

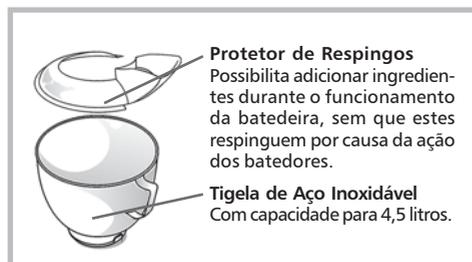
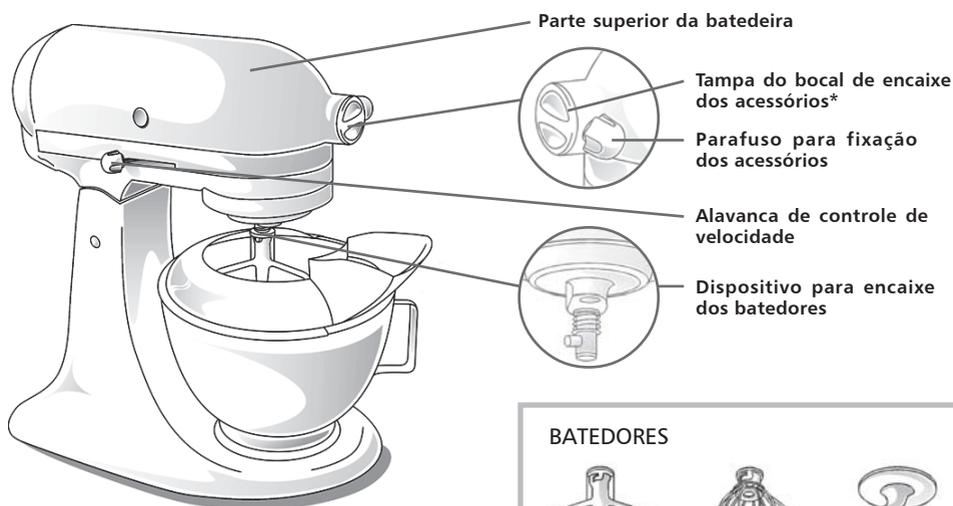
BATEDEIRA DOMÉSTICA

KEA33 / KEA30



FOR THE WAY IT'S MADE.®

CONHECENDO A SUA BATEDEIRA DOMÉSTICA (MODELO KEA33/KEA30)



BATEDORES



Batedor plano



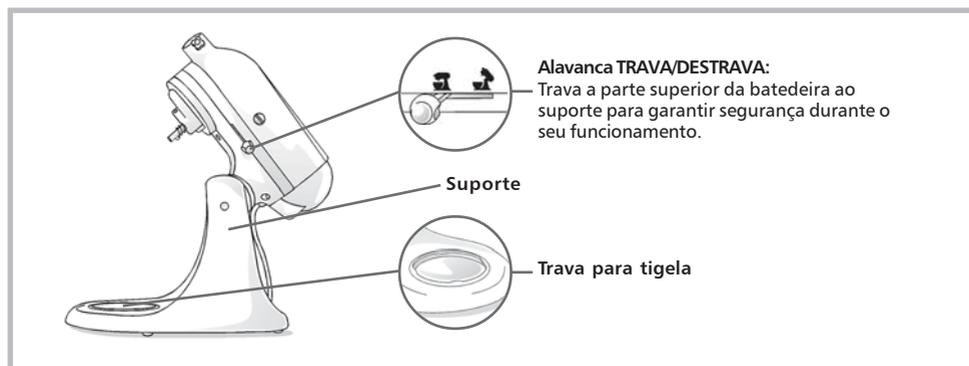
Batedor de claras em aço inoxidável



Batedor tipo "gancho" para massas

ATENÇÃO:

Ao usar o batedor tipo "gancho", utilize somente as velocidades 1 e 2 para evitar danos à batedeira.



