

PARRILLA ELÉCTRICA

Guía de Uso y Cuidado

Para cualquier duda en cuanto a las características, operación, desempeño, partes, accesorios o servicio, llamar al 1-800-00-22767, o visitar nuestra página www.kitchenaid.mx

Indice 2



IMPORTANTE: LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES. PARA USO RESIDENCIAL SOLAMENTE.

Este manual contiene información útil, léalo detenidamente antes de poner a funcionar su campana.

Instalador: Deje el instructivo con la unidad.

Propietario: Mantenga este instructivo para futuras referencias.

Modelos: KGCP462 KECC056 KECC506 KECC507 KECC508 KECC566 KECC567 KECC568 KECV568

W10462794 Rev. A

INDICE

SEGURIDAD DE LA CUBIERTA	2
PARTES Y FUNCIONALIDADES – MODELOS ACTIVADOS POR CONTROLES ELECTRONICOS TACTILES	4
CONTROLES DE LA PARRILLA – MODELOS ACTIVADOS POR CONTROLES ELECTRONICOS TACTILES	5
Resistencia de circuito Dual/Triple	5
Resistencia de puente	6
Apagar/bloquear todo	6
Función para gratinar y mantener	6
Función para Mantener caliente	6
PARTES Y FUNCIONALIDADES – MODELOS DE PERILLA INTELIGENTE	7
CONTROLES DE LA PARRILLA - MODELOS DE PERILLA INTELIGENTE	8
Resistencia de circuito Dual/Triple	9
Resistencia de puente	9
Resistencia de calentamiento	9
PARTES Y FUNCIONALIDADES – MODELOS DE PERILLA TRADICIONAL	10
CONTROLES DE LA PARRILLA - MODELOS DE PERILLA TRADICIONAL	11
Resistencia de circuito Dual/Triple	11
Resistencia de puente (en modelos de 91.4 cm [36"])	12
USO DE LA CUBIERTA	12
Vidrio cerámico	12
Envasado casero	13
Recipientes y Vasijas	13
CUIDADO DE LA CUBIERTA	13
Limpieza General	13
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	14
ACCESORIOS	15
SERVICIO	16
GARANTIA	17

SEGURIDAD DE LA CUBIERTA

Su 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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- **PRECAUCION:** No almacenar artículos de interés para los niños en los gabinetes sobre la cubierta – Si algún niño escala por la cubierta para alcanzar dichos artículos podría resultar seriamente dañado.
- Instalación Apropriadada – Asegúrese que la cubierta se encuentra instalada apropiadamente y aterrizada por un técnico calificado.
- Nunca utilice su cubierta para calentar la habitación.
- No deje a los niños solos – Los niños no deben quedarse solos o sin atención en el área donde se encuentra la parrilla en uso. No debe permitírseles sentarse o pararse en alguna parte de la cubierta.
- Utilice ropa apropiada – No deben utilizarse prendas holgadas o colgantes, mientras utilice la cubierta.
- Servicio por parte del Usuario – No repare o reemplace ninguna parte de la cubierta, a menos que sea recomendado específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser atendidos por un técnico calificado.
- Almacenaje en la cubierta – No deben almacenarse materiales inflamables cerca de la cubierta de calentamiento.
- No utilice agua en incendios provocados por grasa – Apague el fuego o la flama, o bien utilice un químico o espuma extintora.
- Utilice Solamente trapos o guantes secos para lo caliente– Trapos o guantes húmedos o mojados en superficies calientes, puede resultar en quemaduras por el vapor que se genera. No deje que el trapo o guante toque la resistencia que se encuentra en ese momento caliente. No utilice toallas o telas abultadas.
- NO TOQUE LAS SUPERFICIES O AREAS CERCA DE LA UNIDAD – Las superficies de calentamiento podría estar caliente aún cuando se encuentra en un color oscuro. Las áreas cerca de las superficies de cocimiento se vuelven tan calientes que pueden causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa u otros materiales inflamables hagan contacto con las superficies de cocimiento, sino hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse. Entre esas áreas están la cubierta y las superficies de cocimiento de la cubierta.
- Utilizar el tamaño de recipiente adecuado – Está cubierta está equipada con una o más unidades de calentamiento de diferentes tamaños. Seleccione utensilios de cocina y sartenes que tengan fondo plano lo suficientemente grandes para cubrir la resistencia de la superficie de cocimiento. El usar utensilios de menor tamaño dejará expuesta una porción de la resistencia al contacto directo y puede resultar en que alguna prenda se incendie. La

relación adecuada del recipiente y el quemador también mejorará la eficiencia.

- Nunca dejar las superficies de cocimiento desatendidas cuando estén encendidas en alguna opción de calor alta – El hervor causa vapores y salpicaduras de grasa que pueden iniciar incendios.
- Recipientes y vasijas de vidrio – Solamente ciertos tipos de cristal, vidrio/cerámico, cerámica, barro y otros utensilios de vidrio son apropiados para usarse en la cubierta sin romperse debido al repentino cambio de temperatura.
- Las agarraderas de los utensilios deben voltearse hacia dentro y no extenderse sobre la superficie de cocimiento adyacente – Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto no intencional con el utensilio, la agarradera del utensilio debe estar posicionada de manera que este girada hacia dentro y no se extienda sobre la superficie de cocimiento adyacente.
- No cocinar sobre la cubierta si está rota – Si la cubierta está rota, las soluciones limpiadoras y las salpicaduras pueden penetrar y crear un riesgo de choque eléctrico. Contactar a un técnico calificado.
- Limpiar la cubierta con precaución – Si está utilizando una esponja húmeda o trapo húmedo para limpiar las salpicaduras en una superficie caliente de cocimiento, evite las quemaduras con vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si son aplicados a superficies calientes.

Para unidades con campana de ventilación

- Limpiar la campana de ventilación frecuentemente – No permitir que la gras se acumule en la campana o en el filtro.
- Cuando este flameando alimentos bajo la campana, encender el ventilador.

Para unidades con resistencias de bobina

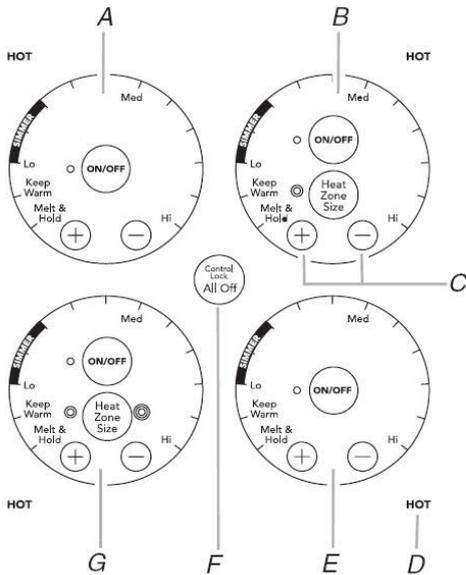
- Asegurarse de que los sartenes reflectores o los tazones para derrames estén en su lugar – La ausencia de estos sartenes o tazones durante el cocimiento puede comprometer la integridad de los componentes eléctricos.
- Cubierta protectora – No utilizar papel de aluminio para recubrir los tazones de escurrimientos, excepto si se sugiere en el manual. La instalación inapropiada de este recubrimiento puede resultar en el riesgo de choque eléctrico o incendio.
- No empapar las resistencias de calentamiento removibles – Las resistencias nunca deben ser sumergidas en agua.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

