

**MIXER
KEB25**

KitchenAid

AVISOS DE SEGURANÇA.....	4
INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA	4
POR ONDE COMEÇO	5
Condições Elétricas	5
ACESSÓRIOS DO MIXER	6
GUIA DE PEÇAS E CARACTERÍSTICAS	7
Características do Mixer	7
COMO USAR O SEU MIXER	8
Montando o Mixer	8
Haste Giro-Trava	9
Batedor	10
Processador	11
Usando o Processador	12
DICAS DE OPERAÇÃO.....	12
GUIA DE ACESSÓRIOS.....	13
CUIDADOS E LIMPEZA.....	14
QUESTÕES AMBIENTAIS.....	14
ASSISTÊNCIA TÉCNICA OU DE MANUTENÇÃO	15
DADOS TÉCNICOS.....	15
TERMO DE GARANTIA.....	17

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 riscos 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

Quando utilizar eletrodomésticos, precauções básicas de segurança sempre devem ser seguidas, incluindo as que seguem:

1. Leia todas as instruções.
2. Para evitar o risco de choque elétrico, não coloque o mixer dentro da água ou de outros líquidos.
3. Tome muito cuidado quando usar qualquer eletrodoméstico próximo de crianças.
4. Retire da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar.
5. Evite o contato com peças móveis.
6. Não opere qualquer eletrodoméstico com o cabo de alimentação danificado, após mau funcionamento ou após uma queda ou se, de alguma forma, estiver danificado. Leve o eletrodoméstico à Assistência Técnica Autorizada mais próxima para que seja examinado, consertado ou para ajustes elétricos ou mecânicos.
7. O uso de acessórios não recomendados ou não vendidos pela KitchenAid pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
8. Não use em ambientes externos.
9. Não deixe o cabo de alimentação pender da borda da mesa ou do balcão.
10. Mantenha as mãos e utensílios longe das lâminas ou discos móveis enquanto estiver processando alimentos a fim de reduzir o risco de ferimentos graves a pessoas ou danos ao mixer. Um raspador pode ser usa-do, mas somente quando o mixer não estiver funcionando.
11. As lâminas são afiadas. Manuseie com cuidado.
12. Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque a lâmina de corte ou os discos sobre a base, sem antes colocar a tigela adequadamente no lugar.
13. Certifique-se de que a tampa está seguramente travada antes de operar o eletrodoméstico.
14. Nunca coloque os alimentos com a mão. Sempre use o socador.
15. Não tente anular o mecanismo de intertravamento da tampa.
16. Este produto foi projetado somente para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

POR ONDE COMEÇO?

CONDIÇÕES ELÉTRICAS

⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Conecte o plugue do produto a uma tomada adequada.

Não use adaptadores ou T's.

Não use extensões elétricas.

Não seguir estas instruções pode trazer risco 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.

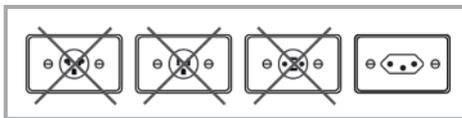
Conexão à tomada:

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

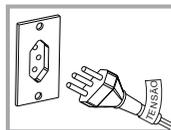
A instalação elétrica da sua residência deve ter uma tomada de força apropriada para este tipo de plugue.

Se não tiver, providencie a instalação de uma por um electricista habilitado.

Utilize o tipo de tomada adequado ao plugue de seu mixer, conforme imagem abaixo:

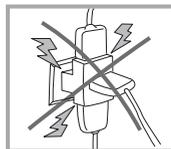


Antes de ligar seu mixer, verifique se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta de dados técnicos do produto. Esta mesma informação está indicada na etiqueta fixada próxima ao plugue do cabo de alimentação de seu mixer.

