

# KitchenAid

ACESSÓRIO PARA MASSAS 3 EM 1

KIN06, KIN07

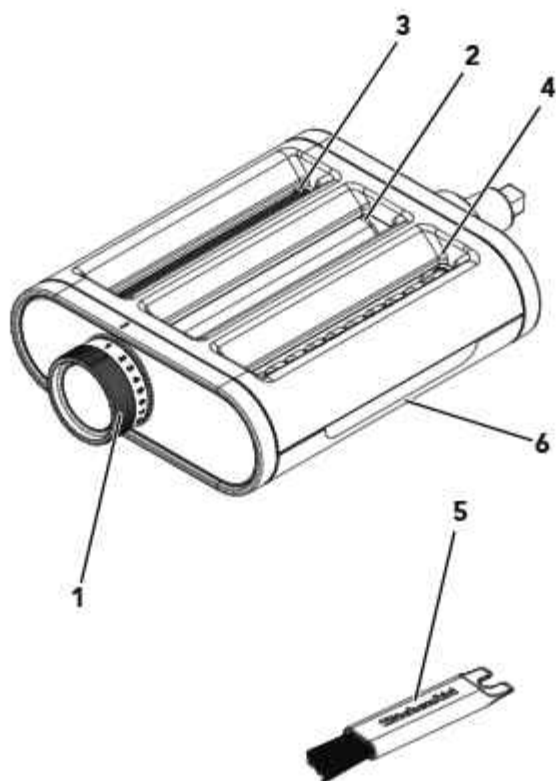
MANUAL DE INSTRUÇÕES



---

W11789397A

## PARTS AND FEATURES



1. Adjustment Knob
2. Pasta Sheet Roller
3. Spaghetti Cutter

4. Fettuccine Cutter
5. Cleaning Brush
6. Notch (To Open)

# 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 Stand Mixer in water or other liquid.
3. Unplug Stand Mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
4. 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 are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of discharge opening.

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. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of accessories/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury to persons.
9. Turn the appliance off (0), unplug from outlet and detach the Pasta Attachment from appliance before cleaning and when not in use. Turn the appliance off (0) and make sure the motor stops completely before putting on or taking off parts.
10. Do not use the appliance outdoors.
11. Do not let the Stand Mixer cord hang over the edge of table or counter.
12. Do not let the Stand Mixer cord contact hot surfaces, including the stove.
13. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
14. Also, see Important Safeguards included in the Stand Mixer "Owner's Manual".
15. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
16. Refer to the "Care and Cleaning" section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### ROLLER SETTINGS CHART

ATTACHMENT	ROLLER SETTING	SUGGESTED USES
Pasta Roller 	1 or 2	Kneading and thinning dough
	3	Thick "kluski-type" noodles
	4	Egg noodles
	4 or 5	Lasagna noodles, fettuccine, spaghetti, and ravioli
	6 or 7	Tortellini, thin fettuccine, and linguine fini
	7 or 8	Very thin "angel hair-type" pasta/capellini or very fine linguine

NOTE: All rolling and cutting should be done at speed 4.

**NOTE:** This attachment is primarily designed for pasta dough. However, it can also be used for other types of dough, including dumpling wrappers, flour tortillas, phyllo dough, pizza dough, naan, and roti, and even non-dough items like fondant.

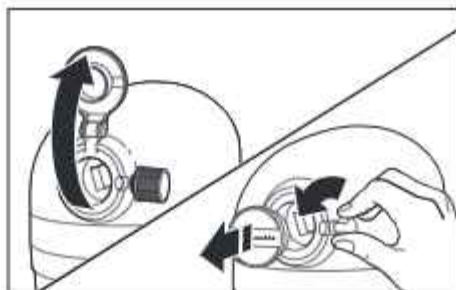
## PRODUCT ASSEMBLY

### Before first use:

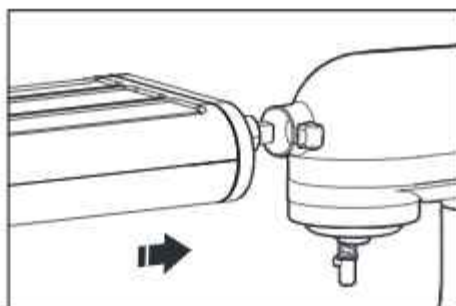
Before using your Pasta Attachment for the first time, clean all parts and accessories by hand (see the "Care and Cleaning" section).

To avoid damage, do not wash or immerse Attachments in water or other liquid. Do not wash in dishwasher.