**Os acessórios são vendidos separadamente.*

ÍNDICE

AVISOS DE SEGURANÇA.....	4
INSTALAÇÃO ELÉTRICA.....	5
Condições Elétricas.....	5
COMO MONTAR A SUA BATEDEIRA.....	6
COMO USAR A SUA BATEDEIRA.....	7
Como Usar os Batedores.....	7
Preparação dos Alimentos.....	8
Para Desligar a sua Batedeira.....	9
Dicas de Misturas.....	9
MANUTENÇÃO E LIMPEZA DA SUA BATEDEIRA.....	11
Limpeza da sua Batedeira.....	11
Ajuste da Altura do Batedor.....	11
ANTES DE PROCURAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA.....	12
Como Evitar Problemas.....	12
Como Resolver Problemas.....	12
QUESTÕES AMBIENTAIS.....	13
ASSISTÊNCIA TÉCNICA OU DE MANUTENÇÃO.....	13
DADOS TÉCNICOS.....	13
TERMO DE GARANTIA.....	14

AVISOS DE SEGURANÇA

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e o seu produto têm muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de alerta de segurança.

Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer risco a sua vida, ferimentos a você ou a terceiros.

Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra “PERIGO” ou “ADVERTÊNCIA”. Estas palavras significam:

⚠ PERIGO

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas imediatamente.

⚠ ADVERTÊNCIA

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas.

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

ADVERTÊNCIA: Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico ou ferimentos, quando usar a sua batedeira, siga estas precauções básicas:

- Ler todas as instruções.
- Não colocar a batedeira na água ou em outro líquido, para proteger contra risco de choque elétrico.
- Fique atento sempre que este aparelho ou outro instrumento for usado próximo a crianças.
- Ligue a uma tomada tripolar aterrada. Não use adaptadores ou Ts. Não use extensões elétrica.
- Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção ou limpeza do produto. Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Evite o contato com as peças móveis. Mantenha as mãos, o cabelo, as roupas, assim como as espátulas e outros utensílios distantes dos batedores durante a operação para reduzir o risco de ferimento a pessoas e/ou avaria da batedeira.
- O uso de acessórios não-recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimento.
- Não use a batedeira ao ar livre.
- Não deixe o cabo ficar pendurado sobre a mesa ou balcão.
- Remova os batedores da batedeira antes de lavar.
- Este produto foi desenvolvido para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INFORMAÇÕES

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

CONDIÇÕES ELÉTRICAS

⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

- Ligue a uma tomada tripolar aterrada.**
- Não remova o pino de conexão à terra.**
- Não use adaptadores ou Ts.**
- Não use extensões elétricas.**
- Não seguir estas instruções pode trazer riscos de vida, incêndio ou choque elétrico.**

Rede elétrica da residência:

Os fios da rede elétrica devem ser de cobre e ter seções mínimas conforme ABNT (NBR-5410).

Para a proteção do produto e da rede elétrica contra sobrecorrentes, o circuito onde o produto será ligado deve estar conectado a um disjuntor termomagnético.

Caso não exista este disjuntor em sua residência, consulte um electricista especializado para instalá-lo.

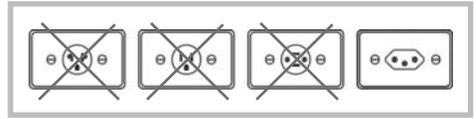
Conexão à tomada:

Para sua segurança e do equipamento, é muito importante que o aterramento seja feito de maneira correta.

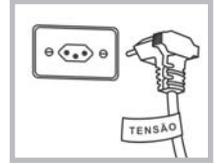
O plugue do cabo de alimentação da sua batedeira é de 3 pinos em formato sextavado, conforme ABNT (NBR-14136).

A instalação elétrica da sua residência deve ter uma tomada de força apropriada para este tipo de plugue. Se não tiver, providencie a instalação de uma por um electricista habilitado.

Utilize o tipo de tomada adequado ao plugue de sua batedeira, conforme imagem abaixo:

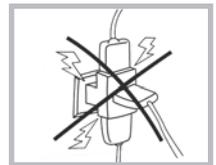


Antes de ligar sua batedeira, verifique a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta de dados técnicos do produto. Esta mesma informação está indicada na etiqueta fixada próxima ao plugue do cabo de alimentação da sua batedeira.



