

KitchenAid

STAND BLENDER

KUA20A*

Manual de instruções



W11754812E

PARTS AND FEATURES



- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Lid Center Cap | 5. Base |
| 2. Lid | 6. Function Buttons On/Off, Smoothie, Ice
Crush, Clean |
| 3. Jar (68 oz/2 L capacity) | 7. Precision Control Knob |
| 4. Glass Jar* (62 oz/1.85 L capacity) | |

*Only available Glass Jar model as an accessory 5K5BJA71 / KUC20.

PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Be careful if hot liquid is poured into the Blender as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.
2. If the supply cord is damaged, it must be replaced by KitchenAid, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
3. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
4. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Blender Base in water or other liquid.
5. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

6. Turn the appliance off (On/Off), then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Avoid contacting moving parts.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. See the Warranty and Service Information for further details provide in this guide.
9. Do not use the appliance outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
11. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Blender. A scraper may be used but must be used only when the Blender is not running.
12. Blades are sharp. Handle carefully.
13. Always operate Blender with Lid in place.
14. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
15. When blending hot liquids or ingredients, Lid Center Cap shall remain in place over the lid opening. Always start on lowest speed and slowly ramp to desired speed when blending hot liquids or ingredients.
16. The use of attachments or accessories, including canning jars, not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock or injury to persons.
17. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
18. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farmhouses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

1700 PEAK POWER

DISCLAIMER: Laboratory measurement of peak input wattage, not the operational power at the blade; UL rated at 1200 watts.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Voltage: 127 V~ / 220 – 240 V~

Frequency: 60 Hz

NOTE: This Blender is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way.

If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

GETTING STARTED

BLENDER FUNCTION GUIDE

This Blender offers precise control with 10 variable speeds and a Pulse function, allowing you to customize your blending for any recipe. Convenient pre-programmed settings include Smoothie, Ice Crush, and Clean. The Precision Control Knob also houses the Pulse function, giving you even more flexibility. Since different recipes may require specific speeds for optimal results, we encourage you to experiment and discover the perfect setting for your favorite blends.

SETTING	DESCRIPTION	BLENDING TIME (MINUTES: SECONDS)	SUGGESTED ITEMS TO BLEND
Pulse	Allows precise control of the duration and frequency of blending.	Manual	Salsa, crumb topping, chopped nuts, fruits or vegetables & more.
Variable Speed (1–10)	Manual speeds offer ultimate control of the Blender.	1:00	900 ml of water and 600 g of carrots (Considering a 1.85 L or 2L jar).
Ice Crush	The Blender runs at optimal speed to crush ice.	00:30	To crush and chop ice without adding any liquid ingredients.
Smoothie	The Blender will operate at the high speed to make purées of items or ingredients.	00:45	Fruits, vegetables, ice cream and yogurt into thick smoothie, blended drinks and milkshakes, etc.
Clean	Quick pulses of power and high speeds work to clean the Blender Jar.	00:15	Half of the Jar filled with warm water and 1-2 drops of dish soap.

PRODUCT USAGE

PREPARING THE BLENDER FOR USE

Before using your Blender for the first time, wipe clean Blender Base with a warm damp cloth. Dry with a soft cloth. Wash Blender Jar, Lid, and Lid Center Cap in warm, sudsy water (see "Care and Cleaning" section). Rinse parts and wipe dry. Be sure the countertop beneath the Blender and surrounding areas are dry and clean.

IMPORTANT: When moving your Blender, always support/lift from the Blender Base. The Base will become disengaged from Jar if carried by Blender Jar or Blender Jar handle only.

USING THE BLENDER

1. Place the Blender Jar by always using the front right side of the handle towards the Precision Control Knob. Make sure that it is fully seated in the Base.



2. Place the ingredients into Jar. Add liquids first, then soft foods, then leafy greens, and ice or frozen items last.



NOTE: Do not fill Blender Jar past the top-most measurement mark. Only place 40 oz maximum of hot liquid in Jar.

3. Secure the lid firmly, ensuring the extended portion of the lid is positioned over the handle, as shown in the image and twist the Lid Center Cap onto the lid to lock it in place before blending. Before operating the Blender, make sure the Jar is properly positioned on the Blender Base. Then, plug the Blender into a grounded outlet.



