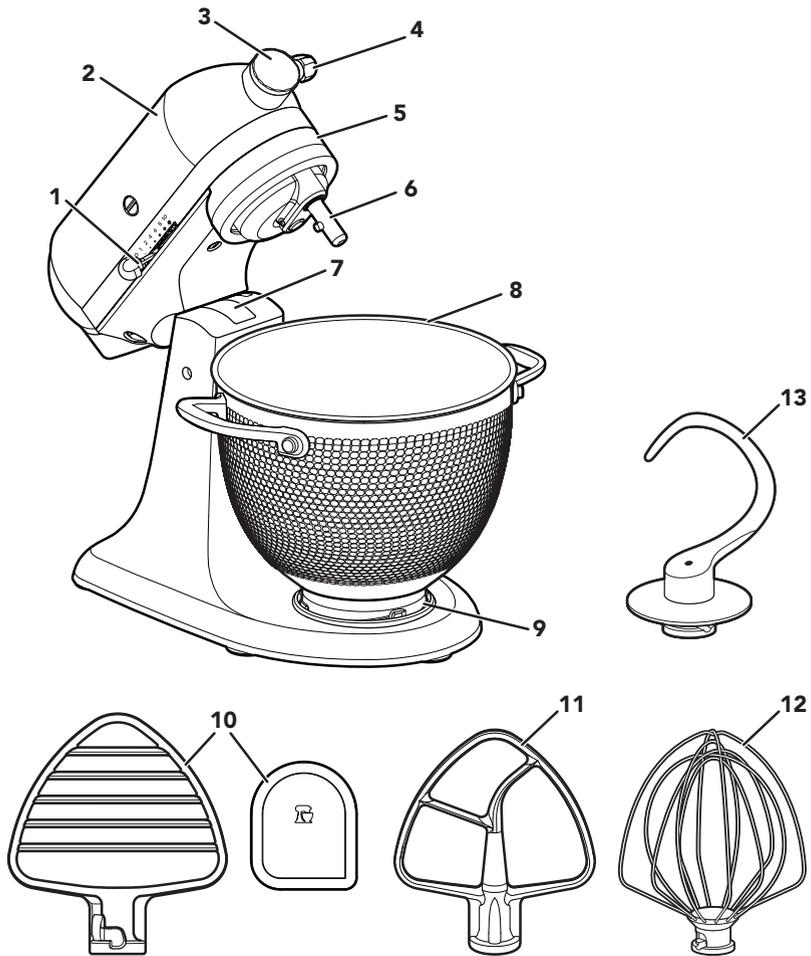


# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1. Levier de contrôle de la vitesse
2. Tête du moteur
3. Moyeu de fixation
4. Vis de fixation
5. Levier de verrouillage de la tête du moteur (non illustré)
6. Arbre du batteur
7. Vis de réglage de la hauteur du batteur (non illustrée)
8. Bol
9. Plaque de serrage du bol
10. Batteur à pâtisserie en acier inoxydable\* et spatule en nylon\*\*
11. Batteur plat en acier inoxydable\*
12. Fouet à fils en acier inoxydable\*
13. Crochet pétrisseur en acier inoxydable\*

\*Également disponible en tant qu'accessoire en option.

\*\*Peut également être utilisée pour racler votre bol

## **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. 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. 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.
5. Union européenne et autres pays exigeant des normes IEC : Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
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 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.
7. Mettez l'appareil en position Arrêt (0), puis débranchez-le de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisissez la fiche et extrayez-la de la prise en tirant. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
8. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles hors de portée du batteur durant le fonctionnement de l'appareil afin de réduire le risque de blessures et/ou de détériorations du robot pâtissier multifonction.
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. L'utilisation d'ustensiles/d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures corporelles.
11. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
12. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.

13. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
14. Retirez le batteur plat, le fouet à fils ou le crochet pétrisseur du robot pâtissier multifonction avant de le laver.
15. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être changé par KitchenAid, le service après-vente agréé ou des personnes présentant des qualifications similaires pour éviter tout danger.
16. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
17. Pour éviter d'endommager le produit, n'utilisez pas le bol du robot pâtissier multifonction dans des zones exposées à une chaleur intense, telles qu'un four, un four à micro-ondes ou une table de cuisson.
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/conseils-produits](http://www.kitchenaid.fr/conseils-produits) ou [www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu).

