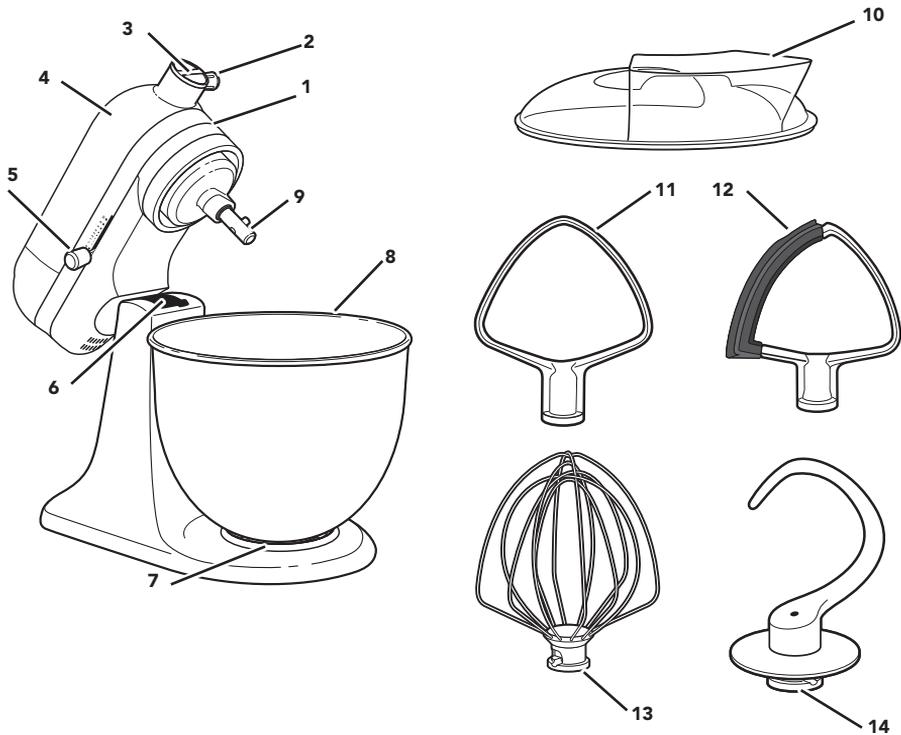




PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



FRANÇAIS

- 1 Tête du moteur (levier de verrouillage non illustré)
- 2 Vis de fixation
- 3 Moyeu de fixation
- 4 Tête du moteur
- 5 Levier de contrôle de la vitesse
- 6 Vis de réglage de la hauteur du batteur (non illustré)
- 7 Plaque de serrage du bol

- 8 Bol
- 9 Arbre du batteur
- 10 Verseur/protecteur*
- 11 Batteur plat
- 12 Batteur à bord flexible*
- 13 Fouet à 6 fils
- 14 Crochet pétrisseur

*Accessoire vendu séparément.





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. 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.
3. Union européenne uniquement : l'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. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.
4. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le robot pâtissier multifonction dans l'eau ou dans tout autre liquide.
5. 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 ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
6. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Mettez l'appareil hors tension (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.
8. 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.





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

9. 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.
10. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être changé par le fabricant, le service après-vente agréé ou des personnes présentant des qualifications similaires pour éviter tout danger.
11. L'utilisation d'ustensiles ou d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
12. N'utilisez pas le robot pâtissier multifonction à l'extérieur.
13. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
14. Retirez le batteur plat, le fouet à 6 fils ou le crochet pétrisseur du robot pâtissier multifonction avant de le laver.
15. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
16. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour des instructions sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
17. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des utilisations similaires telles que les suivantes :
 - cuisines de magasins, bureaux ou autres environnements de travail ;
 - fermes ;
 - par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
 - lieux de type gîte touristique.

FRANÇAIS

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

REMARQUE : consultez la section « Guide du contrôle de la vitesse » pour connaître la vitesse maximale en fonction de la préparation et la section « Utilisation du produit » pour connaître la quantité maximale d'ingrédients.



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

ALIMENTATION

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

Tension : 220-240 V

Fréquence : 50-60 Hz

Puissance : 250 W

REMARQUE : la puissance nominale de votre robot pâtissier multifonction est imprimée 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.

La valeur nominale maximale est basée sur l'équipement qui tire la plus grande charge (puissance). Les autres accessoires recommandés peuvent consommer beaucoup moins d'énergie.

TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

Recyclage de l'emballage

L'emballage est recyclable, il comporte ainsi le symbole suivant . 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 à la Directive européenne 2012/19/UE 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, causé par l'élimination incorrecte de ce produit.



