

APRENDA MÁS

Para futura referencia, por favor tome nota del modelo de su producto y los números de serie. Estos números pueden localizarse en la etiqueta en la parte posterior de la parrilla.

Numero de modelo _____ Numero de serie _____

Registre su parrilla en <http://www.kitchenaid.com.mx/servicio.php> /

Tu Seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

Hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad en esta Guía de Apoyo en el electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.



Éste es el símbolo de alerta para seguridad.

Este símbolo es una alerta que lo previene de daños o incluso muerte a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad estarán seguidos del símbolo de alerta de seguridad y además de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:



Usted puede sufrir heridas o incluso la muerte si no sigue las instrucciones inmediatamente.

Usted puede sufrir heridas o incluso la muerte si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad, dirán los posibles riesgos, como reducir la posibilidad de sufrir heridas y le mencionaran que es lo que puede suceder si las

instrucciones no son seguidas correctamente.

ADVERTENCIA: Si la información en este manual no se sigue al pie de la letra, puede ocasionarse un incendio o una explosión causando daños materiales, heridas personales o hasta la muerte.

- **QUÉ HACER SI HUELE A GAS:**
 - No intente alumbrar ningún aparato.
 - Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No utilice ningún teléfono en su edificio
 - Inmediatamente llame a su proveedor de gas desde el teléfono de algún vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
 - Si no puede contactarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio debe ser realizado por un técnico calificado, agente de servicio o el proveedor de gas.

ADVERTENCIA

Para su seguridad:

No almacene gasolina u otros fluidos inflamables en la cercanía de su aparato.

Asegúrese que los muebles cercanos a su parrilla, así como el muro soporten una temperatura de 180°C, para que no sufran deformaciones.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar riesgo de fuego o explosión o la muerte.

PRECAUCION: Las fugas de gas no se detectan siempre sólo por el olfato. Los proveedores de gas recomiendan que utilice un detector de gas. Para más información, contacte a su proveedor de gas. Si se detecta una fuga de gas, siga las instrucciones de “Qué hacer si huele a Gas”

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones a personas o daños al utilizar la cubierta, siga las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- **ADVERTENCIA:** NUNCA utilice este electrodoméstico para calentar la habitación. Hacer esto puede resultar en envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento de la cubierta.
- **PRECAUCION:** No almacene ningún artículo de interés para los niños en los gabinetes encima de la cubierta – Si los niños escalan sobre la cubierta para alcanzar los artículos pueden resultar seriamente dañados.
- Instalación correcta – El horno, cuando sea instalado, debe estar aterrizado eléctricamente de acuerdo a las normas locales o en ausencia de normas locales. Asegúrese de que la cubierta este instalada y aterrizada correctamente por un técnico calificado.
- Esta cubierta está equipada con una clavija de 3 puntas aterrizada para su protección contra riesgo de choque eléctrico y debe ser conectada directamente a un tomacorriente aterrizado. No corte ni quite la terminal a tierra de este conector.
- Desconecte la corriente eléctrica antes de darle servicio al electrodoméstico.
- El mal uso de la cubierta, como pararse sobre ella, ladearla o sentarse sobre la cubierta puede provocar lesiones.
- Mantenimiento – Mantenga el área de la cubierta limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Almacenaje en la cubierta – No deben almacenarse materiales inflamables sobre la cubierta o en gabinetes muy cercanos.
- El tamaño de la llama del quemador superior debe ser ajustada si no pasa más allá del filo del utensilio de cocina.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONSEJOS PRÁCTICOS DE USO

Conversión de gas LP

IMPORTANTE: Esta cubierta está configurada de fábrica para utilizar gas natural. Si desea utilizar Propano Líquido (LP), llame a un profesional autorizado para instalar el paquete de conversión a gas LP (incluido).

Colocación de las cabezas de los quemadores y las tapas

Todas las tapas de quemadores y las bases de los quemadores deben instalarse correctamente ANTES de operar la cubierta. Revise que cada quemador tenga el tamaño adecuado de cabezal y de tapa. Vea la sección “Ensamblando su cubierta” para ver los detalles de cómo colocar el cabezal.