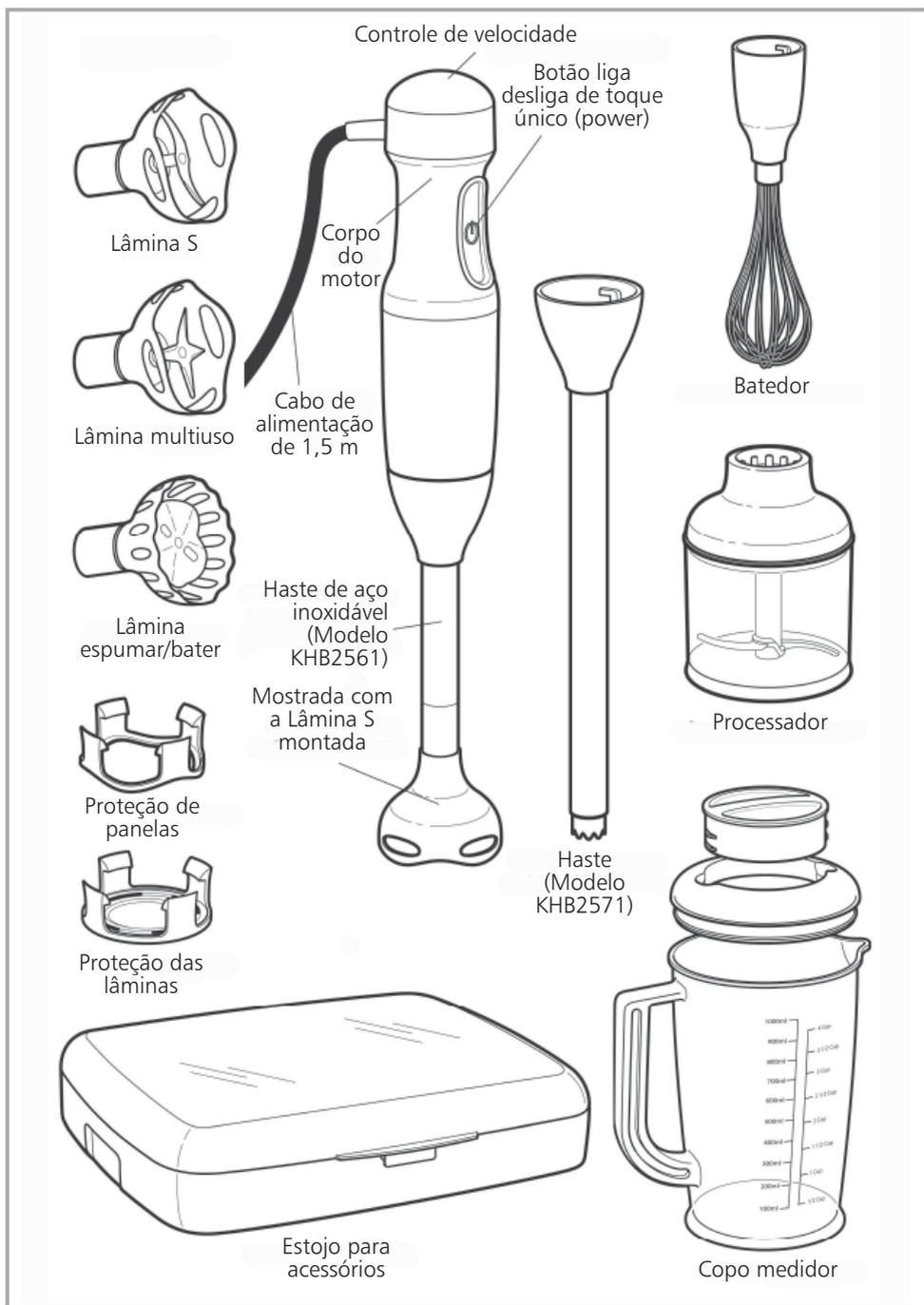


IMPORTANTE:

- Caso seja necessário ligar o modelo do mixer 127V em tensão 220V, utilize um estabilizador de 750 VA.
- Nunca conecte o seu mixer 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 do seu mixer 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 1000 watts, entre o mixer e a tomada.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído. Entre em contato com a **Central de Relacionamento KitchenAid**.



ACESSÓRIOS DO MIXER



GUIA DE PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

CARACTERÍSTICAS DO MIXER

Botão controle de velocidade:

Velocidades variadas oferecem melhor controle de processamento para uma variedade de alimentos, bebidas e sopas.

Botão liga-desliga de toque único (Power):

Ligue o mixer mantendo a tecla POWER pressionada enquanto estiver usando o aparelho. Para desligar o mixer, solte a tecla power.

Corpo do motor:

Projetado para ser confortável e antiderrapante.

Motor DC potente (não é mostrado):

Projetado para ser silencioso e durável, possibilita excelentes resultados.