**⚠ 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.**

**Puissance :** 300 W pour le modèle 5KSM180

**Tension :** 220-240 V~

**Fréquence :** 50-60 Hz

**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.

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

**REMARQUE :** le moulin à céréales (5KGM) n'est pas compatible avec les robots pâtisseries multifonction à tête inclinable pour les modèles de la série 5KSM180.

**GUIDE DU CONTRÔLE DE LA VITESSE**

VITESSE	ACTION	ACCESSOIRE	DESCRIPTION
1	Remuer	Batteur plat*	Pour remuer, combiner et écraser lentement, démarrer toute autre opération de mélange. Utilisez-le pour ajouter de la farine et des ingrédients secs à la pâte et pour ajouter des liquides aux ingrédients secs. N'utilisez pas la vitesse 1 pour mélanger ou pétrir les pâtes levées.
2	Mélanger lentement	Batteur plat* , Crochet pétrisseur*	Pour mélanger, écraser lentement et remuer plus rapidement. Utilisez-le pour mélanger et pétrir les pâtes levées, les pâtes épaisses et les confiseries, commencer à écraser les pommes de terre ou d'autres légumes, réduire la matière grasse en farine et mélanger les pâtes fines ou grosses.
	Remuer	Batteur à pâtisserie*	Coupez le beurre en farine pour préparer la pâte ; réduisez les fruits et légumes en purée.

\* Également disponible en tant qu'accessoire en option.

VITESSE	ACTION	ACCESSOIRE	DESCRIPTION
4	Mélanger, battre	Batteur plat*, Fouet à fils*	Pour mélanger des pâtes semi-épaisses, telles que les pâtes à biscuits. Utilisez-le pour mélanger le sucre et la matière grasse et pour ajouter le sucre aux blancs d'œufs pour les meringues. Vitesse moyenne pour les mélanges pour gâteaux.
		Batteur à pâtisserie*	Pour hacher de la viande.
6	Battre, écrémer	Batteur plat*, Fouet à fils*	Pour battre (monter en crème) ou fouetter à une vitesse moyennement rapide. Utilisez-le pour finir de mélanger le gâteau, les beignets et d'autres pâtes. Vitesse élevée pour les mélanges pour gâteaux.
8	Battre, fouetter rapidement	Fouet à fils*	Pour fouetter de la crème, des blancs d'œufs et des glaçages bouillis.
10	Fouetter rapidement		Pour fouetter de petites quantités de crème, des blancs d'œufs ou pour le fouettage final de la purée de pommes de terre.

**REMARQUE :** le levier de contrôle de la vitesse peut être réglé entre les vitesses mentionnées dans le tableau ci-dessus pour obtenir les vitesses 3, 5, 7 et 9 si un réglage plus précis est nécessaire. Pour déplacer facilement le levier de contrôle de la vitesse, soulevez-le légèrement tout en changeant de réglage dans une direction ou l'autre.

**IMPORTANT :** ne dépassez pas la vitesse 2 lors de la préparation de pâtes levées, car cela pourrait endommager le robot pâtissier multifonction.

\* Également disponible en tant qu'accessoire en option.

# GUIDE DES ACCESSOIRES

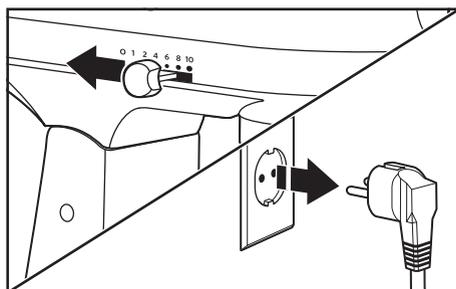
ACCESSOIRE	UTILISER POUR MÉLANGER	ÉLÉMENTS SUGGÉRÉS
Batteur plat*	Préparations normales à épaisses	Gâteaux, glaçages crémeux, confiseries, cookies, biscuits, pâte à tarte, pain de viande, purée de pommes de terre.
Fouet à fils*	Mélanges nécessitant d'incorporer de l'air	œufs, blancs d'œufs, crème épaisse, glaçages bouillis, sponge cake, mayonnaise, certaines confiseries.
Crochet pétrisseur*	Mélanger et pétrir différents types de pâtes levées.	Pains, roulés, pâte à pizza, petits pains, gâteaux au café.
Batteur à pâtisserie*	Couper le beurre pour l'incorporer dans la farine	pour la pâte à tarte, les biscuits et autres pâtisseries, pour réduire les fruits et légumes en purée et hacher la viande.