Encendiendo los quemadores

IMPORTANTE: Todos los quemadores emitirán un sonido de click/chispa cuando la perilla es presionada. El quemador se encenderá solamente si la perilla es presionada y girada en contra de las manecillas del reloj.

Para encender los quemadores:

1. Presione la perilla.
2. Gire la perilla en contra de las manecillas del reloj hacia . Espere hasta que vea una flama.
3. Gire la perilla en cualquier posición entre “Hi” y “Lo” a la posición deseada.

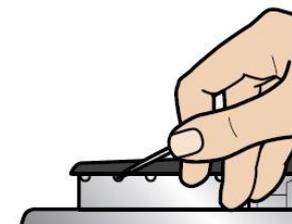
Falla de corriente: En caso de una falla de corriente, los quemadores se pueden encender manualmente. Sostenga un cerillo cerca del quemador y gire la perilla en contra de las manecillas del reloj a la posición .

Limpiando el quemador: Consejos

Los quemadores deben mantenerse limpios. Las salpicaduras deben limpiarse inmediatamente ya que pueden tapan las aberturas de los quemadores.

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la cubierta este fría. Para más información, vea la sección “Limpieza y Cuidado”.

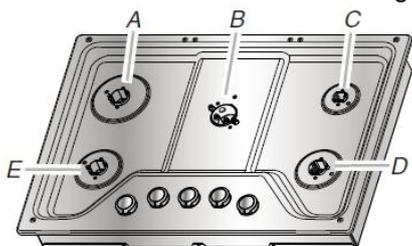
- Remueva la tapa del quemador desde la base. Limpie la tapa del quemador con agua jabonosa caliente y luego enjuague.
- Remueva la base del quemador y limpie la abertura de la tubería de gas bajo la base.
- Limpie los puertos tapados con una aguja, perno delgado o un alambrito como se ve en la imagen. No utilice un palillo de dientes de madera ni lave en lavavajillas.
- Limpie con cuidado el encendedor con un trapo húmedo.



ENSAMBLANDO LA CUBIERTA DE COCIMIENTO

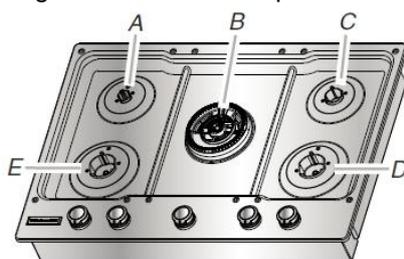
Ensamblando los quemadores

Revise el número de modelo. Luego vea la siguiente información para su cubierta.



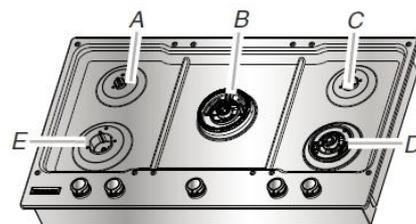
KCGS350ESS y KCGS356ESS

- A. Quemador estándar
- B. Quemador de flama doble
- C. Quemador estándar (fuego lento Even-Heat™)
- D. Quemador estándar
- E. Quemador estándar



KCGS550ESS y KCGS556ESS

- A. Quemador estándar (fuego lento Even-Heat™)
- B. Quemador de capa doble
- C. Quemador estándar
- D. Quemador estándar
- E. Quemador estándar

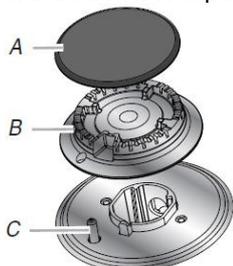


KCGS950ESS y KCGS956ESS

- A. Quemador estándar (fuego lento Even-Heat™)
- B. Quemador de capa doble
- C. Quemador estándar
- D. Quemador de antorcha Even-Heat™
- E. Quemador estándar