Cabo de alimentação – 1,5 m:

Comprido o suficiente para levar o mixer até a área de trabalho ou fogão, o cabo de alimentação é arredondado, sem ranhuras, para fácil limpeza. Uma tira de silicone está inclusa para um bom armazenamento.

Haste de aço inoxidável giro-trava:

Encaixa no corpo do motor com uma simples torção e giro para travar no lugar. Use a haste para o copo medidor e coloque as Lâminas para misturas em recipientes fundos. Todos os acessórios utilizam o mesmo sistema de montagem de giro e travamento.

Batedor:

Otimizado para bater claras e cremes.

Processador:

Perfeito para trabalhos pequenos como picar ervas, nozes e vegetais. O processador inclui uma tigela, lâmina e adaptador. A tigela do processador possui uma base antiderrapante para prevenir movimentação durante o processo de picar.

Copo medidor (1 litro):

Copo medidor livre de BPA, com prática alça e tampa anti-respingos.

Lâminas:

Com as três Lâminas intercambiáveis, você sempre terá a ferramenta certa para vários tipos de tarefas: picar gelo, cortar carnes cozidas e espumar leite. O mixer da KitchenAid® atende todas as suas necessidades.

Proteção de painéis:

Protege seus utensílios de cozinha, encaixando nas lâminas.

Proteção das lâminas:

Protege as lâminas quando não estiverem em uso.

Estojo para acessórios:

Mantém os acessórios organizados, com interior removível para fácil limpeza.

COMO USAR O SEU MIXER

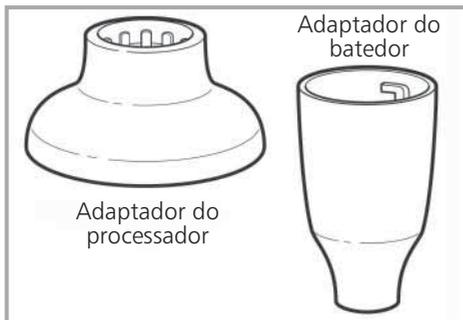
MONTANDO O MIXER

Antes de usar o mixer KitchenAid® pela primeira vez, limpe o corpo do motor e os adaptadores dos acessórios com um pano limpo e úmido para remover pó ou sujeiras. Detergente neutro pode ser usado, mas não use produtos de limpeza abrasivos.

NOTA: Não imergir o corpo do motor ou os adaptadores em água.

Seque com um pano macio. Lave todos os acessórios à mão ou na lavadora de louças. Seque bem.

NOTA: Sempre certifique-se de desconectar o cabo de alimentação da tomada antes de montar os acessórios.

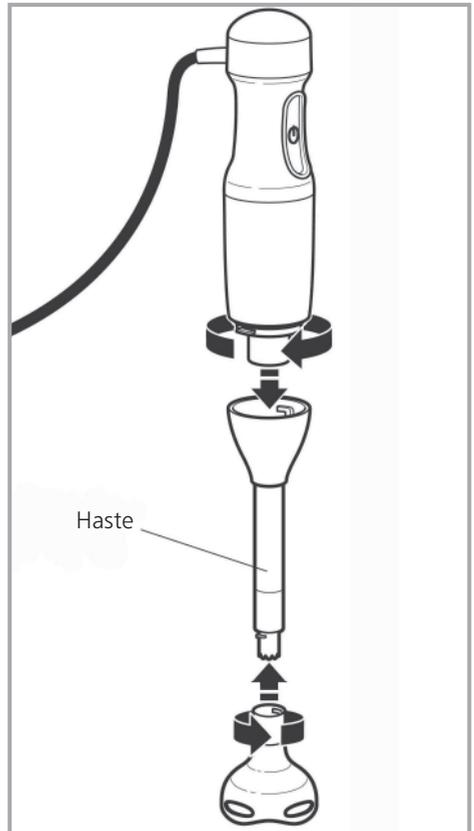


Proteção de lâminas:

Encaixa facilmente nas lâminas e as protege quando o mixer não estiver em uso.