PARTES Y FUNCIONALIDADES – MODELOS ACTIVADOS POR CONTROLES ELECTRONICOS TACTILES

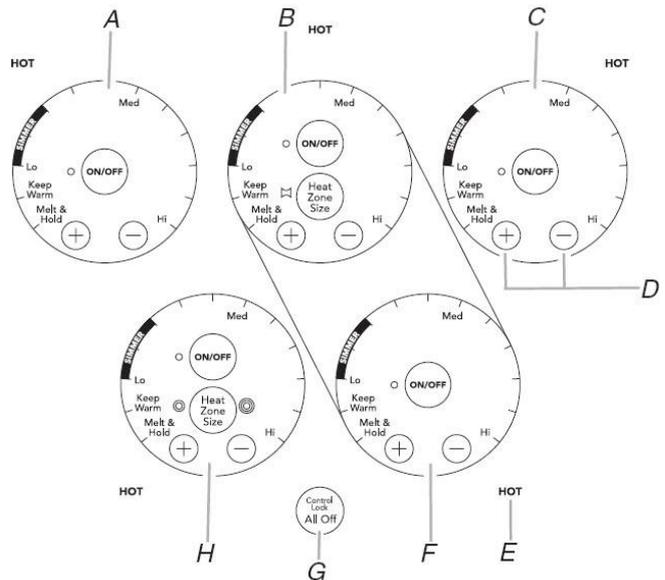
Paneles de Control

Modelo de 76.2 cm 30" activado por control electrónico táctil



- A. Control táctil atrás izquierda (fuego lento; función de mantener caliente; gratinar y mantener)
- B. Control táctil atrás derecha (fuego lento; función de mantener caliente; gratinar y mantener; resistencia doble)
- C. Control Incremento /diminución de temperatura
- D. Indicador superficie caliente
- E. Control táctil frente derecha (fuego lento; función de mantener caliente; gratinar y mantener)
- F. Apagar/bloquear todo
- G. Control táctil frente izquierda (fuego lento; función de mantener caliente; gratinar y mantener; resistencia triple)

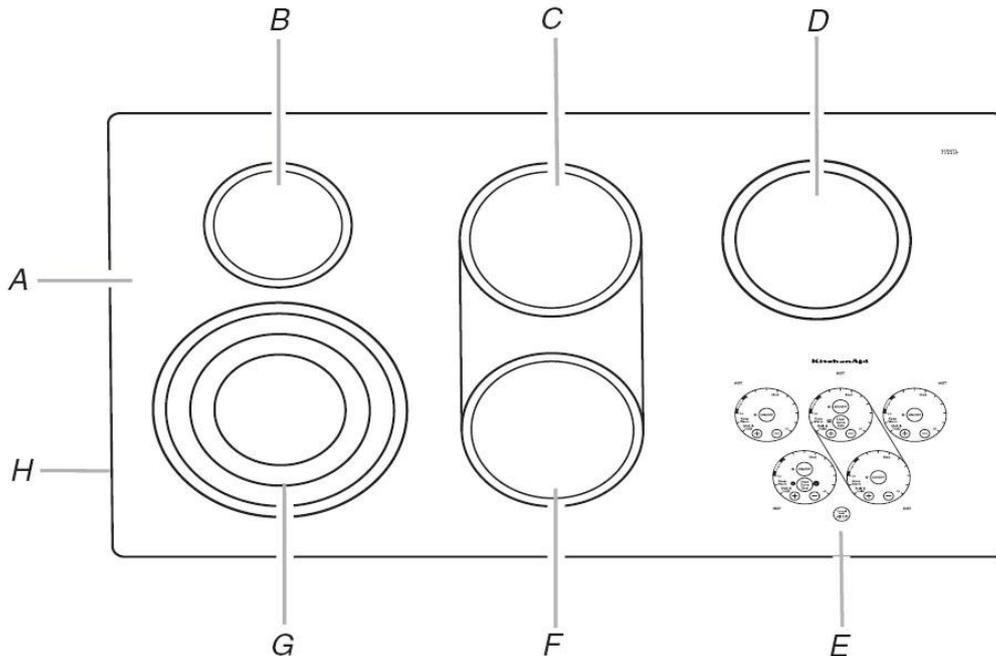
Modelo de 91.4 cm (36") activado por control electrónico táctil



- A. Control táctil atrás izquierda (fuego lento; función de mantener caliente; gratinar y mantener)
- B. Control táctil atrás centro (fuego lento; función de mantener caliente; gratinar y mantener; resistencia doble)
- C. Control táctil atrás derecha (fuego lento; función de mantener caliente; gratinar y mantener)
- D. Control Incremento /diminución de temperatura
- E. Luces indicadoras de superficie caliente
- F. Control táctil frente derecha (fuego lento; función de mantener caliente; gratinar y mantener)
- G. Apagar/bloquear todo
- H. Control táctil frente izquierda (fuego lento; función de mantener caliente; gratinar y mantener; resistencia triple)

Cubiertas

Modelo de 91.4 cm (36"), se muestra el Modelo de Control Electrónico táctil



- A. Cubierta de vidrio cerámico (acero inoxidable o borde de pintura metálica en algunos modelos)
- B. Area de cocimiento atrás izquierda
- C. Zona de calentamiento atrás centro (con resistencia)
- D. Area de cocimiento atrás derecha (Resistencia de doble tamaño)
- E. Panel de control
- F. Area de cocimiento frente derecha
- G. Area de cocimiento frente izquierda (con resistencia triple)
- H. Placa de numero de serie y modelo (localizado bajo el gabinete de metal en la cubierta)

CONTROLES DE CUBIERTA - MODELOS ACTIVADOS POR CONTROLES ELECTRONICOS TACTILES

⚠️ ADVERTENCIA



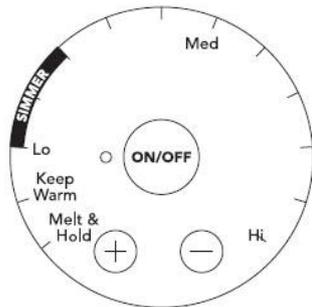
Riesgo de Incendio

Apagar todos los controles cuando no esté cocinando. No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte o incendio.

Los controles electrónicos táctiles ofrecen una variedad de opciones de calentamiento para obtener resultados de cocimiento óptimos. Cuando esta derritiendo alimentos como chocolate o mantequilla, o cuando esté preparando el pan, la superficie de cocimiento puede configurarse en la opción MELT & HOLD para que opere al mínimo.

Para obtener el máximo poder de operación, todos los controles táctiles pueden configurarse en HI (Alto) cuando se desea hervir líquidos rápidamente. Presione el botón menos (-) para alcanzar inmediatamente la opción más alta.

NOTA: Cuando la instalación de 240 V no esté disponible, la parrilla se ajustara para operar en 208 V.



Para utilizar:

1. Presione el botón ON/OFF.
2. Presione los botones “mas” (+) o “menos” (-) para incrementar o disminuir la potencia.
3. Para seleccionar el nivel de potencia entre HI y MELT & HOLD, presione y mantenga ya sea “mas” (+) o “menos” (-) hasta que el nivel deseado se ha alcanzado.
4. Cuando haya terminado de cocinar, presione ON/OFF para apagar la superficie de cocimiento individualmente o presione ALL OFF para apagar todas las superficies de cocimiento al mismo tiempo.

Utilizar la siguiente tabla como guía al momento de seleccionar el nivel de calor.

CONFIGURACIÓN	USO RECOMENDADO
Hi (Alto)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Iniciar el cocimiento de la comida. ▪ Hervir algún líquido.
Medium High (Entre Medio y Alto)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mantener un hervido rápido. ▪ Tostar o quemar rápidamente el alimento.
Medium (Medio)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mantener un hervido lento. ▪ Freír o saltear comidas.
Medium Low (Entre Medio y Bajo)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cocinar sopas, salsas y gravies ▪ Hervir alimentos.
Lo SIMMER	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mantener a fuego lento. ▪ Fuego lento (variedad de fuego)

(Bajo)

Función de mantener caliente ▪ Mantiene los alimentos calientes

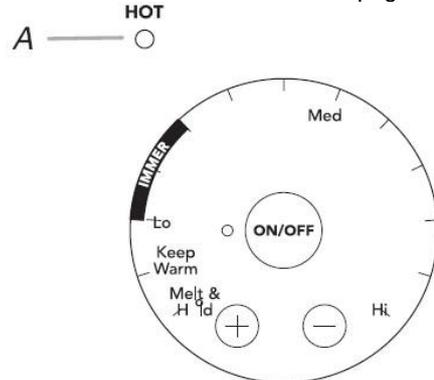
Función de Derretir y mantener ▪ Derrite chocolate o mantequilla.

Resistencias de quemador dual o triple ▪ Envasado casero.
▪ Recipientes de diámetro grande.
▪ Grandes cantidades de alimento.

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

Luz indicadora de superficie caliente (en modelos de control táctil)

La luz indicadora de superficie caliente se encuentra a lado de cada uno de los controles táctiles. Esta luz se encenderá mientras cualquier superficie de cocimiento este suficientemente caliente como para tocarla, aun después de que las superficies de cocimiento han sido apagadas.

