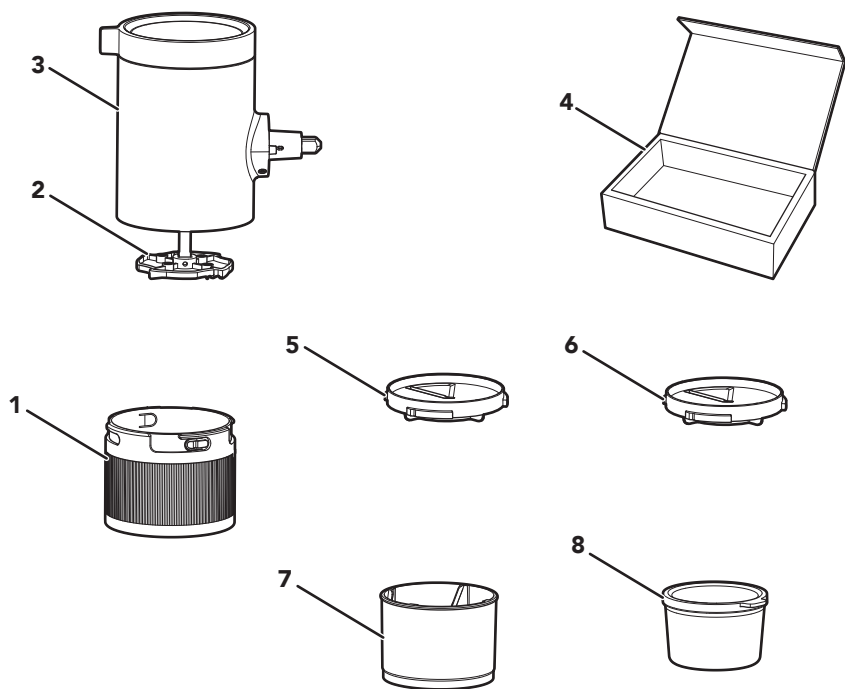


PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1. Récipient à glace amovible
2. Poussoir pour récipient à glace
3. Corps supérieur principal
4. Boîte de rangement pratique

5. Lame à râper fine
6. Lame à râper épaisse
7. Manchon pour récipient à glace
8. Moule à glace en plastique avec couvercle (x4)

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 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.

- 3.** 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.
- 4.** 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.
- 5.** Union européenne uniquement : l'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de huit ans et plus ainsi que 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. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- 6.** Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 7.** Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- 8.** Placez l'appareil sur la position « Arrêt »(OFF/0), débranchez-le et enlevez l'accessoire à râper la glace avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation. Éteignez l'appareil et assurez-vous que le moteur s'arrête complètement avant d'installer ou de retirer des pièces.
- 9.** L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut présenter des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessures corporelles.
- 10.** N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- 11.** Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Tenez les doigts à l'écart de l'orifice de sortie.





12. 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.
13. Consultez également la section Consignes de sécurité importantes incluse dans le « Manuel d'utilisation » du robot pâtissier multifonction.
14. Laissez l'appareil refroidir totalement avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
15. Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.
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 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** ou **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**.

PREMIÈRE UTILISATION

L'accessoire à râper la glace est compatible avec tous les robots pâtisseries multifonction KitchenAid domestiques. Réglez les lames pour râper la glace selon vos besoins.

NOM	PIÈCE	ICÔNE	UTILISATION	VITESSE
Lame à râper épaisse			Pour des copeaux de glace plus épais.	10
Lame à râper fine			Pour obtenir une texture de glace râpée fine, légère et semblable à de la neige.	

REMARQUE : pour des instructions détaillées sur le changement des lames, veuillez consulter la section « CHANGEMENT DE LA LAME ».

TEMPÉRER LES PALETS DE GLACE

Tempérer la glace lui permet de s'ajuster à température ambiante jusqu'à ce qu'elle devienne brillante et humide et qu'elle soit uniforme. Le tempérage est une étape importante pour produire une glace râpée d'une légèreté et d'un moelleux incomparables. De nombreux facteurs déterminent le temps nécessaire au tempérage. Dans la plupart des cas, votre palet de glace devrait être prêt à l'emploi en plus ou moins 10 minutes.



REMARQUE : les palets de glace à base d'eau claire doivent être tempérés. Pour les recettes à base mixte, reportez-vous aux détails de la recette pour connaître les instructions de tempérage.

