



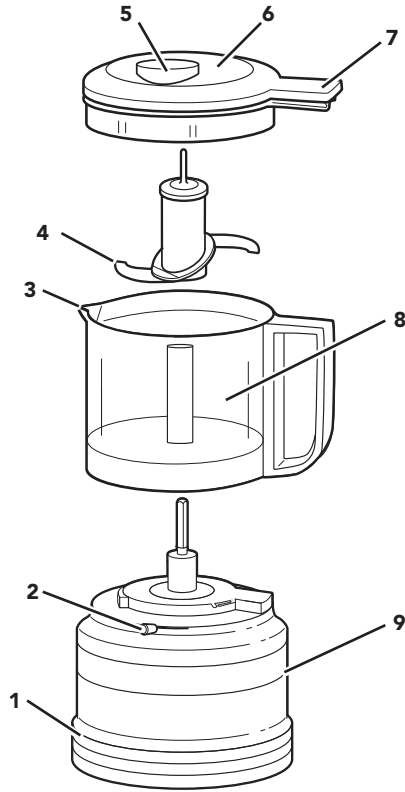
KitchenAid

Mini Processador de Alimentos
KJA03BE, KJA03BS, KJA03BV





PARTS AND FEATURES



- | | | | |
|---|------------------------------------|---|-----------------------|
| 1 | Power Cord Wrap | 6 | Lid |
| 2 | Speed Selection Lever | 7 | PULSE/ON Button |
| 3 | Pour Spout | 8 | Work Bowl with Handle |
| 4 | Stainless Steel Multipurpose Blade | 9 | Heavy-Duty Base |
| 5 | Drizzle Basin | | |





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. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock do not put the appliance in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Turn the appliance 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.
6. Avoid contacting moving parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair or adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use the Food Chopper outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
11. Keep hands and other utensils away from the cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to person or damage to the unit. A scraper may be used but must be used only when the unit is not running.



PRODUCT SAFETY

12. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
13. Blades are sharp. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
14. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
15. Be certain cover is securely locked in place before operating the Food Chopper.
16. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
17. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
18. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices, or other working environments;
 - farmhouses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
19. Be careful if hot liquid is poured into the Food Chopper as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Voltage: 127 - 220 Volts

Frequency: 60 Hz

Wattage: 240 Watts

NOTE: If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.



GETTING STARTED

SPEED RECOMMENDATIONS CHART

Use the Food Chopper to chop raw fruits, vegetables, or nuts and mince parsley, chives, or garlic, etc.

NOTE: For best results, larger food items should be cut to approximately 2.5 cm cubes before processing. This step also allows processing of more food at a single time.

IMPORTANT: Do not process coffee beans or hard spices such as nutmeg, which may damage the Food Chopper.

Food	Preparation	Amount	Speed
Raw Fruits and Vegetables	Cut into 2.5 cm pieces	Up to 350 g (3 cups)	1 or 2
Cooked Fruits and Vegetables	Cut into 2.5 cm pieces	Up to 500 g (2.5 cups)	2
Liquids/ emulsions (such as mayonnaise or salad dressings)	Place dry ingredients or thicker wet ingredients in work bowl; then use the drizzle basin to add oils or liquids to the mixture during use.	Up to 350 ml (1.5 cups)	2
Meat	Meat should be raw, and cut into 2.5 cm pieces for best processing results.	Up to 227 g (0.5 pounds) at one time	1 or 2
Herbs and Spices	Add herbs and spices as they are; no preparation needed.	Up to 150 g (3 cups)	1
Bread, Cookies, Or Crackers	Break bread, crackers, or cookies into pieces that fit into the bowl before processing.	Up to 300 g (3 cups)	1
Nuts	Add nuts as they are; no preparation needed.	Up to 350 g (3 cups)	2

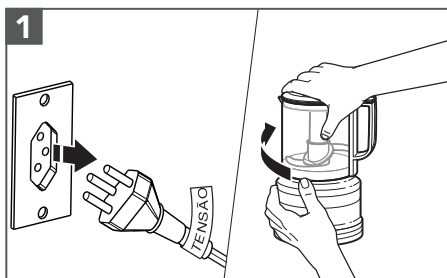
TIP: For better consistency, or to achieve coarsely chopped results, use the Pulse operation.