4. Press the On/Off button and from there either select one of the preset functions or rotate the Precision Control Knob clockwise for variable speed. To use the Pulse function simply turn the dial counterclockwise.



5. When blending hot liquids or ingredients, place the Lid securely on the the Jar and lock the Center Cap in place. It is recommended to operate only on speed 1 while blending hot liquid or food.



- When finished, turn the Blender off by pressing the On/Off button. Unplug the Blender before removing the Blender Jar.

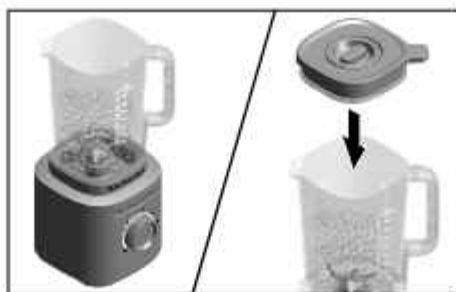


IMPORTANT: Allow the Blender to fully stop before removing the Lid, Blender Jar, or pouring out your blended ingredients.

USING PULSE

The Blender offers a Pulse function. When turning the Precision Control Knob to Pulse, it allows you to manually control short bursts of high speed blending.

- Place ingredients or ice cubes into the Blender Jar. Secure the lid firmly, ensuring the extended portion of the lid is positioned over the handle, as shown in the image with Lid Center Cap on Blender Jar.



- Turn and hold the Precision Control Knob from (•) to Pulse function. Use the Pulse function for ice crushing. This provides maximum blending power. Control the blending duration by holding the Precision Control Knob in the Pulse position. Release the Precision Control Knob to (•) to stop the Blender. See the "Blender Function Guide" section for further details.



NOTE: For variable speeds (from 1 to 10), the Blender will stop automatically after 3 minutes of run time. For preset recipe programs, the Blender will automatically stop blending once the cycle is complete.

NOTE: The Precision Control Knob should be turned to (*) position when use preset function. During the preset function operation, turning the Precision Control Knob can change the preset function to manual control.

TIP : Use half of standard ice cube tray or 7-8 standard ice cubes at a time for blending. The Ice Crush function has been optimized to crush and chop ice without adding any liquid ingredients.

CARE AND CLEANING

IMPORTANT: Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

CLEANING THE BLENDER AND ACCESSORIES

Clean the Blender and accessories thoroughly after every use.

NOTE: To avoid damaging the Blender, do not immerse the Blender Base or cord in water. To avoid scratching the Blender, do not use abrasive cleansers or scouring pads.

1. Remove any remaining contents from the Jar. Fill half of the Jar with warm water, and add 1 or 2 drops of dish-washing liquid. Place the Blender Jar on the base. Make sure the Blender Jar is fully seated in the base. Secure the Lid on the Jar, press the Clean function, and run the Blender for 15 seconds cleaning. Remove the Blender Jar, empty contents and rinse with warm water.



2. The Lid, Jar Assembly, Lid Centre Cap can be cleaned in the top rack of a dishwasher. **NOTE:** For best results, store the jar without the lid to air out any odors.



3. To clean the Blender Base and cord: Unplug the Blender before cleaning. Wipe clean the base and the cord with a warm, damp cloth and dry with a soft cloth.



FOR DETAILED INFORMATION ON OPERATING AND CLEANING THE BLENDER

Visit www.kitchenaid.com/quickstart for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to clean your Blender. For additional instructions refer online Product Guide, videos, inspiring recipes, warranty information and tips on how to clean and operate your Blender.

TROUBLESHOOTING

If your Blender malfunctions or fails to operate

PROBLEM	SOLUTION
If Blender fails to start	Check if the Blender is securely plugged into a grounded 3 prong outlet.
	If you have a circuit breaker box, make sure the circuit is closed.
Blender shuts off during operation after running continuously for 3 minutes.	If the Blender has shut off automatically after running for 3 minutes, reset the knob to (*) to continue with normal operation. The Blender has an auto-shutoff feature as a safety precaution.
Blender shuts off during operation before the automatic 3 minutes shutoff.	If the Blender has been operating in back-to-back cycles under a heavy load, turn off and unplug the machine and allow it to cool completely. If the Blender still does not work after cooling down, please call the service 800 number.