Les moules à glace sont utilisés pour un râpage fin et épais. Il est facile d'obtenir de la glace râpée à partir de glace tempérée sortie des moules.

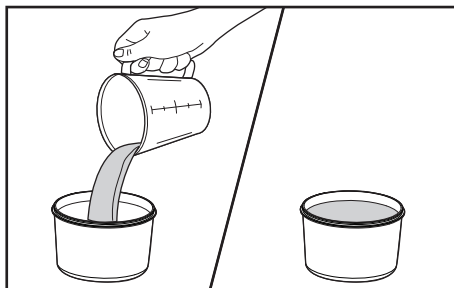
INFO-BULLE : pour obtenir la glace râpée la plus moelleuse, nous vous recommandons de tempérer le palet de glace pendant 10 minutes, puis d'utiliser la lame à râper fine.

UTILISATION DU PRODUIT

PRÉPARATION DU PALET DE GLACE

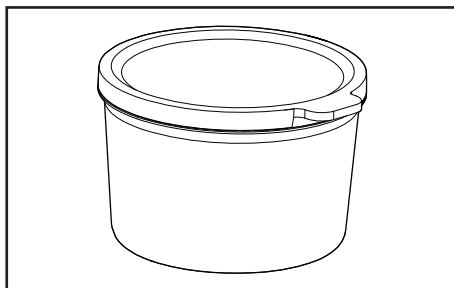
1. Remplissez le moule à glace avec de l'eau ou un mélange pour glace aromatisée de votre choix.

REMARQUE : pour éviter que le moule ne déborde pendant la congélation, veillez à ne pas le remplir au-delà du trait de remplissage visible juste en dessous du bord du moule.



2. Fixez le couvercle sur le dessus du moule et placez-le au congélateur pendant 12 à 24 heures.

REMARQUE : le temps de congélation peut varier et dépend à la fois de la température de votre congélateur et de la teneur en sucre ou en alcool de votre mélange.

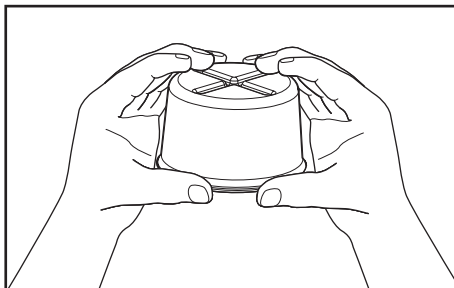


REMARQUE : voir la section « Conseils pour obtenir des résultats optimaux » ci-dessous pour plus de détails sur la préparation des palets de glace.

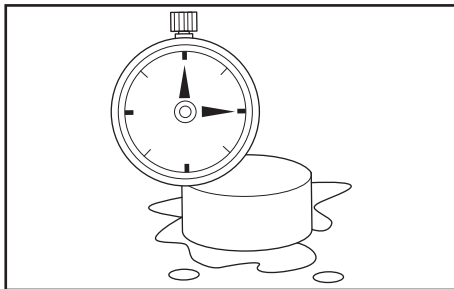
INSTALLATION ET ASSEMBLAGE : PRÉPARATION DE LA GLACE RÂPÉE

Avant d'utiliser votre accessoire à râper la glace, nettoyez-le en suivant les instructions détaillées de la section « ENTRETIEN ET NETTOYAGE ».

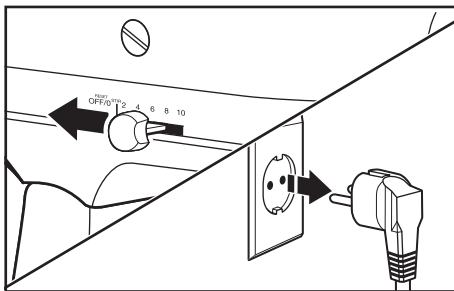
1. Après avoir retiré les moules à glace du congélateur, appuyez fermement sur le fond et les côtés pour libérer le palet du moule.



2. Pour les recettes de glace nature, laissez la glace reposer pendant 10 minutes maximum. C'est ce que l'on appelle le « tempéragé » et il est recommandé pour obtenir une belle glace râpée.