PRODUCT USAGE

DISASSEMBLING THE PRODUCT

1. Clean all the parts (see 'Care and Cleaning' section).
2. Remove all packaging materials, if present.



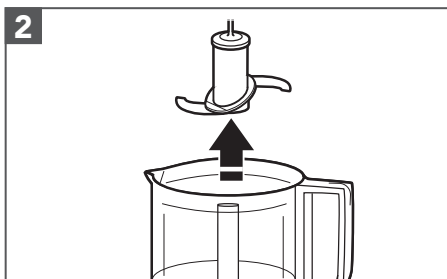
First unplug then, hold the Lid as shown, and rotate it clockwise to unlock. Then, lift the Lid off of the Work Bowl.

! WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.



Pull the blade straight up to remove it from the Work Bowl.

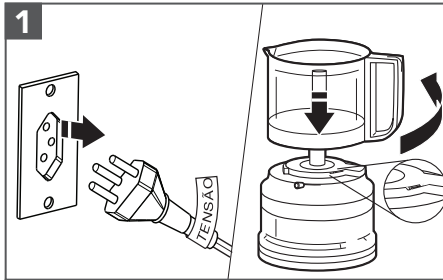


Hold the base steady with one hand, and use the other hand to rotate the Work Bowl clockwise to unlock and lift it off of the base.

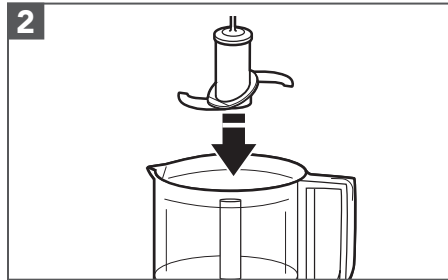


PRODUCT USAGE

ASSEMBLING THE PRODUCT



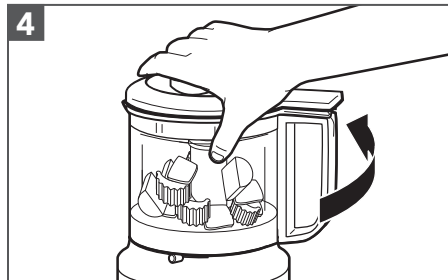
1 First unplug. Rotate the handle 90° counterclockwise to lock into place. When assembled properly, the handle will face the right side.



2 Fit drive adapter over the shaft in the centre of the work bowl, then rotate and lower the drive adapter until it rests at the bottom of the Work Bowl.

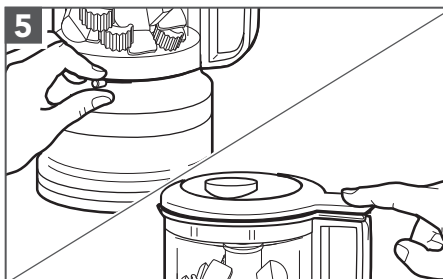


3 Place ingredients. For consistency, cut fruits, vegetables, and meats into 2.5 cm pieces

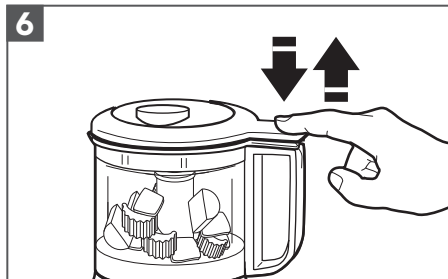


4 Place the Lid on the Work Bowl with the Lid handle facing front. Rotate the lid handle to the right. The lid will click when locked into place. Rotate the Lid counterclockwise to lock into place.

NOTE: The Work Bowl and Lid must be locked into place for the Food Chopper to operate.



5 Slide the speed lever to your desired setting. Press down on the PULSE/ON button to start the Food Chopper. Do not chop any food for more than 30 seconds continuously; pause between uses.