- 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

Cet appareil a été conçu, fabriqué et distribué conformément aux exigences de sécurité des directives CE : 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/CE et 2011/65/UE (directive RoHS).





GUIDE DU CONTRÔLE DE LA VITESSE

Toutes les vitesses sont dotées de la fonction Démarrage progressif qui démarre automatiquement le robot pâtissier multifonction à une faible vitesse pour éviter les éclaboussures d'ingrédients et les « nuages de farine » au démarrage, puis accélère rapidement jusqu'à la vitesse souhaitée pour un rendement optimal.

Vitesse	Accessoires	Action	Description
½	Batteur plat Batteur à bord flexible*	Remuer	Pour remuer, combiner et écraser lentement, démarrer toute autre opération de mélange. Utilisez cette vitesse pour ajouter de la farine et des ingrédients secs à la pâte et pour ajouter des liquides aux ingrédients secs. N'utilisez pas la vitesse 1 pour mélanger ou pétrir les pâtes levées.
1			
2	Batteur plat Crochet pétrisseur	Mélanger lentement	Pour mélanger, écraser lentement et remuer plus rapidement. Utilisez cette vitesse pour mélanger et pétrir les pâtes levées, les pâtes épaisses et les confiseries, commencer à écraser les pommes de terre ou d'autres légumes, incorporer la matière grasse à la farine et mélanger les pâtes fines ou grosses.
4	Batteur à bord flexible* Fouet à 6 fils	Mélanger, fouetter	Pour mélanger des pâtes semi-épaisses, telles que les pâtes à biscuits. Utilisez cette vitesse pour mélanger le sucre et la matière grasse et pour ajouter le sucre aux blancs d'œufs pour les meringues. Vitesse moyenne pour les mélanges pour gâteaux. À utiliser avec les accessoires suivants : hachoir, tranchoir/râpe à cylindres pour préparations fraîches et passoire à fruits et légumes.
6	Batteur plat Fouet à 6 fils	Battre	Pour battre ou fouetter à une vitesse moyennement rapide. Utilisez-le pour finir de mélanger le gâteau, les beignets et d'autres pâtes. Vitesse élevée pour les mélanges pour gâteaux. À utiliser avec le presse-agrumes.
8	Fouet à 6 fils	Battre et fouetter rapidement	Pour fouetter de la crème, des blancs d'œufs et des glaçages bouillis.
10	Fouet à 6 fils	Fouetter rapidement	Pour fouetter de petites quantités de crème et de blanc d'œuf. À utiliser avec la machine à pâtes et le moulin à céréales.

FRANÇAIS

REMARQUE : le levier de contrôle de la vitesse peut être réglé pour obtenir les vitesses 1, 3, 5, 7 et 9 si un réglage plus fin est nécessaire. Ne dépassez pas la vitesse 2 lors de la préparation de pâtes levées, car cela pourrait endommager le robot pâtissier multifonction.

REMARQUE : consultez la section « Utilisation du produit » pour connaître les quantités maximales recommandées en fonction des types d'aliments.

PREMIÈRE UTILISATION

CHOISIR L'ACCESSOIRE ADAPTÉ

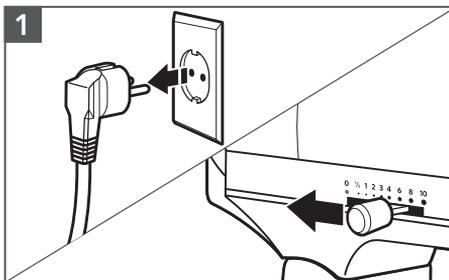
Accessoires	Utiliser pour mélanger	Éléments suggérés
Batteur plat Batteur à bord flexible*	Préparations normales à épaisses	Gâteaux, glaçages crémeux, confiseries, cookies, biscuits, pâte à tarte, pain de viande, purée de pommes de terre.
Fouet à 6 fils	Mélanges nécessitant d'incorporer de l'air	œufs, blancs d'œufs, crème épaisse, glaçages bouillis, sponge cake, mayonnaise, certaines confiseries.
Crochet pétrisseur	Mélanger et pétrir différents types de pâtes levées.	Pains, roulés, pâte à pizza, petits pains, gâteaux au café.

*Accessoire vendu séparément.