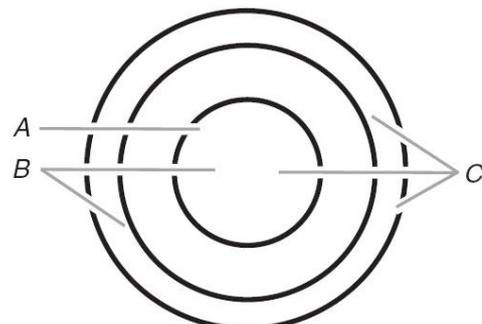


A. Luz indicadora de superficie caliente

Si la cubierta está encendida cuando ocurre una falla de corriente, la luz indicadora de superficie caliente permanecerá encendida después de que la corriente haya sido restaurada. Las luces permanecerán encendidas hasta que la parrilla se haya enfriado completamente.

Resistencia de circuito Dual/Triple

Las resistencias de tamaño dual y triple ofrecen flexibilidad dependiendo del tamaño de la cazuela o sartén. El tamaño sencillo puede ser utilizado de la misma manera que una resistencia normal. Los tamaños dual y triple combinan una resistencia sencilla, doble y una exterior y son recomendadas para cazuelas grandes, grandes cantidades de alimentos, y envasado casero.



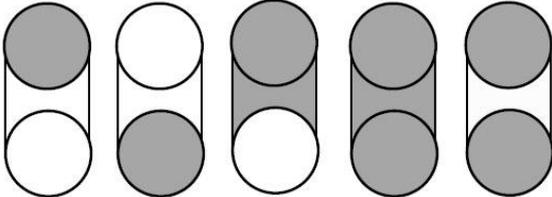
- A. Tamaño sencillo
- B. Tamaño dual
- C. Tamaño triple

Para usar:

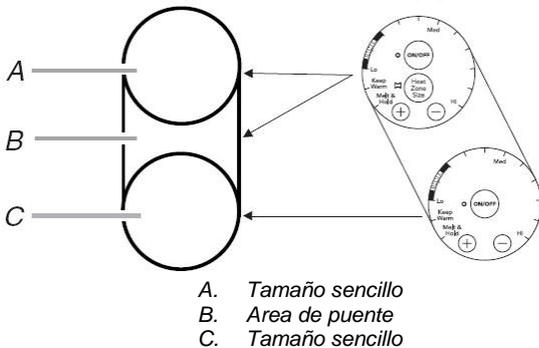
1. Presionar ON/OFF.
2. Presione HEAT ZONE SIZE para seleccionar el diámetro deseado de la zona.
3. Seleccione el nivel de potencia entre HI y MELT & HOLD. Presione y mantenga ya sea "mas" (+) o "menos" (-) hasta que el nivel deseado se ha alcanzado.
4. Cuando haya terminado de cocinar, presione ON/OFF para apagar la superficie de cocimiento individualmente o presione ALL OFF para apagar todas las superficies de cocimiento al mismo tiempo.

Resistencia de puente (en modelos de 91.4 cm [36"])

La resistencia de puente brinda flexibilidad en el área izquierda de cocimiento.



Utilice el área de puente para crear un área oblicua de calentamiento para cocinar con utensilios muy grandes.



- A. Tamaño sencilla
- B. Área de puente
- C. Tamaño sencilla

Para usar la zona SENCILLA o la zona SENCILLA y el área de PUENTE (C+B):

1. Presione ON/OFF (control táctil atrás al centro).
2. Presione HEAT ZONE SIZE una vez para zona SENCILLA y PUENTE (A+B) o dos veces para zona SENCILLA (A).
3. Seleccione el nivel de potencia entre HI y MELT & HOLD. Presione y mantenga ya sea "mas" (+) o "menos" (-) hasta que el nivel deseado se ha alcanzado.
4. Cuando haya terminado de cocinar, presione ON/OFF para apagar la superficie de cocimiento individualmente o presione ALL OFF para apagar todas las superficies de cocimiento al mismo tiempo.

Para usar la zona sencilla (C):

1. Presione ON/OFF (control táctil atrás al centro).
2. Seleccione el nivel de potencia entre HI y MELT & HOLD. Presione y mantenga ya sea "mas" (+) o "menos" (-) hasta que el nivel deseado se ha alcanzado.
3. Cuando haya terminado de cocinar, presione ON/OFF para apagar la superficie de cocimiento individualmente o presione ALL OFF para apagar todas las superficies de cocimiento al mismo tiempo.

Para usar tanto la resistencia sencilla y el puente (A+B+C):

1. Encienda la zona Sencilla y el PUENTE (A+B).
2. Encienda la zona SENCILLA (C).
3. Cuando haya terminado de cocinar, presione ON/OFF para apagar la superficie de cocimiento individualmente o presione ALL OFF para apagar todas las superficies de cocimiento al mismo tiempo.

Apagar/Bloquear todo

El control táctil CONTROL LOCK/All Off (Apagar todo) apaga el sistema de ventilación y todas las áreas de cocimiento que se están utilizando al mismo tiempo.

El botón CONTROL LOCK controla el que no haya un uso no intencional de la cubierta y las áreas de cocimiento. Cuando la cubierta está bloqueada, las superficies de cocimiento no pueden encenderse presionando los controles de la cubierta.

Para bloquear la cubierta: Presione y mantenga el botón CONTROL LOCK/ALL OFF por 5 segundos. Después de 5 segundos, CONTROL LOCK parpadeará en rojo, indicando que los controles están en la posición de bloqueo.

Para desbloquear la cubierta: Presione y mantenga el botón CONTROL LOCK/ALL OFF por 5 segundos.

Función Derretir y Mantener (modelos de control electrónico táctil)

La función de Derretir y mantener esta disponible en todos los quemadores de superficie y es ideal para derretir chocolate o mantequilla.

Para usar:

1. Presionar ON/OFF.
2. Presione el botón "mas" (+) una vez para entrar a MELT & HOLD
3. Cuando haya terminado de cocinar, presione ON/OFF para apagar el área de cocimiento.

Función Mantener caliente (en modelos de electrónico táctil)



ADVERTENCIA

Riesgo de envenenamiento por alimentos

No deje alimentos reposando por más de una hora antes o después de haberlos cocinado.

Hacerlo puede resultar en malestar o envenenamiento.

Los alimentos calientes pueden mantenerse calientes en el área de cocimiento y puede utilizarse ya sea si se está utilizando las otras zonas de cocimiento o no. Una hora es el máximo recomendado para mantener la calidad de los alimentos.

No se recomienda para calentar alimentos que estaban fríos. Mientras la función de Mantener caliente este en uso esta no brillará en rojo como las zonas de cocimiento, pero la luz indicadora brillará en el panel de control.

Utilice solamente recipientes y platos recomendados para usarse en horno y cubierta y aquellos que tienen fondo plano para hacer contacto directo con la superficie de la cubierta de cocimiento. Utilice soportes para lo caliente o guantes para horno al manejar los recipientes.

Cubra todos los alimentos con una tapa o papel aluminio. No utilice envoltura de plástico para cubrir los alimentos, ya que se puede derretir sobre la superficie de cocimiento. Al estar calentando los alimentos deje una pequeña abertura en la cubierta para que escape la humedad.

La calidad de los alimentos puede deteriorarse si estos se mantienen en la función de Mantener Caliente por un periodo de tiempo prolongado. Para mejores resultados, mantenga los alimentos por no más de 30 a 45 minutos.

En modelos con controles táctiles, el quemador para mantener caliente está disponible en todas las áreas de cocimiento, y puede ser utilizado ya sea como un quemador para calentar alimentos o para operación normal.

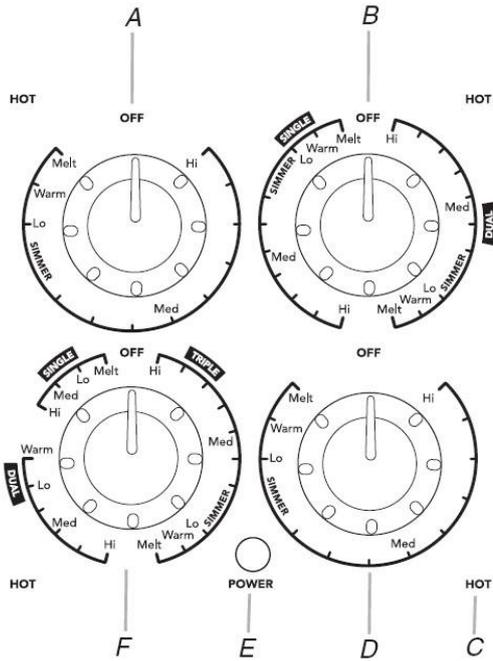
Para usar:

1. Presionar ON/OFF
2. Presione el botón "mas" (+) dos veces para entrar a KEEP WARM.
3. Cuando haya terminado de cocinar, presione ON/OFF para apagar el área de cocimiento.