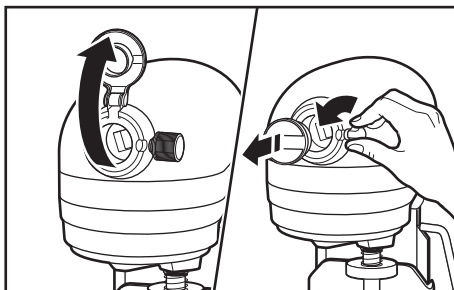


3. Placez le robot pâtissier multifonction sur la position « Arrêt » (OFF/0) et débranchez-le.

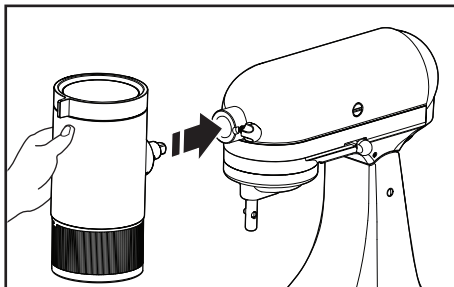


4. Pour un robot pâtissier multifonction doté d'un couvercle à moyeu de fixation articulé : ouvrez-le en le rabattant vers le haut.

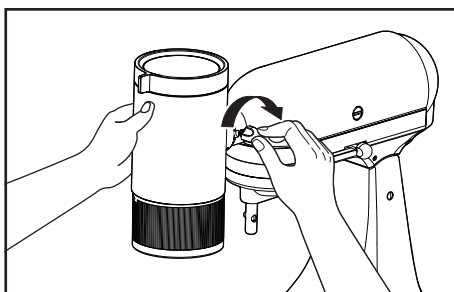
Pour un robot pâtissier multifonction doté d'un couvercle à moyeu de fixation amovible : tournez le bouton de fixation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer le couvercle du moyeu de fixation.



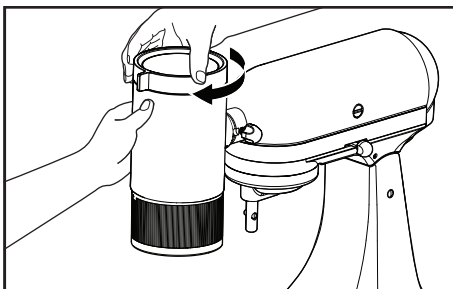
5. Insérez le corps de l'accessoire dans le moyeu de fixation des accessoires, en veillant à ce que l'arbre d'alimentation rentre bien dans la douille carrée du moyeu. Si nécessaire, faites pivoter l'accessoire d'avant en arrière pour l'ajuster correctement. La goupille sur le corps de l'accessoire s'insère dans l'encoche sur le bord du moyeu lorsqu'elle est correctement positionnée.



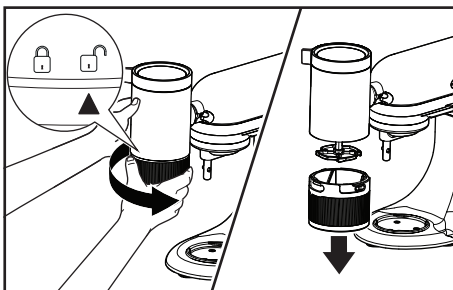
6. Serrez la vis de fixation de l'accessoire du robot pâtissier multifonction dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accessoire soit parfaitement fixé dans le robot.



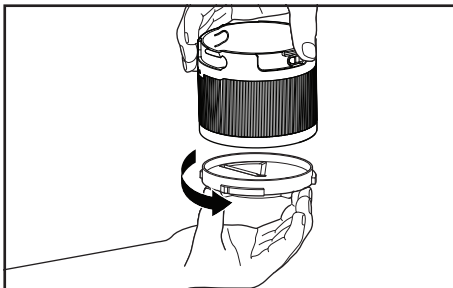
7. Assurez-vous que le levier supérieur du corps de l'accessoire est tourné complètement vers la gauche. Si ce n'est pas le cas, faites-le pivoter vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Cette opération prépare l'accessoire à l'utilisation et doit être effectuée avant de mettre le palet de glace dans le récipient à glace et de le fixer au corps de l'accessoire.



8. Retirez le récipient à glace du corps de l'accessoire en le faisant pivoter vers la droite et en le tirant vers le bas. N'oubliez pas que la petite flèche indicatrice doit être alignée avec les symboles de verrouillage et de déverrouillage sur le corps de l'accessoire.