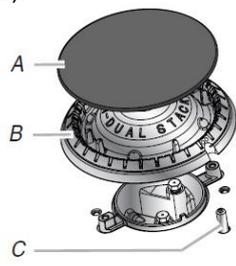
Quemadores estándar y dobles

- Las tapas de los quemadores y los esparcidores de flama están incluidos con su cubierta de cocimiento.
- Siempre combine el tamaño del esparcidor de flama y la tapa.
- Siempre alinie el orificio en el esparcidor con el electrodo.
- La cubierta viene con una tapa para quemador para gratinar extra. Esta es una tapa grande que tiene la impresión "MELT" (Derretir/Gratinar) y "FOR SMALLEST BURNER" (Para el quemador más pequeño) impreso encima. Utilice esta tapa sobre los quemadores pequeños, coloque C en el modelo KCGS3 y coloque A en KCGS5 y en los modelos KCGS9.
- Los quemadores estándar y dobles apilados son similar al montarlos. Note que no hay orificio en el esparcidor del quemador doble para insertar el electrodo. El electrodo del quemador apilado (C) se alinea con la muesca del semicírculo en el esparcidor (B).



Quemador estándar

- A. Tapa
- B. Esparcidor
- C. Electrodo

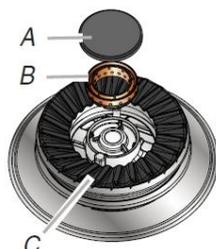


Quemador de flama doble

- A. Tapa
- B. Esparcidor
- C. Electrodo

- Instale el esparcidor exterior, el interior y la tapa interna en el quemador Even-Heat™.

IMPORTANTE: Alinee las muescas en el esparcidor interior con las pestañas en el quemador Even-Heat™.



Quemador Even-Heat™

- A. Tapa interna
- B. Esparcidor interno
- C. Esparcidor externo

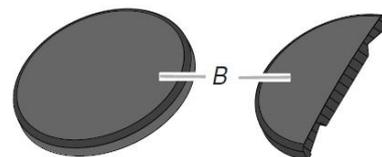
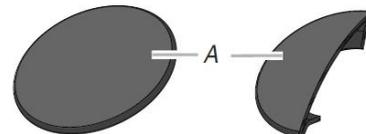


Esparcidor interno

- A. Muesca de esparcidor interno
- B. Pestañas de quemador

- La cubierta viene con 2 tapas de quemador pequeño, una para el quemador de capa doble ultra y una para el quemador de antorcha Even-Heat™. Note las diferencias en las tapas de quemador pequeño:

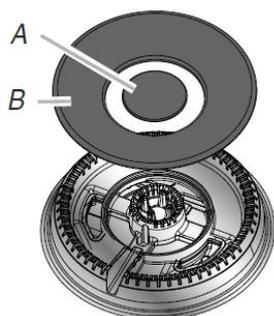
- La tapa del quemador de capa doble ultra es delgada y hueca.
- La tapa del quemador de antorcha Even-Heat™ es gruesa y solida.



- A. Tapa de quemador de capa doble ultra (quemador central)
- B. Tapa del quemador pequeño de antorcha Even-Heat™ (quemador frontal derecho)

Quemador de antorcha de capa doble Ultra y Even-Heat™

- Instale las tapas interior y exterior en el quemador de capa doble ultra.

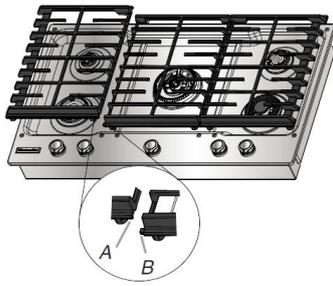


Quemador de capa doble ultra

- A. Tapa interior
- B. Tapa exterior

Colocación de las parrillas

Para instalar las parrillas, alinie las patas en la parrilla central con las marcas en la cubierta. Luego instale las 2 parrillas exteriores alineando las pestañas en la parrilla central con las ranuras de las parrillas exteriores. Asegúrese de que alinear las ranuras y las pestañas para que las parrillas queden parejas.