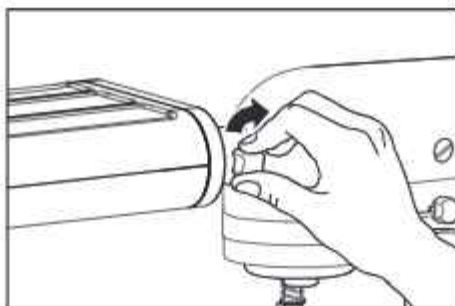
1. Turn the Stand Mixer off (0) and then unplug.
2. For Stand Mixers with a hinged attachment hub cover: Flip up to open.  
For Stand Mixers with a removable attachment hub cover: Turn the Attachment Knob counterclockwise to remove attachment hub cover.



3. Insert attachment shaft housing into the attachment hub, making certain the power shaft fits into the square hub socket. If necessary, rotate the Pasta Attachment back and forth. The pin on the attachment housing fits into the notch of the hub rim when in the proper position.



4. Tighten the Stand Mixer Attachment Knob until the Attachment is completely secured to the Stand Mixer.



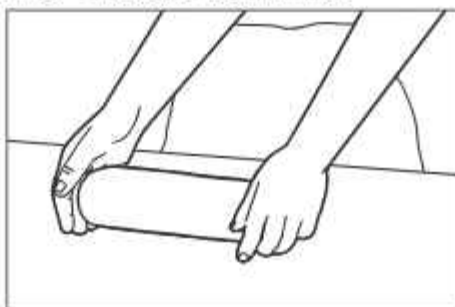
## PRODUCT USAGE

### MAKING PASTA

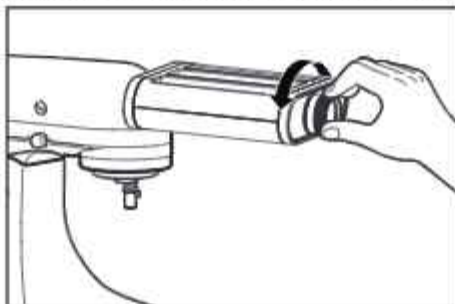
**IMPORTANT:** When using the Pasta Attachment, do not wear ties, scarves, loose clothing or long necklaces; gather long hair with a clasp.

**NOTE:** Do not operate the attachment without the top cover installed.

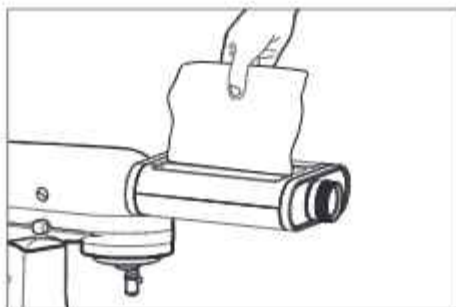
1. Prepare pasta dough according to recipe. Divide dough into smaller portions between 100-150 grams and cover those not being used. Knead dough into a rectangle roughly 1/2 inch (13 mm) thick and 3-4 inches (75-100 mm) wide.



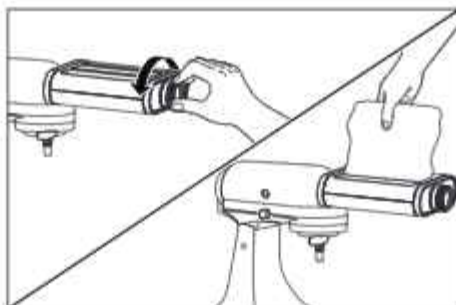
2. Adjust the pasta sheet thickness by turning the roller adjustment knob clockwise. Setting 1 provides the thickest sheet, and each subsequent increment reduces the thickness.



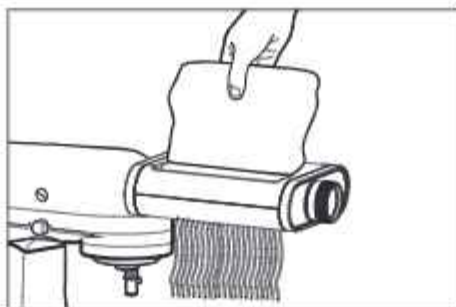
- Turn Stand Mixer to speed 4. On setting 1, feed flattened dough into Rollers to knead and further flatten. For straighter edges, fold dough in thirds, similar to folding a letter, by bringing each of the outer edges to the centre. Repeat until dough is smooth and pliable and covers the width of the Roller. Lightly dust pasta with flour while rolling and cutting to help prevent sticking.