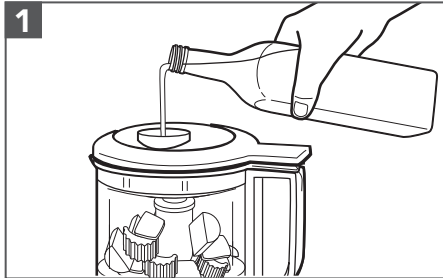


6 For a coarse chop, use a pulsing motion to rapidly press and release the PULSE/ON button until your desired results are achieved.

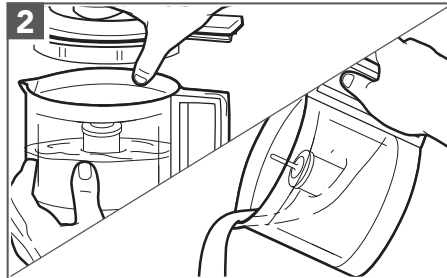
PRODUCT USAGE

USING THE DRIZZLE BASIN AND POUR SPOUT

Use the Drizzle Basin to conveniently add liquid ingredients while processing dressings, mayonnaises, emulsions, sauces, and more. Use the pour spout for easier serving.



1
Slowly pour liquids, such as oil, into the Drizzle Basin. The liquid will be efficiently and thoroughly mixed into the ingredients as they spin inside the work bowl.



2
Once processing is complete, remove the Lid to use the Pour Spout.

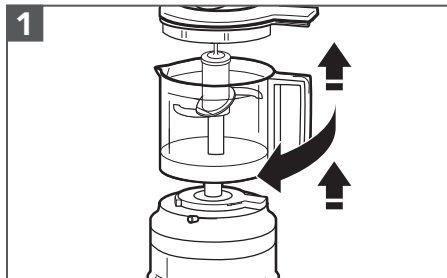
CARE AND CLEANING

⚠ WARNING

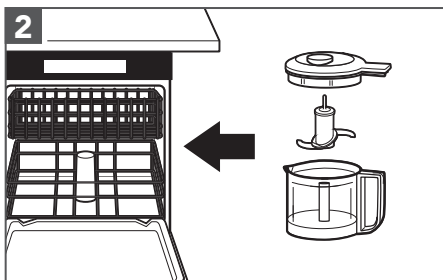
Cut Hazard

Handle blades carefully.

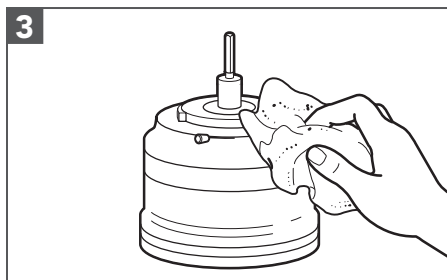
Failure to do so can result in cuts.



1
Unplug the Food Chopper. Remove the Work Bowl, Lid, and blade.



2
The Work Bowl, Lid, and blade can be washed in the top dishwasher rack or, wash all parts in hot, soapy water. Rinse and dry.



3
Wipe the base clean with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners. Do not immerse the base in water.

TIP: Wrap the cord counterclockwise around the base for easy storage.

NOTE: For convenient storage, always reassemble the Food Chopper after cleaning.



