al adaptador para llamas de 3/8" que sale del regulador de gas natural por debajo de la parrilla.

**OBSERVACIÓN: la conexión del caño de gas y el adaptador de gas deben ser del mismo diámetro.**

Válvula de seguridad suministrada por el instalador (no inclusa) - Coloque la válvula de seguridad en un sitio accesible para permitir que el suministro de gas sea desconectado de la unidad.

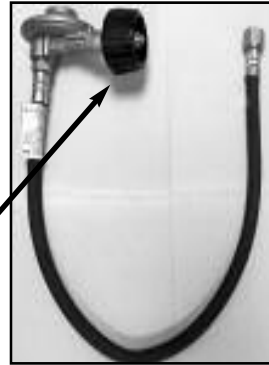
**OBSERVACIÓN: las parrillas Electrolux Icon no incluyen un tubo de gas natural flexible. El tubo de gas natural flexible debe ser adquirido separadamente basándose en la distancia de la ubicación de su parrilla hasta el caño de gas natural. Por favor cerciórese de verificar la medida de su adaptador de caño de gas natural de su hogar para asegurarse de que usted obtenga la medida de conexión correcta para su utilización particular. Si usted tiene preguntas, por favor consulte con su distribuidor de gas natural o un técnico de servicio capacitado.**

## INSTALACIÓN DE GAS L.P.

Las parrillas a gas Electrolux Icon que son adaptadas para funcionar con gas L.P. vienen con un conjunto de manguera y regulador de alta capacidad. **(Observación: utilice solamente el conjunto de manguera y regulador de presión suministrados con la parrilla o un conjunto de manguera y regulador de presión de repuesto, especificados por Electrolux).** Este conjunto es designado para ser conectado directamente a un cilindro L.P. de 20 lb (9 kg) estándar. Los cilindros L.P. no están incluidos con la parrilla. Los cilindros L.P. pueden ser adquiridos separadamente a través de un distribuidor independiente.



Regulador y manguera L.P. suministrados solamente con la parrilla.  
(Conector tipo 1)



Regulador y manguera L.P. suministrados con carro y parrilla completos.  
(Conector tipo 1)



## INFORMACIONES DEL TANQUE L.P.

Nunca utilice un tanque L.P. abollado u oxidado o un cilindro con una válvula estropeada.

Los cilindros L.P. son equipados con un O.P.D. (Dispositivo de Prevención de Sobrellenado). El dispositivo cierra el flujo de gas para un cilindro después que llenar el 80 % de la capacidad. Esto limita el potencial para liberar gas cuando el cilindro está caliente, evitando un incendio o posibles daños.

El cilindro L.P. debe tener una válvula de seguridad terminando en una salida del cilindro de suministro de gas L.P. especificada, según convenga, para conexión N° 510 de la norma para conexión de entrada y salida de la válvula del cilindro de gas comprimido ANSI/CGA-V-1. Los cilindros no deben ser almacenados en ningún edificio, garaje o cualquier otro recinto cerrado. (El cilindro L.P. debe tener un dispositivo de protección contra sobrellenado OPD, incluido.)

El cilindro de suministro de gas L.P. debe ser fabricado y marcado de acuerdo a las especificaciones para cilindros de gas L.P. del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT) o la Norma Nacional de Canadá CAN/CAS-B339, "Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercaderías Peligrosas".

## UTILIZACIÓN DEL TANQUE L.P.

- Cuando abra el tanque L.P., cerciórese de abrir la válvula **LENTAMENTE** dos giros completos para garantizar el flujo adecuado de gas. La mayoría de los tanques de gas ahora vienen equipados con un mecanismo detector de escape interno al tanque. Cuando el gas es dejado escapar rápidamente, éste cierra el suministro de gas. Abrir la válvula rápidamente puede simular un escape de gas, provocando que el dispositivo de seguridad sea activado, regulando el flujo de gas causando llamas bajas. Abriendo la válvula lentamente se garantizará que este dispositivo de seguridad no sea accionado por error.
- Cuando no está en uso, la válvula del cilindro de suministro de gas debe estar en la posición "OFF" (cerrada).
- El sistema de suministro del tanque debe ser almacenado en pie para permitir la eliminación de vapor.
- El conjunto de manguera y regulador debe ser inspeccionado antes de cada utilización de la parrilla. Si hay excesiva abrasión o desgaste o si la manguera está cortada, debe ser reemplazada antes de que la parrilla sea utilizada nuevamente.
- Los cilindros deben ser almacenados al aire libre fuera del alcance de los niños y no deben ser almacenados en ningún edificio, garaje o en cualquier otra área cerrada.
- Solamente un proveedor de gas habilitado debe recargar el tanque L.P.
- No almacene ningún cilindro de gas L.P. de reserva debajo o cerca de la parrilla.