**REMARQUE :** la spatule en nylon\* \*\* aide à nettoyer le batteur à pâtisserie\*. Elle peut également être utile pour racler les ingrédients dans le bol.

## ASSEMBLAGE DU PRODUIT

### FIXER/RETIRER LE BOL

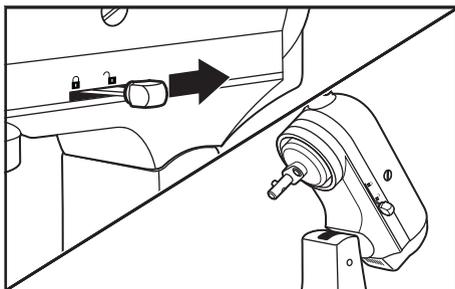
- Pour fixer le bol :** Réglez le levier de contrôle de la vitesse sur Arrêt (0). Débranchez le robot pâtissier multifonction.



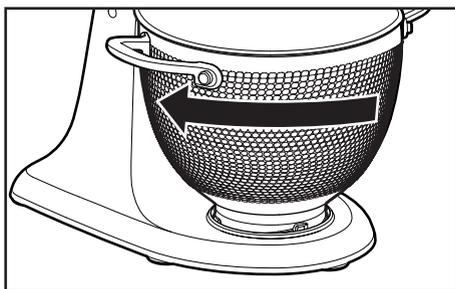
\* Également disponible en tant qu'accessoire en option.

\*\* Peut également être utilisé pour racler votre bol.

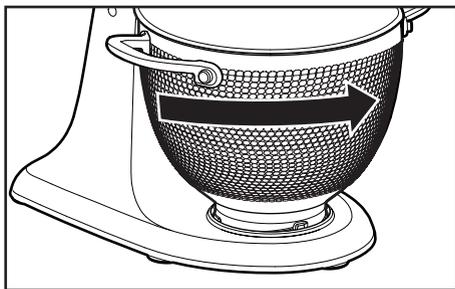
2. Déverrouillez et soulevez la tête du moteur. Verrouillez\*\*\* ensuite la tête pour la maintenir relevée.



3. Placez le bol sur la plaque de serrage du bol. Tournez doucement le bol dans le sens des aiguilles d'une montre.



4. **Pour retirer le bol** : répétez les étapes 1 et 2. Tournez doucement le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

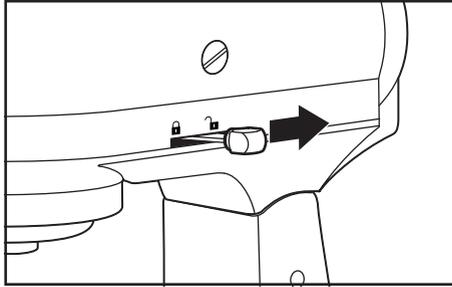


**REMARQUE** : la tête du moteur doit toujours être en position verrouillée lors de l'utilisation du robot pâtissier multifonction.

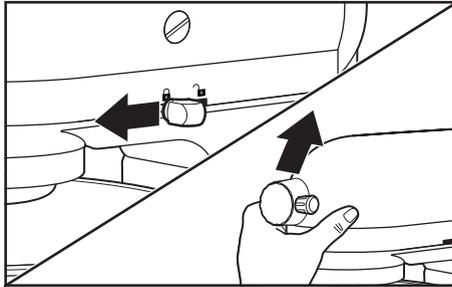
\*\*\* L'option de verrouillage est disponible sur certains modèles uniquement.

## RELEVER/ABAISSER LA TÊTE DU MOTEUR

1. **Pour relever la tête du moteur** : poussez le levier de verrouillage en position déverrouillée et relevez la tête. Une fois la tête relevée, le levier revient automatiquement en position verrouillée\*\*\* pour maintenir la tête relevée.



2. **Pour abaisser la tête du moteur** : appuyez sur le levier de verrouillage pour le mettre en position déverrouillée et abaissez doucement la tête. Le levier de verrouillage revient automatiquement en position verrouillée\*\*\* une fois que la tête est abaissée. Avant de mélanger, testez le verrouillage en essayant de relever la tête du moteur.