IMPORTANTE:

- Caso seja necessário ligar o modelo de batedeira 127V em tensão 220V, utilize um estabilizador de 1,0 KVA.
- Caso seja necessário ligar o modelo de batedeira 220V em tensão 127V, utilize um estabilizador de 1,0 KVA.
- Nunca conecte a sua batedeira através de extensões duplas ou triplas com outro eletro-doméstico na mesma tomada. Não use extensões. Este tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica, prejudicando o funcionamento da sua batedeira e resultando em acidentes com fogo. Use uma tomada exclusiva.
- Em caso de oscilação na tensão da rede elétrica, instale um estabilizador automático de tensão com potência mínima de 1500 Watts, entre a batedeira e a tomada.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído, entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid mais próximo.



COMO MONTAR A SUA BATEDEIRA

⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Ligue a uma tomada tripolar aterrada.

Não remova o pino de conexão à terra.

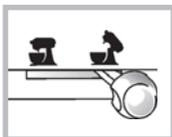
Não use adaptadores ou Ts.

Não use extensões elétricas.

Não seguir estas instruções pode trazer riscos de vida, incêndio ou choque elétrico.

1. Verifique se a alavanca de controle de velocidade está na posição OFF/0 (desliga) e se o plugue da batedeira está desconectado da tomada.

2. Coloque a alavanca TRAVA/DESTRAVA da batedeira na posição destravada.



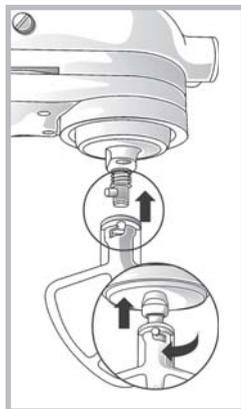
3. Incline a parte superior da batedeira para trás.



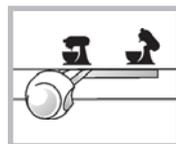
4. Abasteça a tigela com os alimentos que serão processados e encaixe-a na base do suporte, girando no sentido horário até travá-la.



5. Selecione o batedor que vai ser usado e conecte-o ao dispositivo para encaixe de batedores, coincidindo o pino do dispositivo com a fenda do batedor. É necessário empurrar e girar o batedor no sentido anti-horário a fim de travá-lo.



6. Abaixar a parte superior da batedeira e coloque a alavanca TRAVA / DESTRAVA na posição travada. Antes de iniciar o funcionamento, teste a trava tentando erguer a parte superior.



7. Instale o protetor de respingos, encaixando-o sobre a borda da tigela.



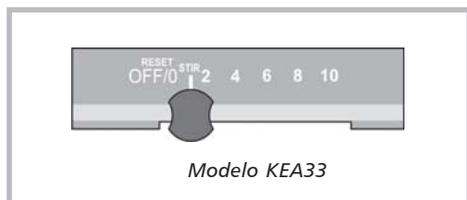
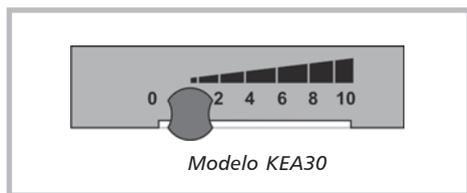
- Conecte o plugue em uma tomada que esteja de acordo com a voltagem da batedeira (127V ou 220V, de acordo com o modelo do seu produto). A não obediência desta norma pode causar danos irreparáveis ao produto além de causar acidentes.
- No início do funcionamento coloque a alavanca de controle de velocidade na posição 1 se seu modelo for KEA30, ou posição STIR (liga) se seu modelo for KEA33, e aumente

gradualmente até atingir a velocidade desejada, a fim de evitar que os ingredientes respinguem para fora da tigela.

DICA: Utilize o protetor de respingos para adicionar ingredientes enquanto a batedeira estiver em funcionamento. Para isso, certifique-se de que o protetor de respingos ficou bem encaixado sobre a tigela.

COMO USAR A SUA BATEDEIRA

IMPORTANTE: O diagrama de controle de velocidade pode variar com seu modelo de batedeira, conforme imagem:



COMO USAR OS BATEDORES

⚠️ ADVERTÊNCIA

Perigo de Ferimento

Retire o plugue da tomada antes de trocar os batedores.