PROBLEM	SOLUTION
If ingredients are stuck or not blending	Unplug the Blender. Remove the Jar and use a spatula to rearrange ingredients in the Jar.
If Blender stops while blending and the white LED ring flashes rapidly	An error is detected in the Blender. Contact an authorized service center for assistance. Please see the "Limited Warranty and Service" sections.
If the white LED ring is off	10 minutes of no activity will make the Blender go into sleep mode. To wake up the Blender, press (On/Off) button.

PEÇAS E FUNÇÕES



- | | |
|---|---|
| 1. Cobertura do centro da tampa | 5. Base |
| 2. Tampa | 6. Botões de função liga/desliga (On/Off), Smoothie, trituração de gelo (Ice Crush), limpar (Clean) |
| 3. Jarra(68 oz/2 L de capacidade) | 7. Botão de controle de precisão |
| 4. Jarra de vidro* (62 oz/1,85 L de capacidade) | |

*Disponível apenas como acessório para o modelo de copo de vidro 5KSBJA71 / KUC20.

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e o seu produto contêm 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.

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos elétricos, algumas precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas, incluindo as seguintes:

1. Tenha cuidado quando colocar líquidos quentes no liquidificador, já que ele pode ser ejetado do aparelho devido à vaporização repentina.
2. Se o fio elétrico apresentar danos, ele precisa ser substituído pelo fabricante, seu serviço autorizado ou pessoa igualmente qualificada para se evitar uma situação de perigo.
3. Leia todas as instruções. O uso incorreto do aparelho pode resultar em ferimentos pessoais.
4. Para proteção contra riscos de choque elétrico, não coloque a base do liquidificador sobre a água ou outros líquidos.

5. Este aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou sem experiência e conhecimento, a menos que as mesmas recebam supervisão e instruções de uso do aparelho de uma pessoa responsável por sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
6. Desligue o aparelho (On/Off), e o desconecte da tomada, quando ele não estiver em uso, antes de montar ou desmontar peças e antes da limpeza. Para desconectar, segure pelo plugue e puxe-o da tomada. Nunca puxe pelo fio.
7. Evite o contato com as partes móveis.
8. Não opere nenhum aparelho com um cabo ou tomada danificado ou após o mau funcionamento do equipamento, ou se ele cair ou for danificado de alguma maneira. Consulte as Informações de Garantia e Assistência para obter mais informações sobre inspeção, reparo ou ajuste.
9. Não utilize o aparelho em áreas externas.
10. Não deixe fiação pendurada sobre a beira da mesa ou balcão.
11. Mantenha as mãos e utensílios fora da jarra enquanto o liquidificador estiver funcionando para reduzir os riscos de ferimentos graves ou danos ao liquidificador. Um raspador pode ser usado, mas somente quando o liquidificador não estiver funcionando.
12. As lâminas são afiadas. É necessário tomar cuidado ao manusear as lâminas cortantes afiadas, ao esvaziar o copo e durante a limpeza.
13. Sempre opere o Liquidificador com a tampa em seu lugar.
14. Nunca abandone o aparelho quando ele estiver em funcionamento.
15. Ao misturar líquidos ou ingredientes quentes, o tampo central da tampa deverá permanecer no lugar sobre a abertura da tampa. Quando misturar líquidos ou ingredientes quentes, comece sempre com a velocidade mais baixa e vá aumentando até a velocidade desejada.
16. O uso de anexos ou acessórios, incluindo frascos de conserva, não recomendados nem vendidos pela KitchenAid pode causar incêndios, choques elétricos ou lesões pessoais.
17. Permita que o aparelho esfrie completamente antes de colocar ou remover peças e antes de limpá-lo.

18. Este aparelho deve ser usado para aplicações domésticas e similares como:

- áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho;
- casas de fazenda;
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
- ambientes do tipo alojamento/pousada.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este produto só deve ser utilizado no ambiente doméstico.