- A. Ranura de parrilla exterior
- B. Pestaña de parrilla central

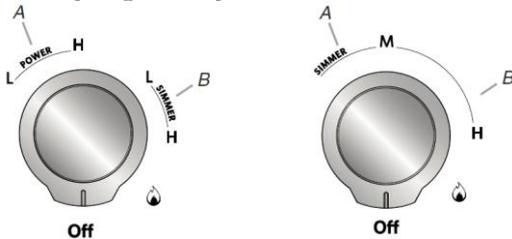
FUNCIONALIDADES DE LA CUBIERTA

Quemadores de cubierta

Quemador de flama doble y o de capa doble ultra

Estos quemadores tienen la flexibilidad de dos quemadores en uno, proveyendo una variedad de potencia calórica para hervir alimentos rápidamente hasta cocinar a fuego lento con alta precisión.

- Potencia: Seleccione "H" para preparar grandes cantidades de alimento o hervir líquidos rápidamente. Para mejores resultados, gire la perilla de control a "H" en la zona "Power" [Potencia].
- Fuego Lento: Utilice esta opción para cocinar alimentos lentamente o para mantener un fuego lento. Para mejores resultados, gire la perilla de control a "L" en la zona "Simmer" [Fuego Lento].

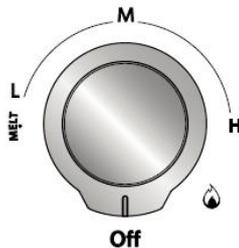


Quemador doble apilado

- A. Rango de fuego lento
- B. Rango de alta potencia

Quemador a fuego lento Even-Heat™

El quemador a fuego lento Even-Heat™ es para cocinar salsas a fuego lento. Coloque la perilla entre la posición "L" y "H", dependiendo del nivel de cocimiento lento deseado.



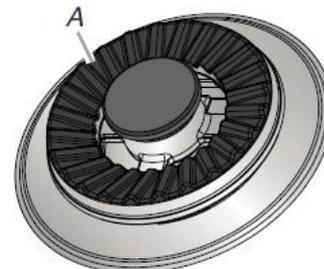
Para derretir chocolate o mantequilla, o para un fuego lento aun más delicado, se puede utilizar la tapa para derretir en lugar de la tapa de quemador estándar en el quemador más pequeño.

Retire la tapa del quemador pequeño y coloque la tapa "MELT" [Derretir] para obtener un cocimiento a fuego lento. Para un fuego lento menos delicado, utilice la tapa pequeña del quemador.



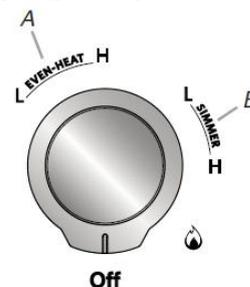
Quemador de antorcha Even-Heat™ (en modelo KCGS9)

El quemador Even-Heat™ tiene un esparcidor de flama único que distribuye el calor de manera uniforme a través del sartén. También tiene dos quemadores en uno, el quemador Even-Heat y el quemador para fuego lento.



A. Esparcidor de flama

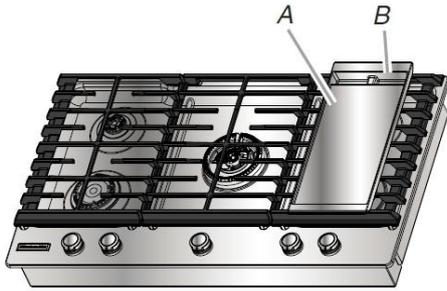
- **Even-Heat™:** Seleccione H para hervir líquidos rápidamente. Para mejores resultados, gire la perilla a "H" en el rango de nivel "Even-Heat™".
- Fuego Lento: Utilice esta opción para cocinar alimentos lentamente o para mantener un fuego lento. Para mejores resultados, gire la perilla a la posición "L" en el rango de nivel "Simmer" [Fuego lento].



- A. Rango Even-Heat™
- B. Rango fuego lento

Plancha (en modelos KCGS9)

La plancha provee una superficie grande para cocinar carnes, hot cakes, sándwiches, etc. La repisa de escurrimiento puede localizarse hacia el frente o hacia atrás de la cubierta.



