

KitchenAid®

CAJÓN CALENTADOR Y DE LENTA COCCIÓN

Manual de uso y cuidado

Si tiene preguntas sobre las características, operación, desempeño, piezas, accesorios o servicio, llame al: **01 800 0022 767**
o visite nuestro sitio web en... www.kitchenaid.mx

Índice.....2



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

Modelos: KEWS105BSS / KOWT100ESS

ÍNDICE

SEGURIDAD DEL CAJÓN CALENTADOR.....	3
Requisitos Eléctricos.....	4
USO DEL CAJÓN CALENTADOR	4
Perilla de Control.....	4
Control de Húmedo/Seco.....	5
Ajuste de Controles.....	5
Recipientes calentador.....	6
Colocando Parrillas y Charolas.....	6
Prueba de Pan.....	6
Función de Cocinado Lento.....	6
Kits de Paneles.....	7
CUIDADO DEL CAJÓN CALENTADOR.....	7
Guías del Cajón.....	7
Cajón calentador.....	7
Limpieza General.....	7
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	8
ASISTENCIA O SERVICIO.....	9
GARANTÍA.....	10

Modelos: KEWS105BSS / KOWT100ESS

Voltaje Nominal: 120 V~

Frecuencia Nominal: 60 Hz

Corriente Nominal: 6,6 A

SEGURIDAD DEL CAJÓN CALENTADOR

Su seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de fuego, choque eléctrico, lesiones personales, o daños cuando utilice el cajón calentador, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- Instalación Adecuada – Asegúrese que el cajón calentador esté adecuadamente instalado y aterrizado por un técnico de servicio autorizado.
- Nunca Use el Cajón calentador Como Calefactor de la Habitación o de la Casa.
- No Deje A Los Niños Solos – Los niños no se deben dejar solos o desatendidos cuando el cajón está en uso. No les permita pararse o sentarse en ninguna parte del cajón calentador.
- Utilice Vestimenta Apropiaada – Nunca se deberá usar ropa floja o prendas que cuelguen mientras utilice el cajón calentador.
- Servicio por el Usuario – No repare ni reemplace ninguna parte del cajón calentador a menos que sea especificado en el manual. Cualquier otro servicio deberá ser remitido a un técnico calificado.
- Almacenaje en el Cajón calentador – no se deberá almacenar ningún material inflamable cerca de la superficie del cajón calentador.
- No Utilice Agua en flamas provocadas por Grasa – Reduzca el fuego o la flama o utilice extinguidores de contenido seco o de espuma.
- Utilice Solamente Paños Secos para Sujetar las Ollas – Los paños húmedos o mojados cuando tocan superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por el vapor. No permita que los paños toquen los elementos calientes. No utilice toallas u otros objetos voluminosos.
- Sea Cuidadoso al Abrir la Puerta del Cajón calentador – Permita que el aire caliente o el vapor escape antes de retirar o colocar la comida.
- No Caliente Recipientes de Comida Sin Abrir – La acumulación de presión puede causar que el recipiente se reviente y causar lesiones.
- Colocación de las Parrillas del Cajón Calentador – Siempre coloque las parrillas del cajón calentador en la posición deseada mientras esté frío el cajón. Si tiene que mover la parrilla cuando el cajón está caliente, no permita que los guantes de cocina toquen el elemento calentador del cajón calentador.
- NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALENTADOR O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL CAJÓN CALENTADOR – Los elementos calentador pueden estar muy calientes aún y cuando estén de color oscuro. Las superficies interiores del cajón calentador se sobrecalientan y pueden causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque, o permita que entren en contacto la ropa u otros materiales flamables con los elementos calentador o las superficies interiores del cajón hasta que haya pasado suficiente tiempo para que se enfríe. Otras superficies del cajón Calentador pudieran sobrecalentarse y causar quemaduras – entre esas superficies se encuentran las ventilas de salida de aire caliente y las superficies cercanas a las mismas, puerta del cajón calentador.
- No toque superficies calientes. Utilice guantes.
- No opere ningún electrodoméstico con un tomacorriente dañado o después de que haya dados signos de mal funcionamiento. Regrese el electrodoméstico a su centro de servicio autorizado para que lo examinen.
- El uso de accesorios no recomendados por fabricante del cajón calentador puede causarle lesiones.
- No utilice el cajón calentador para otra cosa diferente para la que fue diseñado.
- Para reducir riesgo de choque eléctrico, no instale sobre un fregadero.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos Eléctricos

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un tomacorriente aterrizado de 3 terminales.
No corte la patita de aterrizado.
No utilice un adaptador.
No utilice una extensión eléctrica.
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Es importante que se asegure de tener la conexión eléctrica adecuada:

Se requiere un circuito eléctrico de 120 V, C.A. 60 Hz, con fusible de 15 A ó 20 A. aterrizado adecuado según la normatividad local.