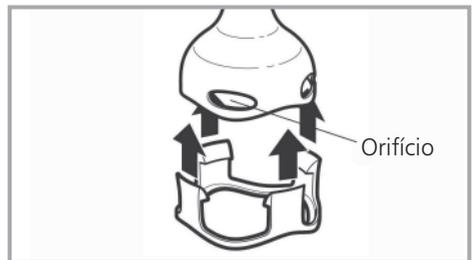


NOTA: Certifique-se de que a proteção de lâminas esteja montada com os cliques de montagem posicionados entre os orifícios nas lâminas.



Proteção de painéis :

A proteção de painel encaixa em qualquer lâmina inclusa e protege o mixer e seus utensílios de cozinha.

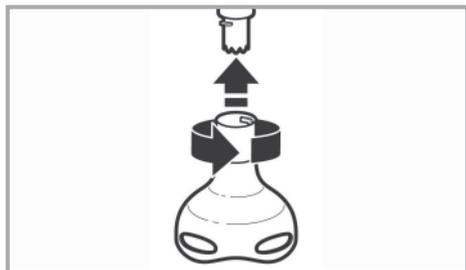


NOTA: Certifique-se de que a proteção de painéis esteja montada com os cliques de montagem posicionados entre os orifícios nas lâminas.

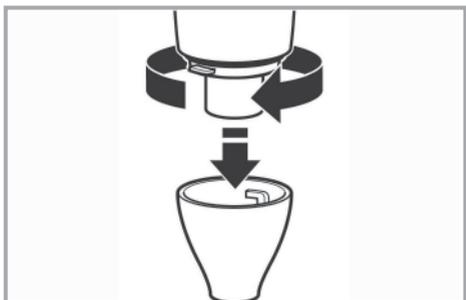
HASTE GIRO-TRAVA

Use a haste para smoothies, milk shakes, sopas, vegetais cozidos ou papinha de bebê.

1. Insira a haste na lâmina (veja “Guia de Acessórios”) e gire para travar até ouvir um clique.



2. Insira a haste no corpo do motor e gire para travar até ouvir um clique.

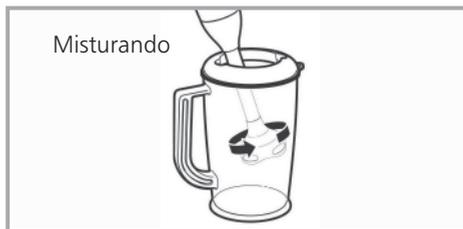


3. Coloque o plugue do cabo de alimentação na tomada.
4. Ajuste o mixer na velocidade 1. Ajuste a velocidade girando o controle de velocidade na parte superior do mixer.
5. Coloque o mixer na mistura.

NOTA: O mixer somente deve ser imerso em líquidos até a extensão do acessório. Não submergir além da linha de junção do acessório da haste. Não emergir o corpo do motor em líquidos ou outras misturas.

6. Pressione o botão power para iniciar o mixer.
7. Quando terminar de fazer a mistura, solte o botão power antes de retirar o mixer da mistura.
8. Desconecte da tomada imediatamente após o uso, antes de remover ou trocar os acessórios.

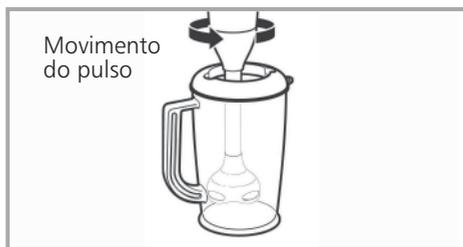
Insira o mixer com a haste montada em ângulo no copo medidor contendo os ingredientes. Use a sua mão livre para cobrir a parte superior do copo medidor para melhor estabilidade e para evitar respingos. Lembre-se de parar o mixer antes de removê-lo do copo para evitar respingos.



Repouse o mixer momentaneamente na parte inferior do copo medidor e então segure em ângulo e lentamente puxe-o contra a lateral do copo medidor. Quando o mixer estiver sendo erguido, você perceberá que os ingredientes no fundo do copo medidor serão erguidos. Quando os ingredientes não estiverem mais sendo erguidos do fundo, retorne o Mixer no fundo do copo medidor e repita o processo até que os ingredientes estejam na consistência desejada.