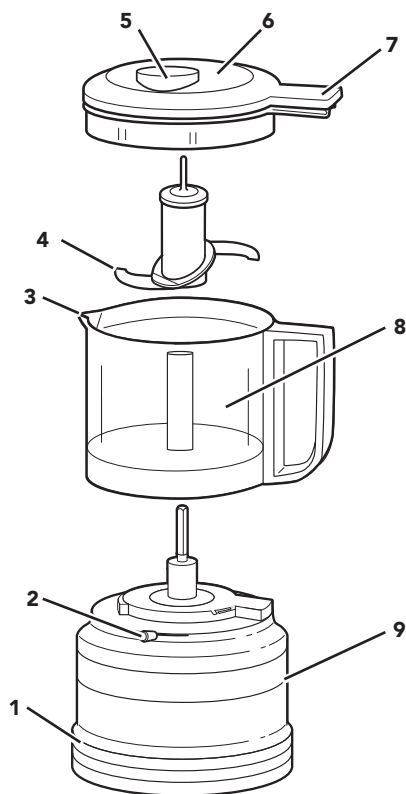
TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Solution
If Food Chopper fails to start:	Check to see if the Food Chopper is securely plugged into an earthed electrical outlet.
	If you have a circuit breaker box, make sure the circuit is closed. Try unplugging the Food Chopper, then plug it back into an earthed electrical outlet.
	Unplug the Food Chopper, then plug it back into the outlet.
	Make sure that the bowl and lid are properly aligned and locked into place.
If the problem cannot be corrected:	Press the PULSE/ON button with a rapid up and down motion. Do not hold down continuously.
	See the "Warranty and Service" sections. Contact an Authorised Service Centre for assistance. Do not return the Food Chopper to the retailer – retailers do not provide service.





PEÇAS E FUNCIONALIDADES



- 1 Enrolador do cabo de energia
- 2 Alavanca de seleção da velocidade
- 3 Bico de verter
- 4 Lâmina multiuso de aço inoxidável
- 5 Pilão

- 6 Tampa
- 7 Botão PULSE/ON
- 8 Jarra de trabalho com alça
- 9 Base reforçada



SEGURANÇA DO PRODUTO

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e o seu produto contém 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.

PORTUGUÊS

PROTEÇÕES IMPORTANTES

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

1. Leia todas as instruções. O uso incorreto do aparelho pode resultar em ferimentos pessoais.
2. Para proteger contra o risco de choque elétrico, não coloque o aparelho em água ou outro líquido.
3. Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
4. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
5. Desligue o equipamento, e desconecte da tomada, quando ele não estiver em uso, antes de montar ou desmontar partes e antes da limpeza. Para desconectar, pegue no plugue e puxe-o da tomada. Nunca puxe pelo fio.
6. Evite o contato com as partes móveis.
7. Não opere nenhum aparelho com o cabo ou plugue danificado ou após o mau funcionamento do aparelho, ou caso tenha sido derrubado ou danificado de alguma maneira. Entre em contato com o fabricante através do número de telefone de atendimento ao cliente para obter informações sobre exame, reparo ou ajuste.
8. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
9. Não utilize o Processador de Alimentos em áreas externas.
10. Não deixe a fiação pendurada sobre a beira da mesa ou balcão.



SEGURANÇA DO PRODUTO

11. Mantenha as mãos e outros utensílios afastados da lâmina de corte durante o processamento de alimentos para reduzir o risco de ferimentos graves a pessoas ou danos ao aparelho. Pode ser usado um raspador, mas somente quando o aparelho não estiver funcionando.
12. Se o cabo de energia estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar situações de perigo.
13. As lâminas são afiadas. Deve-se tomar cuidado ao manusear as lâminas cortantes afiadas, esvaziar a tigela e durante a limpeza.
14. Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque as lâminas de corte na base sem antes colocar a tigela adequadamente em seu lugar.
15. Certifique-se de que a tampa esteja bem travada antes de operar o Processador de Alimentos.
16. Não tente abrir o mecanismo de intertravamento da tampa à força.
17. Consulte a seção “Cuidado e Limpeza” para obter instruções sobre a limpeza da superfície que entra em contato com o alimento.
18. Este aparelho deve ser utilizado no ambiente doméstico e em aplicações semelhantes a:
 - áreas de cozinha de 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 bed and breakfast.
19. Tenha cautela ao colocar líquidos quentes no Processador de Alimentos já que ele podem ser lançados para fora do aparelho devido à vaporização repentina.

LEMBRE-SE DESSAS INSTRUÇÕES

REQUISITOS ELÉTRICOS

Voltagem: 127 ou 220 Volts

Frequência: 60 Hz

Potência: 240 Watts

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





INICIANDO

GRÁFICO DE RECOMENDAÇÕES DE VELOCIDADE

Use o Processador de Alimentos para picar frutas, legumes ou nozes crus e picar salsa, cebolinha o alho, etc.