**REMARQUE** : la tête du moteur doit toujours être en position verrouillée lors de l'utilisation du robot pâtissier multifonction.

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

# FIXER/RETIRER LE BATTEUR PLAT\*, LE FOUET À FILS\*, LE BATTEUR À PÂTISSERIE\* OU LE CROCHET PÉTRISSEUR\*

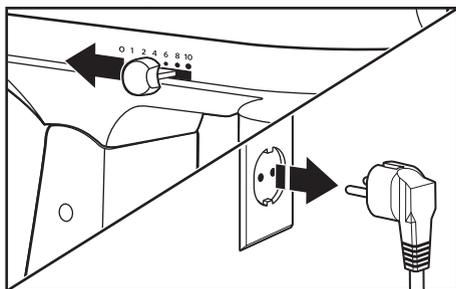
## ⚠ AVERTISSEMENT

### Risque de blessures

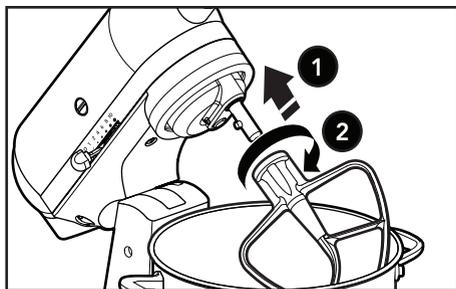
Débranchez le robot avant de toucher le batteur.

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

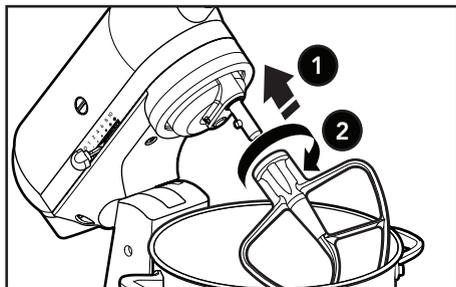
1. **Pour fixer les accessoires** : Réglez le levier de contrôle de la vitesse sur Arrêt (0). Débranchez le robot pâtissier multifonction.



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

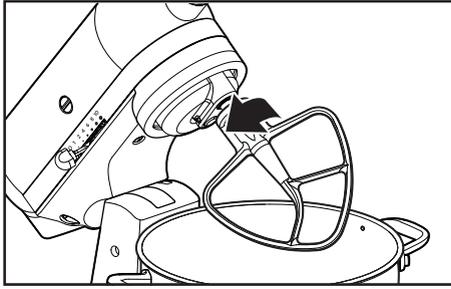


3. Faites glisser l'accessoire sur l'arbre du batteur et enfoncez-le aussi loin que possible. Tournez ensuite l'accessoire vers la droite, en accrochant l'accessoire sur l'axe de l'arbre.



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

- 4. Pour retirer l'accessoire :** répétez les étapes 1 et 2. Poussez l'accessoire vers le haut aussi loin que possible et tournez-le vers la gauche. Tirez ensuite l'accessoire de l'arbre du batteur.

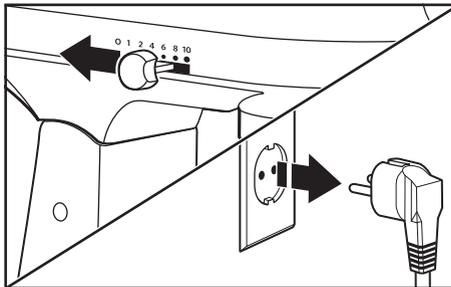


**Scannez le code pour plus d'informations**

## **ESPACE ENTRE LE BATTEUR ET LE BOL**

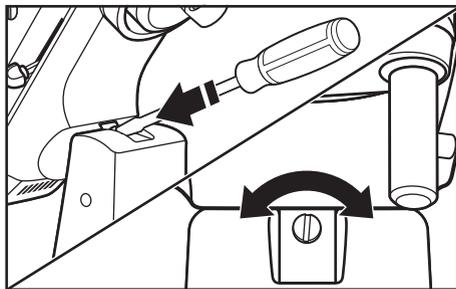
Votre robot pâtissier multifonction est réglé en usine de sorte que le batteur plat\* se positionne juste au-dessus du fond du bol. Si, pour quelque raison que ce soit, le batteur plat\* touche le fond du bol ou est trop éloigné du bol, vous pouvez facilement corriger l'espace entre les deux.