También se recomienda que un circuito separado se disponga exclusivamente para el cajón calentador.

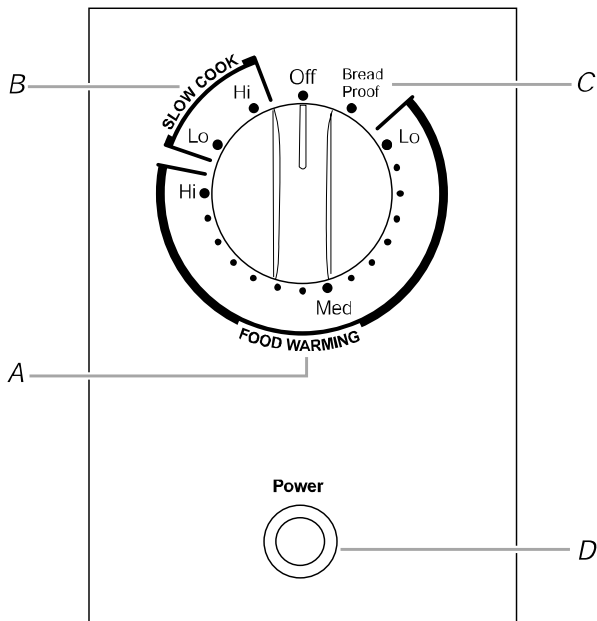
Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por personal calificado o por su agente de servicio para evitar peligro.

Método Recomendado de Aterrizado

El cajón calentador debe ser aterrizado. Este cajón calentador está equipado con un cordón de suministro eléctrico de 3 terminales. Para minimizar el riesgo de choque, el enchufe se debe conectar en un tomacorriente aterrizado de acuerdo con la normatividad local que coincida con la clavija de 3 terminales. Si no existe un tomacorriente adecuado, es responsabilidad del cliente hacer instalar un tomacorriente adecuado por un electricista calificado.

USO DEL CAJÓN CALENTADOR

Panel de Control



- A. Zona de control de temperatura del cajón calentador
- B. Zona de control de temperatura de lenta cocción
- C. Posición de control de prueba de pan
- D. Luz azul indicadora de energía.

Perilla de Control

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Envenenamiento por Comida

No deje alimentos situados en el interior más de una hora antes o después cocinar.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar envenenamiento por comida o una enfermedad.

Empuje y gire la perilla de control del cajón calentador. La luz azul indicadora de corriente se encenderá mientras que esté funcionando el cajón calentador.

Cuando termine, gire la perilla de control a la posición OFF (APAGADO) para apagar el cajón calentador. Cuando el cajón calentador se apague, se empezará a enfriar y la luz azul indicadora de corriente se apagará igualmente.

La temperatura se controla girando la perilla de control al ajuste deseado. Los rangos de ajuste de temperatura en el cajón calentador van desde Lo (Bajo) hasta Hi (Alto) y sirven para mantener calientes los alimentos a las temperaturas seleccionadas.

Control de Humedad/Secado

El control de humedad/secado le permite abrir o cerrar las ranuras de ventilación de la puerta. El ajuste MOIST (HÚMEDO) mantiene la humedad de los alimentos, mientras que el ajuste DRY (SECO) permite que los vapores y la humedad escapen del cajón.

NOTA: Se puede formar condensación en las superficies interiores. Esto es normal.

Para mantener la humedad de los alimentos, deslice el control al ajuste de MOIST (HÚMEDO). Al cerrarse las ranuras de ventilación, se sellará el cajón y mantendrá la comida caliente, suave y húmeda.

Para mantener comida crujiente, deslice el control al ajuste de DRY (SECO). Al abrirse las ranuras de ventilación, se liberará la humedad y los vapores, esto mantendrá la comida caliente, crujiente y seca. Vea la Tabla de Temperatura del Cajón Calentador en la sección “Ajustando los Controles”.