OBS: Para obter melhores resultados, os alimentos maiores devem ser cortados em cubos de aproximadamente 2,5 cm antes do processamento. Esta etapa também permite o processamento de mais alimentos de uma única vez.

IMPORTANTE: Não processe grãos de café ou especiarias duras, como noz-moscada, pois podem danificar o Processador de Alimentos.

Alimento	Preparação	Quantidade	Velocidade
Frutas e legumes crus	Corte em pedaços de 2,5 cm	Até 350 g (3 xícaras)	1 ou 2
Frutas e legumes cozidos	Corte em pedaços de 2,5 cm	Até 500 g (2,5 xícaras)	2
Líquidos/emulsões (como maionese ou molhos para saladas)	Colocar os ingredientes secos ou mais grossos na tigela; depois usar a tampa para adição de líquidos para adicionar os óleos ou líquidos à mistura durante o uso.	Até 350 ml (1,5 xícaras)	2
Carne	A carne deve ser crua e cortada em pedaços de 2,5 cm para obter melhores resultados de processamento.	Até 227 g (0,5 libra) de uma só vez	1 ou 2
Ervas e especiarias	Adicione ervas e especiarias como estão; nenhuma preparação é necessária.	Até 150 g (3 xícaras)	1
Pão, biscoitos ou bolachas	Parta o pão, os biscoitos ou os biscoitos em pedaços que caibam na tigela antes do processamento.	Até 300 g (3 xícaras)	1
Nozes	Adicione nozes como estão; nenhuma preparação é necessária.	Até 350 g (3 xícaras)	2

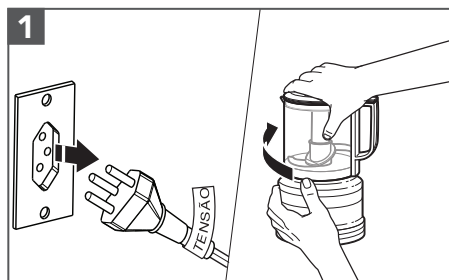
DICA: Para obter melhor consistência ou conseguir resultados de pedaços cortados grosseiramente, use a operação Pulse.



USO DO PRODUTO

DESMONTAGEM DO PRODUTO

1. Limpe todas as peças (consulte a seção 'Cuidados e Limpeza').
2. Remova todos os materiais de embalagem, se houver.

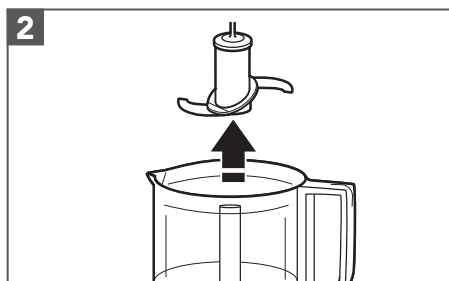


Primeiro desconecte e, em seguida, segure a tampa como mostrado, e gire-a no sentido horário para desbloquear. Depois, tire a tampa da Jarra de trabalho.

⚠ AVISO

Perigo de corte

Manuseie as lâminas com cuidado. O não cumprimento desta instrução pode resultar em ferimentos por corte.

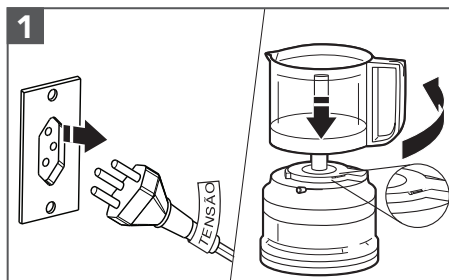


Puxe a lâmina para cima para retirá-la da Jarra de trabalho.

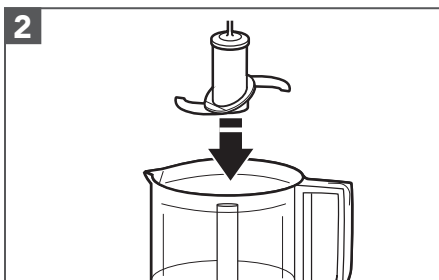


Segure a base firmemente com uma mão e use a outra mão para girar a Jarra de trabalho no sentido horário para desbloquear e levá-la para fora da base.