- 1. Réglez le levier de contrôle de la vitesse sur Arrêt (0). Débranchez le robot pâtissier multifonction.**



\*Également disponible en tant qu'accessoire en option.

2. Relevez la tête du moteur. Tournez légèrement la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (à gauche) pour relever le batteur plat\* ou dans le sens des aiguilles d'une montre (à droite) pour abaisser le batteur plat\*. Effectuez le réglage avec le batteur plat\*, de sorte qu'il se positionne juste au-dessus du fond du bol. En cas de réglage excessif de la vis, le levier de verrouillage risque de ne pas se verrouiller.



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

\*Également disponible en tant qu'accessoire en option.

# UTILISATION DU PRODUIT

## MANIPULATION DU LEVIER DE CONTRÔLE DE LA VITESSE

**REMARQUE :** le robot pâtissier multifonction peut chauffer pendant l'utilisation. Lors du mélange de préparations épaisses pendant une période prolongée, le dessus de l'appareil peut devenir chaud. C'est normal.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### **Risque d'électrocution**



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

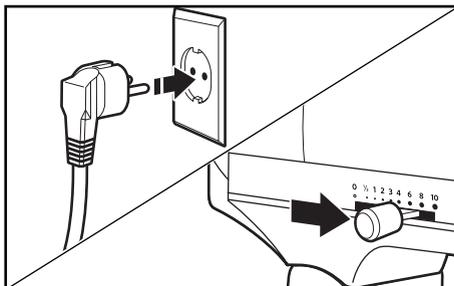
**Ne retirez pas la broche de mise à la terre.**

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

**N'utilisez pas de rallonge.**

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

1. Branchez le robot pâtissier multifonction sur une prise électrique adaptée. Réglez toujours le levier de contrôle de la vitesse sur la vitesse la plus basse pour démarrer, puis augmentez-la progressivement pour éviter les éclaboussures des ingrédients. Voir le tableau « Guide du contrôle de la vitesse ».



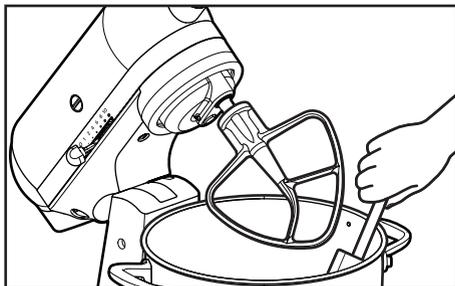
# AVERTISSEMENT

## Risque de blessures

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

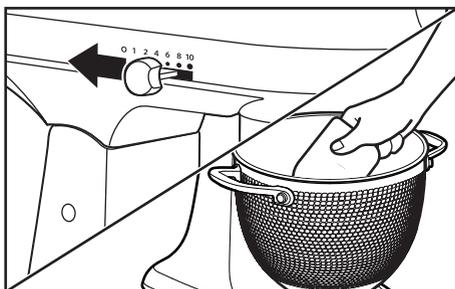
**Si vous ne respectez pas ces consignes, vous risquez des fractures, des coupures ou des ecchymoses.**

2. Ne raclez pas les parois du bol lorsque le robot pâtissier multifonction est en marche. Le bol et le batteur sont conçus pour permettre un mélange homogène sans un raclage fréquent. Il n'est généralement pas nécessaire de raclez les parois du bol plus d'une ou deux fois pendant le mélange.



## UTILISATION DU COUPE-PÂTE

1. Réglez le levier de contrôle de la vitesse sur Arrêt (0) et débranchez le robot pâtissier multifonction. Retirez la pâte du bol à l'aide de la spatule en nylon\*\*.



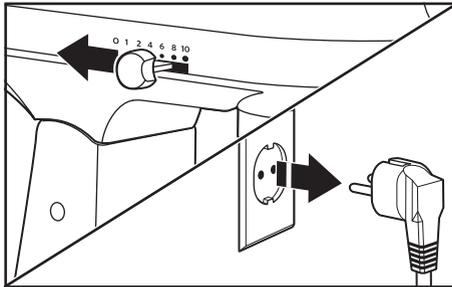
\*Également disponible en tant qu'accessoire en option.