POTÊNCIA DE PICO 1700 W

AVISO LEGAL: Medição laboratorial da potência de entrada de pico, não da potência operacional na lâmina; classificação UL de 1.200 watts.

REQUISITOS ELÉTRICOS

Tensão: 127 V~ / 220 – 240 V~

Frequência: 60 Hz

NOTA: Se o plugue não encaixar na tomada, entre em contato com um eletricista qualificado. Não altere o plugue de forma alguma. Não utilize um adaptador.

Não utilize um cabo de extensão. Se o fio elétrico for muito curto, chame um eletricista qualificado ou técnico de assistência para instalar uma tomada perto do aparelho.

O cabo elétrico deve ser colocado de forma que não fique pendurado na bancada ou tampo da mesa, onde possa ser puxado por crianças ou que alguém possa tropeçar nele involuntariamente."

PRIMEIROS PASSOS

GUIA DE FUNÇÕES DO LIQUIDIFICADOR

Este liquidificador oferece controle preciso com 10 velocidades variáveis e uma função pulso (Pulse), permitindo que você personalize sua mistura para qualquer receita. Configurações pré-programadas convenientes incluem Smoothie, trituração de gelo (Ice Crush), limpar (Clean). O Botão de controle de precisão também inclui a função pulso (Pulse), proporcionando a você ainda mais flexibilidade. Como receitas diferentes podem exigir velocidades específicas para resultados ideais, encorajamos você a experimentar e descobrir a configuração perfeita para suas misturas favoritas.

DEFINIÇÃO	DESCRIÇÃO	TEMPO DE MISTURA (MINUTOS: SEGUNDOS)	ITENS SUGERIDOS PARA MISTURA
Pulso (Pulse)	Permite o controle preciso da duração e frequência da mistura.	Manual	Molho, coberturas crocantes, nozes picadas, frutas ou legumes e muito mais.
Velocidade variável (1–10)	As velocidades manuais oferecem o máximo controle do liquidificador.	1:00	900 ml de água e 600 g de cenouras (Considerando um pote de 1,85 ou 2L).
Trituração de gelo (Ice Crush)	O liquidificador funciona na velocidade ideal para tritar gelo.	00:30	Para tritar e picar gelo sem adicionar nenhum ingrediente líquido.
Smoothie	O liquidificador irá operar em alta velocidade para fazer purê de itens ou ingredientes.	00:45	Frutas, legumes, sorvetes e iogurtes em vitaminas espessas, bebidas misturadas e milkshakes, etc.
Limpar (Clean)	Pulsos rápidos de potência e alta velocidade funcionam para limpar a jarra do liquidificador.	00:15	Encha até a metade a jarra com água morna e acrescente 1 ou 2 gotas de detergente de louça.

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

PREPARANDO O LIQUIDIFICADOR PARA USO

Antes de usar o liquidificador pela primeira vez, limpe a base do liquidificador com um pano úmido e quente. Seque com um pano macio. Lave a jarra do liquidificador, a tampa e a cobertura do centro da tampa em água morna com sabão (consulte a seção "Cuidados e limpeza"). Enxague as peças e seque. Certifique-se de que a superfície sob o liquidificador e áreas circundantes estejam secas e limpas.

IMPORTANTE: Ao mover seu liquidificador, segure/levante sempre a partir da base do liquidificador. A base será desacoplada a jarra se transportada apenas pelo fio do liquidificador ou pela sua asa.

UTILIZANDO O LIQUIDIFICADOR

1. Coloque a jarra do liquidificador sempre usando o lado frontal direito da alça em direção ao botão de controle de precisão. Certifique-se de que esteja totalmente encaixado na base.



2. Coloque os ingredientes na jarra. Adicione primeiro os líquidos, depois os alimentos sólidos, depois os vegetais folhosos, e gelo ou itens congelados por último.



NOTA: Não encha a jarra do liquidificador além da marca de medição superior. Coloque no máximo 40 oz/1,18 L de líquido quente na jarra.