Não seguir estas instruções pode resultar em fraturas, cortes ou contusões.

Batedores Uso dos batedores



Batedor plano para massas normais e pesadas: bolos, biscoitos, glacês, pães rápidos, balas, bolo de carne, purê de batatas, tortas etc.



Batedor tipo "gancho" para massas pesadas e com fermento: pães, roscas, pizza, macarrão etc.



Batedor de claras para massas que exigem incorporação de ar: ovos, pão-de-ló, claras em neve, maionese, merengues, balas etc.

NOTA: Não raspe a tigela enquanto a batedeira estiver funcionando.

A tigela e o batedor são projetados para fornecer mistura completa sem precisar raspar frequentemente. Raspar a tigela uma ou duas vezes durante a mistura geralmente é suficiente. Desligue a unidade antes de raspar.

A batedeira pode aquecer durante o uso. Sob recargas pesadas com tempos extensos de mistura, você pode não ser capaz de tocar confortavelmente a parte superior da unidade. Isto é normal.

Sugestões de Preparo

Velocidade 1 STIR (liga): Para agitar e misturar lentamente os ingredientes. Início de todos os procedimentos de mistura. Usada para adicionar farinha e outros ingredientes secos à massa, ou líquidos à ingredientes secos ou misturar massas pesadas.

Velocidade 2: Para misturar em velocidade mais rápida. Usada para misturar massas pesadas.

Velocidade 4: Para bater massas semi-pesadas, como biscoitos e bolos. Para adicionar açúcar e manteiga à massa e açúcar à clara em neve.

Velocidade 6: Para bater em velocidade de média à rápida. Usada para finalizar a mistura de bolos, biscoitos e outras massas.

Velocidade 8: Para bater chantilly, claras em neve e glacês.

Velocidade 10: Para bater pequenas quantidades de creme ou clara em neve.

IMPORTANTE: A alavanca de controle de velocidade pode ser fixada entre as velocidades indicadas acima para obter as velocidades 3, 5, 7 e 9, respectivamente, se houver necessidade de ajuste mais preciso.

PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

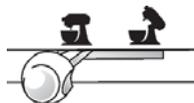
Sua batedeira mistura mais rápido e de forma mais homogênea que qualquer outra batedeira elétrica. Portanto, o tempo de mistura da maioria das receitas deve ser ajustado, para evitar que a massa passe do ponto. Por exemplo, para bolos, o tempo de mistura pode ser diferente do indicado para outras batedeiras.

IMPORTANTE: Ao usar o batedor tipo “gancho”, utilize somente as velocidades 1 e 2 para evitar danos à batedeira.

IMPORTANTE:

Para evitar acidentes e/ou danos na batedeira, leia com atenção:

- A tigela e os batedores foram desenvolvidos para proporcionar mistura homogênea, mas caso você julgue necessário utilizar a espátula, desligue a batedeira antes de usá-la, para evitar que os batedores atinjam suas mãos.
- Tome cuidado ao tocar a parte superior da batedeira porque, apesar do aquecimento ser perfeitamente normal, em situações de uso prolongado ou para bater massas pesadas, você pode se queimar.
- A alavanca TRAVA/ DESTRAVA deve estar sempre na posição travada quando a batedeira estiver em funcionamento.
- Não ultrapasse a velocidade 2 quando estiver usando o batedor tipo “gancho”, ou batendo massa para sonhos ou rosas, pois você pode causar danos à batedeira.

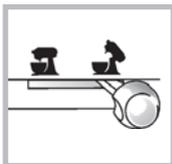


IMPORTANTE:

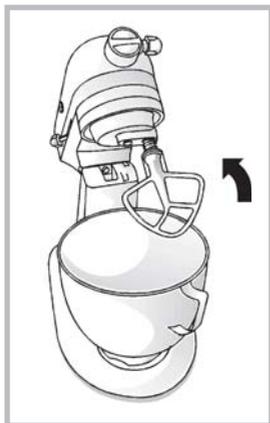
- A altura dos batedores está nivelada pela fábrica. Caso o batedor não esteja alcançando os ingredientes no fundo da tigela, ajuste-o, conforme descrito em "Ajuste da Altura do Batedor".
- Use os batedores exclusivamente com esta batedeira. Eles não devem ser usados para outro fim nem em outro aparelho.