Ajustando los Controles

ADVERTENCIA

Peligro de Envenenamiento por Comida

No deje alimentos situados en el interior más de una hora antes o después cocinar.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar envenenamiento por comida o una enfermedad.

El cajón calentador es para interiores y exteriores es ideal para mantener caliente la comida recién preparada. Está diseñado para trabajar adecuadamente en temperaturas interiores o exteriores tan bajas como 0 °C (32 °F), si el cajón trabaja en temperaturas más bajas de 0 °C (32 °F), su desempeño se verá afectado.

Se pueden colocar diferentes tipos de alimentos en el cajón calentador al mismo tiempo.

Cuando mantenga varios tipos de comida caliente, utilice el ajuste de temperatura más alto. Coloque la comida que requiera la temperatura más alta en el fondo del cajón y la que requiera menor temperatura en la parrilla elevada.

Para mejores resultados, no mantenga la comida en el cajón calentador por más de 1 hora. Para menores cantidades o comida muy sensible al calor como los huevos, no la mantenga más de 30 minutos.

La comida se debe cocinar y mantener a una temperatura adecuada para su consumo antes de ponerla en el interior del cajón calentador. Cubra la comida con una tapa.

Panes, repostería y pays que estén a temperatura ambiente pueden ser calentados en el ajuste Hi (Alto). Retire la comida de las bolsas de plástico y colóquela en un recipiente para hornear.

Los platos para uso en horno y platos de cena se pueden calentar mientras el cajón calentador está en proceso de precalentado.

NOTA: Para conservar el calor, coloque los recipientes y la parrilla en el cajón antes del precalentado.

Para Usarlo:

1. Empuje y gire la perilla de control al ajuste de temperatura deseado: Lo (Bajo), entre Lo y Med (medio bajo), Med (medio), entre Med y Hi (medio alto), o Hi (alto).

NOTA: Para mejores resultados, las carnes, pescados, aves y comidas que los contengan, deberán ser ajustados en medio o alto.

2. Seleccione el ajuste MOIST (HÚMEDO) o DRY (SECO).
3. Permita que el cajón calentador se precaliente. Se recomienda un mínimo de 5 minutos de precalentado para Lo (Bajo), 10 minutos para Med (Medio) y 20 minutos para Hi (Alto).
4. Empuje y gire la perilla de control a OFF (APAGADO) cuando termine.

TABLA DE TEMPERATURA DEL CAJÓN CALENTADOR

Diferentes alimentos requieren de diferentes ajustes a fin de mantenerlos a temperatura ideal para servirlos. Utilice la siguiente tabla como guía.

Usted puede ajustar la temperatura del cajón en cualquier punto entre Lo y Hi. Para mejores resultados, la carne, el pescado y las aves se deberán ajustar entre medio y alto. Cubra la comida, si lo desea, para mantener el calor y la humedad.

Cuando mantenga varios tipos de comida caliente, utilice el ajuste de temperatura más alto. Coloque la comida que requiera la temperatura más alta en el fondo del cajón y la que requiera menor temperatura en la parrilla.

ALIMENTO	AJUSTE
Tocino	Med a Alto - SECO
Res, medio y bien cocido	Med a Alto - HÚMEDO
Pan, rollos duros	Med - SECO
Pan, rollos suaves	Med - HÚMEDO
Guisados, cubierta crujiente	Med – SECO
Gusados	Med - HÚMEDO
Pastel de café	Med - HÚMEDO
Cereal cocido	Med a Alto - HÚMEDO
Huevos	Alto - HÚMEDO
Pescado, Mariscos (no pan)	Alto - HÚMEDO
Pescado, Mariscos (Pan)	Alto - SECO
Comida frita	Alto - SECO
Salsas, cremas	Alto - HÚMEDO
Jamón	Med Alto - HÚMEDO
Cordero	Med a Alto - HÚMEDO
Waffles	Alto - SECO
Pays, masa en base	Med – SECO
Pays, masa doble	Med a Bajo – SECO
Pizza	Alto - SECO
Puerco	Med a Alto - HÚMEDO
Papas al Horno	Med – SECO
Puré de papa	Med a Alto - HÚMEDO
Aves	Alto - SECO
Vegetales	Med a Alto - HÚMEDO

Recipientes calentador

Sólo utilice recipientes aprobados para uso dentro de un horno. Siga las instrucciones del fabricante del recipiente.

