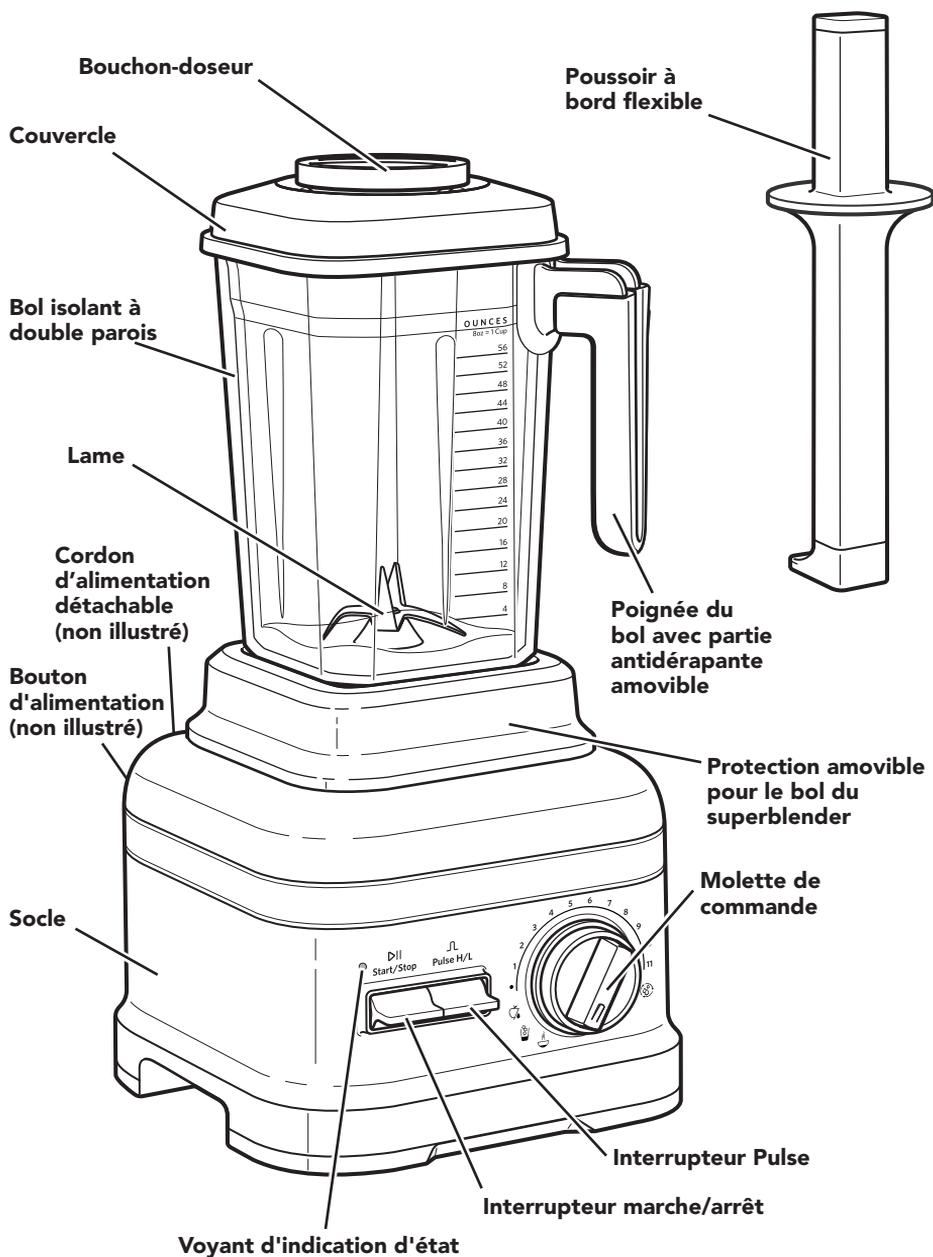




PIÈCES ET FONCTIONS



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

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :

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 socle de l'appareil 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 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.
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. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
6. Les enfants doivent être surveillés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne afin de réduire le risque de blessures et/ou de détériorations de l'appareil.