PARA DESLIGAR A SUA BATEDEIRA

1. Retorne gradualmente à velocidade 1 STIR (liga), se seu modelo for KEA33, ou posição 1 se seu modelo for KEA30.
2. Coloque a alavanca de controle de velocidade na posição OFF/0 (desliga) e desconecte o plugue da batedeira da tomada.
3. Desencaixe o protetor de respingos e retire-o da batedeira.
4. Coloque a alavanca TRAVA/DESTRAVA da batedeira na posição destravada.



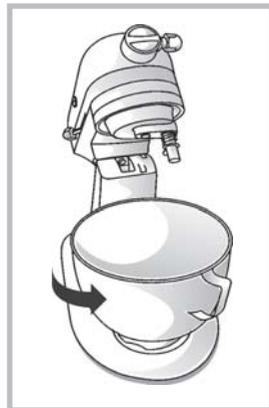
5. Incline a parte superior da batedeira para trás.



6. Retire o batedor segurando-o pela haste, empurre-o e gire-o no sentido horário ao mesmo tempo. Por fim, puxe-o para baixo.



7. Retire a tigela, girando-a no sentido anti-horário até destravá-la.



DICAS DE MISTURAS

Estas dicas podem ajudar você a adaptar suas receitas preferidas à sua batedeira. Por exemplo, "mistura rápida" é ideal para bolos simples, nos quais os ingredientes secos são, na maioria, misturados aos líquidos na mesma etapa.

Adicionando os Ingredientes

Para evitar respingos, sempre adicione os ingredientes o mais próximo possível da lateral da tigela e não diretamente no batedor em movimento.



O protetor de respingos pode ser usado para ajudar a adicionar os ingredientes.



OBSERVAÇÃO: Se os ingredientes na base da tigela não ficarem totalmente misturados é porque o batedor não está posicionado corretamente.

Misturas Líquidas

Misturas contendo grandes quantidades de ingredientes líquidos devem ser misturadas em velocidade baixa para evitar respingos. Aumente a velocidade só depois que a massa tiver engrossado.



Claras em Neve

Use o batedor de claras.

Coloque as claras dentro da tigela seca. Elas devem estar na temperatura ambiente. Para evitar respingos, aumente lentamente a velocidade e bata até obter a consistência desejada.

Com a sua batedeira, é rápido bater claras em neve, portanto, observe atentamente para não passar do ponto.

Etapas

- Espumosa: bolhas de ar grandes e heterogêneas.
- Começa a tomar forma: as bolhas de ar ficam mais finas e compactas. O produto está branco.
- Suaves: pequenos picos caem quando o batedor de clara é suspenso.
- Quase rígida: picos mais acentuados se formam quando o batedor de claras é suspenso, mas as claras ainda estão fofas.

- Rígida mas não seca: picos rígidos se formam quando o batedor de claras é suspenso. As claras estão uniformes em cor e brilho.
- Rígida e seca: picos rígidos se formam quando o batedor de claras é suspenso. As claras têm aparência sem brilho e salpicada.

Chantilly

Use o batedor de claras.

Coloque o creme de leite gelado na tigela. Para evitar respingos, aumente lentamente a velocidade e bata até obter a consistência desejada.

Etapas

Observe com atenção porque sua batedeira é rápida e você pode acabar passando do ponto.

- Começa a endurecer: o creme está espesso e com aparência bem cremosa.
- Tomando forma: o creme forma picos suaves quando o batedor de claras é suspenso. Pode ser misturado a outros ingredientes no preparo de sobremesas e molhos.
- Rígido: o creme mantém picos rígidos e firmes quando o batedor de claras é suspenso. Pode ser usado para cobertura de bolos e sobremesas e para recheios.