A. Plancha
B. Bandeja de escurrimiento

La plancha puede utilizarse sobre cualquiera de las parrillas de la cubierta, pero para mejor desempeño, utilice el quemador central. Las pestañas de ubicación por debajo del centro de la plancha se acomodan sobre los rieles de la parrilla del quemador.

Aplique con una brocha una capa delgada de aceite para cocinar en la superficie de la plancha para que la comida no se pegue.

IMPORTANTE: Para evitar dañar el acabado anti adherente de la plancha, no utilice aceites en spray anti adherentes.

Para precalentar y cocinar, utilice calor bajo a medio-bajo.

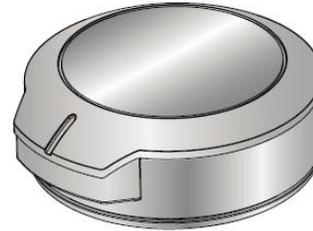
Hay un accesorio de plancha disponible para aquellas cubiertas que no vienen con uno incluido. Para ordenar, llame al centro de servicio al cliente eXperience KitchenAid al 1-800-0022-767 o visite www.kitchenaid.com.mx.

Re-encendido (en modelos KCGS9)

La función de re-encendido volverá a encender la flama del quemador si se apaga durante el uso. Note que todos los quemadores chispean cuando cualquier quemador sencillo esta en uso.

Perilla iluminada (en modelos KCGS9)

Un anillo de luz blanca por debajo de la perilla iluminará la perilla para indicar que el quemador correspondiente está en uso.



Acabado CookShield™ (en modelos KCGS5 y KCGS9)

Este acabado ayuda a mantener su cubierta luciendo nueva y brillante. El acabado CookShield™ preserva el acero inoxidable, protegiéndolo de manchas, decoloración y amarillamiento, mientras que facilita la limpieza de la suciedad que le cae encima. El acabado de acero inoxidable CookShield puede limpiarse de la misma forma tradicional que el acero inoxidable. Utilizando una esponja no abrasiva, una tela suave, y agua tibia con jabón para remover las manchas de comida.

CUIDADO Y LIMPIEZA

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles están apagados y que la cubierta esta fría. Se sugiere utilizar en entrada jabón, agua y un trapo suave o esponja a menos que se indique lo contrario. Las salpicaduras de alimentos que contienen ácidos, como el vinagre y el tomate deben ser limpiadas tan pronto como la cubierta se haya enfriado. Estas salpicaduras pueden afectar el acabado.

Tipo de superficie

Recomendación de limpieza

Perillas de control

Las perillas deben ser limpiadas con agua y jabón.
No limpie las perillas en la lavavajillas ni utilice limpiadores abrasivos o estropajo de acero.
Para remover las perillas, asegúrese de que el control está en la posición de Apagado "OFF".
No remueva los sellos debajo de las perillas.

Parrillas de los quemadores

Agua y jabón: Utilice un estropajo de plástico no abrasivo y un limpiador detergente suave, agua y jabón.
Lavavajillas: Las parrillas pueden ser lavadas en la lavavajillas. Remueva cualquier residuo de alimento quemado antes de colocar la parrilla en la estantería inferior de su lavavajillas.
Para evitar dañar las parrillas, no apile las parrillas una sobre la otra dentro de la lavavajillas o contra otras superficies duras, como sartenes de hierro o acero. Aun cuando las parrillas son de un material durable, estas perderán gradualmente el brillo debido a la exposición a altas temperaturas.

Tapas de los quemadores

Utilice un estropajo de plástico no abrasivo y limpiador suave, agua y jabón.
No coloque las tapas en la lavavajillas ni reensamble las tapas en los quemadores si éstas están todavía húmedas.

Base del quemador

Los orificios en las bases de los quemadores deben mantenerse limpios para que haya un correcto encendido, así como una flama completa y estable. Vea la sección "Limpiado los quemadores: Consejos" para más información.

