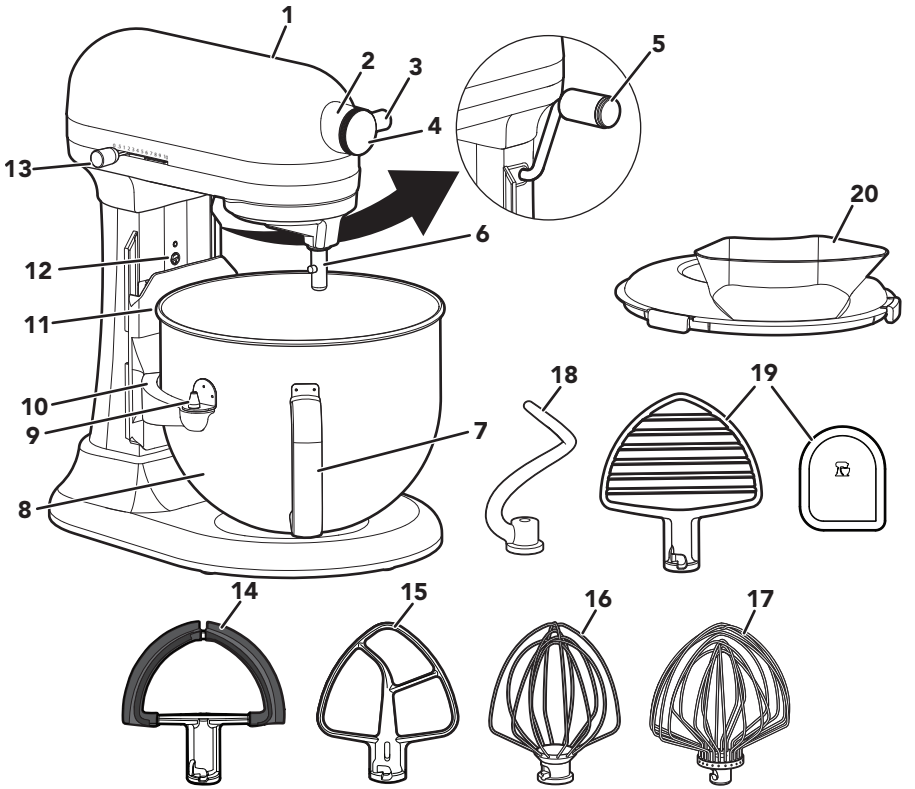
# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES




1. Tête du moteur
2. Moyeu de fixation
3. Vis de fixation
4. Cache du moyeu
5. Levier de levage du bol
6. Arbre du batteur
7. Poignée de bol*
8. Bol*
9. Goupilles de positionnement
10. Support du bol
11. Loquet à ressort et goupille du bol (non illustrés)
12. Vis de réglage de la hauteur du batteur
13. Levier de contrôle de la vitesse
14. Batteur plat à double bord flexible**
15. Batteur plat
16. Fouet à 6 fils**
17. Fouet elliptique à 11 fils en acier inoxydable**
18. Crochet pétrisseur en spirale
19. Batteur à pâtisserie** et spatule** ***.
20. Couvercle verseur/protecteur**

*Le type de bol peut varier. Les bols peuvent être également achetés séparément.
** Disponible sur certains modèles uniquement et vendu comme accessoire.
***Peut également être utilisée pour racler votre bol

# PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

**Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.**

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.

Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :

**⚠ DANGER** — **Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.**

**⚠ AVERTISSEMENT** — **Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**Des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être prises lors de l'utilisation d'appareils électriques, notamment :**

1. Lisez toutes les instructions. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le robot pâtissier multifonction dans l'eau ou dans tout autre liquide.