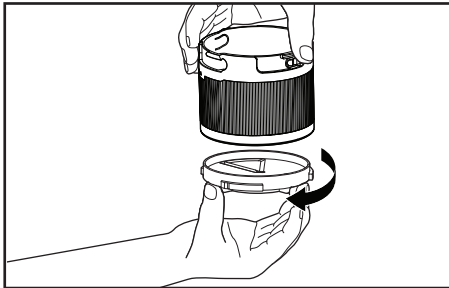
FACULTATIF : si vous souhaitez changer la lame, saisissez-la par le bas et faites-la pivoter vers la droite pour la déverrouiller et la retirer.



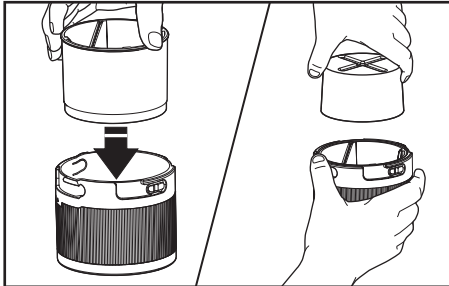
ASSEMBLAGE

1. Saisissez la lame par le bas et insérez-la lentement dans le fond du récipient à glace en alignant les languettes de verrouillage. Une fois la lame insérée, faites-la pivoter vers la gauche jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », pour la verrouiller correctement.

REMARQUE : chacune des languettes de verrouillage est d'une taille différente, ce qui garantit que la lame ne peut être installée que dans la bonne position.

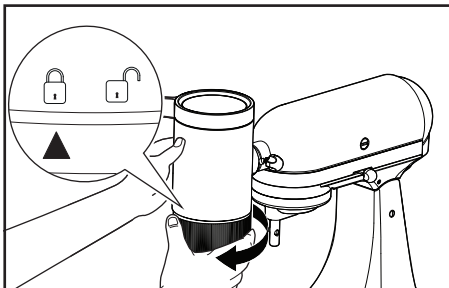


2. Insérez le manchon du récipient à glace dans le récipient à glace amovible, puis insérez un palet de glace préparé. Veillez à insérer le palet de glace avec les hachures transversales orientées vers le haut.

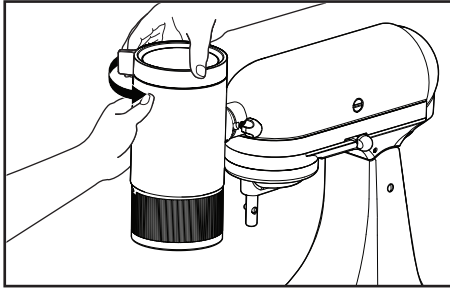


3. Fixez le récipient à glace amovible sur la partie inférieure du corps de l'accessoire, en le faisant pivoter vers la gauche pour le verrouiller en place.

REMARQUE : la petite flèche indicatrice sur le récipient à glace amovible doit être alignée avec les symboles de verrouillage et de déverrouillage sur le corps de l'accessoire.

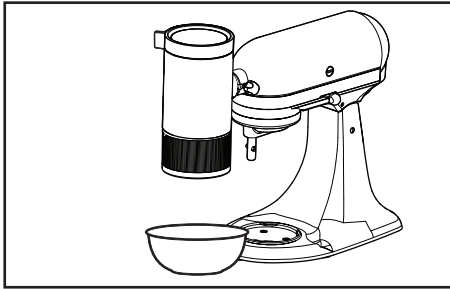


4. Libérez le levier supérieur en le faisant pivoter doucement vers la droite. Le ressort s'enclenche lorsque le poussoir de glace se fixe sur le palet de glace. L'accessoire à râper la glace est correctement chargé et prêt à être utilisé.



GLACE À RÂPER

1. Placez une coupe de votre choix sous l'accessoire à râper la glace. Effectuez cette opération avant de démarrer le robot.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution



Branchez l'appareil à une prise de terre.

Ne retirez pas la broche de mise à la terre.

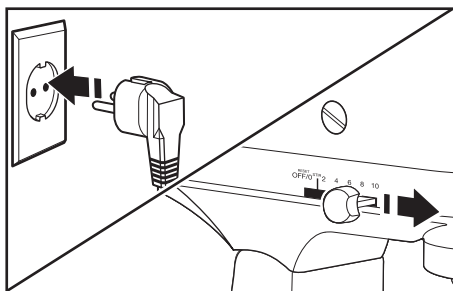
N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge.