- Feed dough through Rollers to further flatten the sheet of dough. Continue to increase Roller setting until desired thickness is reached. Do not fold the dough during this step.



- To make pasta, feed the flattened sheets of dough through the cutter. See the "Roller Settings Chart" section to determine the correct thickness for each type of pasta.



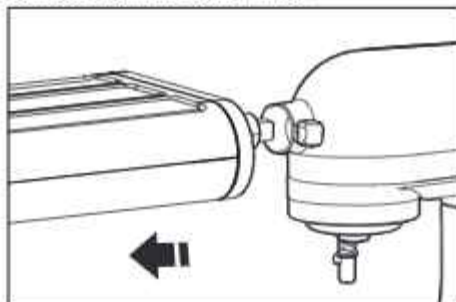
**FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE PASTA ATTACHMENT:**

Visit [kitchenaid.com/quickstart](http://kitchenaid.com/quickstart) for additional Instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Pasta Attachment.

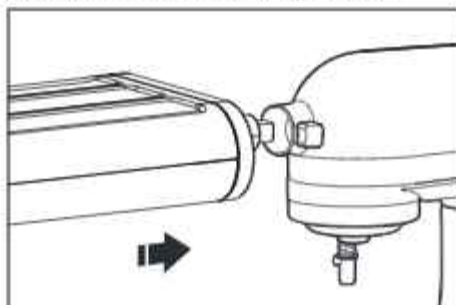
## PRODUCT DISASSEMBLY

- Turn the Stand Mixer off (0) and then unplug.

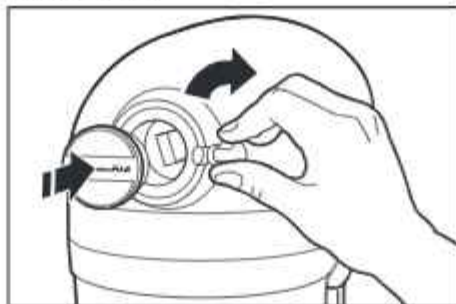
2. Remove the Pasta Attachment from the Stand Mixer.



**IMPORTANT:** After removing the Pasta Attachment from the Stand Mixer, be sure to clean any dried dough. See "Care and Cleaning" section for details.



3. After finishing with the Pasta Attachment, replace the hub cover and tighten the Attachment Knob on the Stand Mixer.

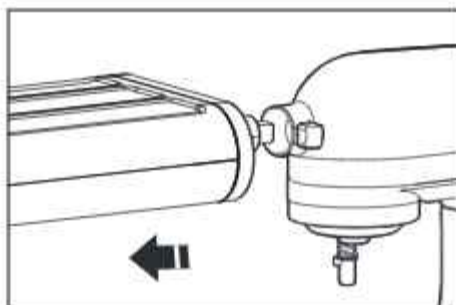


## CARE AND CLEANING

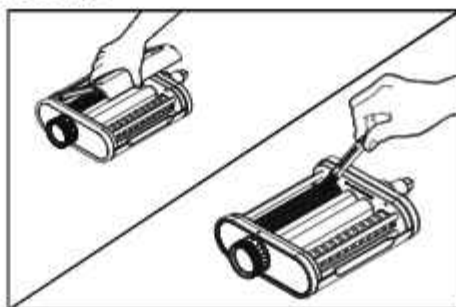
**IMPORTANT:** Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance. Do not use metal objects to clean out the Pasta Attachment. Do not wash the Pasta Attachment in the dishwasher, or immerse in water or other liquids. The Pasta Attachment should be hand washed.

1. Turn the Stand Mixer off (0) and then unplug.

2. Completely disassemble Pasta Attachment. Use the directions from the "Product Disassembly" section.

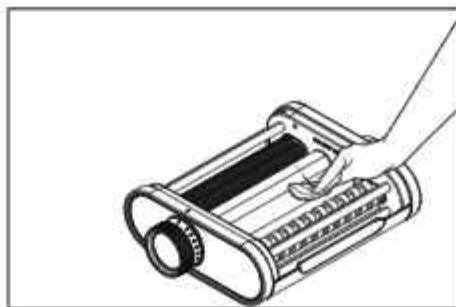


3. After cutting pasta, first remove the pasta cover. Then, let Pasta Attachment air dry for one hour, then remove any dried dough using a Cleaning Brush. If dried dough is difficult to remove, try tapping the Attachment with your hand. Utilize the pick side of the cleaning brush when deemed necessary.



**NOTE:** Never use a knife or any other sharp object to remove excess dough. Do not run a dish towel or any other cloth through the Pasta Attachment to clean them.