## INFORMACIONES GENERALES

A pesar de que todas las conexiones de gas de la parrilla son verificadas antes del despacho, debe ser ejecutada una verificación completa del hermetismo del gas en el lugar de la instalación debido a posibles deslizamientos durante el envío o la instalación, o una presión excesiva ejercida sobre la unidad desapercibidamente. Verifique periódicamente todo el sistema para detectar escapes y verifique el sistema inmediatamente si es detectado olor a gas.

## ANTES DE LA PRUEBA

No fume durante las pruebas de escape. Apague todas las llamas encendidas. Nunca verifique escapes con una llama encendida.

Mezcle una solución de detergente suave o jabón líquido y agua en partes iguales.

## PRUEBA

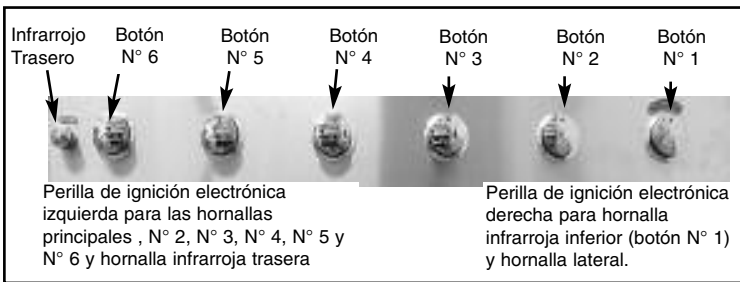
1. Cierre los botones de control de las hornallas.
2. Gire el botón superior del cilindro de suministro de combustible en sentido contrario al de las agujas del reloj (derecha para izquierda) 2 (dos) rotaciones para abrir.
3. Aplique la solución de jabón a las conexiones del conjunto de suministro de combustible. Si no aparecen burbujas, no hay escape de gas. Si se forman burbujas en las conexiones, un escape es detectado. Si un escape es detectado, cierre inmediatamente el suministro de gas, ajuste cualquier unión que sufra escapes, abra el gas y repita los pasos 1 - 3.
4. Cierre el botón del cilindro de suministro de combustible.
5. Abra los botones de control de las hornallas por un minuto para liberar la presión en la manguera, a continuación cierre los botones de control nuevamente.
6. Enjuague la solución jabonosa con agua fría y seque con una toalla seca.

Verifique todos los adaptadores de suministro de gas antes de cada utilización y cada vez que el cilindro de suministro de gas sea conectado al regulador. Llame a un técnico de servicios capacitado para verificar posibles escapes de la parrilla siempre que una parte del sistema de gas sea reemplazada.

También es recomendado ejecutar una prueba de escape una vez al año, haya sido desconectado o no el cilindro de suministro de gas L.P.

**OBSERVACIÓN:** cerciórese de probar y de ajustar todas las conexiones flojas, incluso la hornalla lateral, cuando haga prueba de escape en este artefacto. Un pequeño escape en el sistema puede causar una llama baja o una circunstancia peligrosa. La mayoría de los tanques de gas L.P. ahora vienen equipados con un mecanismo detector de escape interno al tanque. Cuando el gas es dejado escapar rápidamente, éste cierra el suministro de gas. Un escape puede reducir significativamente el flujo de gas, dificultando el encendido de la parrilla o causando llamas bajas.

**OBSERVACIÓN:** si usted no puede parar el escape de gas cierre el suministro de gas y llame a la compañía de gas local o a al distribuidor de quien adquirió el artefacto. Si es necesario, reemplace la parte averiada por el repuesto recomendado por el fabricante. Un pequeño escape podría causar un incendio.