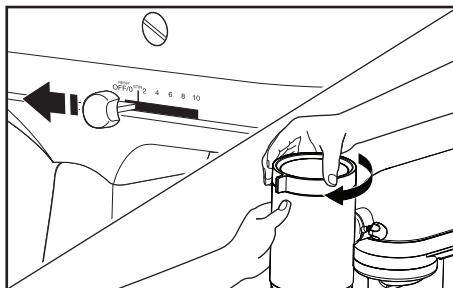
Le non-respect de ces instructions comporte des risques de décès, d'incendie ou d'électrocution.

2. Branchez le robot pâtissier multifonction à une prise reliée à la terre. Réglez le robot sur la vitesse la plus élevée pour commencer à râper.

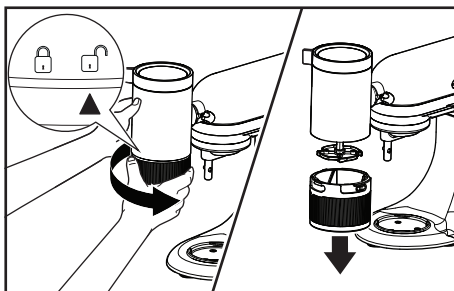
REMARQUE : pour de meilleurs résultats, pensez à faire tourner le plat pendant que la glace est râpée pour créer un tas de glace plus uniforme, en forme de cône.



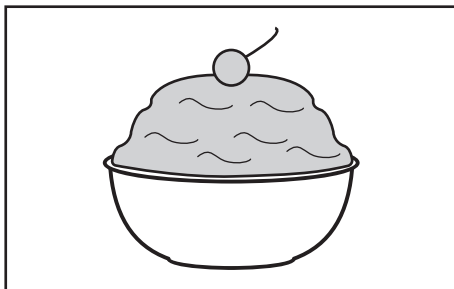
3. Une fois le râpage terminé, éteignez le robot et remettez le levier supérieur sur la position verrouillée la plus à gauche.



4. Retirez le récipient à glace du corps de l'accessoire en le faisant pivoter vers la droite et en le tirant vers le bas. Jetez le reste de glace.



5. Terminez votre dessert de glace râpée avec une variété de saveurs ou de garnitures de votre choix.



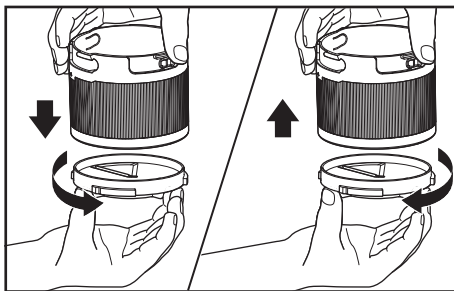
Voir ci-dessous pour obtenir des conseils, des astuces et des recettes supplémentaires afin de profiter au maximum de votre expérience de glace râpée.

Pour encore plus de recettes et d'inspiration, rendez-vous sur www.KitchenAid.com.

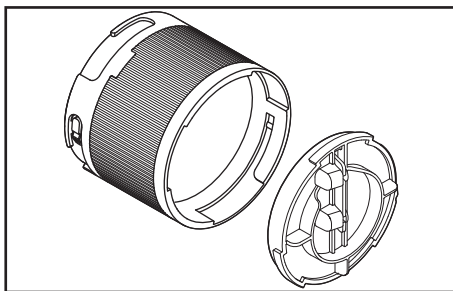
CHANGEMENT DE LA LAME

1. Saisissez la lame par le bas et faites-la pivoter vers la gauche pour la retirer, ou vers la droite pour l'installer.

Une fois la lame insérée, faites-la pivoter vers la gauche jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » pour la verrouiller correctement.



2. Chacune des languettes de verrouillage est d'une taille différente, ce qui garantit que la lame ne peut être installée que dans la bonne position.