\*\* Peut également être utilisé pour raclez votre bol

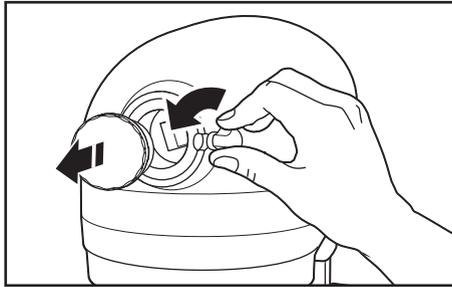
## ACCESSOIRES EN OPTION

KitchenAid propose une large gamme d'accessoires en option, tels que le hachoir ou des machines à pâtes. Ils peuvent être fixés à l'arbre d'alimentation du robot pâtissier multifonction, comme illustré ici.

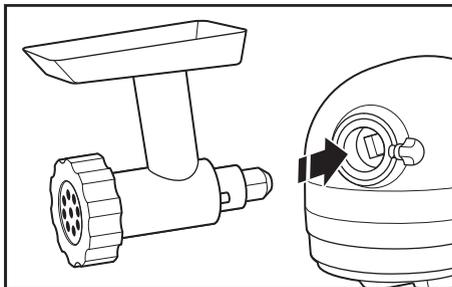
1. **Pour fixer :** Réglez le levier de contrôle de la vitesse sur Arrêt (0). Débranchez le robot pâtissier multifonction.



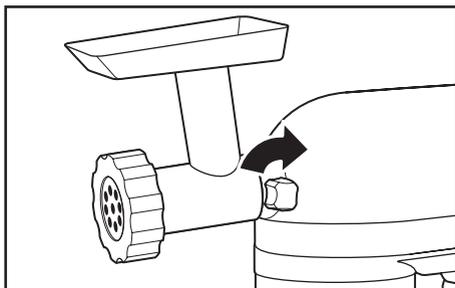
2. Desserrez la vis de fixation en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Enlevez le couvercle du moyeu.



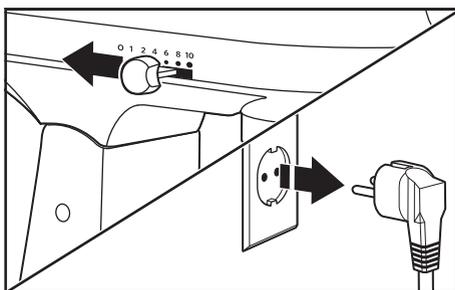
3. Insérez l'arbre de fixation dans le moyeu de fixation des accessoires en veillant à ce que l'arbre d'alimentation des accessoires rentre bien dans la douille carrée du moyeu. Il peut s'avérer nécessaire de faire pivoter l'accessoire d'avant en arrière. Lorsque l'accessoire est correctement positionné, sa goupille s'insère dans l'encoche sur le bord du moyeu.



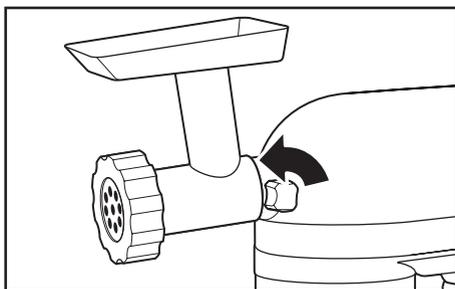
4. Serrez la vis de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accessoire soit parfaitement fixé au robot pâtissier multifonction.



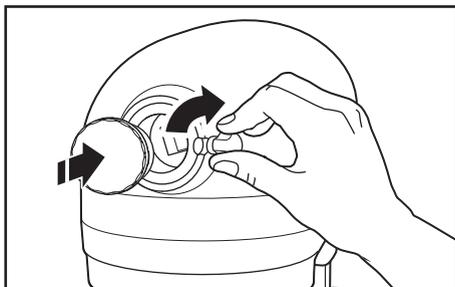
5. Pour retirer : Réglez le levier de contrôle de la vitesse sur Arrêt (0). Débranchez le robot pâtissier multifonction.



6. Desserrez la vis de fixation en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Faites pivoter légèrement l'accessoire d'avant en arrière tout en le tirant vers l'extérieur.