**¡¡No intente “encender” la parrilla si hay olor a gas!!**

## ANTES DE ENCENDER

**ADVERTENCIA** ¡Importante! Antes de Encender...

Verifique cortes, desgaste o abrasión de la línea de suministro de gas.

Al encender siempre mantenga su rostro y cuerpo tan lejos de la parrilla como sea posible.

## ENCENDIDO DE LA HORNALLA DE LA PARRILLA

La unidad viene equipada con 2 (dos) igniciones electrónicas. La ignición electrónica ubicada en la repisa derecha enciende la hornalla lateral y la hornalla infrarroja inferior. La ignición electrónica ubicada en la repisa izquierda enciende las hornallas principales, que son controladas por los botones 2, 3, 4, 5 y 6 y la hornalla infrarroja trasera.

## ENCENDIENDO LA PARRILLA CON LAS PERILLAS DE IGNICIÓN ELECTRÓNICA

Siempre abra la tapa antes de intentar encender la parrilla. Empuje y gire uno de los botones de control en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición “HIGH” (alto) y presione inmediatamente la perilla de la ignición electrónica. Usted escuchará un chasquido. Puede ser necesario mantener apretado el botón de ignición electrónica por cerca de 4 segundos. Si la hornalla no enciende en 4 segundos, gire el botón hacia la posición “OFF” (cerrado) y espere 5 minutos antes de intentar nuevamente. Repita los pasos anteriores para encender las hornallas que restan. (Ver Fig. 15)

## ENCENDIDO CON FÓSFOROS

Si por acaso la perilla de ignición electrónica no enciende la hornalla, ésta puede ser encendida con un fósforo. Coloque el fósforo encendido en el alargador de fósforo, ubicado dentro de la puerta derecha del carro.

Mantenga su rostro tan lejos de la parrilla como sea posible y pase el alargador de fósforo a través de los espacios de las rejillas de la parrilla hacia las entradas de la convergencia de la hornalla trasera entre las cuadrículas de aroma. Posicione el fósforo cerca de las entradas de la hornalla, después empuje y gire el botón de control en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición “HIGH” (alto). (Ver Fig. 16-17)

**OBSERVACIÓN:** si la parrilla no enciende después de varios intentos vea la sección de solución de problemas de este manual. Gire los botones de control hacia posición OFF (cerrado) cuando no esté en uso.



Fig. 15



Fig. 16



Fig. 17

**CROQUIS DEL BOTÓN DE CONTROL:**  
El bisel del botón de control tiene marcas dibujadas para las posiciones HIGH (alta) y LOW (baja). Girando el botón hasta que la flecha enfrente la parte izquierda, se llega a la posición HIGH (alta). Girando el botón hasta que la flecha enfrente la parte de abajo, se llega a la posición LOW (baja).

## UBICACIÓN DE LA PARRILLA

### **ADVERTENCIA**

No utilice la parrilla en garajes, pasajes techados entre edificios, tinglados o en cualquier otra área cerrada. Nunca ponga la parrilla en funcionamiento en áreas cerradas ya que puede ocurrir acumulación de monóxido de carbono, lo que podría resultar en lesiones o muerte. Coloque la parrilla sobre una superficie nivelada. Evite trasladar la parrilla mientras está en funcionamiento.

**OBSERVACIÓN: la parrilla funcionará mejor si no enfrenta directamente el viento.**

Distancia de la construcción combustible - Se debe dejar un mínimo de 12" desde las laterales y parte trasera de la parrilla a gas por encima y abajo de la superficie de cocción hasta la construcción combustible vertical adyacente.

Espacio libre para construcción incombustible - Es exigido un mínimo de 5" de espacio libre para la abertura completa de la tapa desde la parte trasera de la parrilla hacia la construcción incombustible.

El almacenaje de un artefacto de cocción a gas externo será permitido en lugares cerrados solamente si el cilindro está desconectado y retirado del artefacto.