3. Cet appareil n’est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d’expérience ou de connaissances, sauf si elles peuvent bénéficier, par l’intermédiaire d’une personne responsable de leur sécurité, d’une surveillance ou d’instructions préalables concernant l’utilisation de l’appareil.
4. Union européenne uniquement : Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez cet appareil et son cordon d’alimentation hors de portée des enfants.
5. Union européenne uniquement : Cet appareil peut être utilisé par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, si ces personnes sont placées sous la surveillance d’une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l’utilisation en toute sécurité de l’appareil et comprennent les dangers impliqués.
6. Les enfants doivent être surveillés afin de s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
7. Si le cordon d’alimentation est endommagé, il doit être changé par KitchenAid, le service après-vente agréé ou des personnes présentant des qualifications similaires pour éviter tout danger.
8. Mettez l’appareil en position Arrêt (0), puis débranchez-le de la prise murale lorsqu’il n’est pas utilisé, avant de monter ou démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisissez la fiche et extrayez-la de la prise en tirant. Ne tirez jamais sur le cordon d’alimentation.
9. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles hors de portée du batteur durant le fonctionnement de l’appareil afin de réduire le risque de blessures et/ou de détérioration du robot pâtissier multifonction.
10. Ne faites pas fonctionner l’appareil avec une fiche ou un cordon endommagé, après un dysfonctionnement, une chute ou un quelconque endommagement de l’appareil. Rapportez l’appareil à l’établissement de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
11. L’utilisation d’ustensiles/d’accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures corporelles.

12. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
13. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
14. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
15. Retirez le batteur plat, le fouet à fils, le batteur à pâtisserie, le double batteur à bord flexible ou le crochet pétrisseur en spirale du robot pâtissier multifonction avant le lavage.
16. Pour éviter d'endommager le produit, n'utilisez pas les bols du robot pâtissier multifonction dans des zones exposées à une chaleur intense, telles qu'un four, un four à micro-ondes ou une table de cuisson.
17. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour des instructions sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
18. Laissez l'appareil refroidir totalement avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
19. Cet appareil intègre une prise de terre destinée à des fins de fonctionnement uniquement.
20. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des utilisations similaires telles que les suivantes :
    - cuisines de magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
    - fermes ;
    - par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
    - lieux de type gîte touristique.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Pour obtenir des informations plus détaillées, des instructions et des vidéos sur les produits, y compris des informations sur la garantie, rendez-vous sur **www.kitchenaid.fr/conseils-produits** ou **www.KitchenAid.eu.**

## ALIMENTATION

**⚠AVERTISSEMENT**

**Risque d'électrocution**

**Branchez l'appareil à une prise de terre.**

**Ne retirez pas la broche de mise à la terre.**

**N'utilisez pas d'adaptateur.**

**N'utilisez pas de rallonge.**

**Le non-respect de ces instructions comporte des risques de décès, d'incendie ou d'électrocution.**

**Tension :** 220 - 240 V

**Fréquence :** 50-60 Hz

**Puissance :** 375 W

**REMARQUE :** la puissance nominale de votre robot pâtissier multifonction est imprimée sur la bande décorative ou sur la plaque signalétique.

N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise de courant près de l'appareil par un électricien ou un technicien qualifié.

# GUIDE DU CONTRÔLE DE LA VITESSE

| ACCESSOIRE | POUR | DESCRIPTION | VITESSE |
|---|---|---|---|
| Batteur plat | Mélange et incorporation des ingrédients | Incorporer des ingrédients délicats, des blancs d'œufs et de la crème et éviter de trop mélanger. Mélanger des pâtes à gâteaux, glaçages, biscuits, etc. | Vitesse 1/2 pour l'incorporation Vitesses 1-6 pour le mélange |
| Batteur plat à double bord flexible** | Mélanger des ingrédients | Mélanger des gâteaux, glaçages, biscuits, etc. | Vitesses 1-6 pour le mélange |
| Crochet pétrisseur en spirale | Pétrir | Pains, petits pains, pâte à pizza, etc. | Vitesse 2 pour le pétrissage |
| Fouet à 6 fils**/Fouet elliptique à 11 fils en acier inoxydable** | Fouetter | Œufs, blancs d'œufs, crème épaisse, etc. | Vitesses 4-10 pour battre |
| Batteur à pâtisserie** | Couper le beurre en farine, écraser des fruits/légumes, hacher des viandes | Pâte à tarte et autres pâtisseries ; purée de pommes de terre/fruits/légumes, poulet haché | Pâtisseries (découper le beurre dans la farine) : Vitesse 2 Écraser des fruits/légumes : Jusqu'à la vitesse 2 Écraser des pommes de terre, hacher de la viande : Vitesse 4 |