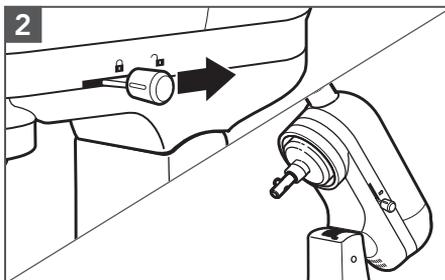




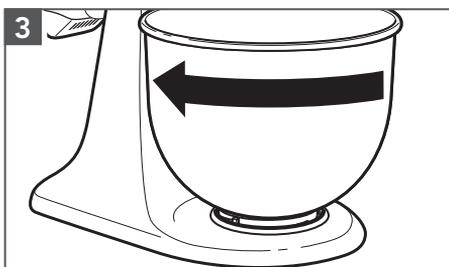
ASSEMBLAGE DU PRODUIT



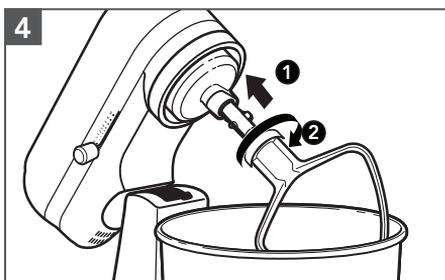
1 Débranchez et mettez le robot pâtissier multifonction hors tension (0).



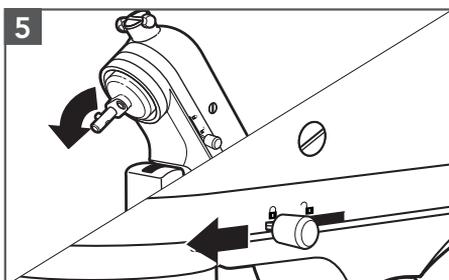
2 Déverrouillez et soulevez la tête du moteur. Verrouillez* ensuite la tête pour la maintenir relevée.



3 Placez le bol sur la plaque de serrage et faites-le pivoter pour le fixer.



4 Faites glisser l'accessoire et faites-le pivoter pour l'aligner sur l'axe de l'arbre.



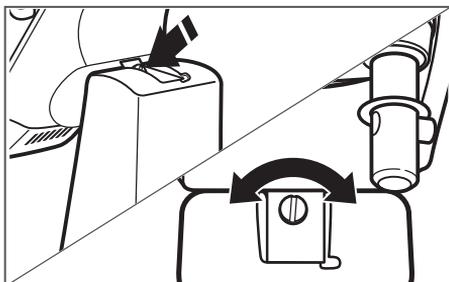
5 Déverrouillez la tête du moteur et abaissez-la. Verrouillez ensuite* la tête pour la maintenir baissée. Avant de mélanger, testez le verrouillage* en essayant de relever la tête du moteur.

*L'option de verrouillage est disponible sur certains modèles uniquement.



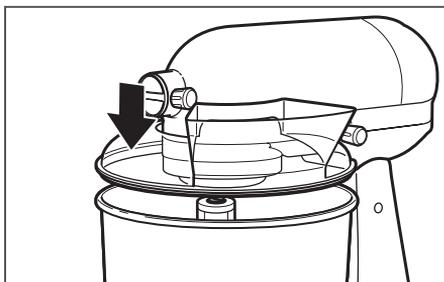


ASSEMBLAGE DU PRODUIT



(FACULTATIF) Pour régler l'espace entre le batteur et le bol : inclinez et verrouillez* la tête du moteur en position relevée. 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.

REMARQUE : en cas de réglage excessif de la vis, le levier de verrouillage du bol risque de ne pas se verrouiller.



(FACULTATIF) Placez le verseur/protecteur** : faites glisser le verseur/protecteur** de l'avant du robot pâtissier multifonction sur le bol. Le bord inférieur du verseur/protecteur** s'adapte à l'intérieur du bol.

FRANÇAIS

UTILISATION DU PRODUIT

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

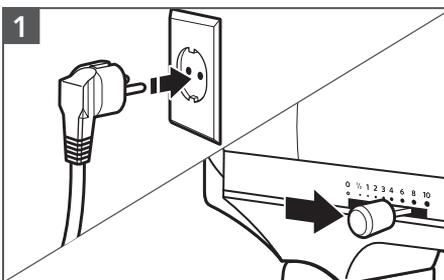
Branchez sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.



Branchez l'appareil 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 ».

*L'option de verrouillage est disponible sur certains modèles uniquement.

