

# **KitchenAid**

GOURMET PASTA PRESS

ATTACHMENT

5KSMPEXTA

OWNER'S MANUAL

EN	Owner's Manual	2
DE	Bedienungsanleitung	10
FR	Le manuel d'utilisation	19
IT	Manuale del proprietario	29
NL	Gebruikershandleiding	37
ES	El manual del propietario	45
PT	Manual do proprietário	53
EL	Εγχειρίδιο Κατοχού	61
SV	Användarhandbok	69
NO	Brukerhåndbok	77
FI	Omistajan Opas	85
DA	Brugervejledning	92
IS	Notandahandbók	100
RU	Руководство Пользователя	107
PL	Instrukcja Obsługi	121
CS	Uživatelská Příručka	129
TR	Kullanıcı Kilavuzu	137
UA	Посібник з експлуатації	144
AR	دليل المالك	1

# 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. Débranchez le robot pâtissier multifonction quand vous ne l'utilisez pas, avant d'ajouter ou de retirer des accessoires et avant de le nettoyer.

## PRÉCAUTIONS D'EMPLOI (SUITE)

4. 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 jamais les enfants jouer avec l'appareil.
5. 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.
6. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes, y compris des enfants, dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si elles 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.
7. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
8. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Ne mettez pas les doigts dans le goulot ni dans l'orifice de sortie.
9. Ne pas introduire la pâte à la main. Utilisez toujours l'outil combiné pour pousser les aliments.
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'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid 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. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.

## PRÉCAUTIONS D'EMPLOI (SUITE)

15. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
16. Éteignez l'appareil (0), débranchez-le et enlevez le kit emporte-pièces Gourmet pour pâtes fraîches avant de le nettoyer et lorsque vous ne l'utilisez pas. Éteignez l'appareil (0) et assurez-vous que le moteur s'arrête complètement avant d'installer ou de retirer des pièces.
17. Consultez également la section Consignes de sécurité importantes incluse dans le manuel d'utilisation du robot pâtissier multifonction.
18. Laissez l'appareil refroidir totalement avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
19. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour des instructions sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
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](http://www.KitchenAid.fr) ou [www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu). Vous pourriez ainsi économiser le coût d'un appel au service client. Pour recevoir un exemplaire papier gratuit des informations disponibles en ligne, appelez le **00 800 381 040 26**.

## CHOISIR LE BON EMPORTE-PIÈCE

EMPORTE-PIÈCES	VITESSE RECOMMANDÉE DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION	LONGUEUR D'EXTRUSION RECOMMANDÉE
SPAGHETTI	10	Environ 24,0 cm
BUCATINI		

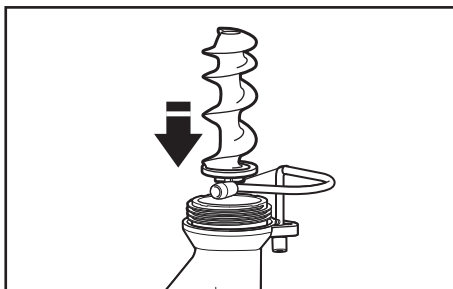
# CHOISIR LE BON EMPORTE-PIÈCE (SUITE)

EMPORTE-PIÈCES	VITESSE RECOMMANDÉE DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION	LONGUEUR D'EXTRUSION RECOMMANDÉE
RIGATONI	6	Environ 4,0 cm
FUSILLI	3	
GRANDS MACARONIS	6	Jusqu'à 5,0 cm
PETITS MACARONIS		Jusqu'à 4,0 cm

## ASSEMBLAGE DU PRODUIT

### ASSEMBLER LE KIT EMPORTE-PIÈCES POUR PÂTES FRAÎCHES

1. Faites pivoter le coupe-pâtes pour l'éloigner de la base du boîtier afin de pouvoir insérer la vrille. Insérez ensuite la vrille dans la base du boîtier, en commençant par la languette transversale. Elle doit se loger complètement à l'intérieur du boîtier.