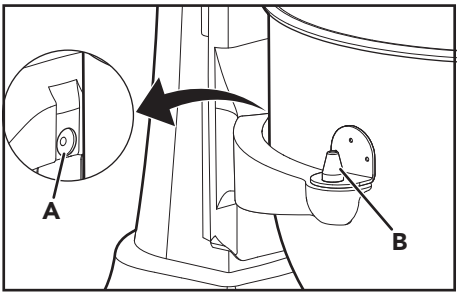
**REMARQUE :** utilisez la vitesse 2 pour mélanger ou pétrir les pâtes levées. L'utilisation d'une vitesse supérieure crée un risque élevé de défaillance du robot pâtissier multifonction. Le crochet pétrisseur en spirale PowerKnead pétrit efficacement une grande partie de la pâte levée en 4 minutes. L'utilisation d'une vitesse inférieure risque de ralentir l'appareil et la pâte risque de ne pas être complètement pétrie.

** Disponible sur certains modèles uniquement et vendu comme accessoire.

# ASSEMBLAGE DU PRODUIT

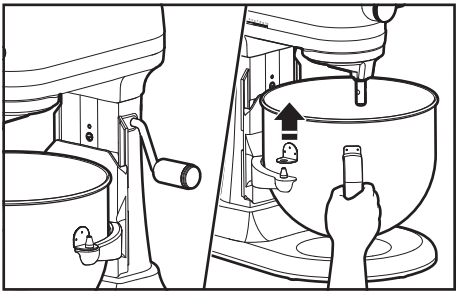
**1.** Mettez le robot pâtissier multifonction sur la position Arrêt (0) et débranchez-le.

**Pour fixer le bol* :** placez les supports du bol par-dessus les goupilles de positionnement et appuyez sur l'arrière du bol* jusqu'à ce que la goupille du bol s'enclenche dans le loquet à ressort.

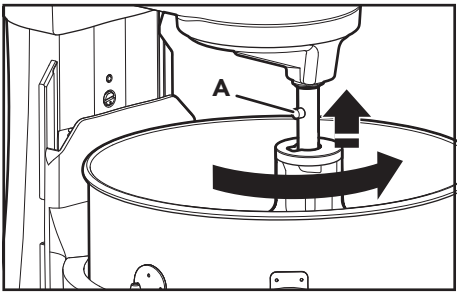



*A. Loquet à ressort*
*B. Goupille de positionnement*

**2.** **Pour retirer le bol* :** abaissez le levier de levage du bol*. Saisissez la poignée du bol* et soulevez-le tout droit pour le dégager des goupilles de positionnement.



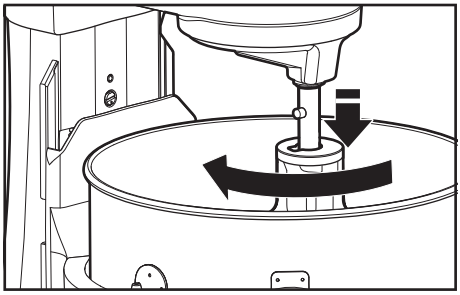
**3.** **Pour fixer les accessoires :** glissez l'accessoire sur l'arbre. Tournez l'accessoire pour l'accrocher sur la goupille de l'arbre.




*A. Goupille*

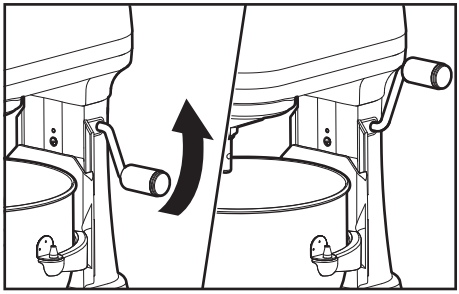
*Le type de bol peut varier. Les bols peuvent être également achetés séparément.

4. **Pour retirer l'accessoire :** Mettez le robot pâtissier multifonction sur la position Arrêt (0) et débranchez-le. Poussez l'accessoire vers le haut et tournez-le vers la gauche. Retirez l'accessoire de l'arbre du batteur.

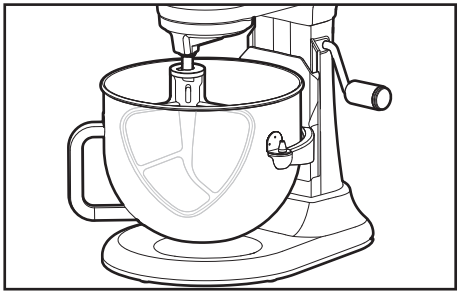


**IMPORTANT :** si le bol* n'est pas correctement enclenché, il peut être instable et bouger durant l'utilisation.

5. **Pour relever le bol* :** faites tourner le levier de levage du bol pour le mettre en position haute. Le bol* doit toujours être en position relevée lors du mélange.