## REGLAS GENERALES

**¡No deje la parrilla sin supervisión mientras está cocinando!**

1. Cerciórese de que la parrilla haya sido inspeccionada para detectar escapes de gas y ubicada adecuadamente.
2. Encienda las hornallas de la parrilla utilizando las instrucciones suministradas en este manual.
3. Gire los botones del control hasta la temperatura deseada "High (alta), Medium (mediana) o Low (baja)" y precaliente la parrilla por 10 minutos antes de cocinar.
4. Ajuste las configuraciones de temperatura para atender sus necesidades de cocción con los resultados deseados.
5. Deje que la parrilla se enfríe, pase un paño en cualquier salpicadura o grasa y limpie la bandeja de goteo como sea necesario.
6. No coloque ninguna capa sobre la parrilla mientras esté caliente, pues esto podría causar un incendio.



**Mantenga cualquier cable de suministro eléctrico y la manguera de suministro de combustible lejos de cualquier superficie caliente.**

El sistema de rotisador de la parrilla está diseñado para cocinar los ítems desde la parte trasera usando el calor infrarrojo. La hornalla del rotisador es del tipo infrarrojo, lo que brinda intenso calor radiante abrasador. Preferido por cocineros profesionales sobre otros métodos de cocción, este intenso calor arde en el jugo y nutrientes naturales encontrados en cortes de carnes de calidad.



**Retire la repisa de caldeoamiento de la parrilla al utilizar el rotisador para evitar deformaciones debido al calor intenso de la unidad infrarroja.**

**OBSERVACIÓN:** la varilla asadora del rotisador está centrada entre la tapa de la parrilla y las hornallas. Puede ser necesario retirar las rejillas y las cuadrículas de aroma al cocinar pedazos más grandes de carne en el rotisador. Esto es intencional, ya que esta forma le brinda mayor posibilidad de espacio abajo y arriba de la varilla para pedazos de carne más grandes.

Una vez encendida, la hornalla del rotisador alcanzará la temperatura de cocción en 1 minuto. La irradiación naranja/roja se nivelará en aproximadamente 5 minutos. El motor del rotisador está equipado con engranajes de metal y tiene la capacidad de girar con 20 lb (9 kg) de alimentos. El motor es montado sobre un soporte del lado izquierdo de la parrilla deslizando el motor por arriba del soporte con el cable enfrentando la parte trasera de la parrilla. Cerciórese de que el motor del rotisador esté completamente asentado sobre el soporte antes del funcionamiento. Cerciórese de que el cable del rotisador quede lejos de superficies calientes.



**ADVERTENCIA**

**Instrucciones de conexión eléctrica a tierra**

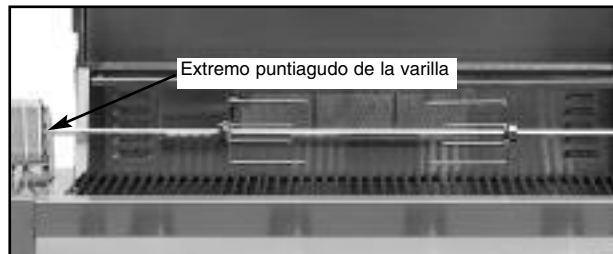
**Este artefacto (motor del rotisador) viene equipado con un enchufe de tres clavijas (con conexión a tierra) para su protección contra peligro de shock eléctrico y debe ser enchufado directamente en un tomacorriente de tres clavijas conectado a tierra adecuadamente. No corte ni retire la clavija de conexión a tierra de este enchufe.**

## COLOCANDO EL ROTISADOR

El motor es montado sobre un soporte del lado izquierdo de la parrilla deslizando el motor por arriba del soporte con el cable enfrentando la parte trasera de la parrilla.

Con el motor del rotisador en su lugar y enchufado a un tomacorriente de salida, está listo para funcionar. Deslice una de las horquillas para carne sobre la varilla (las clavijas apuntando hacia afuera del extremo redondo). Empuje la varilla atravesando el centro de la comida, después deslice la segunda horquilla para carne sobre la varilla (las clavijas hacia la comida). Centralice la comida que va ser cocinada sobre la varilla, después empuje las horquillas para carne juntas firmemente. Ajuste los tornillos flojos. También puede ser necesario atar la comida con hilo de carnicero (nunca utilice hilo de nylon o plástico), para sujetar los pedazos sueltos.