3. Feche bem a tampa, certificando-se de que a parte estendida da tampa esteja posicionada sobre a alça, conforme mostrado na imagem, e gire a cobertura do centro da tampa para travá-la no lugar antes de bater. Antes de operar o liquidificador, certifique-se de que a jarra esteja devidamente posicionada na base do liquidificador.



4. Pressione o botão liga/desliga (On/Off) e, a partir daí, selecione uma das funções predefinidas ou gire o botão de controle de precisão no sentido horário para velocidade variável. Para usar a função pulso (Pulse), basta girar o botão no sentido anti-horário.



5. Ao misturar líquidos ou ingredientes quentes, coloque a tampa firmemente na jarra e trave a cobertura do centro no lugar. Recomenda-se operar apenas na velocidade 1 ao misturar líquidos ou alimentos quentes.



6. Quando terminar, desligue o liquidificador pressionando o botão liga/desliga (On/Off). Desconecte o liquidificador antes de retirar a jarra do liquidificador.



IMPORTANTE: Necessário que o liquidificador esteja com o botão na posição desligado para retirar a Tampa, a Jarra ou despejar os ingredientes. Não seguir com esse procedimento orientativo pode acarretar em danos no produto e na perda da Garantia Especial."

UTILIZAÇÃO DO PULSO (PULSE)

O liquidificador oferece uma função pulso (Pulse). Ao girar o botão de controle de precisão para pulso (Pulse), ele permite controlar manualmente rajadas curtas de mistura em alta velocidade.

1. Coloque os ingredientes ou cubos de gelo dentro da jarra do liquidificador. Feche bem a tampa, certificando-se de que a parte estendida da tampa esteja posicionada sobre a alça, conforme mostrado na imagem com a cobertura do centro da tampa no copo do liquidificador.



2. Gire e segure o botão de controle de precisão (*) para a função pulso (Pulse). Use a função pulso (Pulse) para triturar gelo. Isso fornece potência máxima de mistura. Controle a duração da mistura mantendo pressionado o botão de controle de precisão na posição pulso (Pulse). Solte o botão de controle de precisão para (*) para parar o liquidificador. Consulte a seção "Guia de funções do liquidificador" para obter mais detalhes.



NOTA: Para velocidades variáveis (de 1 a 10), o liquidificador irá parar automaticamente após 3 minutos de tempo de funcionamento. Para programas de receita predefinidos, o liquidificador irá parar automaticamente de misturar uma vez que o ciclo esteja completo.

NOTA: O botão de controle de precisão deve ser girado para a posição (*) quando usar a função predefinida. Durante a operação da função predefinida, gire o botão de controle de precisão para alterar a função predefinida para controle manual.

DICA: Use metade da bandeja de cubos de gelo padrão ou 7 a 8 cubos de gelo padrão de cada vez para misturar. O função trituração de gelo (Ice Crush) foi otimizada para triturar e picar gelo sem adicionar ingredientes líquidos.

CUIDADOS E LIMPEZA

IMPORTANTE: Permita que o aparelho esfrie completamente antes de colocar ou remover peças e antes de limpá-lo.

LIMPANDO O LIQUIDIFICADOR E OS ACESSÓRIOS

Limpe o liquidificador e os acessórios de completamente antes de cada uso.

NOTA: Para evitar danificar o liquidificador, não mergulhe a base ou o cabo do liquidificador em água. Para evitar arranhar o liquidificador, não utilize produtos de limpeza ou esfregões abrasivos.

1. Remova qualquer conteúdo restante da jarra. Encha metade da jarra com água morna e acrescente 1 ou 2 gotas de detergente de louça. Coloque a jarra de vidro do liquidificador na base. Certifique-se de que a jarra do liquidificador esteja totalmente encaixado na base. Prenda a tampa na jarra, pressione a função limpar (Clean) e ligue o liquidificador por 15 segundos para limpeza. Remova a jarra do liquidificador, esvazie o conteúdo e enxágue com água morna.



2. A tampa, a cobertura no centro da tampa e o conjunto da jarra podem ser limpos na prateleira superior da máquina de lavar louça. A jarra de vidro* pode ser lavada na prateleira inferior.
- NOTA:** Para obter melhores resultados, guarde a jarra sem a tampa para arejar quaisquer odores.