4. After cleaning out all remaining dried dough, polish the Pasta Attachment with a soft, dry cloth and store in a dry place at room temperature. Do not wash the Pasta Attachment in the dishwasher.

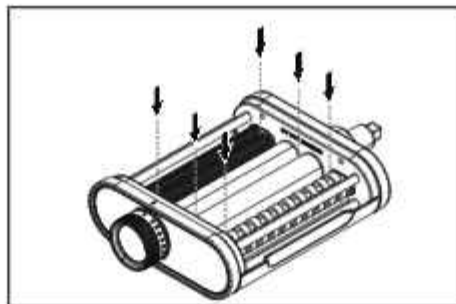


**FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE PASTA ATTACHMENT:**

Visit [kitchenaid.com/quickstart](http://kitchenaid.com/quickstart) for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Pasta Attachment.

## MAINTENANCE

For optimal maintenance (annually or after 50 uses), lightly lubricate the gears with mineral oil. Detach the stand mixer attachment, place it on a flat surface, and remove the top cover. Apply a single drop of mineral oil to each point where the roller/cutter connects with the housing (as illustrated below).



## TROUBLESHOOTING

### **⚠ WARNING**

#### Electrical Shock Hazard



Plug into an earthed outlet.

Do not remove earth prong.

Do not use an adapter.

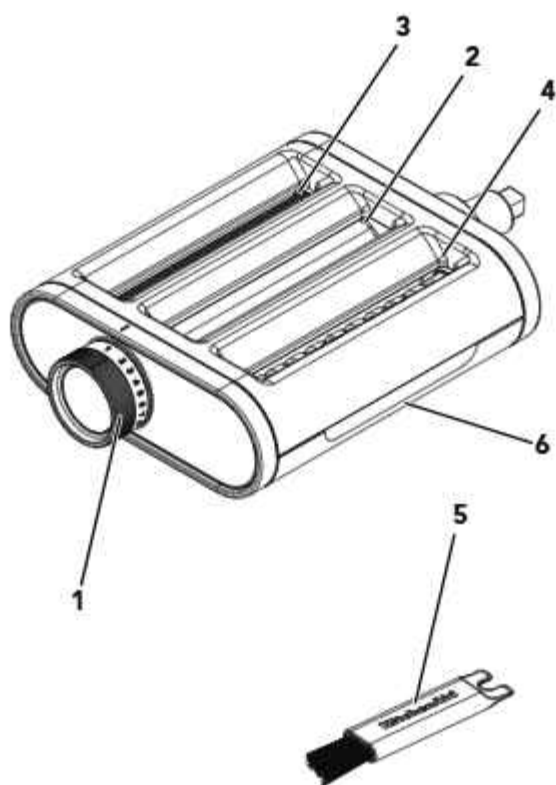
Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

PROBLEM	SOLUTION
If your Stand Mixer should malfunction or fail to operate while using the Pasta Attachment, please check the following	Is the Stand Mixer plugged in?
	Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
	Turn off (0) the Stand Mixer for 10-15 seconds, then turn it back on. If the Stand Mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.
	Did you use the correct speed for the Pasta Attachment as suggested in the "Roller Settings Chart" section?
	Did you attach the Pasta Attachment properly as shown in the "Product Assembly" section?

PROBLEM	SOLUTION
If your Stand Mixer should malfunction or fail to operate while using the Pasta Attachment, please check the following	Did you follow the usage instructions as described in the "Product Usage" section?
If your Stand Mixer should malfunction or fail to operate while using the Pasta Attachment, please check the following	Is your dough prepared according to the recipe?
If the problem cannot be corrected	See the Limited Warranty And Service section. Do not return the product to the retailer. Retailers do not provide service.
Pasta is sticking together during cutting	The dough is likely too sticky. Return it to the Stand Mixer, add 1/4 cup (30 grams) of flour, and knead with the dough hook on speed 2 until incorporated. Reroll the pasta to your desired thickness. Remember to flour the dough between rolling and cutting, and lightly flour it again after cutting to prevent sticking.
If the rollers have stopped turning but the stand mixer is still operating, the shear pin may be damaged	Please call 1-800-541-6390. or contact <a href="http://KitchenAid.com">KitchenAid.com</a> service support.