PARTES Y FUNCIONALIDADES – MODELOS DE PERILLA INTELIGENTE

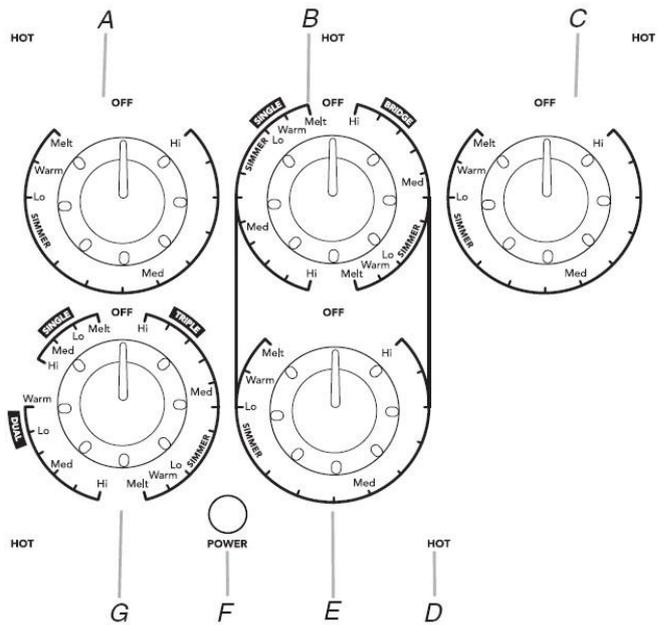
Paneles de Control

Modelo de perilla inteligente 76.2 cm [30"]



- A. Control atrás izquierda (fuego lento; función mantener caliente; función derretir)
- B. Control atrás derecha (fuego lento; función mantener caliente; función derretir; quemador doble)
- C. Luz indicadora de superficie caliente.
- D. Control frente derecha (fuego lento; función mantener caliente; función derretir)
- E. Luz indicadora de superficie encendida.
- F. Control frente izquierda (fuego lento; función mantener caliente; función derretir; quemador triple)

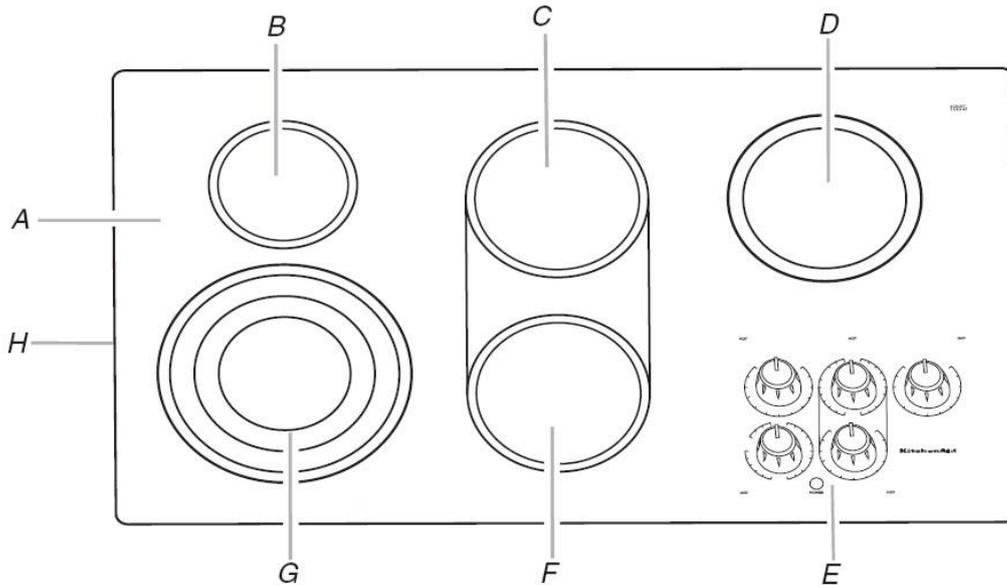
Modelo de perilla inteligente 91.4 cm [36"]



- A. Control atrás izquierda (fuego lento; función mantener caliente; función derretir)
- B. Control atrás centro (fuego lento; función mantener caliente; función derretir; quemador doble)
- C. Control atrás derecha (fuego lento; función mantener caliente; función derretir)
- D. Luz indicadora de superficie caliente.
- E. Control frente derecha (fuego lento; función mantener caliente; función derretir)
- F. Luz indicadora de superficie encendida.
- G. Control frente izquierda (fuego lento; función mantener caliente; función derretir; quemador triple)

Cubiertas

Se muestra modelo de control inteligente 91.4 cm [36"]



- A. Cubierta de vidrio cerámico (acero inoxidable o borde de pintura metálica en algunos modelos)
- B. Área de cocimiento atrás izquierda
- C. Zona de cocimiento atrás centro (con quemador doble en forma de "puente")
- D. Área de cocimiento atrás derecha
- E. Panel de control
- F. Área de cocimiento frente derecha
- G. Área de cocimiento frente izquierda (resistencia de triple circuito)
- H. Placa de número de serie y modelo (localizado bajo el gabinete de metal en la cubierta)

CONTROLES DE CUBIERTA – MODELOS DE PERILLA INTELIGENTE

ADVERTENCIA



Riesgo de Incendio

Apagar todos los controles cuando no esté cocinando. No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte o incendio.

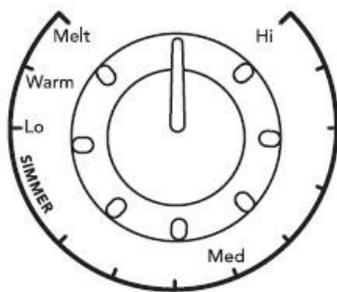
Los controles electrónicos de perilla ofrecen una variedad de opciones de calentamiento para obtener resultados de cocimiento óptimos. Cuando está derritiendo alimentos como chocolate o mantequilla, o cuando está preparando el pan, la superficie de cocimiento puede configurarse en la opción MELT para que opere al mínimo.

Para mantener los alimentos calientes o para calentar los platos a servir, el área de cocimiento puede fijarse en la opción WARM.

Para obtener el máximo poder de operación, todos los controles de perilla pueden configurarse en HI (Alto) cuando se desea hervir líquidos rápidamente.

NOTA: Cuando la instalación de 240 V no esté disponible, la parrilla se ajustará para operar en 208 V.

OFF



Para utilizar:

1. El control de la parrilla puede fijarse en cualquier opción entre HI y MELT.
2. Empuje hacia dentro y gire la perilla a la posición de calentamiento deseada.

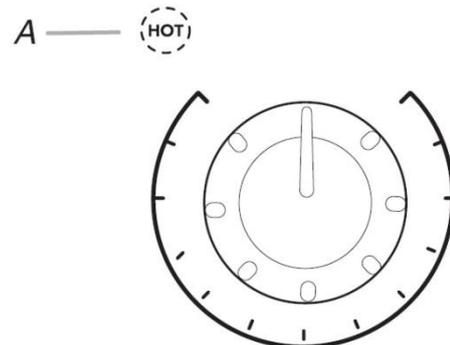
Utilizar la siguiente tabla como guía al momento de seleccionar el nivel de calor.

CONFIGURACIÓN	USO RECOMENDADO
Hi (Alto)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hervir algún líquido.
Medium High (Entre Medio-Alto)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mantener un hervido rápido. ▪ Tostar rápidamente el alimento.
Medium (Medio)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mantener un hervido lento. ▪ Freír o saltear comidas. ▪ Cocinar sopas, salsas y gravies
Medium Low (Entre Medio y Bajo)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hervir alimentos.
Lo SIMMER (Bajo)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fuego lento (variedad de fuego)
Mantener Caliente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mantiene los alimentos calientes
Función de Derretir	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Derrite chocolate o mantequilla.
Resistencias de quemador dual o triple	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Envasado casero. ▪ Recipientes de diámetro grande. ▪ Grandes cantidades de alimento.

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

Luz indicadora de superficie caliente (en modelos de control inteligente)

Esta unidad cuenta con una luz indicadora de superficie caliente. Esta luz se encenderá mientras cualquier superficie de cocimiento este suficientemente caliente como para tocarla, aun después de que las superficies de cocimiento han sido apagadas.



