

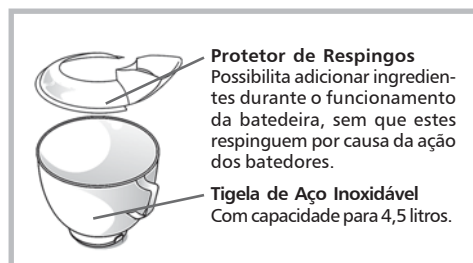
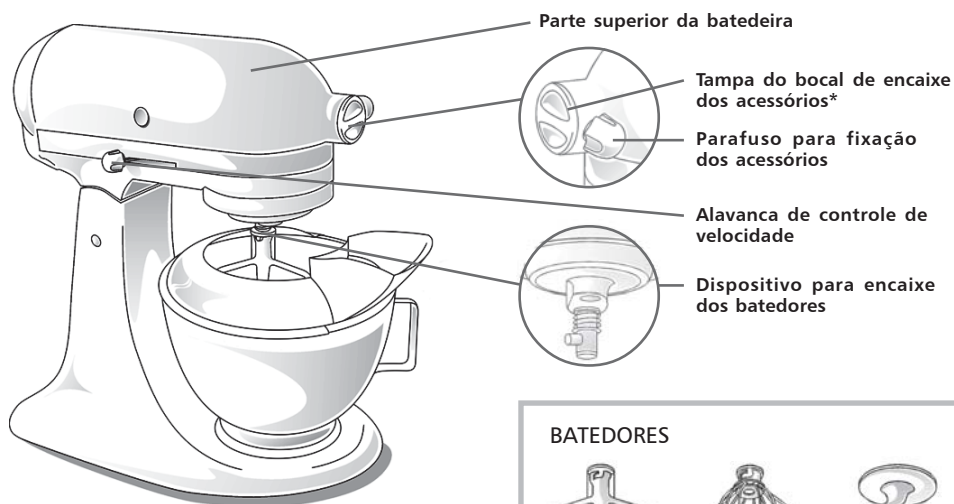
# BATEDEIRA DOMÉSTICA

KEA33



FOR THE WAY IT'S MADE.®

## CONHECENDO A SUA BATEDEIRA DOMÉSTICA (MODELO KEA33)



### BATEDORES



Batedor plano



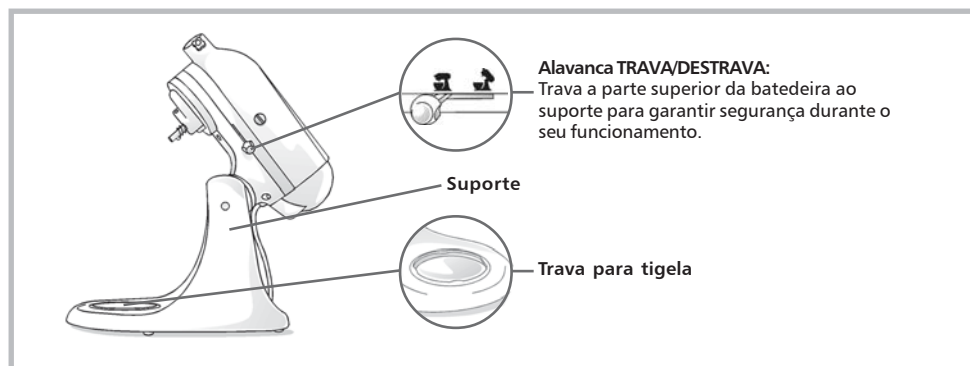
Batedor de claras em aço inoxidável



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
INFORMAÇÃO AMBIENTAL.....	13
Questões Ambientais.....	13
ASSISTÊNCIA TÉCNICA OU DE MANUTENÇÃO.....	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 eletricista especializado para instalá-lo.

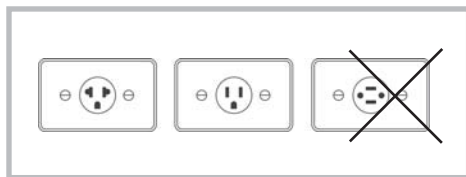
### Conexão à tomada:

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, sendo o pino do fio terra diferente dos demais.