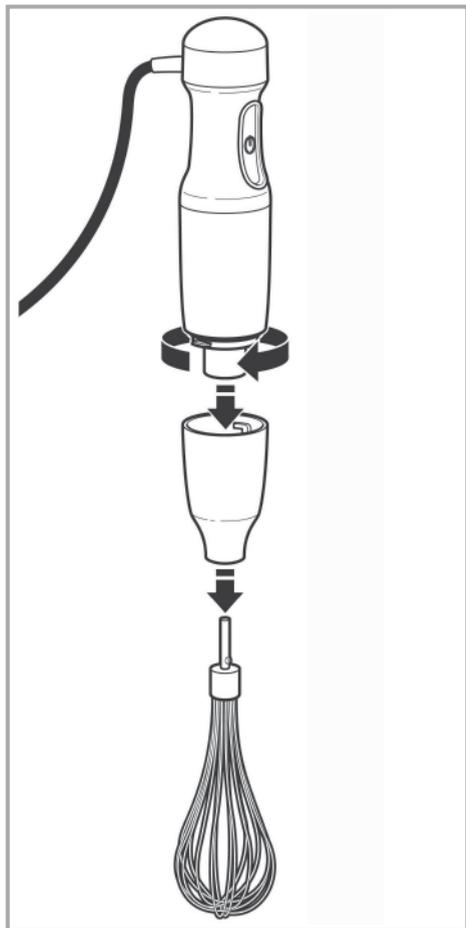


Com um movimento circular leve do seu pulso, erga o mixer levemente e deixe-o cair novamente nos ingredientes. Deixe com que o movimento do seu pulso e o peso do mixer façam o trabalho.



BATEDOR

Use o batedor para bater cremes, claras de ovo, misturar pudins instantâneos, vinagretes, musse, ou para fazer maionese.



1. Insira o batedor no adaptador do batedor.
2. Insira o adaptador do batedor no corpo do motor e gire para travar até ouvir um clique. O adaptador ajusta automaticamente o batedor na velocidade adequada para bater.
3. Coloque o plugue do cabo de alimentação na tomada.
4. Inicie o mixer na velocidade 1. Ajuste a velocidade girando o controle de velocidade na parte superior do mixer.
5. Coloque o mixer na mistura.

O batedor de aço inoxidável pode arranhar ou estragar revestimentos antiaderentes; evite usar o batedor em utensílios de cozinha antiaderentes.

NOTA: O mixer somente deve ser imerso em líquidos até a extensão do acessório. Não submergir além da linha de junção do adaptador do batedor. Não emergir o corpo do motor em líquidos ou outras misturas.

Para prevenir respingos, use o batedor em recipientes ou panelas fundas

6. Pressione o botão power para iniciar o mixer.
7. Quando o processo de bater estiver completo, solte o botão power antes de retirar o mixer da mistura.
8. Desconecte da tomada imediatamente após o uso, antes de remover ou trocar os acessórios.

⚠️ ADVERTÊNCIA

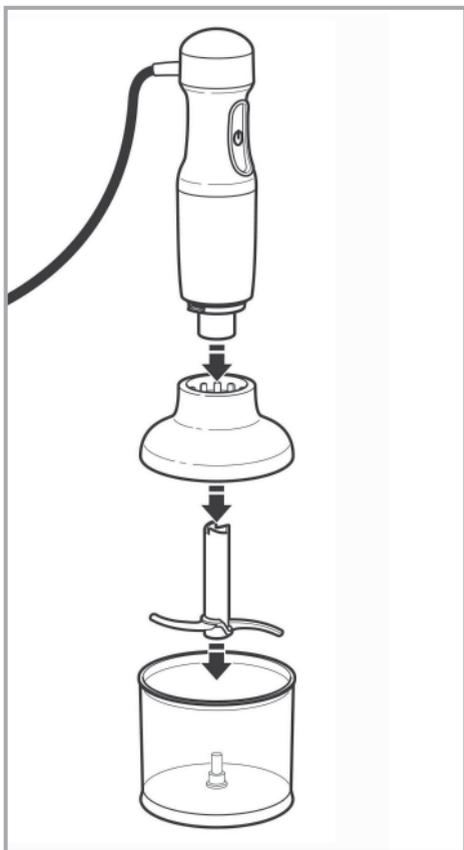
Perigo de Corte.

Manuseie as lâminas com cuidado.