# PEÇAS E FUNÇÕES



1. Botão de ajuste
2. Rolo de lâminas de massa
3. Cortador de Spaghetti

4. Cortador de Fettuccine
5. Escova de limpeza
6. Entalhe (para abrir)

## 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.

## RECOMENDAÇÕES 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 proteção contra riscos de choque elétrico, não colocar a batedeira sobre a água ou outros líquidos.
3. Desconecte a batedeira da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou remover peças e antes da limpeza.
4. Este aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou sem experiência ou conhecimento, a menos que as mesmas recebam supervisão atenta e instruções de uso do aparelho de uma pessoa responsável por sua segurança. É necessária supervisão atenta quando qualquer aparelho for usado por crianças ou perto delas.

5. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
6. Evite o contato com as partes móveis. Mantenha os dedos longe da abertura de descarga.
7. 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. Devolva o aparelho para a unidade de serviço autorizado para que seja examinado, consertado ou para receber ajustes mecânicos ou elétricos.
8. O uso de acessórios/anexos não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode causar incêndios, choques elétricos ou lesões às pessoas.
9. Desligue o aparelho (0), desconecte-o da tomada e remova o acessório para massas do aparelho antes de limpá-lo e quando não estiver em uso. Desligue o aparelho (0) verifique se o motor para completamente antes de colocar ou retirar peças.
10. Não utilize o aparelho em áreas externas.
11. Não deixe a fiação da batedeira pendurada sobre a beira da mesa ou balcão.
12. Não deixe que o fio da batedeira entre em contato com superfícies quentes, incluindo de fogão.
13. Nunca abandone o aparelho quando ele estiver em funcionamento.
14. Além disso, consulte as Recomendações importantes incluídas no "Manual do proprietário" da batedeira.
15. Permita que o aparelho esfrie completamente antes de colocar ou remover peças e antes de limpá-lo.
16. Consulte a seção "Cuidados e limpeza" para obter instruções sobre como limpar as superfícies em contato com os alimentos.

## **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES**

## TABELA DE AJUSTES DO ROLO

ACESSÓRIO	AJUSTE DO ROLO	USOS SUGERIDOS
 Rolo para massas	1 ou 2	Sovar e afinar a massa
	3	Massa grosso do tipo "kluski"
	4	Macarrões com ovos
	4 ou 5	Massa para lasanha, fettuccine, spaghetti e ravioli
	6 ou 7	Tortellini, fettuccine fino e linguine fino
	7 ou 8	Macarrão/capellini muito fino do tipo "cabelinho de anjo" ou linguine muito fino

**NOTA:** Toda a laminação e o corte devem ser feitos na velocidade 4.

**NOTA:** Esse acessório foi projetado principalmente para massa de macarrão. No entanto, ele também pode ser usado para outros tipos de massa, incluindo massa para guioza, tortilhas de farinha, massa filo, massa de pizza, naan e roti, e até mesmo itens sem massa, como fondant.

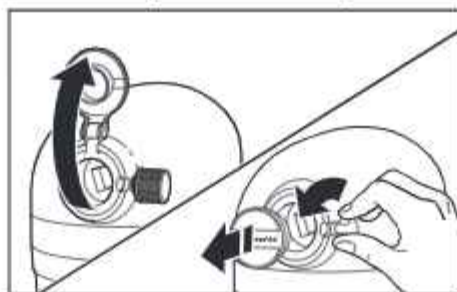
## MONTAGEM DO PRODUTO

### Antes do primeiro uso

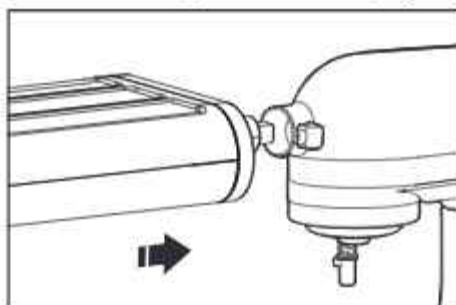
Antes de usar o acessório para massas pela primeira vez, limpe todas as peças e acessórios com as mãos (consulte a seção "Cuidados e limpeza").

Para evitar danos, não lave ou mergulhe acessórios na água ou outro líquido. Não lave na lava louça.

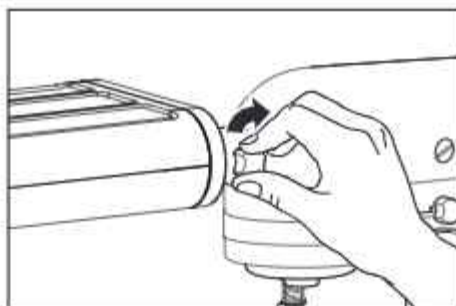
1. Desligue a batedeira (0) e desconecte-a da tomada.
2. Para a batedeira com uma tampa do conector do acessório articulada: Levante para abrir.  
Para a batedeira com uma tampa do conector do acessório removível: Gire o botão do acessório no sentido anti-horário para remover a tampa do conector do acessório.