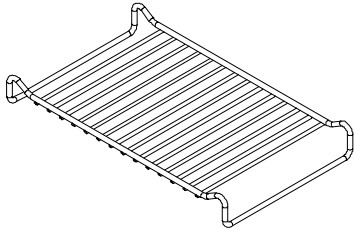
Colocando Parrillas y Charolas

Colocando la parrilla

Las 2 parrillas que acompañan a su cajón calentador caben de atrás a adelante o de lado a lado.

NOTA: El cajón calentador se debe abrir completamente para colocar o quitar las parrillas.

Cada parrilla levanta a los recipientes unos 2,86 cm (1-1/8") del fondo del cajón.



Abra el cajón lo menos posible a fin de mantener la temperatura ajustada en el cajón calentador.

Charolas Opcionales (accesorio)

El cajón calentador incluye 2 rieles de soporte diseñados para sostener varias medidas de charolas. Las medias de charolas que se pueden usar son de 1/6, 1/9, 1/3, 1/2 y 2/3. Una charola de tamaño completo se puede colocar a lo largo del modelo de 68,6 cm (27") y de 76,2 cm (30") del cajón calentador.

Las charolas de 1/2 y 1/3 se pueden comprar del centro de servicio KitchenAid. Vea la sección de "Servicio" para ordenar.

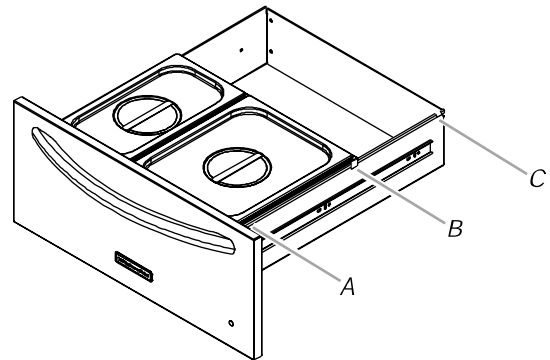
Otras medidas de charolas se pueden comprar en varios centros de servicio y tiendas de restaurantes.

Refiérase por favor a la siguiente tabla para determinar la posición correcta de los rieles de soporte para cada medida de charolas.

Tamaño de Charola	Rieles de Soporte de Charola
Completo*	Posición 1 y 3
2/3	Posición 1 y 3
1/2	Posición 1 y 3
1/3	Posición 1 y 3 ó 1 y 2
1/6	Posición 1 y 3
1/9	Posición 1 y 3

*Las charolas completas no se pueden usar con el modelo de cajón de 61 cm (24")

Cuando utilice charolas de servicio, asegúrese de que los rieles de soporte estén adecuadamente instalados en la muesca antes de insertar la charola.



A. Posición 1 muesca posicionadora de riel de soporte
B. Posición 2 muesca posicionadora de riel de soporte
C. Posición 3 muesca posicionadora de riel de soporte

Prueba de Pan

La prueba de pan prepara la masa para el horneado activando la levadura. Revise la masa periódicamente para ver su progreso.

Para Probar:

1. Cubra la masa con un papel encerado y ligeramente engrasado y colóquelo en un tazón seguro sobre la parrilla.
2. Ajuste la perilla de control al ajuste PROOF (PRUEBA).
3. Ajuste el control de ventilación en MOIST (HÚMEDO).
4. Verifique el acabado oprimiendo la masa con 2 dedos unos 1,27 cm (1/2"). Si se mantiene la forma, la masa está lista.

Para una segunda prueba, repita los pasos 1 a 4.

Función de Lenta Cocción

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Envenenamiento por Comida

No deje alimentos situados en el interior más de una hora antes o después cocinar.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar envenenamiento por comida o una enfermedad.

La función de SLOW COOK (COCINADO LENTO) cocina alimentos lentamente a baja temperatura por un largo periodo de tiempo.

Cuando el cajón está instalado en el exterior, la función de SLOW COOK (COCINADO LENTO) no se deberá usar cuando la temperatura ambiente esté debajo de 0°C (32°F). Hay dos ajustes, Hi (Alto) y Lo (Bajo) las directrices para los tiempos de cocinado de 4 a 5 horas es de Hi (Alto) y de 8 a 10 horas para Lo (Bajo). Pequeñas cantidades de comida requieren de menos tiempo, mientras que grandes cantidades de comida requieren de más tiempo.