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

8. Mettez l'appareil hors tension, 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. 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 remplacé par un cordon ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou du service après-vente agréé
11. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
12. Les lames sont très coupantes. Soyez prudent lorsque vous les manipulez, lorsque vous videz le bol ou lors du nettoyage.
13. Le voyant clignotant indique que l'appareil est prêt à être utilisé. Évitez tout contact avec les lames ou les éléments mobiles.
14. Lors du mélange d'ingrédients ou de liquides chauds, le bouchon-doseur doit rester en place au niveau de l'ouverture du couvercle. Commencez toujours avec la vitesse la plus basse et augmentez progressivement vers la vitesse souhaitée.
15. Afin d'éviter les risques de blessures graves ou d'endommagement de l'appareil, gardez les mains et les ustensiles à l'écart du bol lorsque le superblender est sous tension. N'utilisez une spatule que si le superblender n'est pas sous tension.
16. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
17. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
18. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance alors qu'il est en fonctionnement.
19. Soyez prudent lorsque vous versez des liquides chauds dans le superblender, ils peuvent être rejetés de l'appareil suite à une vaporisation soudaine.
20. Faites toujours fonctionner le superblender en ayant placé le couvercle correctement au préalable.
21. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
22. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour des instructions sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
23. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des utilisations similaires telles que les suivantes:
 - espace cuisine du personnel dans les magasins, bureaux ou autres environnements de travail ;
 - fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Les instructions sont également disponibles en ligne, consultez notre site Web à l'adresse suivante : www.KitchenAid.fr ou www.KitchenAid.eu.



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 : 1800 Watts

REMARQUE : si vous ne parvenez pas à placer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche. N'utilisez pas d'adaptateur.

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

PUISSANCE MOTEUR

La puissance du moteur du superblender s'exprime en chevaux moteur et a été mesurée avec un dynamomètre, appareil que les laboratoires utilisent couramment pour mesurer la puissance mécanique des moteurs. La référence au moteur d'une puissance de pointe de 3,5 chevaux (cv) reflète les chevaux en sortie du moteur lui-même et non en sortie dans le bol du superblender. Comme pour de nombreux blenders, la puissance de sortie dans le bol ne correspond pas aux chevaux du moteur lui-même. Ce moteur délivre une puissance de pointe de 2,61 cv dans le bol, ainsi votre superblender aura une performance élevée quelles que soient les recettes.





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

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.



- 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.

FRANÇAIS

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil a été conçu, construit et distribué conformément aux exigences des directives de la Commission Européenne en matière de sécurité : 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/CE et 2011/65/UE (Directive RoHS).

UTILISATION DU PRODUIT

GUIDE DES FONCTIONS DU SUPERBLENDER

Le superblender dispose de trois programmes de recette prédéfinis : Jus, Smoothies et Soupes. Il est également équipé des fonctions Vitesses variables et Impulsion qui permettent de personnaliser votre mixage à chaque recette.

Les trois programmes de recette prédéfinis ont tous été développés pour des recettes spécifiques. Toutefois, une recette particulière peut parfois être mieux mixée avec un programme différent. De même, lorsque vous réalisez des smoothies, vous préférerez peut-être la texture plus fine créée par le programme Jus. Il est conseillé de tester les différents programmes pour trouver celui qui correspond le mieux à vos recettes favorites.





UTILISATION DU PRODUIT

RÉGLAGE	DESCRIPTION	TEMPS DE MIXAGE (en min:sec)	SUGGESTIONS D'INGRÉDIENTS À MIXER	
JUS 	Plusieurs variations de vitesse pour capturer le meilleur des fruits ou des légumes entiers afin de liquéfier le contenu. Vitesses plus lentes à la fin du cycle pour terminer le mixage et réduire la mousse.	1 min 10 s	Fruits	Légumes
SMOOTHIES 	Augmente progressivement la vitesse jusqu'à pleine puissance pour mixer complètement les aliments durs tels que la glace, les fruits et légumes entiers, ou les fruits congelés.	40 s	Boissons glacées mixées Glace pilée Fruits et légumes entiers	Fruits congelés coupés en morceaux (dégelez suffisamment pour pouvoir les séparer avec la pointe d'un couteau) Graines
SOUPES* 	Chauffe votre soupe préparée avec des ingrédients conservés à température ambiante. Augmente progressivement la vitesse pour permettre aux ingrédients d'atteindre la lame afin d'être complètement mixés. Vitesse plus lente à la fin du cycle pour terminer le mixage et réduire la mousse.	5 min	Soupe Légumes	Bouillon Sauces
NETTOYAGE 	Effectue quelques impulsions à vitesse élevée pour nettoyer le bol du superblender rempli de 1/3 d'eau et d'une goutte de liquide vaisselle.	33 s	Eau	Produit vaisselle
IMPULSION 	Permet de mixer les aliments par courtes impulsions, offrant un contrôle précis du résultat. Idéal pour les recettes qui nécessitent un mixage grossier. Par ailleurs, utilisez la fonction Pulse en mode manuel pour ajouter de la puissance ponctuellement.	0 min	Crumble émietté sucré Crumble émietté salé Salade de viande pour garnir des sandwiches	Fruits coupés en petits morceaux Légumes coupés en petits morceaux Glace pilée
VITESSES VARIABLES	Les vitesses manuelles offrent une maîtrise complète du superblender. Pour couper ou mixer minutieusement les aliments de toutes les recettes.	0 à 6 min	Fruits Légumes Noix Dips Desserts glacés	Soupes Sauces Pâtes Beurres