Superficie de acero inoxidable de la cubierta de cocimiento

Para mejores resultados, utilice un trapo suave y una esponja no abrasiva.
Talle en la dirección del pulido del acero inoxidable para evitar dañar el acabado.
Utilice detergente líquido o limpiador multi usos, como el limpiador para electrodomésticos affresh™, parte numero W10355010. Para acabado de acero inoxidable, ordene el limpiador affresh™ para acero inoxidable parte numero W10355016.
No utilice estropajos, limpiadores abrasivos, limpiador para cubiertas, estropajo de acero, toallas abrasivas o de papel.
Para ordenar limpiadores affresh™, llame al centro de Servicio al cliente KitchenAid eXperience al 01-800-0022-767 o visite www.KitchenAid.com.mx

Plancha

Utilice jabón y agua o detergente suave.
Para evitar dañar la superficie anti adherente, no limpie la plancha en el lavavajillas o utilice limpiadores abrasivos.

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de Incendio

No deje que la flama del quemador se extienda más allá del borde de la cacerola.

Apague todos los controles cuando no esté cocinando.

No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte o incendio.

Selecccionado el tamaño de flama adecuada

El tamaño de la flama debe ser acorde al sartén que está utilizando. Cuando usted ajusta el nivel de calor, observe la flama, no la perilla. Una flama más grande que el fondo del sartén es un desperdicio de energía, además esto calentara la agarradera del sartén.

- **Flama alta** – Comenzar a cocinar los alimentos, hervir agua, cocinar en sartén.
- **Flama media** – Mantener un hervir lento, freír o saltear alimentos, espesar salsas, vaporizar.
- **Flama baja** – Mantener el cocimiento de alimentos, cocinar a fuego lento y mantener alimentos calientes.

RECUERDE: Cuando la cubierta se encuentre en uso, toda el área de la misma puede estar caliente.

Utensilios de cocina

Los utensilios de cocina ideales deben de tener un fondo plano, lados rectos y una tapa que selle bien. El material debe de ser de un grosor medio a alto.

Los acabados ásperos pueden rayar la cubierta de cocimiento. Los utensilios de cocina de aluminio y cobre pueden ser utilizados pero pueden dejar una marca permanente en las parrillas de los quemadores o en la cubierta. Utilice la siguiente tabla como guía para los materiales de los utensilios.

IMPORTANTE: No deje los utensilios vacios en una superficie de cocimiento caliente o en el quemador.

Envasado casero

Cuando se encuentre envasando o haciendo conservas por largos periodos, alterne el uso de quemadores entre cada remesa. Esto permite que se refresquen aquellas áreas que acaban de ser utilizadas.

- Centre la remesa en la parrilla.
- No coloque el envasador en 2 superficies quemadores al mismo tiempo.

Para más información, contacte a su departamento de agricultura local. Aquellas compañías que fabrican productos de envasado casero, también pueden ofrecerle asistencia.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Intente las soluciones sugeridas aquí. Si usted necesita más asistencia o recomendaciones que pueden ayudarle para evitar el costo de una llamada de servicio innecesaria, vea la página de garantía en este manual y escanee el código con si dispositivo móvil, o visite <http://www.kitchenaid.com.mx/>.

Si usted experimenta

Soluciones recomendadas

Nada funciona

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de choque eléctrico

Conecte a un tomacorrientes de 3 puntas aterrizado

No remueva la terminal que va a tierra del conector.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable de extensión.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o choque eléctrico.

Revise lo siguiente:

- Asegúrese de que el cable de corriente esté conectado a un tomacorrientes de 3 puntas aterrizado.
- Reemplace el fusible o reinicie el circuito. Si el problema persiste, llame a un electricista.
- Asegúrese de que la cubierta este conectada a una fuente de gas. Contacte a un técnico de servicio o vea las Instrucciones de Instalación.