Cuando use el cocinado lento, use charolas de servicio (no incluidas) o recipientes para hornear. Para ordenar estos accesorios vea la sección de "Servicio".

IMPORTANTE: dore los asados cuidadosamente antes de iniciar su lenta cocción.

Para Usarlo:

1. Empuje y gire la perilla de control a la zona de LOW COOK (COCINADO LENTO) y ajuste la temperatura LOW (BAJA) ó HI (ALTA) deseada, no es necesario el precalentado.
2. Coloque la comida dentro del cajón calentador. La comida se debe colocar directamente en el fondo del cajón calentador. No utilice la parrilla.
3. Cierre el cajón calentador. Asegúrese de que el cajón esté cerrado durante toda la operación.
4. Gire la perilla de control a OFF (APAGADO) cuando termine.

CUIDADO DEL CAJÓN CALENTADOR

Guías del Cajón

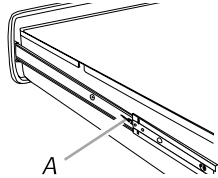
Las guías del cajón le permiten extender el cajón para una mejor limpieza. Si es necesario, el cajón puede ser retirado.

NOTA: La capacidad de carga del cajón es de 45 kg (100 lb).

Cajón calentador

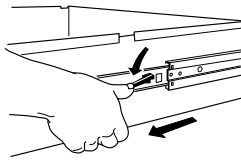
Para Retirarlo:

1. Jale el cajón hasta que tope.
2. Ubique las pestañas negras en ambos lados del cajón



A. Pestaña

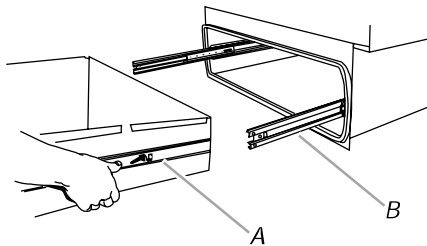
3. Oprima la pestaña que está sobre el riel de deslizamiento del lado derecho y levante la pestaña que está sobre el lado izquierdo, entonces saque el cajón unos 2,5 cm (1").



4. Sujete el cajón por los lados, no por el frente.

Para Colocarlo:

1. Alinee las guías del cajón en los rieles receptores.



A. Guía del cajón
B. Riel del cajón

2. Empuje el cajón hasta adentro.
3. Abra y cierre el cajón lentamente para asegurarse de que ha asentado bien en los rieles laterales.

Kits de Paneles

(Accesorios)

Hay disponibilidad de kits de paneles para personalizar el frente del cajón para hacer juego con otros electrodomésticos KitchenAid®. Vea la sección de "Servicio" para ordenar.

Limpieza General

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y de que el cajón esté frío. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza comerciales.

Agua, jabón y un paño suave o una esponja se recomiendan como material primario de limpieza a menos de que otra cosa se indique.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

Para evitar daños en las superficies de acero inoxidable, no utilice fibras jabonosas, limpiadores abrasivos, polish para cubiertas, estropajos de acero, paños abrasivos o toallas de papel.

Frote en dirección del cepillado para evitar daños.

Método de limpieza:

- Limpiador y pulidor de Acero Inoxidable (no incluido): Vea la sección de "Servicio" para ordenar estos productos.
- Detergente Líquido o limpiadores multiusos: Enjuague con agua limpia y limpie con un paño seco y suave.
- Use vinagre para las marcas de agua.

PERILLA DE CONTROL

No utilice fibras de acero, limpiadores abrasivos o limpiadores de horno.

No remoje la perilla.

Cuando retire la perilla, asegúrese de que esté en la posición de apagado.

Método de limpieza:

- Agua y jabón:

Jale la perilla para removerla del panel de control. Lave, enjuague y seque con un paño suave.

CAJÓN CALENTADOR

Método de limpieza:

Limpieza Rutinaria

- Toalla de papel, y limpiador líquido de cristales:
Asegúrese de que el cajón esté frío. Siga las instrucciones del fabricante.
- Agua tibia jabonosa o limpiador multiusos y un estropajo no abrasivo de plástico.
Lave, limpie con agua y seque cuidadosamente.
- Limpiador para electrodomésticos No. de Parte 31662 (no incluido):
- Vea la sección de "Servicio" para ordenar.