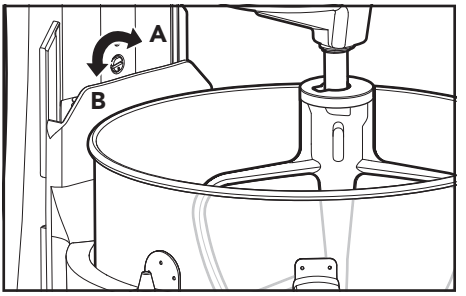


6. **Vérifiez l'espace entre le batteur et le bol* :** allumez le robot pâtissier multifonction et testez les différentes vitesses. Assurez-vous que le batteur ne touche pas le bol* durant le fonctionnement de l'appareil. Si le batteur est trop éloigné du fond du bol* ou touche le bol*, passez à l'étape suivante pour faire les ajustements nécessaires.



*Le type de bol peut varier. Les bols peuvent être également achetés séparément.

7. **(OPTIONNEL) Pour régler l'espace entre le batteur et le bol* :** abaissez le bol*. Tournez légèrement la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (vers la gauche) pour relever le batteur ou dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la droite) pour l'abaisser. Réglez le batteur jusqu'à obtenir un petit espace entre le batteur et le fond du bol*. Vérifiez une nouvelle fois l'espace entre le batteur et le bol*.




*A. Abaisser le bol**
*B. Relever le bol**

**IMPORTANT :** lorsqu'il est correctement réglé, le batteur plat ne heurte pas le fond ni les côtés du bol*. Si le batteur plat ou le fouet à fils** sont trop proches du fond du bol* et que des chocs se produisent, le revêtement peut user le batteur ou les fils du fouet**.

*Le type de bol peut varier. Les bols peuvent être également achetés séparément.
** Disponible sur certains modèles uniquement et vendu comme accessoire.

# UTILISATION DU PRODUIT

**⚠AVERTISSEMENT**

**Risque d'électrocution**

**Branchez l'appareil à une prise de terre.**

**Ne retirez pas la broche de mise à la terre.**

**N'utilisez pas d'adaptateur.**

**N'utilisez pas de rallonge.**

**Le non-respect de ces instructions comporte des risques de décès, d'incendie ou d'électrocution.**

**1.** Branchez le robot pâtissier multifonction à une prise reliée à la terre. Commencez à faible vitesse pour éviter les éclaboussures et accélérez progressivement. Reportez-vous au « Guide de la commande de vitesse ».

**⚠AVERTISSEMENT**

**Risque de blessures**

**Débranchez le robot avant de toucher le batteur.**

**Si vous ne respectez pas ces consignes, vous risquez des fractures, des coupures ou des ecchymoses.**

**2.** Ne raclez pas le bol* pendant le fonctionnement de l'appareil. Il n'est généralement pas nécessaire de racler les parois du bol* plus d'une ou deux fois pendant le mélange.

## UTILISATION DU COUVERCLE VERSEUR/PROTECTEUR**

**1.** Mettez le robot pâtissier multifonction sur la position Arrêt (0) et débranchez-le.
**2.** Fixez le bol* et le batteur plat, le crochet pétrisseur ou le fouet à fils** sur le robot. Fixez le bol* et relevez-le en position verrouillée.
**3.** Installez le couvercle verseur/protecteur sur le bol* de manière à ce que la tête du moteur recouvre l'espace en forme de U de l'accessoire. Le couvercle verseur se trouve alors juste à droite du moyeu de fixation lorsque vous êtes face au robot. Appuyez légèrement pour que les ergots du verseur/protecteur s'enclenchent sur le bol*.
**4.** Versez les ingrédients dans le bol* à l'aide du couvercle verseur.

# DÉMONTAGE DU PRODUIT

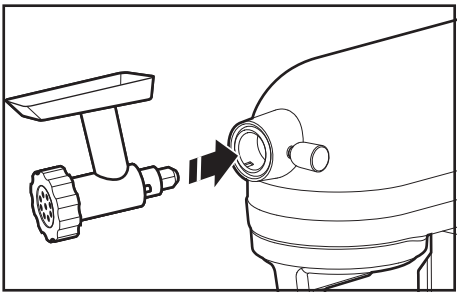
**1.** Mettez le robot pâtissier multifonction sur la position Arrêt (0) et débranchez-le.
**2.** Soulevez l'avant du couvercle verseur/protecteur** pour le dégager du bord du bol*. Retirez-le du robot pâtissier multifonction. Abaissez le bol* et raclez le fond du bol*.