2. Placez l'emporte-pièce sélectionné sur la base du boîtier afin que la languette de l'emporte-pièce s'insère dans la base de la vrille.
3. Vissez l'anneau à pâtes sur la base du boîtier jusqu'à ce qu'il soit bien en place.

### FIXER LE KIT EMPORTE-PIÈCES POUR PÂTES FRAÎCHES

1. Mettez le robot pâtissier multifonction hors tension (0) et débranchez-le.
2. **Pour les robots pâtissiers multifonctions dotés d'un couvercle à moyeu de fixation articulé** : ouvrez-le en le rabattant vers le haut.  
**Pour les robots pâtissiers multifonctions dotés d'un couvercle à moyeu de fixation amovible** : tournez le bouton de fixation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer le couvercle du moyeu de fixation.
3. Insérez l'arbre de fixation dans le moyeu de fixation des accessoires, en veillant à ce que l'arbre d'alimentation rentre bien dans la douille carrée du moyeu. Si nécessaire, faites pivoter le kit emporte-pièces pour pâtes fraîches d'avant en arrière. La goupille sur le corps de l'accessoire s'insère dans l'encoche sur le bord du moyeu lorsqu'elle est correctement positionnée.
4. Serrez la vis de fixation de l'accessoire du robot pâtissier multifonction jusqu'à ce que le kit emporte-pièces pour pâtes fraîches soit parfaitement fixé au robot.

# UTILISATION DU PRODUIT

## PRÉPARER DES PÂTES

**IMPORTANT** : lorsque vous utilisez le kit emporte-pièces pour pâtes fraîches, ne portez pas de cravate, de foulard, de vêtements amples ou de colliers longs et attachez-vous les cheveux s'ils sont longs.

1. Préparez la pâte à pâtes (voir la section « Recettes » du guide produit en ligne). Formez des boulettes de pâte de la taille d'une noix.

**REMARQUE** : le kit emporte-pièces pour pâtes fraîches est conçu pour être utilisé uniquement avec de la pâte à pâtes. Pour éviter d'endommager votre kit emporte-pièces pour pâtes fraîches, n'insérez rien d'autre que de la pâte à pâtes.

### **⚠️ AVERTISSEMENT**

**Danger : lame rotative**

**Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.**

**Ne pas approcher les doigts des ouvertures.**

**Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.**

**Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures ou des amputations.**



2. Réglez la vitesse du robot pâtissier multifonction à l'aide du tableau « Choisir le bon emporte-pièces pour pâtes ».
3. Introduisez lentement des boules de pâte de la taille d'une noix dans la trémie, la pâte doit passer par la grille. Attendez que la grille soit visible avant d'ajouter le morceau suivant.
4. Utilisez l'outil combiné pour pousser la pâte uniquement si la pâte est coincée dans la trémie et n'alimente plus automatiquement la grille.
5. Utilisez un couteau pour couper les pâtes à la longueur souhaitée à la sortie du kit emporte-pièces pour pâtes fraîches. Reportez-vous à la section « Choisir le bon emporte-pièce » pour connaître les longueurs recommandées.

### **⚠️ AVERTISSEMENT**

**Danger d'empoisonnement alimentaire**

**Ne laissez jamais de nourriture contenant des ingrédients périssables tels que des œufs, des produits laitiers ou de la viande hors du réfrigérateur pendant plus d'une heure.**

**Le non-respect de ces instructions sous peine de risquer une intoxication alimentaire ou des nausées.**

# UTILISATION DU PRODUIT (SUITE)

6. Séparez les pâtes après extrusion. Les pâtes peuvent être cuites immédiatement. En cas de séchage, placez les longues nouilles sur le séchoir à pâtes KitchenAid (5KPDR) ou séchez-les en une seule couche sur un torchon placé sur une surface plane.

**REMARQUE:** laissez reposer le robot pâtissier multifonction pendant au moins 1 heure après l'extrusion de 2 recettes consécutives de pâte à pâtes.