* Si vous mélangez des ingrédients pré-chauffés, utilisez les vitesses variables et laissez fonctionner 1 à 2 minutes. Commencez avec une vitesse faible puis augmentez jusqu'à la vitesse souhaitée. Le programme Soupe est conçu pour chauffer des ingrédients conservés à température ambiante ou refroidis, mais pas des ingrédients pré-chauffés.





UTILISATION DU PRODUIT

INSTALLATION DU SUPERBLENDER

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

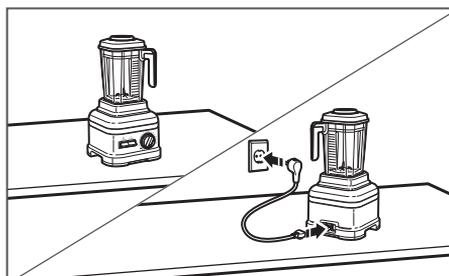
N'utilisez pas de rallonge électrique.

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

Avant la première utilisation

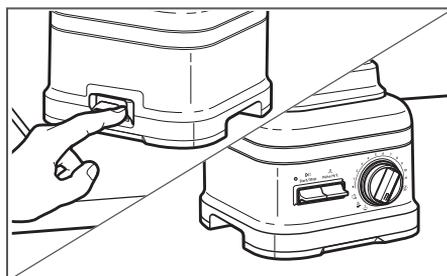
Avant d'utiliser votre superblender pour la première fois, essuyez le socle avec un chiffon imbibé d'eau chaude. Essayez ensuite l'appareil lui-même avec un chiffon humide. Séchez-le à l'aide d'un chiffon doux. Nettoyez le bol, le couvercle, le poussoir à bord flexible et le bouchon-doseur dans de l'eau chaude savonneuse (consultez la section « Entretien et nettoyage »). Rincez les pièces et séchez-les.

FRANÇAIS



1

Avant d'utiliser le superblender, assurez-vous que le plan de travail sur lequel il est posé ainsi que les environs immédiats soient propres et secs. Branchez le superblender à une prise reliée à la terre.



2

Le bouton d'alimentation principal se trouve à l'arrière du socle du superblender. Mettez-le en position I (Mise en marche). Le voyant d'indication d'état situé au-dessus de l'interrupteur marche/arrêt s'allume, indiquant que le superblender est en veille. Le superblender est prêt à être utilisé.



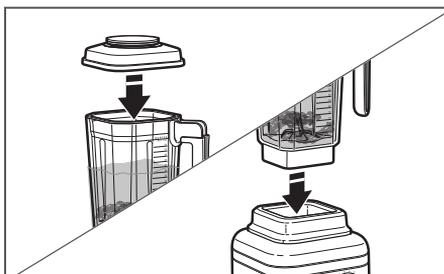


UTILISATION DU PRODUIT

ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT DU SUPERBLENDER

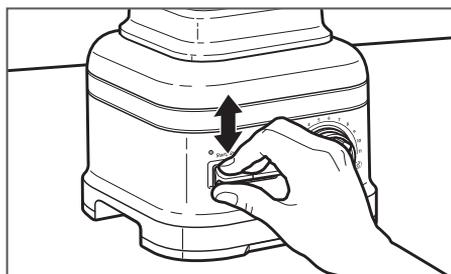


- 1** Placez les ingrédients à mixer dans le bol du superblender. Ajoutez les liquides en premier, puis les aliments mous, les légumes-feuilles, et en dernier, la glace ou les aliments congelés.

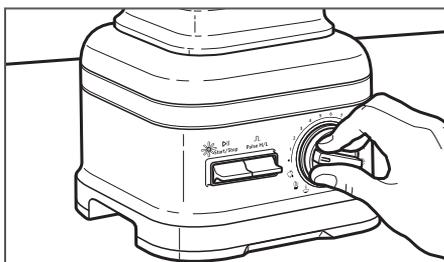


- 2** Vérifiez que le couvercle est bien fixé sur le bol. Ensuite, placez le bol sur le socle, en vous assurant qu'il est bien aligné avec sa protection.