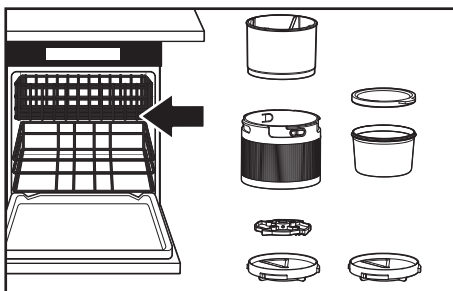


ENTRETIEN ET NETTOYAGE

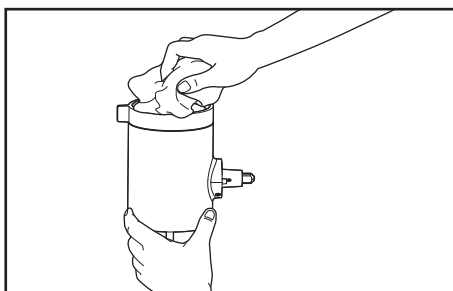
IMPORTANT : laissez l'appareil refroidir totalement avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.

REMARQUE : démontez correctement l'appareil avant de le nettoyer. Pour consulter les instructions, reportez-vous aux étapes 7, 8 et « facultatif » de la section Installation Et Assemblage.

1. **Les pièces suivantes passent au lave-vaisselle, mais dans le panier supérieur uniquement** : récipient à glace amovible, lames fines et épaisses, moules à glace en plastique, poussoir pour récipient à glace, manchon pour récipient à glace et couvercles.



2. Ne plongez pas le corps de l'accessoire dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Nettoyez-les avec un chiffon humide et chaud, puis séchez-les soigneusement avec un chiffon doux avant de les réutiliser ou de les ranger. Vous pouvez aussi les nettoyer soigneusement à l'eau chaude savonneuse et les rincer complètement avant de les sécher.



CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Installation de l'accessoire à râper la glace

- Il est recommandé d'installer d'abord votre accessoire à râper la glace sur le robot pâtissier multifonction, avant d'effectuer toute autre installation.
- Pour installer plus facilement le récipient à glace en plastique transparent dans le corps supérieur, recherchez la petite flèche indicatrice noire. Cette flèche doit être alignée sur les icônes de verrouillage/déverrouillage sur le corps supérieur.
- Lorsque vous changez de lame, veuillez noter que les lames sont dotées de 3 languettes de taille unique : celles-ci doivent être alignées sur les fentes correspondantes au fond du récipient à glace. Si les languettes sont mal alignées, vous ne pourrez pas installer la lame.

Préparer de la glace râpée

- Le tempérage est important pour préparer une excellente glace râpée (un palet de glace sortant tout juste du congélateur est trop froid pour être râpé). Le tempérage signifie que vos palets de glace peuvent légèrement chauffer à température ambiante, jusqu'à ce que leur surface extérieure ait un bel éclat brillant. Cette opération prend généralement environ 10 minutes.

REMARQUE : les palets de glace à base d'eau claire doivent être tempérés. Pour les recettes à base mixte, reportez-vous aux détails de la recette pour connaître les instructions de tempérage.

- Certaines recettes de glace râpée, notamment celles contenant des ingrédients congelés dans le palet de glace, peuvent être réalisées plus efficacement avec une lame fine ou épaisse. Il est recommandé d'essayer des recettes avec chaque lame pour voir celle qui produit le résultat souhaité.

Préparation de vos moules à glace

- Notez bien la ligne de remplissage subtile située juste en dessous du bord supérieur des moules à glace. Ne remplissez pas les moules au-delà de cette ligne, car cela pourrait avoir un effet négatif sur la congélation.
- Laissez les moules à glace congeler pendant au moins 12 heures. Notez que certaines recettes de base mélangées peuvent mettre plus de temps à congeler en raison de la variété des ingrédients.
- Pour les recettes avec du sucre, il existe un équilibre délicat entre un mélange sucré et un mélange pouvant congeler suffisamment pour être râpé. Veuillez suivre les recettes à la lettre pour obtenir d'excellents résultats.
- Pour les recettes alcoolisées, vous ne devez pas dépasser 8 % d'alcool dans le mélange. Cela permet de garantir que le mélange peut congeler suffisamment pour être râpé.
- Pensez à retirer les palets de glace congelés des moules et à les ranger dans un autre récipient à l'intérieur de votre congélateur. C'est ce que l'on appelle la « récolte de glace » et cela vous permettra de toujours avoir de la glace à portée de main lorsque vous aurez besoin d'en râper.