A. Luz indicadora de superficie caliente

Si la cubierta está encendida cuando ocurre una falla de corriente, la luz indicadora de superficie caliente permanecerá encendida después de que la corriente haya sido restaurada. La luz permanecerá encendida hasta que la cubierta se haya encendido completamente.

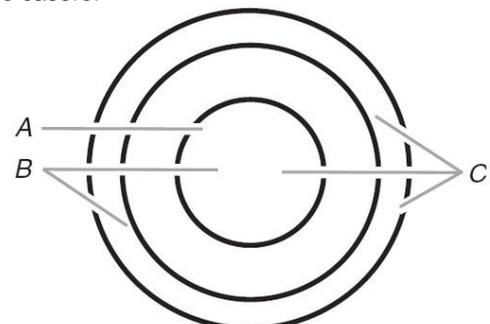
Luz de encendido

Cada cubierta tiene una luz de encendido. La luz parpadeará cuando cualquier quemador este encendido.



Resistencia de circuito Dual/Triple

Las resistencias de tamaño dual y triple ofrecen flexibilidad dependiendo del tamaño de la cacerola o sartén. El tamaño sencillo puede ser utilizado de la misma manera que una resistencia normal. Los tamaños dual y triple combinan una resistencia sencilla, doble y una exterior y son recomendadas para cazuelas grandes, grandes cantidades de alimentos, y envasado casero.



A. Tamaño sencillo
B. Tamaño dual
C. Tamaño triple

Para usar la zona SINGLE (sencilla):

1. Presione y gire la perilla de la posición OFF a la zona de SINGLE que desee entre la opción MELT y HI.
2. Gire la perilla de regreso a OFF cuando haya terminado.

Para usar la zona DUAL:

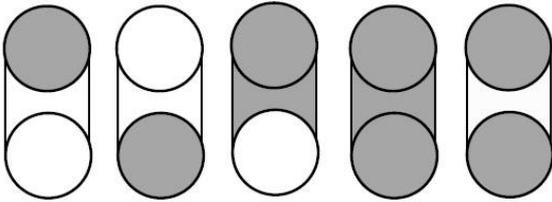
1. Presione y gire la perilla de la posición OFF a la zona de DUAL que desee entre la opción WARM y HI.
2. Gire la perilla de regreso a OFF cuando haya terminado.

Para usar la zona TRIPLE:

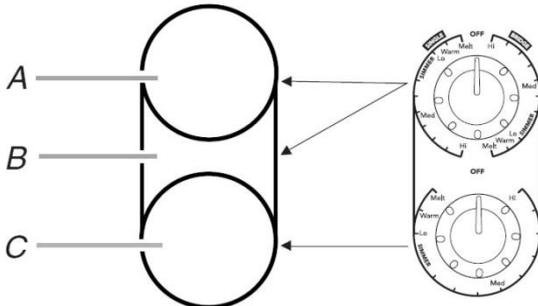
1. Presione y gire la perilla de la posición OFF a la zona de TRIPLE que desee entre la opción MELT y HI.
2. Gire la perilla de regreso a OFF cuando haya terminado.

Resistencia de puente
(en modelos de 91.4 cm [36"])

La resistencia de puente brinda flexibilidad en el área izquierda de cocimiento.



Utilice el área de puente para crear un área oblicua de calentamiento para cocinar con utensilios muy grandes.



- A. Tamaño sencillo
- B. Área de puente
- C. Tamaño sencillo

Para usar la zona SINGLE (sencilla) (A):

1. Presione y gire la perilla de la posición OFF a la zona de SINGLE que desee entre la opción MELT y HI.
2. Gire la perilla de regreso a OFF cuando haya terminado.

Para usar la zona SENCILLA (sencilla) y el área de PUENTE (A+B):

1. Presione y gire la perilla de la posición OFF a la zona de BRIDGE (PUENTE) que desee entre la opción MELT y HI.
2. Gire la perilla de regreso a OFF cuando haya terminado.

Para usar la zona SINGLE (sencilla) (C):

1. Presione y gire la perilla de la posición OFF a cualquier posición que desee entre la opción MELT y HI.
2. Gire la perilla de regreso a OFF cuando haya terminado.

Para usar tanto la resistencia sencilla y el puente (A+B+C):

1. Encienda la zona Sencilla y el puente (A+B).
2. Encienda la zona sencilla (C).
3. Gire las perillas de regreso a OFF cuando haya terminado.

Función de calentamiento
(en modelos de Control Inteligente)

! ADVERTENCIA

Riesgo de envenenamiento por alimentos

No deje alimentos reposando por más de una hora antes o después de haberlos cocinado.

Hacerlo puede resultar en malestar o envenenamiento.

Los alimentos calientes pueden mantenerse calientes en el área de cocimiento y puede utilizarse ya sea si se está utilizando las otras zonas de cocimiento o no. Una hora es el máximo recomendado para mantener la calidad de los alimentos.

No se recomienda para calentar alimentos que estaban fríos. Utilice solamente recipientes y platos recomendados para usarse en horno y cubierta y aquellos que tienen fondo plano para hacer contacto directo con la superficie de la cubierta de cocimiento. Utilice soportes para lo caliente o guantes para horno al manejar los recipientes.

Cubra todos los alimentos con una tapa o papel aluminio. No utilice envoltura de plástico para cubrir los alimentos, ya que se puede derretir sobre la superficie de cocimiento. Al estar calentando los alimentos deje una pequeña abertura en la cubierta para que escape la humedad.

La calidad de los alimentos puede deteriorarse si estos se mantienen en la función de Mantener Caliente por un periodo de tiempo prolongado. Para mejores resultados, mantenga los alimentos por no más de 30 a 45 minutos.

El quemador para mantener caliente está disponible en todas las áreas de cocimiento, y puede ser utilizado ya sea como un quemador para calentar alimentos o para operación normal.

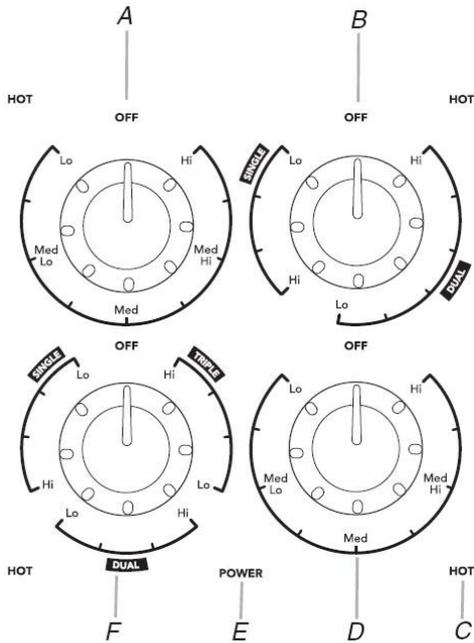
Para utilizar:

1. Presione y gire la perilla a la opción WARM.
2. Gire la perilla a OFF cuando haya terminado.

PARTES Y FUNCIONALIDADES – MODELOS DE PERILLA TRADICIONAL

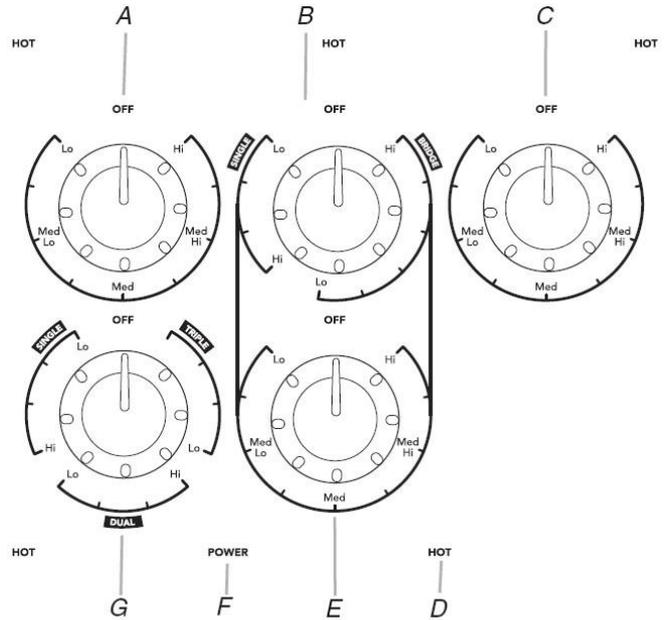
Paneles de Control

Modelo de perilla tradicional 76.2 cm [30"]