MONTAGEM DO PRODUTO



Primeiro desconecte o plugue. Gire a alça 90° no sentido anti-horário para bloqueá-la no lugar. Quando montado adequadamente, o cabo ficará virado para o lado direito.



Encaixe o adaptador de acionamento sobre o eixo no centro da Jarra de trabalho e gire e abaixe o adaptador de acionamento até que fique na parte inferior da Jarra de trabalho.

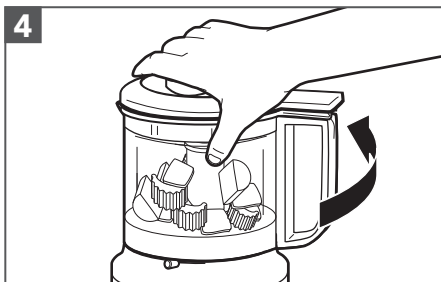




USO DO PRODUTO



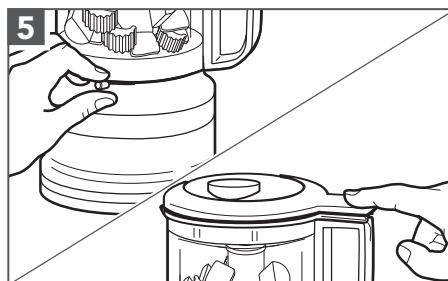
3 Coloque os ingredientes Para obter consistência, corte as frutas, legumes e carnes em pedaços de 2,5 cm



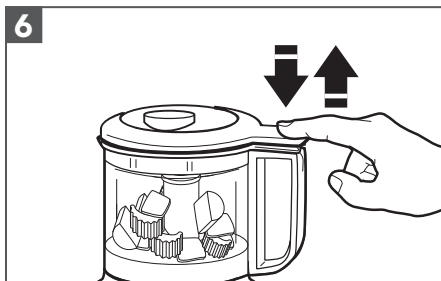
4 Coloque a tampa na Jarra de trabalho com a pega da tampa virada para a frente. Gire a tampa para a direita. A tampa fará um clique quando for travada em seu lugar. Gire a tampa no sentido anti-horário para bloqueá-la no lugar.

PORTUGUÊS

OBS: A Jarra de trabalho e a tampa devem estar bloqueadas no lugar para que o Processador de Alimentos funcione.



5 Deslize a alavanca de velocidade para a configuração desejada. Pressione o botão PULSE/ON para iniciar o Processador de Alimentos. Não corte nenhum alimento continuamente por mais de 30 segundos, faça pausas entre os usos.



6 Para um corte grosseiro, use um movimento pulsante para pressionar e soltar rapidamente o botão PULSE/ON até que os resultados desejados sejam alcançados.





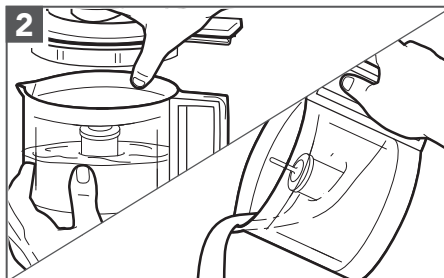
USO DO PRODUTO

USANDO O PILÃO E O BICO DE VERTER

Use o Pilão para adicionar convenientemente ingredientes líquidos enquanto processa molhos para saladas, maioneses, emulsões, molhos e muito mais. Use o bico de verter para servir mais facilmente.



1
Verta lentamente líquidos, como óleo, no Pilão. O líquido será misturado de forma eficiente e completa nos ingredientes à medida que estes giram dentro da Jarra de trabalho.