Conseils de dépannage pour la glace râpée

- La lame fine crée de la glace épaisse, ce qui peut se produire si la glace est encore trop froide. Envisagez de prolonger le tempérage. Vous pouvez également vérifier que la lame n'est pas endommagée, car cela peut affecter le râpage.
- Impossible de râper le palet : cela peut se produire lorsque le mélange d'une recette est trop mou ou trop dur. Si le mélange est trop mou, il se peut qu'il contienne trop de sucre ou d'alcool pour congeler correctement. Pensez à réexaminer la recette. Si le mélange est trop dur, il peut être nécessaire de prolonger le tempérage du palet. Reportez-vous à la section « Préparer de la glace râpée ».
- Si le problème persiste, veuillez contacter le service client KitchenAid. Rendez-vous sur www.KitchenAid.com pour obtenir les coordonnées spécifiques à votre région.

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR L'UTILISATION DE L'ACCESSOIRE À RÂPER LA GLACE

Rendez-vous www.KitchenAid.com pour obtenir des instructions supplémentaires, des vidéos, des recettes inspirantes et des conseils sur l'utilisation de votre accessoire à râper la glace.

RECETTES DE GLACE RÂPÉE

Vive le freestyle !

GLACE RÂPÉE POUR TOUS LES JOURS

Préparez les palets. Versez de l'eau dans les moules à glace en plastique et congelez pendant 12 à 24 heures.

Ingrédients :

- 1 palet de glace congelé
- Sirop pour glace râpée de votre choix

Laissez le palet de glace reposer à température ambiante (tempérage) jusqu'à ce que l'extérieur du palet soit légèrement brillant. Placez le palet de glace dans l'accessoire à râper KitchenAid. Placez un bol sous l'accessoire, réglez la vitesse sur 10 et râpez la glace. Tassez de la glace dans un petit bol ou une tasse (un bol de 10 cm de large x 5 cm de haut est idéal) aussi fermement que possible, puis versez avec la quantité souhaitée de sirop. Bon appétit !

Pour une glace râpée plus crémeuse :

Placez une petite boule de glace à la vanille dans votre bol (un grand bol de 10 cm de large x 5 cm de hauteur est idéal), puis tassez de la glace râpée tout autour et au-dessus. Ajoutez les sirops de votre choix, puis un filet de lait concentré sucré.

REMARQUE CRÉATIVE : ajoutez d'autres garnitures, notamment une pincée de matcha, des fruits frais en dés, de la sauce caramel, des bonbons gélifiés et de la crème fouettée.

Personnalisez-la encore plus !

GLACE RÂPÉE CAFÉ & CRÈME

Ingrédients :

- 1 palet de café congelé
- 1 tasse de lait froid de votre choix
- 1 boule de glace à la vanille

Instructions :

Tempérez les palets de glace. Versez le reste de café dans les moules à glace en plastique et congelez pendant 12 à 24 heures. Cette recette ne nécessite pas de tempérage.

Placez le palet de café dans l'accessoire à râper la glace KitchenAid. Placez un bol sous l'accessoire, réglez la vitesse sur 10 et râpez le café.

Répartissez uniformément le café râpé entre deux tasses. Ajoutez 1 tasse de lait dans chaque tasse et fouettez vigoureusement avec une fourchette. Ajoutez une boule de glace à la vanille et servez avec une cuillère.

REMARQUE CRÉATIVE : Vous pouvez également le faire sans lait, pour une glace râpée plus traditionnelle. Placez d'abord votre boule de glace dans le bol. Râpez le café, puis tassez-le tout autour de la glace et au-dessus. Ajoutez un filet de crème épaisse ou de lait concentré sucré. (1 palet = 1 glace râpée au café)

Donnez libre cours à votre créativité !

SLUSHEES JUTEUX

1 palet congelé = 300 ml de slushhee

Ingrédients :

- 1 palet de jus de fruits congelé (pomme, orange, canneberge - sans pulpe)
- Eau pétillante, réfrigérée

Instructions :

Tempérez les palets de glace. Versez le jus de fruits dans les moules à glace en plastique et congelez pendant 12 à 24 heures. Cette recette ne nécessite pas de tempérage.

Placez le palet de jus de fruits dans l'accessoire à râper la glace KitchenAid. Alignez la flèche du réservoir sur le symbole déverrouillé, puis tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Placez un bol sous l'accessoire, réglez la vitesse sur 10 et râpez le jus de fruits.

Placez le jus râpé dans un verre, ajoutez $\frac{3}{4}$ de tasse d'eau pétillante et fouettez vigoureusement avec une fourchette. Bon appétit !