**Accessoire vendu séparément.





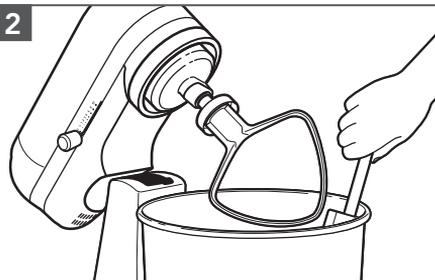
UTILISATION DU PRODUIT

⚠ AVERTISSEMENT

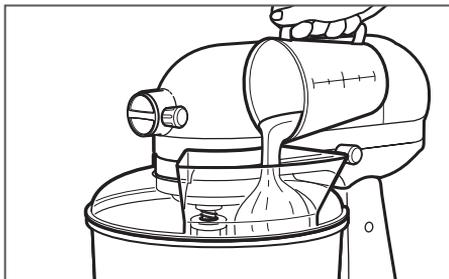
Risque de blessures

Débranchez le robot avant de toucher le batteur.

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



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



(FACULTATIF) : versez les ingrédients dans le bol via le couvercle verseur**.

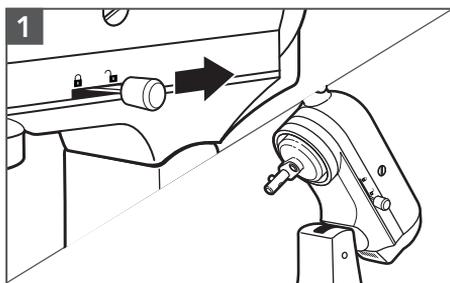
Tableau des contenances

Type d'aliment	Farine seule	Blancs d'œufs	Pommes de terre (pour la purée)
Capacité max	680 g	8 œufs	2 kg

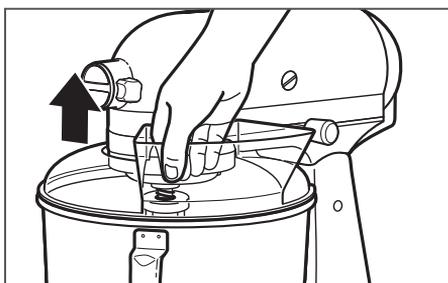




DÉMONTAGE DU PRODUIT

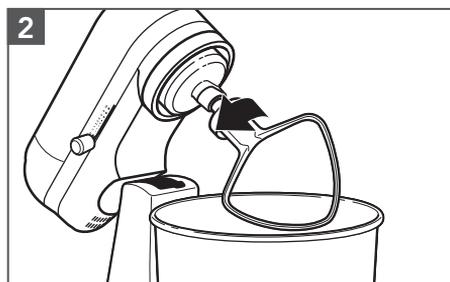


1 Mettez le robot pâtissier multifonction hors tension (0) et débranchez-le. Déverrouillez et soulevez la tête du moteur. Verrouillez* ensuite la tête pour la maintenir relevée.

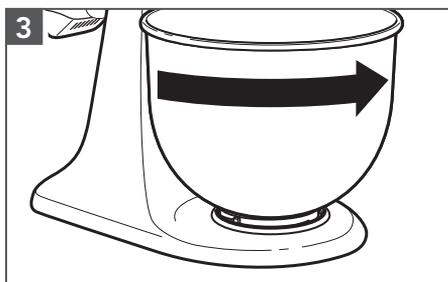


(FACULTATIF) : soulevez l'avant du verseur/protecteur amovible** pour le dégager du bord du bol. Retirez-le du robot pâtissier multifonction.

FRANÇAIS



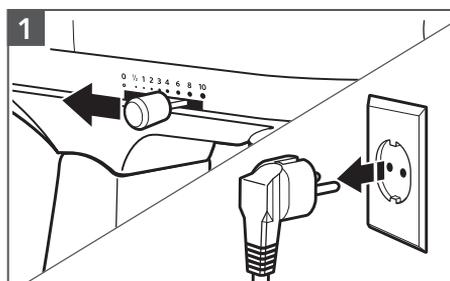
2 Poussez l'accessoire vers le haut, tournez-le et retirez-le de l'arbre du batteur.



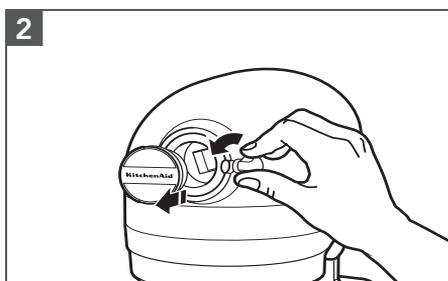
3 Tournez pour déverrouiller le bol de la plaque de serrage.

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, comme présenté si dessous.