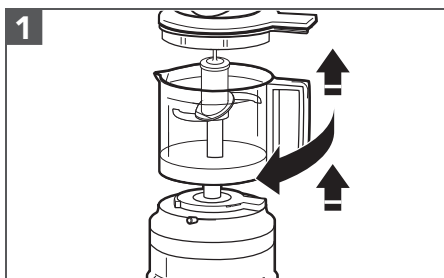


2
Quando o processamento tiver terminado, remova a tampa para usar o bico de verter.

CUIDADOS E LIMPEZA

⚠ AVISO

Perigo de corte
Manuseie as lâminas com cuidado. O não cumprimento desta instrução pode resultar em ferimentos por corte.

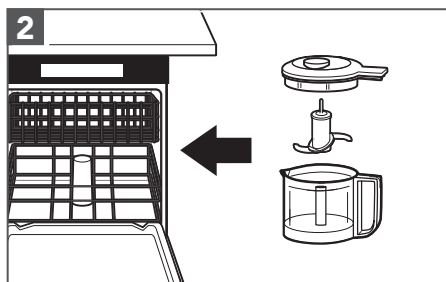


1
Desconectar o Processador de Alimentos. Remova a Jarra de trabalho, a tampa e a lâmina.

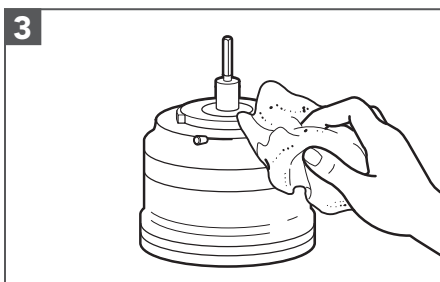




CUIDADOS E LIMPEZA



A Jarra de trabalho, tampa e a lâmina podem ser lavadas na prateleira superior da máquina de lavar louça ou lave todas as peças em água quente e ensaboadas. Enxágue e seque.



Limpe a base com um pano úmido. Não use produtos de limpeza abrasivos. Não mergulhe o Processador de Alimentos na água.

PORTUGUÊS

DICA: Enrole o fio no sentido anti-horário ao redor da base para facilitar a armazenagem.

OBS: Para uma armazenagem conveniente, remonte sempre o Processador de Alimentos após a limpeza.

GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Solução
Se o Processador de Alimentos falhar ao iniciar:	Verifique se o Processador de Alimentos está firmemente conectado a uma tomada com aterramento.
	Se você possuir uma caixa de fusível, certifique-se de que o circuito esteja fechado. Tente desconectar o plugue do Processador de Alimentos e, em seguida, conecte-o novamente em uma tomada eléctrica com ligação com aterramento.
	Desconecte o plugue do Processador de Alimentos e reconecte-o na tomada.
	Certifique-se de que a tigela e tampa estão alinhados e travados de forma adequada.
Se o problema não puder ser corrigido:	Pressione o botão PULSE/ON com um movimento rápido para cima e para baixo. Não mantenha pressionado continuamente.
	Consulte as seções "Garantia e Serviço". Entre em contato com um Centro de Serviço Autorizado para obter assistência. Não devolva o Processador de Alimentos ao varejista – os varejistas não prestam serviços.



GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Modelo	KJA03
Dimensão sem embalagem (A x L x P) (cm)	22.2 x 17.8 x 14.3
Dimensão com embalagem (A x L x P) (cm)	24.5 x 17.2 x 17.2
Tensão (V)	127 ou 220
Frequência (Hz)	60
Potência (W)	240
Corrente (A)	0,82 ou 1,70
Capacidade de moagem (g)	200
Peso líquido (kg)	1,2
Peso bruto (kg)	1,5





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**.

Apenas a Rede de Serviços Kitchen Aid, a Whirlpool S.A., ou à 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 assistir 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 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**;
- 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.
- **Importante: NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VÍCIO 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 saldões ou produtos de mostruário. Esses produtos têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto.





TERMO DE GARANTIA

- 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 de 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 vício de fabricação aparente e de fácil constatação. Somente a garantia de 90 dias cobre vício 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 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

©2020 Todos os direitos reservados.
Especificações sujeitas a alterações sem aviso prévio.











KitchenAid

©2020 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.
Todos os direitos reservados.
Especificações sujeitas a alterações sem aviso prévio.