Laissez-vous tenter par de nouvelles recettes !

LIMONADE FRUITÉE GLACÉE

Palets de fruit congelés (pour 2) :

- 230 g, fruit de votre choix (congelé ou frais)
- 1 tasse d'eau
- 1 cuillère à soupe de miel

Instructions :

Pour les palets congelés : Mélangez 230 g de fruit de votre choix avec 1 tasse d'eau et 1 cuillère à soupe de miel. Versez le mélange dans un chinois à mailles fines pour retirer la pulpe ou les graines. Ensuite, versez-le dans les moules à glace en plastique et congelez pendant 12 à 24 heures. Cette recette ne nécessite pas de tempérage.

Pour la limonade :

1 palet de fruit congelé

Limonade de votre choix, froide


Placez le palet de fruit dans l'accessoire à râper la glace KitchenAid. Alignez la flèche du réservoir sur le symbole déverrouillé, puis tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Placez un bol sous l'accessoire, réglez la vitesse sur 10 et râpez la purée de fruit.

Ajoutez la purée râpée dans le verre de votre choix. Ajoutez $\frac{3}{4}$ de tasse de limonade et fouettez vigoureusement avec une fourchette. Profitez !

REMARQUE CRÉATIVE : Vous pouvez remplacer la limonade par votre thé glacé préféré.

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.



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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 : 2014/35/UE, 2014/30/UE et 2011/65/UE (Directive RoHS) et les modifications suivantes.

CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

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

FRANCE:

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

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

BELGIQUE :

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

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

LA SUISSE :

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

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

LE GRAND DUCHÉ DU LUXEMBOURG:

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

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

1. PORTÉE ET CONDITIONS DE LA GARANTIE

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

b) **Pour le Luxembourg uniquement:**

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

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

Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.

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

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

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

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

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

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

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

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

Pour la SUISSE :

Novissa AG

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Numéro de téléphone: +41 32 475 10 10

Adresse e-mail: info@novissa.ch

Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

CH-4528 Zuchwil

Numéro de téléphone: 032 686 58 50

Adresse e-Mail: service@novissa.ch

Pour le LUXEMBOURG:

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

GROUP LOUISIANA S.A.

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Numéro de téléphone: +352 37 20 44 504

Adresse e-mail: myriam.grof@grlou.com

- h) Les frais de réparation, y compris les pièces de rechange, et les frais d'affranchissement pour la livraison d'un produit ou d'une pièce de produit sans défaut sont à la charge du Garant. Le Garant doit également prendre en charge les frais d'affranchissement pour le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit si le Garant ou le service après-vente de KitchenAid spécifique au pays a demandé le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit. Toutefois, le consommateur doit prendre en charge les coûts de l'emballage approprié pour le retour du produit défectueux ou de la pièce défectueuse.
- i) Pour pouvoir faire une réclamation au titre de la Garantie, le client doit présenter le reçu ou la facture de l'achat du produit.
- j) **Pour la FRANCE uniquement** : La Garantie est fournie gratuitement aux clients.

2. LIMITATIONS DE LA GARANTIE

- a) La Garantie s'applique uniquement aux produits utilisés à des fins privées et non à des fins professionnelles ou commerciales.
- b) La Garantie ne s'applique pas en cas d'usure normale, d'utilisation inappropriée ou abusive, de non-respect des instructions d'utilisation, d'utilisation du produit à une tension électrique incorrecte, d'installation et de fonctionnement en violation des réglementations électriques applicables et d'utilisation de la force (coups, par exemple).
- c) La Garantie ne s'applique pas si le produit a été modifié ou converti, par exemple, les conversions de produits 120 V en produits 220-240 V.
- d) **Pour la Belgique, le Luxembourg et la Suisse** : La fourniture de services de Garantie ne prolonge pas la période de Garantie et n'amorce pas le début d'une nouvelle période de Garantie. La période de Garantie pour les pièces de rechange installées se termine par la période de Garantie pour l'ensemble du produit.

Pour la France uniquement :

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

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

3. POUR LA FRANCE UNIQUEMENT:

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

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

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

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

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

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

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

Le produit est réputé conforme au contrat :

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

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

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

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

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

Article 1641 du Code civil français

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

Article 1648 § 1 du Code civil français

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

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Enregistrez votre nouvel appareil KitchenAid dès maintenant : <http://www.kitchenaid.eu/register>