Una vez que la comida está segura, inserte el extremo puntiagudo de la varilla del rotisador en el engranaje del motor y apoye el otro extremo en



el soporte del lado derecho de la parrilla. (Si fuera necesario, retire las rejillas de cocción para obtener más espacio). Gire el interruptor de electricidad hasta la posición "On" (en funcionamiento) para arrancar el motor del rotisador.

**OBSERVACIÓN:** retire el rotisador cuando no lo está utilizando y guárdelo en lugar cubierto. Retire la repisa de caldeoamiento al usar el rotisador.



**ADVERTENCIA**

**No utilice el rotisador en la lluvia.**

**ENCENDIDO DEL ROTISADOR**

Abra la tapa. Empuje y gire el botón de control en sentido contrario al de las agujas del reloj para que el rotisador gire hasta la posición "HIGH" (alto). **Espere 5 segundos.** Después presione y mantenga presionado el botón de la perilla de ignición electrónica. Usted escuchará un chasquido. Si la hornalla no enciende en 4 segundos, gire el botón del control hasta la posición "OFF" (cerrado) y espere 5 minutos antes de intentar nuevamente. Una vez encendida, gire el botón del control hasta la posición deseada. (Ver Fig. 18)

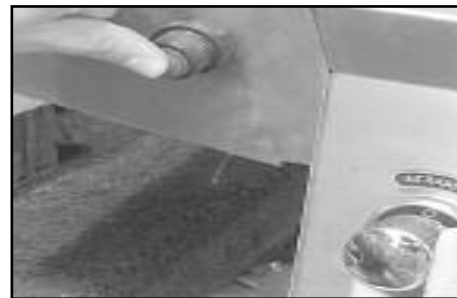


Fig. 18

**ENCENDIDO CON FÓSFOROS**

Si por acaso la perilla de ignición electrónica no enciende la hornalla, ésta puede ser encendida con un fósforo. Coloque el fósforo encendido en el alargador de fósforo, ubicado dentro de la puerta derecha del carro.

Mantenga su rostro tan lejos de la superficie de la parrilla como sea posible y sostenga un fósforo encendido, unido al alargador de fósforo, en la entrada de la hornalla, después empuje y gire el botón de control en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición "HIGH" (alto). (Ver Fig. 16-17)



Fig. 19

**OBSERVACIÓN:** después del primer uso el acero inoxidable al rededor de la hornalla se oscurecerá. Ésta es una reacción normal del acero inoxidable extra al calor y no es un defecto. El panel infrarrojo también se oscurecerá después del uso inicial. Esto también es algo normal.



**OBSERVACIÓN:** no haga funcionar las hornallas principales y la hornalla infrarroja trasera al mismo tiempo. Esto puede causar deformación de la tapa deslizante de la parrilla.

**ENCENDIDO DE LA HORNALLA LATERAL**

Empuje y gire el botón de control hasta la posición "HIGH" (alto) e inmediatamente presione y sujete la perilla de ignición electrónica. Usted escuchará un chasquido. Puede ser necesario mantener apretado el botón de ignición electrónica por cerca de 4 segundos. Si la hornalla no enciende en 4 segundos, gire el botón hasta la posición "OFF" (cerrado) y espere 5 minutos antes de intentar nuevamente. Repita los pasos anteriores para encender las hornallas que restan. (Ver Fig. 20)



Fig. 20

**ENCENDIDO CON FÓSFOROS**

Si por acaso la perilla de ignición electrónica no enciende la hornalla, ésta puede ser encendida con un fósforo. Coloque el fósforo encendido en el alargador de fósforo, ubicado dentro de la puerta derecha del carro.

Mantenga su rostro tan lejos de la superficie de la parrilla como sea posible y sostenga un fósforo encendido, unido al alargador de fósforo, cerca de las entradas de la hornalla, después empuje y gire el botón de control en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición "HIGH" (alto).

## **BANDEJA DE GOTEO**

Las bandejas de goteo, localizadas abajo a la izquierda y a la derecha de la parrilla, deben limpiarse periódicamente para evitar acumulación de restos pesados.