* Le type de bol peut varier. Les bols peuvent également être achetés séparément.
** Disponible sur certains modèles uniquement et vendu comme accessoire.

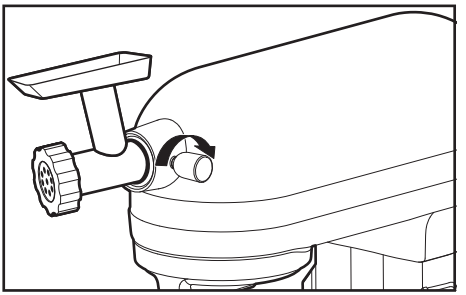
# ACCESSOIRES EN OPTION

KitchenAid offre une grande variété d'accessoires en option comme le taille-légumes en spirales, les couteaux à pâte ou le hachoir qui peuvent être fixés au moyeu électrique du robot pâtissier multifonction.

**1.** Mettez le robot pâtissier multifonction sur la position Arrêt (0) et débranchez-le. Dévissez le cache du moyeu de fixation. Insérez l'accessoire dans le moyeu de fixation, en veillant à ce que l'arbre d'alimentation rentre bien dans la douille carrée du moyeu.



**2.** Serrez la vis de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accessoire soit fixé au robot pâtissier multifonction.



# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**IMPORTANT :** ne plongez pas le corps du robot pâtissier multifonction dans l'eau ou dans d'autres liquides. Laissez l'appareil refroidir totalement avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.

**1.** Mettez le robot pâtissier multifonction sur la position Arrêt (0) et débranchez-le.

**2.** Essuyez le corps du robot pâtissier multifonction avec un chiffon doux et humide.

**3.** **Les pièces suivantes passent au lave-vaisselle :** Bol*.

**Les pièces suivantes peuvent être lavées dans le panier supérieur du lave-vaisselle :** Batteur plat, batteur plat à double bord flexible**, crochet pétrisseur en spirale, fouet elliptique à 11 fils en acier inoxydable**, batteur à pâtisserie**, spatule** *** et couvercle verseur/protecteur**

**4.** La pièce suivante doit être lavée à la main uniquement dans de l'eau chaude savonneuse et séchée soigneusement : Fouet elliptique à 6 fils** uniquement.

*Le type de bol peut varier. Les bols peuvent également être achetés séparément.
** Disponible sur certains modèles uniquement et vendu comme accessoire.
*** Peut également être utilisée pour racler votre bol.

# DÉPANNAGE

**⚠AVERTISSEMENT**

**Risque d'électrocution**

**Branchez l'appareil à une prise de terre.**

**Ne retirez pas la broche de mise à la terre.**

**N'utilisez pas d'adaptateur.**

**N'utilisez pas de rallonge.**

**Le non-respect de ces instructions comporte des risques de décès, d'incendie ou d'électrocution.**

| PROBLÈME | SOLUTION |
|---|---|
| Si le robot pâtissier multifonction chauffe pendant l'utilisation | Lors du mélange de préparations épaisses pendant une période prolongée, il est possible que le dessus de l'appareil soit trop chaud pour que vous puissiez le toucher. C'est normal. |
| Si le robot pâtissier multifonction émet une forte odeur lors de la première utilisation | C'est normal. Cela est courant avec les moteurs électriques. |
| Si le batteur plat touche le bol* | Arrêtez le robot pâtissier multifonction. Reportez-vous à la section « Assemblage du produit » et réglez l'espace entre le batteur et le bol*. |
| Le levier de contrôle de la vitesse ne se déplace pas facilement ou sans à-coups | Pour déplacer facilement le levier de contrôle de la vitesse, soulevez-le légèrement tout en changeant de réglage dans une direction ou l'autre. |
| Si votre robot pâtissier multifonction ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants | Le robot pâtissier multifonction est-il branché ? |
| | Est-ce que le fusible du circuit électrique du robot pâtissier multifonction fonctionne normalement ? Si vous possédez un boîtier de disjoncteurs, assurez-vous que le circuit est fermé. |
| | Mettez le robot pâtissier multifonction hors tension pendant 10 à 15 secondes, puis remettez-le sous tension. Si le robot pâtissier multifonction ne démarre toujours pas, laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche. |
| Si l'appareil s'arrête après une utilisation intensive | Le moteur est équipé d'un capteur automatique qui l'arrête pour éviter toute surchauffe. Si cela se produit, mettez le levier de contrôle de la vitesse en position Arrêt (0) et laissez le robot pâtissier multifonction reposer pendant 30 minutes avant de le redémarrer. |