DICAS:

- Para ajudar a determinar o tempo ideal de mistura, observe a massa e misture até obter a aparência desejada, ou a descrita em sua receita, como “homogênea” ou “pastosa”.
- Para escolher a melhor velocidade de mistura, veja “Sugestões de Preparo”.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA DA SUA BATEDEIRA

⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção ou limpeza do produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida ou choque elétrico.

LIMPEZA DA SUA BATEDEIRA

A tigela, o batedor plano e o batedor tipo “gancho” podem ser lavados em uma lava-louça automática. Ou, limpe cuidadosamente em água quente ensaboadada e enxágüe completamente antes de secar. O globo deve ser lavado manualmente e seco imediatamente. Não lave o globo em uma lava-louças. Não guarde os batedores em uma haste.

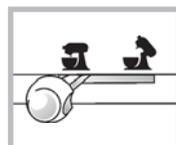
NOTA: Sempre desligue a batedeira antes de limpá-la. Esfregue a batedeira com uma toalha macia e úmida. Não use limpadores caseiros ou comerciais. Não mergulhe em água. Esfregue a haste do batedor frequentemente, removendo qualquer resíduo que possa estar acumulado.

AJUSTE DA ALTURA DO BATEDOR

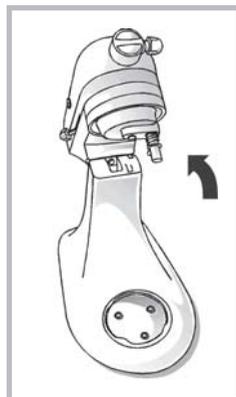
Sua batedeira vem ajustada pela fábrica. Se por alguma razão o batedor tocar ou ficar muito distante do fundo da tigela, você pode ajustá-lo, como descrito a seguir:

1. Verifique se a alavanca de controle de velocidade está em OFF/0 (desligar) e se o plugue da batedeira está desconectado da tomada.

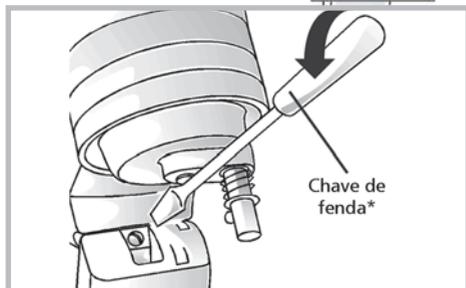
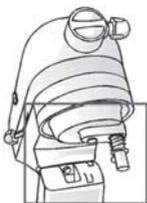
2. Coloque a alavanca TRAVA/DESTRAVA da batedeira na posição destravada.



3. Incline a parte superior da batedeira para trás.



4. Com uma chave de fenda*, gire o parafuso que se encontra na parte superior do suporte LENTAMENTE no sentido anti-horário, a fim de erguer o batedor, ou no sentido horário para abaixá-lo. Faça o ajuste com o batedor plano, de modo que apenas roce o fundo da tigela.



*A chave de fenda não acompanha o produto.

IMPORTANTE:

- Se você apertar demais o parafuso, a alavanca TRAVA/DESTRAVA poderá não travar a parte superior da batedeira na posição correta.
- Se ajustado corretamente, o batedor não toca nem o fundo nem as paredes da tigela. Caso o batedor toque o fundo da tigela, seu revestimento poderá se desgastar.



ANTES DE PROCURAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA

COMO EVITAR PROBLEMAS

- A sua batedeira foi desenvolvida exclusivamente para uso doméstico.
- Instale a sua batedeira de acordo com todas as recomendações descritas neste manual.
- Faça a limpeza de sua batedeira sempre que necessário e de acordo com as recomendações deste manual.
- Certifique-se de que a batedeira e seus acessórios estejam limpos e completamente secos antes de serem guardados.
- Evite acidentes e danos ao aparelho usando somente acessórios recomendados pelo fabricante.
- Não puxe o plugue da tomada pelo cabo de força para desligar sua batedeira, você pode danificar o cabo de força, o plugue e a tomada.
- Não deixe o cabo de força em contato com superfícies quentes ou pendurado em cima da mesa ou bancada. Isto pode danificá-lo.