3. Insira o encaixe do eixo do acessório no conector da batadeira, certificando-se de que o eixo de acionamento encaixe na abertura do conector quadrado. Se necessário, gire o acessório para massas para frente e para trás. O pino no encaixe do acessório se acoplará no encaixe do aro do conector quando estiver na posição adequada.



4. Aperte o botão de fixação da batadeira até que o acessório esteja completamente preso à batadeira.



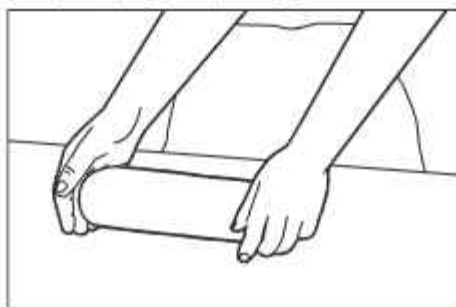
## UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

### FAZENDO MACARRÃO

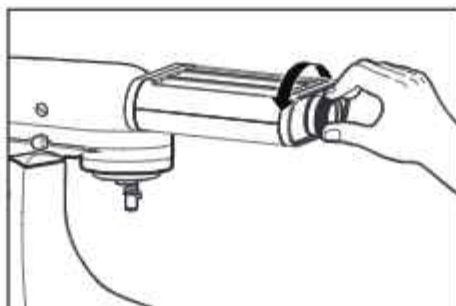
**IMPORTANTE:** Ao usar o acessório para massas, não use gravatas, lenços, roupas folgadas ou colares longos; se seu cabelo for longo, prenda ele com um prendedor.

**NOTA:** Não opere o implemento sem a tampa superior instalada.

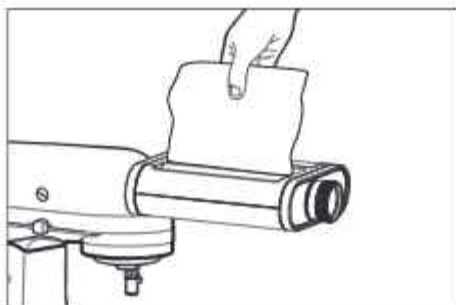
1. Prepare a massa de macarrão de acordo com a receita. Divida a massa em porções menores entre 100 e 150 gramas e mantenha cobertas as porções que não estiverem sendo usadas.  
Sove a massa até formar um retângulo de aproximadamente 13 mm (1/2 polegada) de espessura e 75 a 100 mm (3 a 4 polegadas) de largura.



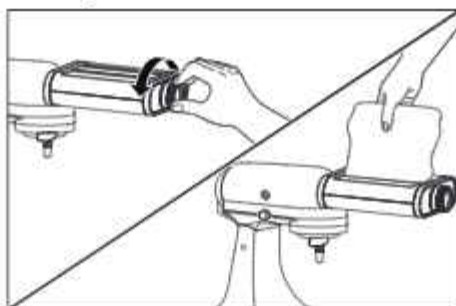
2. Ajuste a espessura da lâmina de massa girando o botão de ajuste do rolo no sentido horário. O ajuste 1 fornece a lâmina mais espessa, e cada incremento subsequente reduz a espessura.



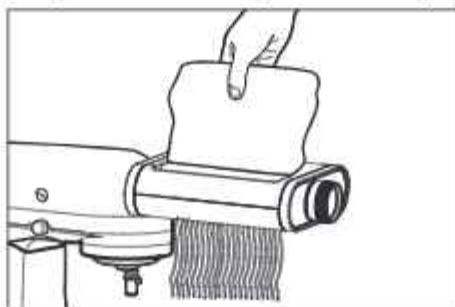
3. Coloque a bateadeira na velocidade 4. No ajuste 1, coloque a massa achatada nos rolos para amassar e achatá-la ainda mais. Para obter bordas mais retas, dobre a massa em terços, como se estivesse dobrando uma carta, trazendo cada uma das bordas externas para o centro. Repita até que a massa esteja macia e flexível e que cubra a largura do rolo. Polvilhe levemente a massa com farinha ao enrolar e cortar para ajudar a evitar que grude.



4. Passe a massa pelo rolo para alisar a massa. Continue a aumentar o ajuste do rolo até a espessura desejada ser alcançada. Não dobre a massa durante a esta etapa.