**OBSERVACIÓN:** deje enfriar las bandejas de goteo antes de intentar limpiarlas.

**Importante:** no deje la parrilla en el exterior cuando hay mal tiempo a menos que esté cubierta (capa vendida separadamente). El agua de lluvia puede acumularse dentro de la parrilla, el carro o la bandeja de goteo, si se deja descubierta. Si la bandeja de goteo no se limpia después de utilizarla y la parrilla se deja descubierta, la bandeja de goteo se llenará de agua causando filtración de grasa y agua dentro del carro de la parrilla. Recomendamos limpiar y guardar la bandeja de goteo después de cada utilización.

## **REJILLAS DE COCCIÓN**

Las rejillas de cocción se pueden limpiar inmediatamente después de cocinar y después de apagar la parrilla. Use un guante para barbacoa y friccione las rejillas de cocción con un paño húmedo. Si se deja enfriar la parrilla, la limpieza de las rejillas se hará más fácil si son retiradas de la parrilla y se las limpia con un detergente neutro.

## **ACERO INOXIDABLE**

Después del primer uso, algunas áreas de la parrilla pueden perder el color por el calor intenso emitido por las hornallas, esto es normal.

Adquiera un limpiador de acero inoxidable neutro y friccione en la dirección de la textura del metal. Gotas de grasa pueden acumularse sobre la superficie del acero inoxidable y cocinarse por el calor sobre ésta y dar una apariencia desgastada. Para retirarlas, use un limpiador de hornos no abrasivo junto a un limpiador para acero inoxidable.

**OBSERVACIÓN:** siempre friccione en la dirección de la veta.

## **ACCESO A LA PERILLA DE IGNICIÓN (DEBAJO DE LA HORNALLA LATERAL Y LA REPISA LATERAL):**

Para retirar la perilla de ignición, desenrosque el botón de la perilla de ignición y la tuerca de retención del panel frontal de la hornalla lateral y la perilla de ignición caerá para fuera a través del fondo.



## **MONTAJE DE LA PERILLA DE IGNICIÓN:**

1. La batería, el resorte y la tapa de la perilla de ignición deben ser instalados antes de usar.
2. Instale la batería, el lado positivo primero.
3. Deslice el conjunto del resorte sobre la batería.
4. Enrosque la tapa de la perilla de ignición sobre la misma.



## **HORNALLA INFRARROJA TRASERA:**

Encienda y quemé la hornalla infrarroja trasera por lo menos una vez al mes para cerciorarse de que no existe acumulación de restos o grasas en la hornalla. Esto garantizará que la hornalla cerámica continúe funcionando debidamente.

## **SOLUCIÓN DE PROBLEMAS EN GENERAL**

Usted debe inspeccionar las hornallas por lo menos una vez al año o inmediatamente si cualquiera de las siguientes situaciones llega a ocurrir:

- El olor a gas.
- Las llamas aparecen amarillas en su mayoría. (un poco amarillas en las puntas está bien)
- La parrilla no alcanza suficiente calor.
- Las hornallas hacen ruido de chasquido.
- La parrilla caliente de forma desapareja.

## **CUIDADO CON INSECTOS O ARAÑAS**

Arañas e insectos pueden hacer nidos en las hornallas de ésta o cualquier otra parrilla y provocar que el gas salga por la parte de adelante de la hornalla. Esta es una situación muy peligrosa que puede provocar un incendio por detrás del panel de la válvula y por lo tanto dañar la parrilla y tornar arriesgado el funcionamiento. Recomendamos que verifique la parrilla y retire arañas e insectos y sus telas por lo menos una vez al año para reducir este riesgo.

## **ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE**

Si la parrilla no funciona adecuadamente, utilice la siguiente lista de comprobación.

<b>PROBLEMA</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
<b>La parrilla no enciende cuando el botón de la perilla de ignición está presionado.</b>	¿Está abierto el suministro de gas?
	Si ésta es una parrilla L.P., ¿hay gas en su tanque? Verifique su nivel de gas.
	¿Está abierta la perilla de una de sus hornallas? Deje 4 segundos de flujo de gas para la ignición.
	¿Está funcionando su perilla de ignición? - Usted debería escuchar un chasquido cuando presione la perilla de ignición. - Si escucha un chasquido ¿Usted puede ver una chispa en los electrodos?
	<b>Observación - Usted precisa retirar sus rejillas de cocción y cuadrículas de aroma para ver los electrodos.</b>
	¿Usted está presionando la ignición electrónica correcta para la hornalla que está intentado encender? Vea el diagrama de la página N° 12.
	Verifique la batería de su perilla de ignición y reemplácela si es necesario.
Verifique conexiones con cables sueltos hacia la perilla de ignición o los electrodos.	
Verifique si ve restos bloqueando los electrodos.	
Si la perilla de ignición no está funcionando ¿Usted puede encender la parrilla con un fósforo?	