REMARQUE : ne remplissez pas le bol au-delà du repère de capacité maximale, surtout si vous mélangez des liquides.



- 3** Relevez ou baissez l'interrupteur marche/arrêt (▷||) pour commencer à faire fonctionner le superblender. Le voyant d'indication d'état reste fixe.



- 4** Tournez la molette de commande sur la vitesse ou le programme que vous souhaitez. Consultez la section « Guide des fonctions du superblender » pour plus d'informations.

REMARQUE : si vous sélectionnez un cycle pré-programmé, vous devez basculer l'interrupteur marche/arrêt (▷||) pour commencer le mélange. Le superblender cesse automatiquement de fonctionner à la fin du cycle.



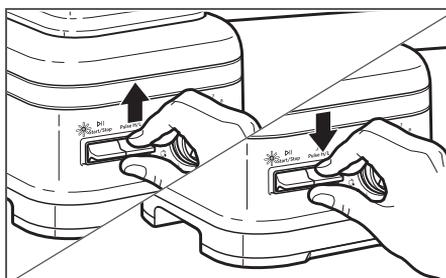


UTILISATION DU PRODUIT



5

Utilisez le poussoir à bord flexible si nécessaire pour un mélange optimal. Retirez le bouchon-doseur et laissez le couvercle en place. Remuez ou appuyez sur les ingrédients pour les pousser vers la lame. Lorsque vous avez terminé, remplacez le bouchon-doseur sur le bol du superblender.



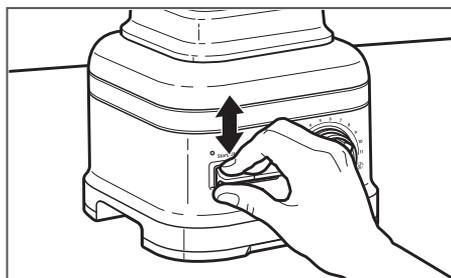
6

Si vous le souhaitez, utilisez la fonction Pulse pour donner des impulsions de puissance pendant un mixage avec le réglage Vitesses variables.

Poussez et maintenez l'interrupteur Pulse (⏏) vers le haut pour une impulsion plus rapide, ou vers le bas pour une impulsion plus lente.

FRANÇAIS

REMARQUE : la fonction Pulse ⏏ peut également être utilisée seule en tant que fonction de mélange séparée lorsque le superblender est en veille. La fonction Pulse n'est pas disponible lors de l'exécution d'un programme prédéfini.



7

Après avoir mixé les ingrédients, relevez ou baissez l'interrupteur marche/arrêt (⏏). Veillez à ce que le superblender soit complètement à l'arrêt avant de retirer le couvercle et verser votre préparation prête.



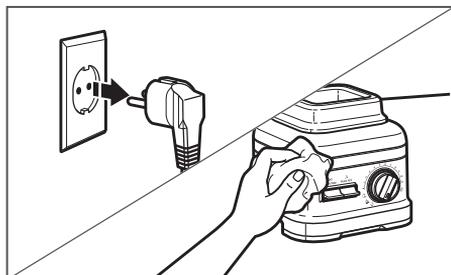


ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DU SUPERBLENDER ET DES ACCESSOIRES

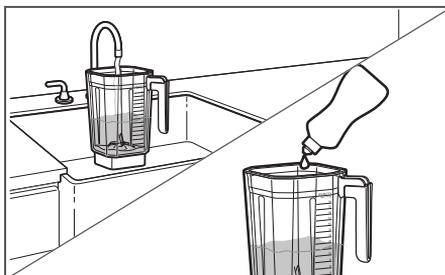
Nettoyez soigneusement le superblender après chaque utilisation.

REMARQUE : afin de ne pas endommager le superblender, n'immergez pas son socle ou le cordon d'alimentation dans l'eau. Afin d'éviter de rayer le superblender, n'utilisez pas de détergents abrasifs ni d'éponges à récurer.



1

Pour nettoyer le socle du superblender et le cordon d'alimentation : débranchez le superblender avant de le nettoyer. Nettoyez le socle et le cordon avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, puis avec un chiffon humide. Séchez enfin avec un chiffon doux.