5. Para fazer macarrão, passe as lâminas achatadas de massa pelo cortador. Consulte a "Tabela de ajustes do rolo" para determinar a espessura correta para cada tipo de massa.

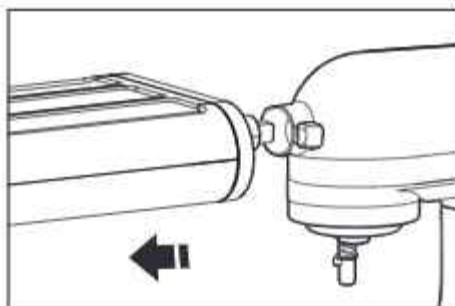


**PARA OBTER INFORMAÇÕES DETALHADAS SOBRE COMO USAR O ACESSÓRIO PARA MASSAS:**

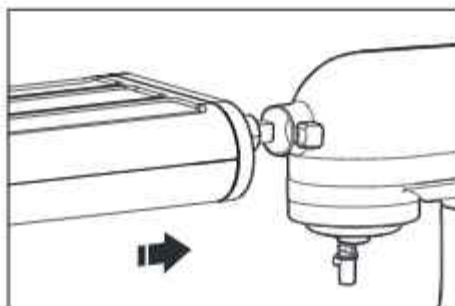
Visite [kitchenaid.com/quickstart](http://kitchenaid.com/quickstart) para obter instruções adicionais com vídeos, receitas inspiradoras e dicas de como usar seu acessório de massas.

## DESMONTAGEM DO PRODUTO

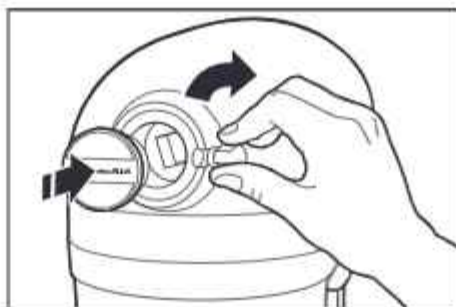
1. Desligue a batedeira (0) e desconecte-a da tomada.
2. Remova o acessório para massas da batedeira.



**IMPORTANTE:** Depois de remover o acessório para massas da batedeira, certifique-se de limpar qualquer massa seca. Consulte a seção "Cuidado e Limpeza" para obter mais detalhes.



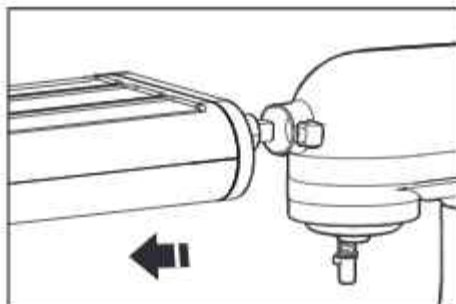
3. Depois de terminar de usar o acessório para massas, recoloque a tampa do encaixe aperte o botão do acessório na bateadeira.



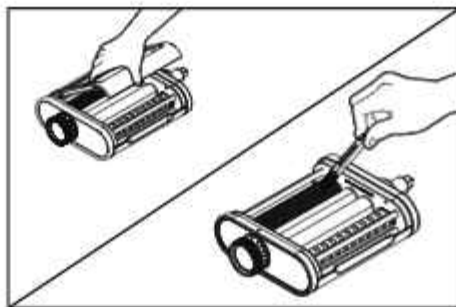
## CUIDADOS E LIMPEZA

**IMPORTANTE:** Permita que o aparelho esfrie completamente antes de colocar ou remover peças e antes de limpá-lo. Não use objetos de metal para limpar o acessório para massas. Não lave o acessório para massas na máquina de lavar louça nem o mergulhe em água ou outros líquidos. O acessório para massas deve ser lavado à mão.

1. Desligue a bateadeira (0) e desconecte-a da tomada.
2. Desmonte completamente o acessório para massas. Use as instruções da seção "Desmontagem do produto".

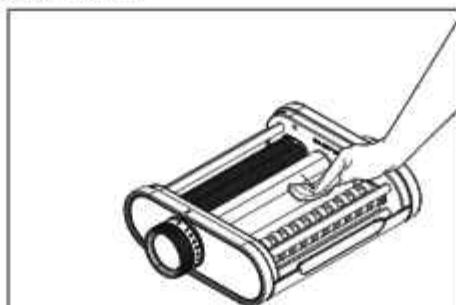


3. Depois de cortar o macarrão, primeiro remova a tampa do acessório. Em seguida, deixe o acessório para massas secar ao ar livre por uma hora e, depois, remova a massa seca usando uma escova de limpeza. Se a massa seca for difícil de remover, tente bater de leve no acessório com sua mão. Utilize o lado pontudo da escova de limpeza quando necessário.