Si usted experimenta	Soluciones recomendadas
La superficie de los quemadores no funciona	<p>Si es la primera vez que está utilizando la cubierta, encienda cualquiera de las perillas de los quemadores para liberar el aire de las líneas de gas.</p> <p>Asegúrese de que la perilla de control esta presionada antes de girarla a cualquier opción.</p> <p>Uno de los puertos del quemador (orificio) puede estar tapado o el encendedor puede necesitar limpieza. Vea la sección “Limpieza de los quemadores: Consejos”.</p> <p>Revise que la base del quemador y las tapas estén colocadas correctamente. Vea la sección “Colocación de las cabezas de los quemadores y las tapas”.</p>
Las flamas del quemador están desiguales, amarillas y/o hacen ruidos	<p>Compare las flamas con las imágenes a continuación. Si las flamas se ven como la primera imagen, llame a servicio. Las flamas normales deben verse como la 2da o tercera imagen. Si se está utilizando gas LP (propano), la cubierta puede ser que se haya convertido incorrectamente. Contacte a un técnico de servicio o vea la sección de “Asistencia o Servicio” en la Guía de uso y Cuidado.</p> <p>Uno de los puertos del quemador (orificio) puede estar tapado o el encendedor puede necesitar limpieza. Vea la sección “Limpieza de los quemadores: Consejos”.</p> <p>Revise que la base del quemador y las tapas estén colocadas correctamente. Vea la sección “Colocación de las cabezas de los quemadores y las tapas”.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Flamas amarillas Llame a servicio</p> <p>Puntas amarillas sobre los conos Normal para gas LP</p> <p>Flamas azules y suaves Normal para gas Natural</p> </div>
Cuando una perilla es presionada, todos los quemadores chispean	<p>Esto es parte de la operación normal. El quemador se encenderá solamente si la perilla es presionada y girada a la posición 🔥</p>
El quemador está haciendo sonidos de tronidos	<p>Si el quemador esta húmedo o sucio, límpielo y deje que el quemador se seque.</p>
Calor excesivo alrededor de los utensilios de cocina en la cubierta	<p>Asegúrese de que los utensilios de cocina sean aproximadamente del mismo tamaño que el área de cocimiento y el quemador de superficie.</p> <p>Los utensilios no deben extenderse más de 13 mm (1/2”) fuera del área de cocimiento.</p> <p>Ajuste la flama de manera que no exceda el tamaño de los sartenes.</p>
Los resultados de cocimiento no son los esperados	<p>Revise lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Asegúrese de que los utensilios de cocina sean aproximadamente del mismo tamaño que el área de cocimiento y el quemador de superficie. ▪ Revise el nivel de calor. Vea el punto “Calor excesivo alrededor de los utensilios de cocina en la cubierta”. ▪ Revise el nivel de la cubierta. Vea las instrucciones de instalación.
La flama está muy alta o muy baja	<p>Asegúrese que la alimentación de gas de la cubierta sea la correcta (Gas natural o gas LP). Estas cubiertas vienen de fábrica configuradas para gas Natural.</p> <p>Vea las instrucciones de instalación para verificar que el regulador de presión está instalado correctamente y que la presión en la línea y la presión del gas son correctas.</p>

PÓLIZA DE GARANTÍA

Se **garantiza** este equipo en todas sus piezas, componentes y mano de obra en los términos establecidos en la presente garantía, a partir de la fecha de compra o la fecha en que el usuario reciba de conformidad el producto presentando el comprobante respectivo, considerando lo siguiente:

Esta póliza ampara los siguientes modelos: KCGS956ESS, KCGS550ESS

CONCEPTOS CUBIERTOS POR LA GARANTÍA

- Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento del aparato.
- Reparación, cambio de piezas o componentes.
- Mano de obra y gastos de transportación derivados del cumplimiento de la garantía, dentro de nuestra red de servicios.