Manchas difíciles de comida y residuos de horneado:

Frote en dirección del cepillado para evitar daños

- Limpiador ligeramente abrasivo o limpiadores de acero inoxidable y un paño húmedo o esponja.
Lave, limpie con agua y seque cuidadosamente. Repita de ser necesario.

PARRILLAS

Método de limpieza:

- Estropajo de acero y agua tibia jabonosa:
Lave, enjuague y seque cuidadosamente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Primero pruebe las soluciones sugeridas aquí para evitar el costo innecesario de una llamada de servicio.

No funciona el cajón calentador

- **¿Se ha quemado un fusible en la casa o se ha disparado el interruptor?**
Cambie el fusible o vuelva a conectar el circuito. Si persiste el problema llame a un electricista.
- **¿Está desenchufado el cordón de suministro eléctrico?**
Conecte a un tomacorriente aterrizado de 3 terminales.

El cajón no desliza adecuadamente

- **¿Está montado el cajón correctamente sobre sus guías?**
Vea la sección "Cuidado del Cajón calentador".
- **¿Ha sobrecargado el cajón?**
El peso dentro del cajón no debe exceder los 45 kg (100 lbs).
- **¿Está desbalanceado el cajón?**
Redistribuya la comida para balancear uniformemente el peso dentro de él.

Humedad excesiva en el cajón

- **¿Precaulé el cajón?**
Precaliente el cajón antes de usarlo. Vea la sección "Uso del Cajón calentador".
- **¿Está bien ajustado el control de MOIST-DRY (HÚMEDO-SECO)?**
Ajuste el control de MOIST-DRY (HÚMEDO SECO) hacia DRY (SECO) para ventilar la humedad.

Los resultados del cocción no son lo que se esperaba

- El exterior de la carne de res y de puerco se pueden poner muy oscuras pero no se queman. Esto es normal. El interior se mantendrá tierno y jugoso. Las aves de igual manera se oscurecerán, especialmente en áreas no cubiertas por piel.

IMPORTANTE

- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben de supervisarse para asegurar que no empleen este aparato como juguete.

SERVICIO

Antes de solicitar ayuda o servicio técnico, por favor consulte la sección "Solución de Problemas." Esto le podría ahorrar el costo de una visita de servicio técnico. Si considera que aún necesita ayuda, siga las instrucciones que aparecen a continuación.

Cuando llame, tenga a mano la fecha de compra y el número completo del Modelo y de la serie de su electrodoméstico. Esta información nos ayudará a atender mejor a su pedido.

Si necesita partes de reemplazo

Si usted necesita ordenar partes de reemplazo, le recomendamos que utilice sólo partes originales. Las partes originales se ajustarán adecuadamente y trabajarán apropiadamente debido a que son hechas con la misma precisión que se utiliza al fabricar cada electrodoméstico KitchenAid®.

En México

Llame a Whirlpool Service sin costo alguno al:

01-800-83 00 400

Nuestros consultores ofrecen asistencia con respecto a:

- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Información sobre instalación.
- Procedimiento para el uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y piezas para reparación.
- Asistencia especializada para el cliente (habla hispana, problemas de audición, visión limitada, etc.).
- Recomendaciones con distribuidores locales, compañías que dan servicio y distribuidores de partes para reparación. Los técnicos de servicio designados por Whirlpool están entrenados para cumplir con la garantía del producto y ofrecer servicio una vez que la garantía termine, en cualquier lugar de México.

Accesorios

Charola de 1/2

Ordene el Número de Parte 8171421

Charola de 1/3

Ordene el Número de Parte 8171422

Limpiador y polish de Acero Inoxidable KitchenAid®

Ordene el Número de Parte 4396920

Limpiador de Electrodomésticos multiusos

Ordene el Número de Parte 31662

Kit Panel Negro Modelo KEWS105

Ordene el Número de Parte 8212671

Kit Panel Blanco Modelo KEWS105

Ordene el Número de Parte 8212672

Kit Panel Negro Modelo KEWS175

Ordene el Número de Parte 8212669

Kit Panel Blanco Modelo KEWS175

Ordene el Número de Parte 8212670

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: KOWT100ESS

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 el cajón caliente.

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