**NOTA:** Nunca use uma faca ou qualquer outro objeto cortante para remover o excesso de massa. Não passe nenhum pano de prato ou qualquer outro pano pelo acessório para massas para limpá-los.

4. Depois de limpar toda a massa seca, lustre o acessório para massas com um pano macio e seco e guarde em um local seco a temperatura ambiente. Não lave o acessório para massas na máquina de lavar louça.

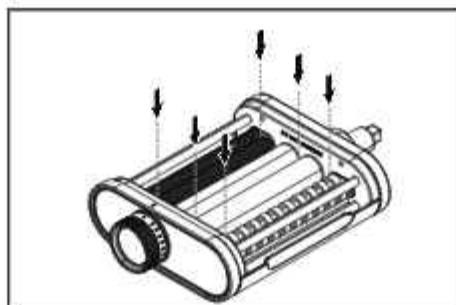


**PARA OBTER INFORMAÇÕES DETALHADAS SOBRE COMO USAR O ACESSÓRIO PARA MASSAS:**

Visite [kitchenaid.com/quickstart](http://kitchenaid.com/quickstart) para obter instruções adicionais com vídeos, receitas inspiradoras e dicas de como usar seu acessório de massas.

**MANUTENÇÃO**

Para uma manutenção ideal (anualmente ou após 50 usos), lubrifique levemente as engrenagens com óleo mineral. Retire o acessório da batedeira, coloque-a em uma superfície plana e remova a tampa superior. Aplique uma única gota de óleo mineral em cada ponto onde o rolo/cortador se conecta com o invólucro (conforme ilustrado abaixo).



# SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

## **AVISO**

Perigo de choque elétrico



Conecte a uma tomada aterrada.

Não remova o pino de aterramento.

Não utilize adaptadores.

Não utilize extensões.

O não cumprimento dessas instruções pode resultar em morte, fogo ou choque elétrico.

PROBLEMA	SOLUÇÃO
Se a sua batedeira apresentar mau funcionamento ou deixar de funcionar durante o uso do acessório para massas, verifique o seguinte	A batedeira está conectada na tomada?
	O disjuntor no circuito para a batedeira está funcionando em ordem? Se você possui uma caixa de disjuntor, certifique-se de que o circuito esteja fechado.
	Desligue (0) a batedeira por 10 a 15 segundos, em seguida, ligue-a novamente. Se a batedeira ainda não iniciar, deixe-a esfriar por 30 minutos antes de ligá-la novamente.
	Você usou a velocidade correta para o acessório para massas, conforme sugerido na seção "Tabela de ajustes do rolo"?
Você fixou o acessório para massas corretamente, conforme mostrado na seção "Montagem do produto"?	
Se a sua batedeira apresentar mau funcionamento ou deixar de funcionar durante o uso do acessório para massas, verifique o seguinte	Você seguiu as instruções de uso descritas na seção "Uso do produto"?
Se a sua batedeira apresentar mau funcionamento ou deixar de funcionar durante o uso do acessório para massas, verifique o seguinte	A massa foi preparada de acordo com a receita?
Se o problema não puder ser corrigido	Consulte a seção Garantia limitada e serviço. Não devolva o produto ao revendedor. Os revendedores não prestam assistência.

PROBLEMA	SOLUÇÃO
A massa está grudando durante o corte	É provável que a massa esteja muito aderente. Retorne-a à batedeira, adicione 1/4 de xícara (30 gramas) de farinha e amasse com o gancho de massa na velocidade 2 até incorporar. Enrole a massa novamente até a espessura desejada. Lembre-se de colocar farinha a massa entre enrolar e cortar, e repetir isso levemente após o corte para evitar que grude.
Se os rolos pararem de girar, mas a batedeira ainda estiver funcionando, o pino de corte pode estar danificado	Ligue para 1-800-541-6390 ou entre em contato com a assistência técnica da <a href="http://KitchenAid.com">KitchenAid.com</a> .

## 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 KitchenAid, 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 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 a utilização do produto;
- Na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto as 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 pessoa/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 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 saídas ou produtos de mostruário. Esses produtos têm garantia de 12 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. Instalação 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 produto 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 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 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 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.

KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

Todos os direitos reservados.

KITCHENAID e o design do Stand Mixer são marcas comerciais nos EUA e em outros países.