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La parrilla no enciende con un fósforo o calor bajo con el dial fijo hacia la posición "High" (alto).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿El suministro de gas está abierto por completo?</li> <li>• Si ésta es una parrilla L.P., ¿hay gas en su tanque? Verifique su nivel de gas.</li> <li>• Si ésta es una parrilla L.P., cierre el suministro de gas, desconecte la línea de gas en el tanque, reconecte la línea al tanque.</li> <li>• Cerciórese de que todos los botones se encuentren en la posición OFF (cerrado), entonces abra la válvula de suministro de gas del tanque L.P. muy lentamente 1/4 de giro, después abra por completo (por lo menos dos giros completos). Verifique la altura de la llama nuevamente.</li> <li>• Verifique para garantizar que la manguera o la línea del suministro de gas no están retorcidas.</li> <li>• Si sólo una hornalla aparece baja, verifique y limpie las entradas de las hornallas por si están obstruidas o sucias.</li> <li>• Verifique si hay escapes. <b>Observación - el tiempo de precalentamiento puede ser de 5 a 10 minutos.</b></li> </ul>
La llama está irregular	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique la conexión de gas                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- verifique si la manguera está retorcida.</li> <li>- cerciórese de que la válvula de suministro de gas esté abierta por completo.</li> </ul> </li> <li>• El nivel de gas puede estar bajo.</li> <li>• La parrilla puede estar precisando de una limpieza.</li> </ul>
Llamaradas repentinas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique las cuadrículas de aroma y rejillas de cocción por exceso de comida o concentración de grasa.</li> <li>• Garantícese de que la parrilla no está ubicada directamente en la dirección del viento.</li> <li>• Cerciórese de que la bandeja de goteo está limpia (no utilice papel de aluminio sobre la bandeja de goteo).</li> <li>• <b>Observación: algunas llamaradas repentinas pueden ser inevitables si se cocinan comidas grasosas.</b></li> </ul>
La llama de la hornalla está en su mayor parte amarilla o naranja, posiblemente junto con el olor a gas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique la entrada de la hornalla por obstrucciones. Particularmente en las entradas de aire de cada hornalla.</li> <li>• La parrilla puede estar en un sitio donde hay mucho viento.</li> </ul>

# 19 Garantía

## GARANTÍA PERPETUA LIMITADA

Las Parrillas Electrolux Icon tienen una garantía perpetua limitada en todos los paneles de acero inoxidable, una garantía limitada de 3 años en las hornallas de acero inoxidable, incluyendo la mano de obra durante un año desde la fecha de compra; y una garantía limitada de 1 año en todas las otras partes, mano de obra incluida.

En los Estados Unidos, su artefacto está garantizado por Electrolux Home Products de Norteamérica. Nosotros no autorizamos a ninguna persona a cambiar o aumentar cualquiera de nuestras obligaciones bajo esta garantía. Nuestras obligaciones de servicio y repuestos bajo esta garantía deben ser ejecutadas por un técnico de servicio capacitado, autorizado por Electrolux Home Products de Norteamérica.

	PERIODO DE GARANTÍA:	A TRAVÉS DE NUESTROS SERVICIOS AUTORIZADOS, NOSOTROS VAMOS A:	EL USUARIO SERÁ RESPONSABLE POR:
GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO*	Un año desde la fecha de compra original	Pagar todos los costos para reparar o sustituir cualquier parte de este artefacto que se pruebe que tiene defecto en los materiales o de fabricación.	Los costos de las llamadas de reparaciones que están listadas como RESPONSABILIDADES NORMALES DEL USUARIO.
GARANTÍA LIMITADA DE 3 AÑOS SOBRE LAS HORNALLAS DE ACERO INOXIDABLE*	Entre el segundo y el tercer año de uso desde la fecha de compra original	Proveer un repuesto para cualquier hornalla de acero inoxidable defectuosa que se pruebe que tiene defecto en los materiales o de fabricación.	El diagnóstico y cualquier costo de mano de obra y transporte que sea requerido por causa de la reparación.
GARANTÍA PERPETUA LIMITADA SOBRE LOS PANELES DE ACERO INOXIDABLE*	Desde la fecha de la compra original	Todas las cláusulas de las garantías limitadas y completas descritas anteriormente y las exclusiones enumeradas abajo tienen aplicación.	Costos de traslado de los técnicos al domicilio y cualquier costo para buscar y entregar el artefacto, requeridos por causa de la reparación.