## DÉMONTAGE DU PRODUIT

### DÉMONTER LE KIT EMPORTE-PIÈCES POUR PÂTES FRAÎCHES

1. Mettez le robot pâtissier multifonction hors tension (0) et débranchez-le.
2. Retirez le kit emporte-pièces pour pâtes fraîches du robot pâtissier multifonction.
3. Dévissez la bague à pâtes pour la retirer. Si l'anneau à pâtes est trop serré pour être retiré à la main, faites glisser le côté clé de l'outil combiné sur les rainures et tournez. Une fois l'anneau à pâtes retiré, enlevez l'emporte-pièce à pâtes.
4. Utilisez le crochet de l'outil combiné pour retirer la vrille du boîtier du kit emporte-pièces pour pâtes fraîches.

**IMPORTANT :** après avoir retiré la vrille du boîtier du kit emporte-pièces, veillez à enlever toute pâte séchée de la vrille. Pour plus d'informations, voir la section « Entretien et nettoyage ».

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### NETTOYER L'ACCESSOIRE KIT EMPORTE-PIÈCES POUR PÂTES FRAÎCHES

Ces accessoires sont conçus pour être utilisés uniquement avec de la pâte à pâtes. Pour éviter d'endommager votre kit emporte-pièces pour pâtes fraîches, n'insérez rien d'autre que de la pâte à pâtes.

**IMPORTANT :** laissez l'appareil refroidir totalement avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.

**IMPORTANT :** n'utilisez pas d'objets métalliques pour nettoyer le kit emporte-pièces pour pâtes fraîches. Ne passez pas le boîtier, le coupe-pâtes et les emporte-pièces pour pâtes au lave-vaisselle et ne les plongez pas dans l'eau ou dans tout autre liquide. Le boîtier, le coupe-pâtes et les emporte-pièces pour pâtes doivent être lavés à la main.

1. Mettez le robot pâtissier multifonction hors tension (0) et débranchez-le
2. Démontez complètement le kit emporte-pièces pour pâtes fraîches. Suivez les instructions de la section « Démontez le kit emporte-pièces pour pâtes fraîches ».
3. Retirez la pâte complètement séchée à l'aide de la brosse de nettoyage. Si nécessaire, utilisez un cure-dent pour retirer la pâte restante.
4. Nettoyez le boîtier du kit emporte-pièces pour pâtes, le coupe-pâtes et les emporte-pièces pour pâtes à la main uniquement. Lavez-les avec un chiffon doux et humide. Séchez-les ensuite soigneusement à l'aide d'un chiffon doux et sec. Ne le plongez pas dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Ne les lavez pas au lave-vaisselle.
5. Lavez l'anneau à pâtes, la vrille et l'outil combiné à la main à l'aide d'un chiffon doux dans de l'eau chaude savonneuse, ou passez-les au lave-vaisselle en les plaçant dans le panier supérieur.

# 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

- Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé publique.

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/EU 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 également 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).**



# CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE ») (SUITE)

## 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.**
- 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](mailto:CONSUMERCARE.FR@kitchenaid.eu)

Adresse e-mail **BELGIQUE** : [CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu](mailto: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](mailto:info@novissa.ch)

#### Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

CH-4528 Zuchwil

Numéro de téléphone: 032 686 58 50

Adresse e-Mail: [service@novissa.ch](mailto: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@qrlou.com](mailto:myriam.grof@qrlou.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

# CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE ») (SUITE)

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](http://www.kitchenaid.fr) (France) - [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu) - [www.grouplouisiana.com](http://www.grouplouisiana.com) (Luxembourg) - [www.kitchenaid.ch](http://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.

# CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE ») (SUITE)

## **Article 1641 du Code civil français**

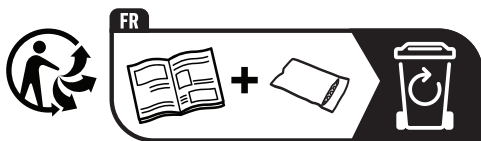
Le vendeur garantit le produit vendu pour les défauts cachés qui le rendent inapte à son usage prévu, ou qui diminuent cette utilisation dans la mesure où l'acheteur ne l'aurait pas acheté, ou n'aurait accepté de l'acheter que pour un prix moindre, s'il avait été au courant de tels défauts.

## **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>



# KitchenAid

©2022 All rights reserved.

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