- A. Perilla de control atrás izquierda
- B. Perilla de control atrás derecha (quemador doble)
- C. Luz indicadora de superficie caliente.
- D. Perilla de control frente derecha
- E. Luz indicadora de superficie encendida.
- F. Perilla de control frente izquierda (quemador triple)

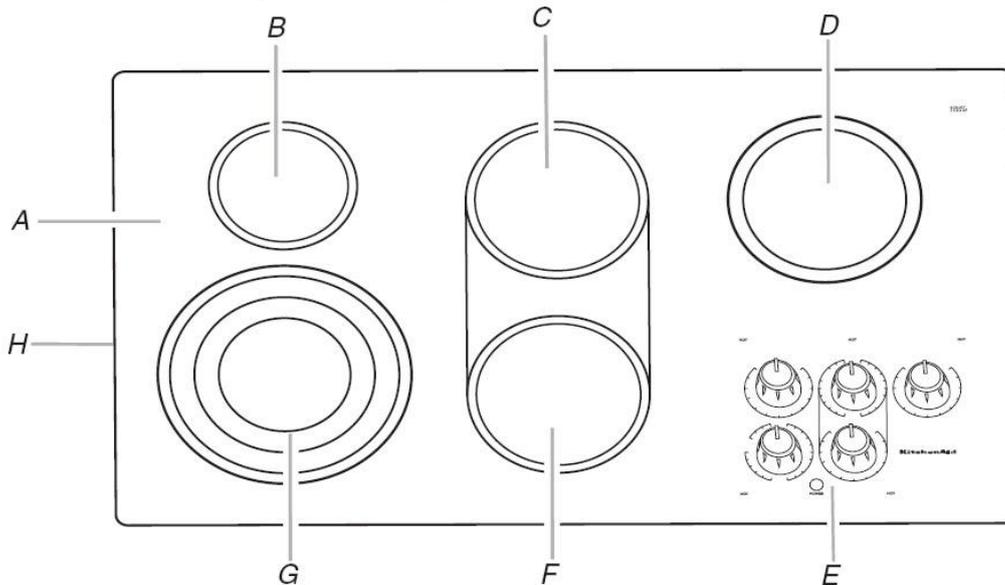
Modelo de perilla tradicional 91.4 cm [36"]



- A. Perilla de control atrás izquierda
- B. Control atrás centro (quemador doble "Puente")
- C. Perilla de control atrás derecha
- D. Luz indicadora de superficie caliente.
- E. Perilla de control frente derecha
- F. Luz indicadora de superficie encendida.
- G. Perilla de control frente izquierda (quemador triple)

Parrillas

Se muestra modelo de control inteligente 91.4 cm [36"]



- A. Cubierta de vidrio cerámico (acero inoxidable o borde de pintura metálica en algunos modelos)
- B. Área de cocimiento atrás izquierda
- C. Zona de cocimiento atrás centro (con quemador doble en forma de "puente")
- D. Área de cocimiento atrás derecha
- E. Panel de control
- F. Área de cocimiento frente derecha
- G. Área de cocimiento frente izquierda (resistencia de triple circuito)
- H. Placa de número de serie y modelo (localizado bajo el gabinete de metal en la cubierta)

CONTROLES DE CUBIERTA – MODELOS DE PERILLA INTELIGENTE

ADVERTENCIA

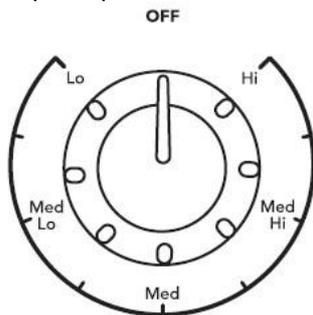
Riesgo de Incendio

Apagar todos los controles cuando no esté cocinando.

No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte o incendio.

Los controles pueden fijarse en cualquier posición entre HI y LO.

NOTA: Cuando la instalación de 240 V no esté disponible, la parrilla se ajustara para operar en 208 V.



Para utilizar:

Empuje hacia dentro y gire la perilla a la posición de calentamiento deseada.

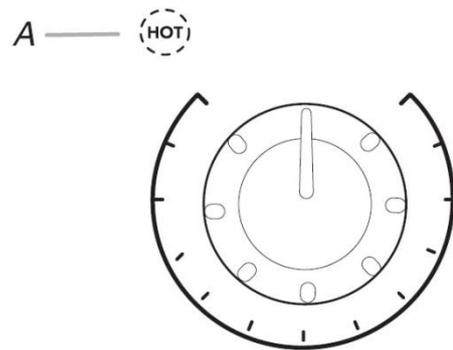
Utilizar la siguiente tabla como guía al momento de seleccionar el nivel de calor.

CONFIGURACIÓN	USO RECOMENDADO
Hi (Alto)	<ul style="list-style-type: none"> Hervir algún líquido.
Medium Hi (Entre Medio-Alto)	<ul style="list-style-type: none"> Mantener un hervido rápido. Tostar rápidamente el alimento.
Med Medium (Medio)	<ul style="list-style-type: none"> Mantener un hervido lento. Freír o saltear comidas. Cocinar sopas, salsas y gravies
Med Lo Medium Low (Entre Medio y Bajo)	<ul style="list-style-type: none"> Hervir alimentos Fuego lento.
Lo (Bajo)	<ul style="list-style-type: none"> Mantiene los alimentos calientes Derrite chocolate o mantequilla.
Resistencias de quemador dual o triple	<ul style="list-style-type: none"> Envasado casero. Recipientes de diámetro grande. Grandes cantidades de alimento.

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

Luz indicadora de superficie caliente

Esta unidad cuenta con luces indicadoras de superficie caliente a un lado de cada uno de los controles de superficie. Estas luces se encenderán mientras cualquier superficie de cocimiento este suficientemente caliente como para tocarla, aun después de que las superficies de cocimiento han sido apagadas.



A. Luz indicadora de superficie caliente

Si la cubierta está encendida cuando ocurre una falla de corriente, la luz indicadora de superficie caliente permanecerá encendida después de que la corriente haya sido restaurada. La luz permanecerá encendida hasta que la cubierta se haya encendido completamente.

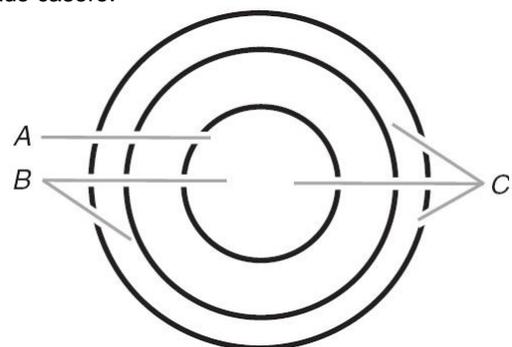
Luz de encendido

Cada cubierta tiene una luz de encendido. La luz parpadeara cuando cualquier quemador este encendido.



Resistencia de circuito Dual/Triple

Las resistencias de tamaño dual y triple ofrecen flexibilidad dependiendo del tamaño de la cazuela o sartén. El tamaño sencillo puede ser utilizado de la misma manera que una resistencia sencilla, doble y una exterior y son recomendadas para cazuelas grandes, grandes cantidades de alimentos, y envasado casero.



D. Tamaño sencillo
E. Tamaño dual
F. Tamaño triple

Para usar la zona SINGLE (sencilla):

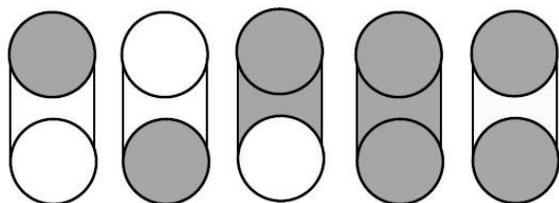
1. Presione y gire la perilla de la posición OFF a la zona de SINGLE que desee entre la opción LO y HI.
2. Gire la perilla de regreso a OFF cuando haya terminado.