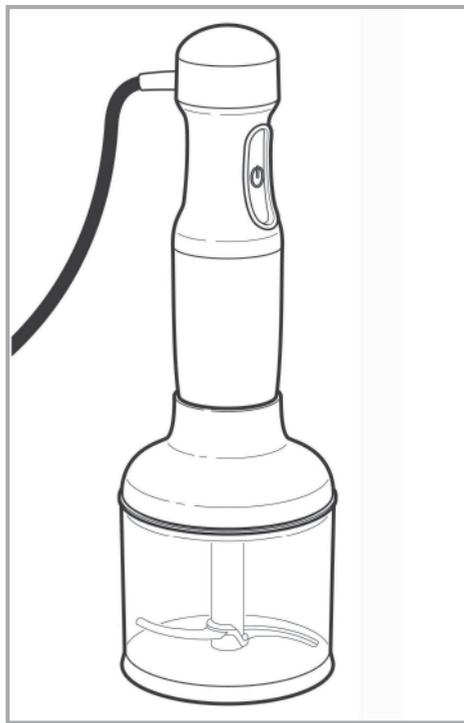
O não cumprimento desta instrução pode resultar em ferimentos por corte.

Use o processador para picar pequenas quantidades de alimento tais como carne cozida, queijo, vegetais, ervas, biscoitos, pães e nozes.

1. Insira a lâmina do processador na tigela do processador.



2. Adicione pedaços pequenos de alimentos na tigela.
3. Insira o processador na tigela do processador.
4. Alinhe a tigela do processador com o corpo do motor e pressione os dois juntos.
5. Com uma mão, segure o corpo do motor e com a outra segure a tigela do processador enquanto estiver processando.



6. Pressione o botão POWER para iniciar o mixer. Para melhores resultados, "pulse" o botão Power, pressionando-o e soltando-o até que os ingredientes atinjam a consistência desejada.
7. Quando a operação de cortar estiver completa, solte o botão power.
8. Remova o corpo do motor do processador.
9. Desconecte da tomada imediatamente após o uso, antes de remover ou trocar os acessórios.

USANDO O PROCESSADOR

Alimentos	Quantidade	Preparo	Velocidade	Tempo(*)
Carnes	200 g	Cortar em cubos de 2 cm	5	15 seg
Amêndoas/nozes	200 g	Colocar inteiro	3	25 Seg
Alho	10 - 12 dentes	Colocar os dentes inteiros	3	15 Seg
Cebola	100 g	Cortar em quatro	3	15 Seg
Queijo	100 g	Cortar em cubos de 1 cm	5	30 Seg
Ovos cozidos duros	2	Colocar os ovos inteiros	4	3 Pulsos
Cenoura	200 g	Cortar uma cenoura média em 4	3	15 Seg
Ervas	50 g	Remova os talos	4	15 Seg

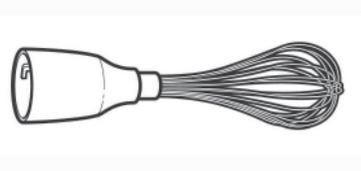
(*) Os tempos de processamento e as velocidades são aproximados.

O uso poderá variar, dependendo da qualidade dos alimentos e do tamanho de corte desejado.

DICAS DE OPERAÇÃO

- Corte alimentos sólidos em pedaços pequenos para melhor misturar ou cortar.
- O mixer está equipado com uma proteção térmica para altas temperaturas de operação. Caso o mixer pare repentinamente durante o uso, desconecte da tomada e espere 10 minutos para reprogramar automaticamente.
- Para evitar respingos, insira o mixer na mistura antes de pressionar o botão power. Solte o botão power antes de retirar o mixer da mistura.
- Quando estiver misturando em uma panela ou no fogão, remova a panela do elemento de aquecimento para proteger o mixer de superaquecimento.
- Para uma melhor operação de mistura, segure o mixer em ângulo e mova-o devagar para cima e para baixo dentro do recipiente. Não fique batendo o mixer na mistura.
- Para prevenir transbordamento, deixe um espaço no recipiente para a mistura subir enquanto estiver usando o mixer.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação extralongo do mixer não esteja estendido sobre um elemento de aquecimento quente.
- Não deixe o mixer apoiado numa panela quente ou sobre o fogão quando não estiver em uso.
- Remova itens duros como sementes de frutas ou ossos da mistura antes de executar uma operação de corte ou mistura para ajudar a prevenir danos às lâminas.
- Não use o mixer para processar grãos de café ou temperos duros como noz-moscada. O processamento destes alimentos pode danificar as lâminas do mixer.
- Não use o copo medidor ou a tigela do processador no forno de micro ondas.
- O Batedor de aço inoxidável pode arranhar ou estragar revestimentos antiaderentes; evite usar o batedor em utensílios de cozinha antiaderentes.
- Para prevenir respingos, use o batedor em recipientes ou panelas fundas.