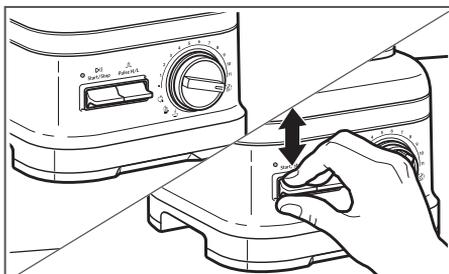
2

Assurez-vous de bien nettoyer le bol, le couvercle et le bouchon-doseur après chaque utilisation. Retirez tous les résidus éventuels du bol. Remplissez 1/3 du bol avec de l'eau chaude et ajoutez une goutte de liquide vaisselle. Placez le couvercle sur le bol et assurez-vous que ce dernier est bien en place sur le socle.



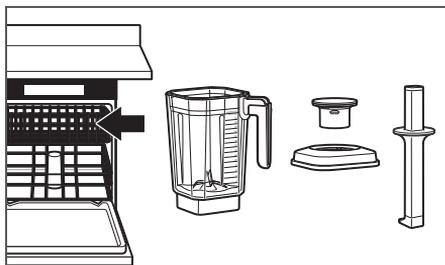


ENTRETIEN ET NETTOYAGE



3

Tournez la molette de commande jusqu'au programme Nettoyage. Relevez ou baissez l'interrupteur marche/arrêt (▷||). Lorsque le programme se termine, videz l'eau savonneuse et rincez le bol du superblender avec de l'eau chaude. S'il reste des dépôts, nettoyez avec un chiffon doux ou une éponge.



4

Le bol, le couvercle, le poussoir à bord flexible et le bouchon-doseur peuvent être lavés au lave-vaisselle. Le poussoir à bord flexible, le couvercle et le bouchon-doseur doivent être placés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Si vous préférez, lavez les différentes parties à la main avec un chiffon humide et de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les à l'eau chaude et séchez-les avec un chiffon doux.

FRANÇAIS

REMARQUE : la partie antidérapante de la poignée peut rester fixée pendant le nettoyage ou le passage au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi la retirer et la laver séparément au lave-vaisselle. Remettez-la en place une fois propre et sèche.



DÉPANNAGE

⚠ 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.

1. Lorsque le superblender est branché et que le bouton d'alimentation est en position **I** (Mise en marche), le superblender se met en veille (voyant lumineux clignotant blanc). Après 10 minutes d'inactivité, le superblender passe en mode veille prolongée et le voyant s'éteint.
 - Pour remettre le superblender en marche, relevez ou baissez l'interrupteur marche/arrêt (▷||). Le superblender se remet en veille.
2. Si le voyant d'indication d'état est orange, le superblender présente un dysfonctionnement. Cela peut être dû à une spatule, un cube de glace ou des aliments durs qui bloquent la lame dans le bol.
 - Pour régler le problème, arrêtez le superblender en utilisant le bouton d'alimentation situé à l'arrière de l'appareil ou en débranchant le superblender. Retirez le bol du socle et nettoyez les éléments. Remplacez le bol sur le socle, puis rallumez le superblender.

3. Le superblender s'arrête pendant qu'il mixe :
 - Après 6 minutes de fonctionnement, le superblender s'arrête automatiquement et passe en mode veille prolongée. Le voyant lumineux s'éteint. Vous pouvez rallumer le superblender à l'aide des interrupteurs (▷|| [Marche/Arrêt] ou Pulse [rapide et lent]). Si le superblender s'arrête avant 6 minutes, il se peut qu'il y ait une erreur interne. Contactez un centre de service après-vente agréé.
4. Si les ingrédients d'une recette ne se mélangent pas :
 - Une poche d'air peut se créer autour de la lame et empêcher les ingrédients d'atteindre la lame. Utilisez le poussoir à bord flexible pendant le mixage pour pousser les ingrédients vers la lame ou pour les déplacer dans le bol. Si cela ne fonctionne pas, arrêtez le superblender, retirez le bol du socle, et utilisez une spatule pour mélanger les ingrédients dans le bol du superblender. Pour certaines recettes, essayez d'ajouter plus de liquide.
5. Si le mélange déborde du bol :
 - Débranchez le superblender. Retirez le bol et sa protection amovible. Nettoyez le corps du superblender, la protection et l'extérieur du bol. Séchez soigneusement chaque partie, puis réinstallez la protection du bol.
 - Si le mélange déborde sur la molette de commande, tirez doucement mais fermement dessus pour pouvoir la nettoyer. Remplacez la molette une fois propre et sèche. Pour éviter d'endommager les indications imprimées, ne soyez pas trop brusque et n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.

Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème, consultez la section **CONDITIONS DE KITCHENAID GARANTIE** (« GARANTIE »). Ne retournez pas le superblender 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 :

5KSB8270 Dix 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)



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>

FRANÇAIS