1 Mettez le robot pâtissier multifonction hors tension (0) et débranchez-le.



2 Enlevez le couvercle du moyeu de fixation.

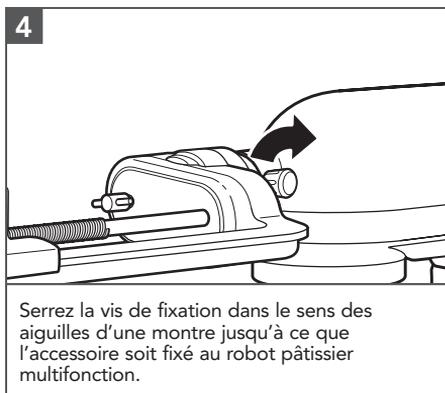
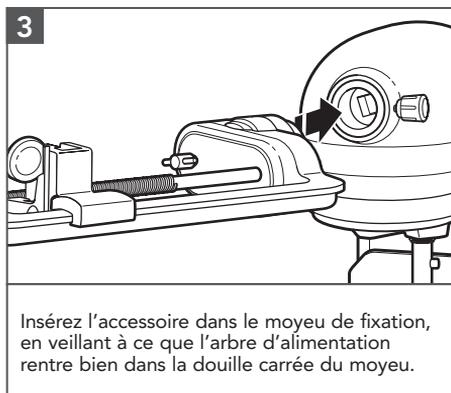
*L'option de verrouillage est disponible sur certains modèles uniquement.

**Accessoire vendu séparément.



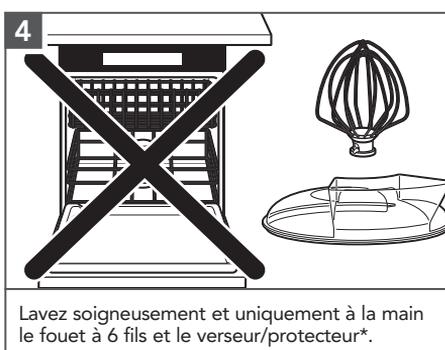
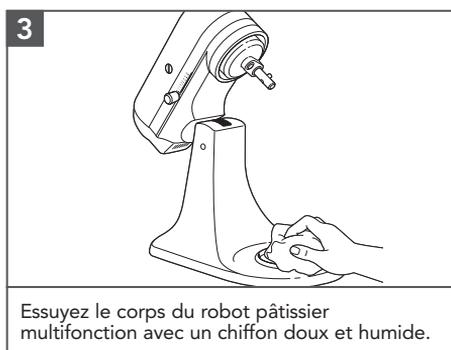
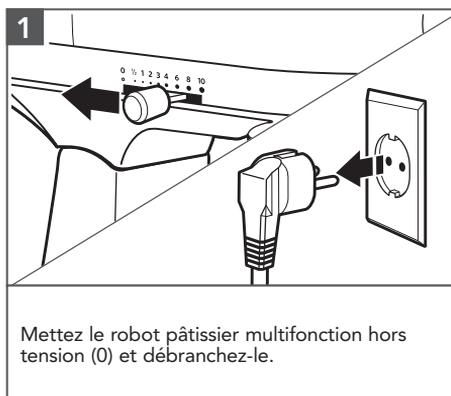


ACCESSOIRES EN OPTION



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

IMPORTANT : ne plongez pas le corps du robot pâtissier multifonction dans l'eau ou dans d'autres liquides.



*Accessoire vendu séparément.



GUIDE DE DÉPANNAGE



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche de terre.

Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.

FRANÇAIS

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 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 (0) 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 le problème ne peut pas être corrigé :	Voir la section « Conditions de KitchenAid-Garantie (« Garantie ») ». Ne retournez pas le robot pâtissier multifonction au revendeur ; celui-ci ne fournit pas de service de réparation.



CONDITIONS DE KITCHENAID GARANTIE (« 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





CONDITIONS DE KITCHENAID GARANTIE (« GARANTIE »)

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

5KSM3311X Cinq ans de garantie complète à compter de la date d'achat.

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

Haselweg 2

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.





CONDITIONS DE KITCHENAID GARANTIE (« GARANTIE »)

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)





FRANÇAIS

CONDITIONS DE KITCHENAID GARANTIE (« GARANTIE »)

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.





CONDITIONS DE KITCHENAID GARANTIE (« GARANTIE »)

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 :

<http://www.kitchenaid.eu/register>



©2020 Tous droits réservés.

KITCHENAID et la forme du robot pâtissier multifonction sont des marques déposées aux États-Unis et ailleurs.