* Le type de bol peut varier. Les bols peuvent être également achetés séparément.

| PROBLÈME | SOLUTION |
|---|---|
| Si le robot pâtissier ralentit ou semble avoir des difficultés | Utilisez-vous le batteur et la vitesse adaptés ? Consultez la section « Guide de sélection des vitesses » pour plus d'informations. L'utilisation de la vitesse 1/2 ou de la vitesse 1 pour les pâtes à pain et les préparations épaisses peut ralentir l'appareil. Pétrissez les pains avec le crochet pétrisseur à la vitesse 2. En cas de ralentissement avec des préparations épaisses à la vitesse 1/2, passez à la vitesse 1 ou 2. |
| Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème | Reportez-vous à la section « Conditions de KitchenAid-Garantie » (« Garantie »).<br>Ne retournez pas le robot pâtissier multifonction au revendeur ; celui-ci ne fournit pas de service de réparation. |

# TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

## RECYCLAGE DE L'EMBALLAGE

L'emballage est recyclable et comporte le symbole♺. Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

## RECYCLAGE DU PRODUIT

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément aux législations européenne et britannique concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).
- Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé publique.
- Le symbole présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour obtenir plus d'informations au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, adressez-vous au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

# DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

## POUR L'UNION EUROPÉENNE

Cet appareil a été conçu, construit et distribué conformément aux exigences des directives de la Commission européenne en matière de sécurité : Directive 2014/35/UE relative au matériel électrique à basse tension ; Directive 2014/30/UE relative à la compatibilité électromagnétique ; Directive 2009/125/CE relative à l'écoconception ; Directive RoHS 2011/65/UE et les modifications suivantes.

# CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

**pour la France - la Belgique - la Suisse - le Luxembourg**

## FRANCE:

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, **(« Garant »)** accorde au client final, qui est un consommateur, une Garantie conformément aux conditions suivantes.

**La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit. Quelle que soit la présente garantie commerciale, le vendeur reste responsable des garanties légales en vertu de la loi française, y compris de la garantie légale contre les défauts cachés conformément aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code civil français, et l'application de la garantie légale de conformité conformément aux articles L.217-4 à L.217-12 du Code de la consommation français.**

## BELGIQUE :

KitchenAid Europa, Inc. BUIV, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, TVA BE 0441.626.053 RPR Bruxelles (« **Garant** ») accorde au client final, qui est un consommateur, une garantie contractuelle (la « Garantie ») conformément aux conditions suivantes.

**La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit. En particulier, en tant que consommateur, vous bénéficiez légalement d'une garantie légale de conformité de 2 ans vis-à-vis du vendeur, telle qu'elle est définie dans la législation nationale régissant la vente de biens de consommation (articles 1649 bis à 1649 octies au Code civil belge), ainsi que de la garantie légale en cas de défauts cachés (articles 1641 à 1649 du Code civil belge).**

## LA SUISSE :

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, (« Garant ») accorde au client final, qui est un consommateur, une Garantie conformément aux conditions suivantes.

**La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit, qui pourraient dans certains cas être plus larges que les droits offerts dans le présent document.**

## LE GRAND DUCHÉ DU LUXEMBOURG:

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, (« Garant ») accorde au client final, qui est un consommateur, une Garantie conformément aux conditions suivantes.

La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit.