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 eletricista habilitado.

Utilize um dos dois tipos de tomada abaixo, com três pinos: duas entradas + terra.



Antes de ligar, verifique se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta de dados técnicos do produto.

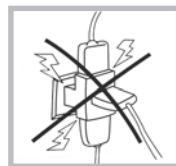
A sua batedeira funciona em 127V. Esta mesma informação está indicada na etiqueta fixada próxima ao plugue do cabo de alimentação da sua batedeira.



Caso seja necessário ligar a batedeira em 220V, utilize um transformador de 1,0 KVA.

### IMPORTANTE:

- Nunca conecte a sua batedeira através de extensões duplas ou triplas com outro eletrodoméstico 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.

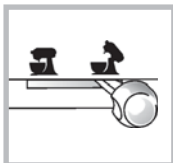
Não use adaptadores ou Ts.

Não use extensões elétricas.

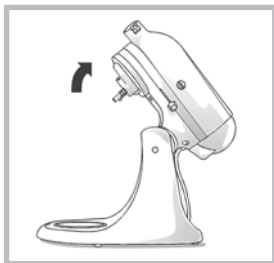
Não seguir estas instruções pode trazer riscos de vida, incêndio ou choque elétrico.

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.

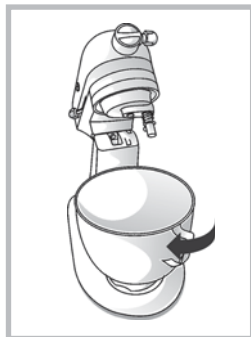
2. Coloque a alavanca TRAVA/DESTRAVA da batedeira na posição destravada.



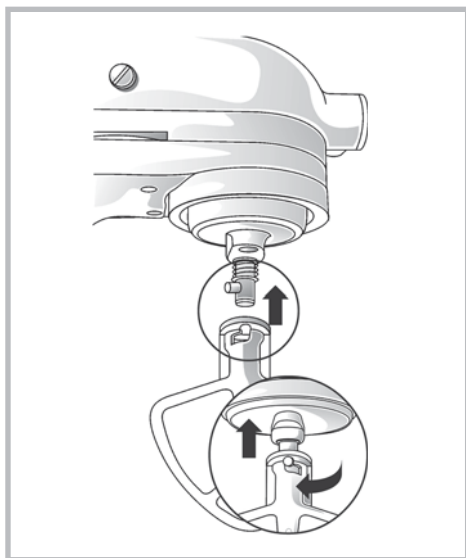
3. Incline a parte superior da batedeira para trás.



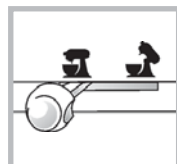
4. Abasteça a tigela com os alimentos que serão processados e encaixe-a na base do suporte, girando no sentido horário até travá-la.



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. Abaixe 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.



8. Conecte o plugue em uma tomada que esteja de acordo com a voltagem da batedeira (127 V). A não obediência desta norma pode causar danos irreparáveis ao produto além de causar acidentes.
9. Coloque a alavanca de controle de velocidade na posição 1 STIR (liga), no início do funcionamento, 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

### 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.

**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.

### 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.

## 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

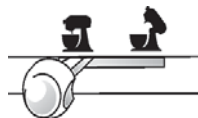
Sua batedeira mistura mais rápido e de forma mais homogênea que qualquer outra batedeira elétrica. Portanto, o tempo de mistura da maioria das receitas deve ser ajustado, para evitar que a massa passe do ponto. Por exemplo, para bolos, o tempo de mistura pode ser diferente do indicado para outras batedeiras.