GUIA DE ACESSÓRIOS

Acessório	Melhor para
<p data-bbox="92 209 197 233">Lâmina S</p>  <p>A line drawing of a blade with a central cutting edge and two side blades, mounted on a cylindrical base.</p>	<p data-bbox="583 225 857 248">Misturar, triturar, purê:</p> <p data-bbox="583 264 1020 336">Smoothies, milk shakes, vegetais cozidos, sopas, molhos, gelo, papinhas de bebê, glâcês, gelo moído.</p>
<p data-bbox="92 443 284 467">Lâmina multiuso</p>  <p>A line drawing of a blade with a central cutting edge and four side blades, mounted on a cylindrical base.</p>	<p data-bbox="574 459 641 483">Picar:</p> <p data-bbox="574 499 1014 547">Carnes cozidas, molho de carne, liquidificar frutas, moer, gelo moído.</p>
<p data-bbox="92 678 351 702">Lâmina espumar/bater</p>  <p>A line drawing of a blade with a central cutting edge and a series of small, rounded teeth around the perimeter, mounted on a cylindrical base.</p>	<p data-bbox="583 694 824 718">Espumar e misturar:</p> <p data-bbox="583 734 1020 805">Milk latte, frappés, cappucino, massa de bolo, massa de panqueca, mistura de muffin, leite, massa de muffin.</p>
<p data-bbox="92 912 185 936">Batedor</p>  <p>A line drawing of a whisk with a cylindrical handle and a series of thin, curved wires forming a bowl shape.</p>	<p data-bbox="583 928 874 952">Bater, emulsionar, aerar:</p> <p data-bbox="583 984 1020 1032">Pudim, claras, maionese, vinagrete, musse, molho holandês, creme de leite fresco.</p>
<p data-bbox="92 1147 232 1171">Processador</p>  <p>A line drawing of a food processor with a cylindrical body, a lid, and a central blade assembly.</p>	<p data-bbox="583 1163 650 1187">Picar:</p> <p data-bbox="583 1203 1020 1315">Pedacos de biscoito, vegetais, queijo parmesão, amendoim, molho salsa, ovos cozidos duros, farinha de rosca, ervas, carnes cozidas, molho de carne, liquidificar frutas, moer.</p>

CUIDADOS E LIMPEZA

1. Desconecte o mixer da tomada antes de limpar.
2. Remova os adaptadores e acessórios, girando-os (veja a seção “Como Usar o seu Mixer”).
3. Limpe o corpo do motor e os adaptadores com um pano úmido. Detergente neutro pode ser usado, mas não use produtos de limpeza abrasivos.
4. Limpe o cabo de alimentação com um pano macio e ensaboado, então com um pano úmido. Seque com um pano macio.
5. Lave o adaptador do processador e o adaptador do batedor à mão em água quente com sabão.
6. Seque a haste e a Lâmina com um pano seco.

NOTA: Não imergir o corpo do motor ou os adaptadores em água.

ACESSÓRIOS DO MIXER

Lave a haste, o copo medidor, a tampa, o batedor, a tigela do processador, a lâmina e a base antiderrapante em água quente com sabão ou no raque superior da lavadora de louça. Seque bem.

NOTA: Não coloque o batedor ou os adaptadores do processador na lavadora de louça.

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 do seu mixer os números podem ser encontrados na etiqueta, que está localizada na parte inferior do mixer, para visualizá-la, vire o mixer 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

KEB25

Dimensão sem embalagem (A x L x P em mm)	445 x 275 x 325
Dimensão com embalagem (A x L x P em mm)	417 x 554 x 275
Tensão/Voltagem (V)	127
Frequência (Hz)	60
Potência (w)	280
Corrente (A)	6
Volume (litros)	2,8
Peso líquido (kg)	10,3
Peso bruto (kg)	14,3

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 consequentes 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 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;

- As peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, produtos riscados e amassados, 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

KitchenAid