### 1. PORTÉE ET CONDITIONS DE LA GARANTIE

a) Le Garant accorde la Garantie pour les produits mentionnés à la Section 1.b) qu'un consommateur a achetés auprès d'un vendeur ou d'une société du groupe KitchenAid dans les pays de l'Espace économique européen, la Moldavie, le Monténégro, la Russie, la Suisse ou la Turquie.

b) **Pour le Luxembourg uniquement:**

La garantie s'applique uniquement lorsque le produit pour lequel les services sont demandés conformément à la garantie se trouve dans l'un des pays énumérés à la Section 1.a) ci-dessus

c) La période de Garantie dépend du produit acheté et est la suivante :

**Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat: 5KSM55SXX, 5KSM70JPX.**

**Cinq ans de garantie complète à compter de la date d'achat: 5KSM60SPX, 5KSM70SHX.**

d) La période de Garantie commence à la date d'achat, c'est-à-dire la date à laquelle un consommateur a acheté le produit auprès d'un détaillant ou d'une société du groupe KitchenAid.

e) La Garantie couvre la nature sans défaut du produit.

f) Le Garant fournit au consommateur les services suivants dans le cadre de la présente Garantie, au choix du Garant, en cas de défaut pendant la période de Garantie :

- Réparation du produit ou de la pièce défectueuse, ou
- Remplacement du produit ou de la pièce défectueuse. Si un produit n'est plus disponible, le Garant a le droit d'échanger le produit contre un produit de valeur égale ou supérieure.

g) Si le consommateur souhaite faire une réclamation en vertu de la Garantie, il doit contacter directement les centres de service KitchenAid ou le Garant du pays auprès de KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique ;

Adresse e-mail **FRANCE : CONSUMERCARE.FR@kitchenaid.eu**

Adresse e-mail **BELGIQUE : CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu**

Numéro de téléphone : **00 800 381 040 26**

**Pour la SUISSE :**

**Novissa AG**
Schulstrasse 1a
CH-2572 Sutz
Numéro de téléphone: +41 32 475 10 10
Adresse e-mail: **info@novissa.ch**

**Novissa Service Center**
VEBO Genossenschaft
CH-4528 Zuchwil
Numéro de téléphone: 032 686 58 50
Adresse e-Mail: **service@novissa.ch**

**Pour le LUXEMBOURG:**
Si le consommateur souhaite faire une réclamation en vertu de la Garantie, il doit contacter les centres de service KitchenAid spécifiques au pays à l'adresse;

**GROUP LOUISIANA S.A.**
5 Rue du Château d'Eau
L-3364 LEUDELANGE
Numéro de téléphone: +352 37 20 44 504
Adresse e-mail: **myriam.grof@grlou.com**

h) Les frais de réparation, y compris les pièces de rechange, et les frais d'affranchissement pour la livraison d'un produit ou d'une pièce de produit sans défaut sont à la charge du Garant. Le Garant doit également prendre en charge les frais d'affranchissement pour le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit si le Garant ou le service après-vente de KitchenAid spécifique au pays a demandé le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit. Toutefois, le consommateur doit prendre en charge les coûts de l'emballage approprié pour le retour du produit défectueux ou de la pièce défectueuse.

i) Pour pouvoir faire une réclamation au titre de la Garantie, le client doit présenter le reçu ou la facture de l'achat du produit.

j) **Pour la FRANCE uniquement :** La Garantie est fournie gratuitement aux clients.

**2. LIMITATIONS DE LA GARANTIE**

a) La Garantie s'applique uniquement aux produits utilisés à des fins privées et non à des fins professionnelles ou commerciales.

b) La Garantie ne s'applique pas en cas d'usure normale, d'utilisation inappropriée ou abusive, de non-respect des instructions d'utilisation, d'utilisation du produit à une tension électrique incorrecte, d'installation et de fonctionnement en violation des réglementations électriques applicables et d'utilisation de la force (coups, par exemple).

c) La Garantie ne s'applique pas si le produit a été modifié ou converti, par exemple, les conversions de produits 120 V en produits 220-240 V.

d) **Pour la Belgique, le Luxembourg et la Suisse :**La fourniture de services de Garantie ne prolonge pas la période de Garantie et n'amorce pas le début d'une nouvelle période de Garantie. La période de Garantie pour les pièces de rechange installées se termine par la période de Garantie pour l'ensemble du produit.

**Pour la France uniquement :**

La fourniture de services de Garantie ne prolonge pas la période de Garantie et n'amorce pas le début d'une nouvelle période de Garantie. La période de Garantie pour les pièces de rechange installées se termine par la période de Garantie pour l'ensemble du produit. Une telle disposition ne s'applique pas lorsqu'une réparation couverte par la Garantie entraînera une période d'immobilisation du produit d'au moins sept jours. Dans ce cas, la période d'immobilisation doit être ajoutée à la durée restante de la Garantie, à compter de la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la date à laquelle les produits en question sont mis à disposition pour réparation, si cette disponibilité est faite après la date de la demande d'intervention.