Para usar la zona DUAL y TRIPLE:

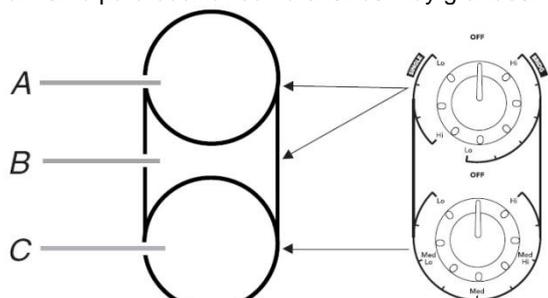
1. Presione y gire la perilla de la posición OFF a la zona de DUAL o TRIPLE que desee entre la opción LO y HI.
2. Gire la perilla de regreso a OFF cuando haya terminado.

Resistencia de puente (en modelos de 91.4 cm [36"])

La resistencia de puente brinda flexibilidad en el área izquierda de cocimiento.



Utilice el área de puente para crear un área oblicua de calentamiento para cocinar con utensilios muy grandes.



- A. Tamaño sencillo
- B. Área de puente
- C. Tamaño sencillo

Para usar la zona SENCILLA (sencilla) y el área de PUENTE (A+B):

1. Presione y gire la perilla de la posición OFF a la zona de BRIDGE (PUENTE) que desee entre la opción LO y HI.
2. Gire la perilla de regreso a OFF cuando haya terminado.

Para usar la zona SINGLE (sencilla) (A):

1. Presione y gire la perilla de la posición OFF a la zona de SINGLE que desee entre la opción LO y HI.
2. Gire la perilla de regreso a OFF cuando haya terminado.

Para usar la zona SINGLE (sencilla) (C):

1. Presione y gire la perilla de la posición OFF a cualquier posición que desee entre la opción LO y HI.
2. Gire la perilla de regreso a OFF cuando haya terminado.

Para usar tanto la resistencia sencilla y el puente (A+B+C):

1. Encienda la zona Sencilla y el puente (A+B).
2. Encienda la zona sencilla (C).
3. Gire las perillas de regreso a OFF cuando haya terminado.

USO DE LA CUBIERTA

Vidrio cerámico

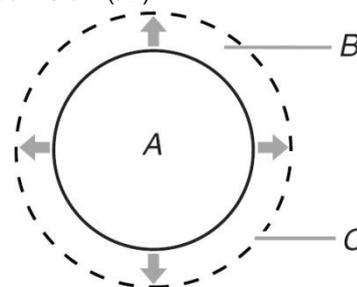
El área de la superficie de cocimiento se encenderá en rojo cuando la resistencia este encendida. Puede ser que se cicle encendiéndose y apagándose para mantener el nivel de calor seleccionado.

Es normal que la superficie vidrio cerámico cambie de color cuando las superficies de cocimiento están calientes. A medida que el vidrio se enfría, este regresará a su color original.

Limpiar la cubierta antes y después de cada uso ayudará a mantener la cubierta libre de manchas y además proporcionar un calor más uniforme. En las cubiertas con vidrio cerámico de color, las manchas y la suciedad pueden ser más visibles, y puede ser que requieran más limpieza y atención. Para más información, ver la sección "Limpieza General".

- Evitar almacenar contenedores o latas sobre la cubierta. Si algún objeto pesado o duro cae sobre la cubierta, esta puede estrellarse.
- Para evitar daño a la cubierta, no dejar ninguna tapa caliente sobre la cubierta. A medida que la cubierta se enfría, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la cubierta, y el vidrio cerámico puede quebrarse cuando la tapa sea removida.
- Para alimentos que contienen azúcar en cualquier forma, limpiar todas las salpicaduras y suciedad tan rápido como sea posible. Dejar que la cubierta se enfríe por un rato. Luego, utilizando guantes para horno, quite las salpicaduras utilizando una espátula plástica o raspador mientras que la superficie todavía esta tibia. Si se permite que las salpicaduras de azúcar se enfríen, estas pueden adherirse a la cubierta y causar picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar rayones, no deslice ningún utensilio a través de la cubierta. Los fondos de las cazuelas y sartenes de aluminio o cobre y los acabados rasposos pueden dejar rayones o marcas en la cubierta.
- No cocinar palomitas en contenedores pre empacados de aluminio sobre la cubierta. Estos contenedores pueden dejar marcas de aluminio que no podrán removerse por completo.

- Para evitar daño en la cubierta, no utilice ningún objeto que pueda derretirse o que entre en contacto cerca de la cubierta, como plástico o papel aluminio.
- Para evitar daño a la cubierta, no utilizar la cubierta como tabla de cortar.
- Utilizar utensilios del mismo tamaño que las áreas de superficie de cocimiento. Las vasijas no deben extenderse más allá de 1.3 cm (1/2").



- A. Área de superficie de cocimiento
- B. Utensilio / enlatador
- C. 1.3 cm (1/2") de extensión máxima

- Utilizar utensilios de cocimiento con fondo plano para que la conducción de calor sea mejor y mayor eficiencia de energía. Los utensilios con fondos redondeados, pandeados, ondulados o abollados son propicios a que no haya una transmisión de calor uniforme y los resultados de cocimiento sean pobres.
- Determinar que tan plano es el utensilio colocando el canto derecho de una regla a través del fondo del utensilio. Mientras que usted gira la regla, no debe verse ningún espacio o luz entre la regla y el utensilio.
- Los utensilios diseñados con fondos ligeramente pandeados o con pequeños canales de expansión pueden ser utilizados.
- Asegurarse de que los fondos de las cazuelas y los sartenes estén limpios y secos antes de utilizarlos. Los residuos y el agua pueden dejar depósitos al calentar.

- Para evitar dañar la cubierta, no cocinar alimentos directamente en la cubierta.

Envasado Casero

Cuando se encuentre envasado o haciendo conservas por largos periodos, alternar el uso de las superficies de cocimiento entre cada remesa. Esto permite que se enfríen aquellas áreas que acaban de ser utilizadas.

- Centrar el recipiente de conserva en la parrilla o la superficie de cocimiento más grande. En las cubiertas eléctricas, los enlatadores no deben extenderse más de 1.3 cm (½") más allá de la superficie de cocimiento.
- No colocar el recipiente en 2 superficies de cocimiento al mismo tiempo.
- En modelos de vidrio cerámico, utilizar solamente enlatadores de fondo plano.
- Para más información, contactar a su departamento de agricultura local. Aquellas compañías que fabrican productos de envasado casero, también pueden ofrecerle asistencia.

Recipientes y Vasijas

IMPORTANTE: No dejar utensilios de cocina vacíos en un área de cocimiento caliente, resistencia o quemador.

Los utensilios de cocina ideales deben tener un fondo plano, lados derechos y una tapa que siente bien, así como el material debe ser de un grosor medio a pesado.

Los acabados ásperos pueden rallar la cubierta. El aluminio o cobre pueden usarse como base en los utensilios de cocina. Sin embargo, cuando se utilicen como base, éstos pueden dejar marcas permanentes en la cubierta de cocimiento o parrillas.

El material del utensilio es un factor que afecta en que tan rápida y equitativamente se transfiere el calor, el cual afecta los resultados de cocimiento. Un acabado antiadherente tiene las mismas características que su material base. Por ejemplo,

utensilios de cocina de aluminio con un acabado antiadherente tomará las propiedades del aluminio. Utilizar la siguiente tabla como guía para ver las características del material de los utensilios de cocina.

UTENSILIO DE COCINA	CARACTERISTICAS
Aluminio	<ul style="list-style-type: none"> Se calienta rápida y equitativamente. Apropiado en todos los tipos de cocimiento. Grosor medio o pesado es mejor para la mayoría de las tareas de cocina.
Hierro Forjado	<ul style="list-style-type: none"> Se calienta lenta y equitativamente. Bueno para dorar y freír. Mantiene el calor para un cocimiento lento.
Cerámica o vidrio cerámico	<ul style="list-style-type: none"> Siga las instrucciones del fabricante. Se calienta lentamente pero no uniformemente. Resultados ideales en configuraciones de calor alto o medio.
Cobre	<ul style="list-style-type: none"> Se calienta más rápido y uniformemente.
Barro	<ul style="list-style-type: none"> Siga las instrucciones del fabricante. Utilícese en configuraciones de bajas temperaturas.
Acabo de Porcelana en Acero o Acero	<ul style="list-style-type: none"> Vea acero inoxidable o hierro forjado.
Acero Inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> Calienta rápido pero en forma desigual. El centro o base de aluminio o cobre en acero inoxidable, proporciona un calentamiento uniforme.