3. Para limpar a base e a fição do liquidificador: Desconecte o liquidificador da tomada antes de limpá-lo. Limpe a base e o fio com um pano quente e úmido e seque com um pano macio.



PARA OBTER INFORMAÇÕES DETALHADAS SOBRE A OPERAÇÃO E A LIMPEZA DO LIQUIDIFICADOR

Acesse www.kitchenaid.com/quickstart para obter instruções adicionais com vídeos, receitas inspiradoras e dicas sobre como limpar seu liquidificador. Para obter instruções adicionais, consulte o Guia do produto online, vídeos, receitas inspiradoras, informações de garantia e dicas sobre como limpar e operar seu liquidificador.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se o liquidificador apresentar algum defeito ou falha de operação

PROBLEMA	SOLUÇÃO
Se o liquidificador não iniciar	Verifique se o liquidificador está firmemente conectado a uma tomada aterrada de 3 pinos.
	Se você possuir uma caixa de fusível, certifique-se de que o circuito esteja fechado.

*Incluído apenas no modelo de liquidificador com recipiente de vidro KSB2076.

PROBLEMA	SOLUÇÃO
O liquidificador desliga durante a operação após funcionar continuamente por 3 minutos.	Se o liquidificador desligar automaticamente após 3 minutos de funcionamento, coloque o botão em (*) para continuar com a operação normal. O liquidificador tem um recurso de desligamento automático como precaução de segurança.
O liquidificador desliga durante a operação antes do desligamento automático de 3 minutos.	Se o liquidificador estiver operando em ciclos consecutivos sob uma carga pesada, desligue e desconecte a máquina e deixe esfriar completamente. Se o liquidificador ainda não funcionar após o resfriamento, ligue para o número de serviço 800.
Se os ingredientes estiverem presos ou não estiverem misturando	Desconecte o liquidificador. Retire a jarra da base e use uma espátula para reorganizar os ingredientes no copo.
Se o liquidificador parar de misturar e o anel LED branco piscar rapidamente	Um erro é detectado no liquidificador. Entre em contato com o centro de assistência autorizado para obter assistência. Consulte as seções "Garantia limitada e assistência".
Se o anel de LED branco estiver apagado	Dez minutos sem atividade farão o liquidificador entrar no modo de suspensão. Para ativar de novo o liquidificador, pressione o botão liga/desliga (On/Off).

TERMO DE GARANTIA

O seu produto KitchenAid é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 36 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 33 (trinta e três) 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.

Apenas a Rede de Serviços KitchenAid, a Whirlpool S.A., ou a quem ela indicar, serão responsáveis pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia. Neste caso, se defeitos constatados durante o prazo de garantia forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou reparar gratuitamente o seu produto a partir da data da chamada. As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- Não forem observadas as orientações e recomendações do **Manual do Consumidor** quanto à 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**;
- O deslocamento do consumidor até a assistência técnica para eventuais consertos.
- Despesas com instalação do produto realizada por qualquer pessoas/empresas não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos com instalação gratuita informada no manual do Consumidor.
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação.
- **Important: NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR REPARADOS DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS.**
- Recomendamos que no ato da entrega, confira seu produto na presença do transportador. Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal que o acompanha. Caso exista qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega.
- Defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos em salões ou produtos de mostruário. Esses produtos têm garantia de 36 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto.

- Problemas de oxidação/ferrugem causados pelos seguintes fatores:
 1. Instalação em ambientes de alta concentração salina tais como regiões litorâneas;
 2. Instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo;
 3. Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza. Os produtos de limpeza são indicados no Manual do Consumidor.
- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a avaliação na visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- Orientação de uso cuja explicação esteja presente no Manual do Consumidor ou em etiquetas orientativas que acompanham o produto não serão cobradas.
- 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:

- Todo e qualquer avaria de fabricação aparente e de fácil constatação. Somente a garantia de 90 dias cobre avaria de fabricação aparente.
- 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 a garantia de seus produtos além das aqui exploradas.

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 n° 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

©2025 All rights reserved.
Todos os direitos reservados.