COMO RESOLVER PROBLEMAS

Caso sua batedeira apresente algum defeito ou não funcione corretamente, verifique os seguintes itens:

Problema	Verifique
A batedeira não funciona	<ul style="list-style-type: none"> • Se a batedeira está ligada na tomada. • Se há corrente elétrica na tomada, chave disjuntora desligada ou fusíveis queimados.
Vibração em excesso	<ul style="list-style-type: none"> • Se o produto está em uma superfície firme e plana. • Se não tem resíduos sob os pés da batedeira.

QUESTÕES AMBIENTAIS

1. Embalagem

A KitchenAid procura, em seus novos projetos, usar embalagens cujas partes sejam de fácil separação, bem como de materiais recicláveis. Portanto, as peças das embalagens (calços de isopor, sacos plásticos e caixa de papelão) devem ter o seu descarte de maneira consciente, sendo destinados, preferencialmente, a recicladores.

2. Produto

Este produto foi construído com materiais que podem ser reciclados e/ou reutilizados. Então, ao se desfazer deste produto, procure companhias especializadas em desmontá-lo corretamente.

3. Descarte

Ao descartar este produto, no final de sua vida útil, solicitamos que seja observada a legislação local existente e vigente em sua região, fazendo o descarte da forma mais correta possível.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA OU DE MANUTENÇÃO

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid. Ao ligar, tenha em mãos o número do modelo e o número de série da sua batedeira. Ambos os números podem ser encontrados na etiqueta, que está localizada na parte inferior da batedeira, para visualizá-la, vire a batedeira e localize uma etiqueta com as informações solicitadas.

Entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid através dos números de telefone abaixo ou acesse o nosso site.

Capitais e Regiões Metropolitanas: 4004-1759

Demais Regiões: 0800-722-1759

www.kitchenaid.com.br

DADOS TÉCNICOS		KEA33	KEA30
Características Técnicas	Tensão/Voltagem (V)	127	220
	Frequência (Hz)	60	50/60
	Potência Total (W)	325	300
	Rotações por Minuto (RPM)	58-220	58-220
	Volume (Lts)	4,83	4,83
Dimensões com Embalagem	Altura (mm)	410	419
	Largura (mm)	405	414
	Profundidade (mm)	285	279
Dimensões sem Embalagem	Altura (mm)	353	353
	Largura (mm)	219	221
	Profundidade (mm)	357	358
	Peso (Kg)	10,34	11,3

TERMO DE GARANTIA

O seu produto KitchenAid é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses, contado a partir da data da emissão da Nota Fiscal ou da entrega do produto, ao primeiro adquirente, sendo:

- Os 03 (três) primeiros meses, - garantia legal;
- Os 09 (nove) últimos meses, - garantia especial, concedida pela **Whirlpool S.A.**;

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pelo Serviço Autorizado KitchenAid, como sendo de fabricação; Durante o período de vigência da garantia, o produto terá assistência técnica do Serviço Autorizado KitchenAid. As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico;
- Não forem observadas as orientações e recomendações do **Manual do Consumidor** quanto a utilização do produto;
- Na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do **Manual do Consumidor** quanto às condições para instalação

do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;

- Na instalação, as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a recomendada no **Manual do Consumidor** do produto;
- Tenha ocorrido mau uso, uso inadequado ou se o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela **Whirlpool S.A.**;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- Despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela **Whirlpool S.A.**, salvo os especificados para cada modelo no **Manual do Consumidor**;
- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações

- necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás ou hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto, etc;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no **Manual do Consumidor**, presença de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto;
 - Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
 - Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
 - Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.;

A garantia especial não cobre:

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora da área de cobertura dos

Serviços Autorizados KitchenAid, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor;

- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações Gerais:

A **Whirlpool S.A.** não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A **Whirlpool S.A.** reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

Este Termo de Garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha este Manual com o Termo de Garantia, e Nota Fiscal de Compra do produto sempre à mão.

Whirlpool S.A.

Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor

Rua Olympia Semeraro nº 675 - Jardim Santa Emília

CEP 04183-901 - São Paulo - SP - Caixa postal 5171

Capitais e regiões metropolitanas: 4004 1759

Demais localidades: 0800 722 1759