Après l'expiration de la période de Garantie ou pour les produits pour lesquels la Garantie ne s'applique pas, les centres de service après-vente de KitchenAid sont toujours à la disposition du client final pour des questions et des renseignements. De plus amples informations sont également disponibles sur notre site Web :
**www.kitchenaid.fr** (France) - **www.kitchenaid.eu** - **www.grouplouisiana.com** (Luxembourg) - **www.kitchenaid.ch** (Suisse)

**3. POUR LA FRANCE UNIQUEMENT:**

Lorsqu'il agit pour des raisons de garantie légale de conformité, le consommateur :

- bénéficie d'une période de deux ans à compter de la livraison du produit dans lequel agir ;
- peut choisir entre la réparation ou le remplacement du produit, sous réserve des conditions relatives aux coûts prévus par l'article L. 217-9 du Code de la consommation français ;
- est exonéré d'avoir à prouver le manque de conformité du produit pendant les deux années suivant sa livraison (et pendant six mois après la livraison du produit, pour les marchandises d'occasion).

La garantie légale de conformité s'applique indépendamment de la garantie commerciale éventuellement offerte.

Indépendamment de cette garantie commerciale, le consommateur peut décider d'appliquer la garantie légale pour les défauts cachés au sens de l'article 1641 du Code civil français. Dans ce cas, le consommateur peut choisir entre l'annulation de la vente ou une réduction du prix de vente, conformément à l'article 1644 du Code civil français.

**Article L. 217-4 du Code de la consommation français**

Le vendeur doit livrer un produit conforme au contrat et est tenu responsable du manque de conformité existant au moment de la livraison. Le vendeur est également tenu responsable du manque de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque cette installation est la responsabilité du vendeur en vertu du contrat ou a été effectuée sous la supervision du vendeur.

**Article L. 217-5 du Code de la consommation français**

Le produit est réputé conforme au contrat :

**1.** S'il est adapté à l'utilisation généralement attendue d'un produit similaire et, le cas échéant :
   - il correspond à la description donnée par le vendeur et a les qualités que ce vendeur a présentées à l'acheteur au moyen d'un échantillon ou d'un modèle ; et
   - s'il présente les qualités auxquelles un acheteur peut légitimement s'attendre compte tenu des déclarations publiques faites par le vendeur, le fabricant ou son représentant, en particulier dans la publicité ou l'étiquetage ; ou

**2.** s'il présente les caractéristiques convenues d'un commun accord par les parties ou s'il est adapté à toute utilisation spéciale prévue par l'acheteur, qui est connue du vendeur et que ce dernier a accepté.

**Article L. 217-12 du Code de la consommation français**

L'action résultant du manque de conformité expire deux ans après la livraison des marchandises.

**Article L. 217-16 du Code de la consommation français**

Pendant la période d'effet de la garantie commerciale offerte à un acheteur au moment de l'acquisition ou de la réparation d'un bien tangible, si l'acheteur exige du vendeur une réparation couverte par la garantie, toute période de sept jours ou plus pendant laquelle les marchandises sont hors service pour réparation est ajoutée à la durée restante de la garantie. Cette période s'étend à partir de la demande d'intervention faite par l'acheteur ou à partir de la date à laquelle ledit produit est mis à disposition pour réparation, si cette date est postérieure à la demande d'intervention.

**Article 1641 du Code civil français**

Le vendeur garantit le produit vendu pour les défauts cachés qui le rendent inapte à son usage prévu, ou qui diminuent cette utilisation dans la mesure où l'acheteur ne l'aurait pas acheté, ou n'aurait accepté de l'acheter que pour un prix moindre, s'il avait été au courant de tels défauts.

**Article 1648 § 1 du Code civil français**

L'action résultant de défauts cachés doit être déposée dans les deux ans suivant la découverte du défaut.

# ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Enregistrez votre nouvel appareil KitchenAid dès maintenant :**www.kitchenaid.eu/register**

©2024 Tous droits réservés.
KITCHENAID et le design du robot pâtissier multifonction sont des marques déposées aux États-Unis et dans d'autres pays.