CONCEPTOS NO CUBIERTOS POR LA GARANTÍA

- Cuando el producto no ha sido utilizado de acuerdo al Manual de Uso y Cuidado.
- Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones de uso Comercial o Industrial.
- Mano de Obra y el servicio para:
 - Corregir la conexión general de su electrodoméstico NO instalado por un técnico autorizado por Whirlpool.
 - Explicación de Uso y Demostración de Funcionamiento de su electrodoméstico.
 - Cambios ó Reparación en casa: Plomería, Albañilería, Electricidad, entre otros.
- Llamadas de servicio para reemplazar bombillas, filtros de aire y de agua.
- Daños estéticos, cuando el producto esté expuesto al aire libre.
- Daños ocasionados al equipo o cualquier otra parte o repuesto, debido a voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- Daños causados por accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los requisitos que se mencionan en las Instrucciones de Instalación del producto.
- Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras o algún otro daño al acabado de su electrodoméstico.
- El traslado del electrodoméstico por solicitud del cliente.
- Reparaciones del producto por alguna persona NO autorizada por Whirlpool y/o uso de piezas NO originales.
- Daños ocasionados por la reubicación y reinstalación de su electrodoméstico, si estuviera instalado en un lugar inaccesible o si no estuviera instalado de conformidad con Instrucciones de Instalación publicadas por Whirlpool.
- Piezas de repuesto o mano de obra en electrodomésticos con números de modelo/serie que se hayan removido, alterado o que no se puedan determinar fácilmente.
- Daños ocasionados por elementos extraños al equipo (Ej: monedas, botones, accesorios de ropa, etc.)
- Daños por el uso indebido de productos tales como limpiadores químicos o abrasivos, no fabricados, destinados y/o recomendados para la limpieza de electrodomésticos.
- Daños a las partes de vidrio, porcelana, partes plásticas, o pintura del gabinete y en general los daños a las partes estéticas del producto, causadas por el deterioro normal del producto o su mal uso.
- Daños causados por accidente, inundación, terremoto, incendio, catástrofes naturales y en general cualquier hecho de la naturaleza o humano, que pueda ser considerado como caso fortuito o de fuerza mayor.
- Daños causados por fauna nociva (roedores, insectos o cualquier otro animal).
- El normal desgaste del producto y/o sus accesorios.
- Las tareas de mantenimiento general del producto no originadas en fallas y/o no comprendidas en reparaciones derivadas de la exigibilidad de la garantía.

Procedimiento para hacer efectiva la garantía:

Al considerar el comprador final que ha ocurrido alguno de los eventos amparados por esta póliza deberá comunicarse al Centro de Contacto Whirlpool desde Monterrey, N.L. y su área metropolitana al **83.29.21.00** y desde el Resto de la República al **01 (81) 83.29.21.00** para realizar un requerimiento de servicio. El tiempo de reparación será en un plazo no mayor a 30 días, a partir de la fecha de requerimiento. En la fecha de su servicio, presentar la **Póliza de Garantía** con los datos del **Formato de Identificación** del equipo, así como comprobante de la fecha de compra o recepción del producto.

Término:

Esta garantía tiene una vigencia de UN AÑO en todos sus componentes a partir de que el consumidor reciba de conformidad la parrilla.

Nombre del comprador: _____
Domicilio: _____ Teléfono: _____
Nombre del distribuidor: _____
Domicilio: _____ Teléfono: _____
Producto: _____ Modelo: _____ Marca: _____
Número de serie: _____ Fecha de entrega: _____

FIRMA DEL DISTRIBUIDOR Y SELLO

REPRESENTANTE AUTORIZADO

(Señale con precisión calle, número exterior o interior; colonia, ciudad, estado y C.P.)

Este documento deberá ser presentado para cualquier trámite relacionado con la garantía de productos adquiridos dentro de la República Mexicana, si usted compró su producto en otro país, acuda a la casa comercial/distribuidor donde fue adquirido.

El consumidor deberá mantener este documento en su poder y en un lugar seguro.

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara esta póliza al fabricante del producto. En caso de extravío de la póliza, el consumidor deberá presentar su comprobante de compra para hacer válida la garantía.

Whirlpool Service ®

Desde Monterrey, N.L. y su área Metropolitana

Teléfono: (81)8329-2100

Dentro de la República Mexicana

Teléfono: 01 (81) 8329-2100

www.whirlpool.mx/servicio