**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:

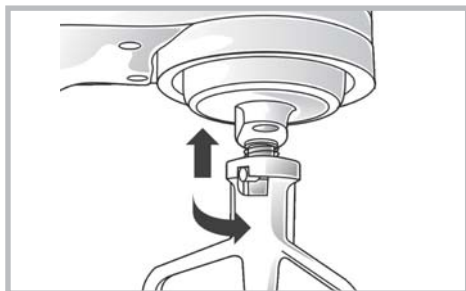
- A tigela e os batedores foram desenvolvidos para proporcionar mistura homogênea, mas caso você julgue necessário utilizar a espátula, desligue a batedeira antes de usá-la, para evitar que os batedores atinjam suas mãos.
- Tome cuidado ao tocar a parte superior da batedeira porque, apesar do aquecimento 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.

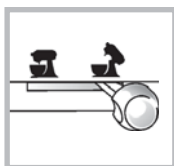
6. Retire o batedor segurando-o pela haste, empurre-o e gire-o no sentido horário ao mesmo tempo. Por fim, puxe-o para baixo.



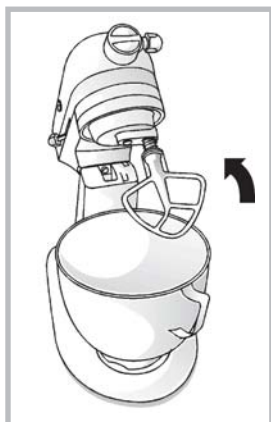
### PARA DESLIGAR A SUA BATEDEIRA

1. Retorne gradualmente à velocidade 1 STIR (liga).
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.

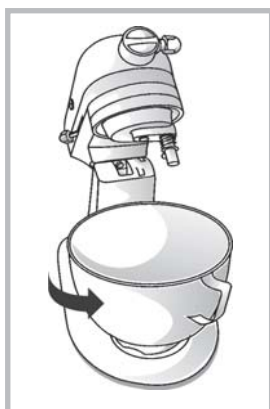
4. Coloque a alavanca TRAVA/DESTRAVA da batedeira na posição destravada.



5. Incline a parte superior da batedeira para trás.



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.



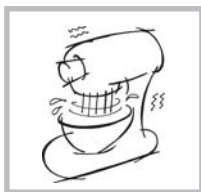
O protetor de respingos pode ser usado para ajudar a adicionar os ingredientes.



**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

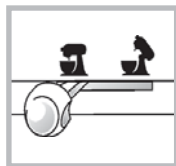
A tigela, o batedor plano e o batedor tipo “gancho” podem ser lavados em uma lava-louça automática. Ou, limpe cuidadosamente em água quente ensaboada e enxágüe completamente antes de secar. O globo deve ser lavado manualmente e seco imediatamente. Não lave o globo em uma lava-louças. Não guarde os batedores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

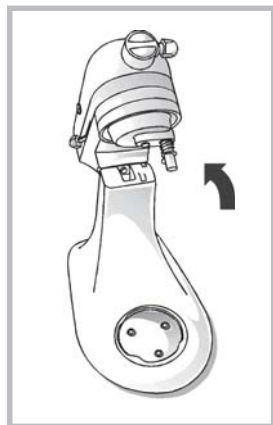
#### AJUSTE DA ALTURA DO BATEDOR

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:

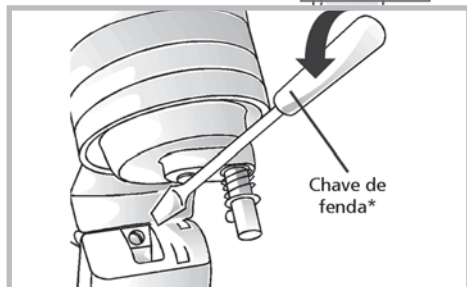
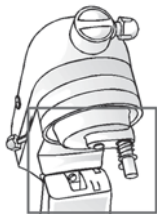
1. Verifique se a alavanca de controle de velocidade está em OFF/0 (desligar) e se o plugue da batedeira está desconectado da tomada.
2. Coloque a alavanca TRAVA/DESTRAVA da batedeira na posição destravada.



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

## INFORMAÇÃO AMBIENTAL

A KitchenAid comercializa produtos que atendem à legislação que regula a restrição e controle de substâncias nocivas ao meio ambiente.

### 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](http://www.kitchenaid.com.br)

## 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 da Central de Relacionamento 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**, pressão 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 conseqüência 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 conseqüências 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