CUIDADO DE LA CUBIERTA

Limpieza General

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese que todos los controles se encuentran apagados y que la cubierta está fría. Siempre siga las instrucciones de los productos de limpieza. Sugerimos utilizar primero jabón, agua y una tela suave o esponja a menos que se especifique lo contrario.

ACERO INOXIDABLE/REBORDE PINTADO (en algunos modelos)

Para evitar daño en el acabado del producto, no utilizar estropajos llenos de jabón, limpiadores abrasivos, crema o cera limpiadora de cubiertas, estropajos de acero, trapos ásperos o tallas de papel.

Frote en dirección del cepillado para evitar daño.

- Limpiador y Cera de Acero Inoxidable KitchenAid® (no incluido): Ver la sección "Asistencia o Servicio para ordenar". Ver la sección "Asistencia o Servicio" para ordenar.
- Detergente líquido o limpiador multiusos: Enjuagar con agua limpia y secar con un trapo seco libre de pelusa.
- Vinagre para manchas de agua.

CONTROLES DE LA CUBIERTA

Para evitar daño en los controles de la cubierta, no utilizar estropajo de acero, limpiadores abrasivos o limpiador de horno. Para evitar daños, no empapar las perillas.

Cuando coloque las perillas, asegúrese que éstas se encuentran en la posición de apagado.

No remover los sellos bajo las perillas.

- Agua y jabón o lavavajillas:

Jalar las perillas totalmente hacia afuera del panel de control para remover.

VIDRIO CERAMICO

Para evitar daño a la cubierta, no utilizar limpiadores abrasivos, estropajos de acero, cloro líquido, removedor de óxido o amonía.

Siempre limpiar con una tela húmeda o esponja y secar a profundidad para evitar manchas y paño.

Se recomienda utilizar limpiador para cubiertas para evitar raspones, despostillamiento, abrasiones y para mantener en buen estado la cubierta. El limpiador puede ser ordenado como un accesorio. Ver la sección "Asistencia o Servicio" para ordenar.

También se recomienda el raspador de cubierta para la suciedad difícil de quitar, y puede ser ordenado como un accesorio. Ver la sección "Asistencia o Servicio" para ordenar. El raspador de cubiertas utiliza navajas de afeitar. **Almacenar las navajas fuera del alcance de los niños.**

Suciedad de ligera a moderada

- Toallas de papel o esponja húmeda limpia: Limpiar mientras la cubierta este todavía tibia. Puede ser que desee utilizar los guantes para horno mientras limpia.

Salpicaduras de azúcar (gelatinas, dulces, miel)

- Raspador de cubierta: Limpiar mientras que la cubierta todavía esta tibia. Puede ser que prefiera usar guantes para horno mientras lo hace.
- Crema para pulir cubiertas y toalla húmeda y limpia de papel: Limpiar en cuanto la cubierta se haya enfriado. Aplicar la crema en la superficie con una toalla de papel

húmeda o un trapo suave. Continuar tallando hasta que el paño desaparezca.

Suciedad pegada, manchas oscuras y decoloración

- Crema para pulir cubiertas y toalla húmeda y limpia de papel: Limpiar en cuanto la cubierta se haya enfriado. Aplicar la crema en la superficie con una toalla de papel húmeda o un trapo suave. Continuar tallando hasta que el paño desaparezca.

Suciedad quemada

- Crema para pulir cubiertas y raspador de cubierta: Aplicar la crema en la superficie con una toalla de papel húmeda, sostener la espátula tan plana como sea posible en la superficie y raspar. Repetir para manchas difíciles. Pulir la cubierta completa con crema y toalla de papel.

Marcas de metal del aluminio y el cobre

- Crema para pulir cubiertas:
Limpiar en cuanto la cubierta se haya enfriado. Aplicar la crema en la superficie con una toalla de papel húmeda o un trapo suave. Continuar tallando hasta que el paño blanco desaparezca. Las marcas no desaparecerán por completo, pero después de muchas limpiezas casi no se percibirá.

Pequeños raspones y abrasiones

- Crema para pulir cubiertas:
Aplicar la crema en la superficie con una toalla de papel húmeda o un trapo suave. Continuar tallando hasta que el paño blanco desaparezca. Los raspones y las abrasiones no afectan el desempeño del cocimiento y después de muchas limpiezas casi no se percibirán las marcas.

SOLUCION DE PROBLEMAS

Intente las soluciones sugeridas aquí para evitar el costo de una llamada de servicio innecesaria.

Nada funciona

- **¿Está la cubierta bien cableada?**

Ver las instrucciones de instalación para más información.

- **¿Se ha fundido un fusible o un circuito se ha disparado?** Reemplazar el fusible o reinicie el circuito. Si el problema persiste, llame a un electricista.

La cubierta no funciona

- **En modelos con controles de perilla, ¿Está la perilla de control colocada correctamente?**

Presionar la perilla antes de girar a una opción.

- **En modelos con control electrónico táctil, ¿Está el control eléctrico configurado correctamente?**

Presione ON/OFF antes de seleccionar cualquier opción.

- **En modelos con controles táctiles, ¿Esta activado el bloqueo de controles “Control Lock/ALL OFF”?**

Vea la sección “Apagar/Bloquear todo”.

Calor excesivo alrededor de los utensilios de cocina en la cubierta

- **¿Los utensilios y sartenes son del tamaño adecuado?**

Utilizar sartenes que sean de un tamaño cercano al área de cocimiento, resistencia o quemador de superficie. Los sartenes y vasijas no deben extenderse más de 1.3 cm (1/2”) fuera del área de cocimiento.

La cubierta tiene luces que están parpadeando

- **¿Hay luces en la cubierta que están apagándose y encendiéndose?**

1. Asegurarse de que los controles de la cubierta están apagados.
2. Limpie el panel de control a profundidad. Vea la sección “Limpieza General”.
3. Si las luces de la cubierta siguen parpadeando, desconectar la corriente y desconectar la cubierta.
4. Después de unos segundos, reconectar la corriente o conectar la cubierta.
5. Si las luces continúan parpadeando, llamar a servicio.

Los resultados de la cubierta no son los esperados

- **¿Se está usando los utensilios de cocina adecuados?**

Ver la sección “Recipientes y vasijas”

- **¿La perilla de control está colocada en el nivel de calor correcto?**

Ver la sección “Controles de la cubierta”

- **¿Está la cubierta nivelada?**

Nivelar la cubierta. Ver las instrucciones de instalación.

ACCESORIOS

Antes de llamar a asistencia o servicio, por favor verifique la sección "Solución de Problemas". Esto puede ahorrarle el costo de la llamada de servicio. Si usted todavía necesita ayuda, siga las instrucciones mencionadas abajo.

Si usted necesita partes de reemplazo

Si usted necesita ordenar partes de reemplazo, le recomendamos que solamente utilice refacciones específicas de fábrica FSP®. Las refacciones específicas de fábrica quedarán y funcionarán de manera correcta, porque están hechas con la misma precisión usada para construir cada electrodoméstico nuevo KITCHENAID®.

Para localizar las refacciones específicas de fábrica en su área, llame a su centro de servicio KitchenAid designado.

Limpiador de cubiertas

(Modelos de vidrio cerámico)

Ordene parte número 31464

Protector de cubierta

(Modelos de vidrio cerámico)

Ordene parte número 31463

Raspador de cubierta

(Modelos de vidrio cerámico)

Ordene parte número WA906B

Limpiador de acero inoxidable y cera KitchenAid®

(modelos de acero inoxidable)

Ordene parte número 8171420

Limpiador multiusos para electrodomésticos

Ordene parte número 31682

— SERVICIO CERTIFICADO DE FÁBRICA —

WHIRLPOOL SERVICE

KitchenAid

MAYTAG

Whirlpool

acros

Recuerde leer las indicaciones de su manual de uso y cuidado. Si usted requiere asesoría o servicio contáctenos. Le recomendamos tener a la mano:

- Su factura, garantía sellada o comprobante de compra, serán necesarios para hacer válida la garantía de su producto.
- Modelo y Número de Serie mismos que encontrará en el etiquetado del producto.

Línea especializada:

KitchenAid



Línea KitchenAid 01 800 0022 767



www.kitchenaid.mx/servicio

Conexiones | Mantenimientos | Extensiones de Garantía Accesorios | Reparaciones dentro y fuera de garantía

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: KECC056RBL, KGCP462, KECC506 KECC507 KECC508 KECC566 KECC567 KECC568 KEVC56

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