\* Se aplican algunas restricciones

### LAS RESPONSABILIDADES COMUNES DE LOS CLIENTES

**Esta garantía se aplica solamente a productos en uso hogareño común, y el consumidor es responsable por los ítems enumerados a continuación:**

1. Utilización apropiada del artefacto de acuerdo con las instrucciones suministradas con el producto.
2. Instalación apropiada por un técnico autorizado de acuerdo con las instrucciones suministradas con el artefacto y obediendo todas las normas locales de plomería, de gas y/o de electricidad.
3. Costos para hacer el artefacto accesible para la reparación, tales como remoción del gabinete, accesorios, repisas etc. que no forman parte del artefacto cuando él es despachado desde la fábrica.
4. Daños de terminación después de la instalación.

### EXCLUSIONES

**Esta garantía no cubre lo siguiente:**

1. DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES, TALES COMO DAÑOS A LA PROPIEDAD Y GASTOS EVENTUALES RESULTANTES DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA ESCRITA O CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA.  
OBSERVACIÓN: algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, entonces esta limitación o exclusión puede no aplicarse a usted.
2. Las llamadas para reparaciones que no involucren malfuncionamiento o defectos de fabricación o material, o para artefactos no en uso hogareño común. El consumidor pagará por tales llamadas de reparación.
3. Daños causados por servicios ejecutados por otros técnicos excepto Electrolux Home Products de Norteamérica o sus técnicos autorizados, utilización de repuestos que no sean los legítimos Electrolux Home Products, o repuestos obtenidos de personas que no pertenezcan a los técnicos autorizados, o causas externas tales como suministro de energía inadecuado, abusos, mal manejo o caso de fuerza mayor.
4. Los productos con números de serie originales que han sido retirados o alterados y no pueden ser definidos rápidamente.
5. Todas las otras garantías, incluyendo garantías implícitas de la comercialización y adaptación para un propósito particular, que sean expresamente excluidas. Daños consecuentes o incidentales que resulten del incumplimiento de la garantía que sean expresamente excluidos.
6. Esta garantía limitada no cubre corrosión o pérdida de color debido a la falta de mantenimiento, mal uso, ambientes hostiles, alteraciones, accidentes o abuso o negligencia.
7. Esta garantía limitada no cubre ningún raspón, abolladuras, corrosión o pérdida de color por calor, limpiadores químicos y abrasivos, ni ningún componente usado en la instalación del artefacto.

### SI USTED NECESITA SERVICIO

Guarde su factura de compra, formulario de despacho o algún otro registro de pago apropiado. La fecha en la factura establece el periodo de la garantía en que el servicio debería ser solicitado. Si el servicio es ejecutado, es de su mayor interés obtener y guardar todos los recibos. Esta garantía escrita le da derechos legales específicos. Usted puede también tener otros derechos que varían de estado para estado. Los servicios bajo esta garantía deben ser obtenidos por contacto con Electrolux Home Products.

Esta garantía solamente se aplica a los 50 estados de los Estados Unidos, Puerto Rico y Canadá. Las características o especificaciones del producto aquí descritas o ilustradas están sujetas a cambios sin aviso. En los Estados Unidos, todas las garantías son hechas por Electrolux Home Products de Norteamérica. En Canadá, su artefacto está garantizado por Electrolux Canada Corp.

**Si usted tiene cualesquier otras preguntas, por favor entre en contacto con el servicio de atención al cliente por el número 1-800-FRIGIDAIRE**

Debido a mejoras continuadas del producto, estas especificaciones están sujetas a cambios sin aviso.