7. Remettez le couvercle du moyeu de fixation en place. Serrez la vis de fixation en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

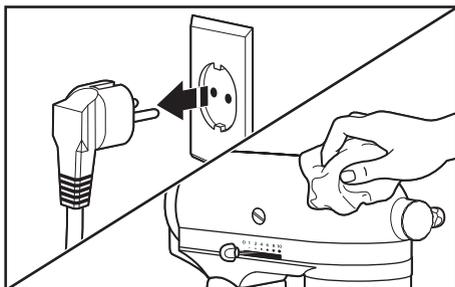


**REMARQUE** : vous trouverez les réglages recommandés pour la vitesse ainsi que les temps de fonctionnement dans le Guide d'utilisation et d'entretien de chaque accessoire.

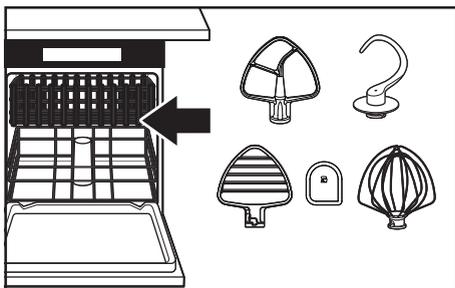
# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

1. Veillez à toujours débrancher le robot pâtissier multifonction avant de le nettoyer. Essayez le robot pâtissier multifonction avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de produits nettoyants ménagers ou commerciaux. Essayez fréquemment l'arbre du batteur pour éliminer les résidus susceptibles de s'accumuler. Ne le plongez pas dans l'eau.



2. **Pièces pouvant être lavées au lave-vaisselle, panier du haut uniquement** : batteur plat en acier inoxydable\*, crochet pétrisseur en acier inoxydable\*, fouet à fils en acier inoxydable\*, batteur à pâtisserie en acier inoxydable\* et spatule en nylon\*\* . Ou nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude savonneuse et rincez-les complètement avant de les sécher. Ne stockez pas les batteurs sur l'arbre.



**REMARQUE** : les accessoires en acier inoxydable passent au lave-vaisselle.

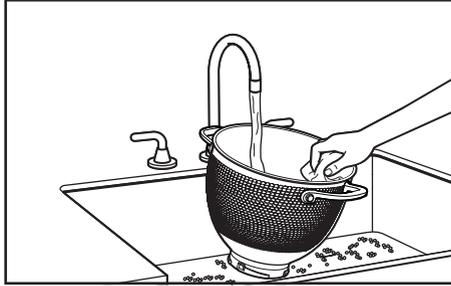
\*Également disponible en tant qu'accessoire en option.

\*\* Peut également être utilisé pour raclez votre bol

## NETTOYAGE DU BOL EN CUIVRE BROSSÉ

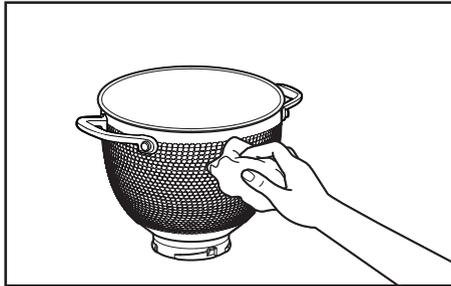
Laver à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.

1. **IMPORTANT** : ne passez pas le bol en cuivre brossé au lave-vaisselle. Le bol en cuivre brossé doit être lavé à la main uniquement. Lavez le bol avec un chiffon humide et de l'eau chaude savonneuse, en utilisant un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement.



2. **Entretien du bol en cuivre brossé :**

**Extérieur en cuivre brossé :** le cuivre est un matériau naturel. Sa couleur varie après utilisation. Cette finition patinée est différente pour chaque bol. En cas d'utilisation d'un nettoyant commercial pour polir le cuivre, suivez les instructions du fabricant et polissez avec un chiffon doux et sec.



### **IMPORTANT :**

- Frotter trop fort peut rayer la finition du cuivre brossé.
- Évitez les détergents agressifs ou abrasifs.
- N'utilisez pas de laine d'acier ni de tampons à récurer en acier.

# GUIDE DE DÉPANNAGE

## **AVERTISSEMENT**

### Risque d'électrocution



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

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

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

**N'utilisez pas de rallonge.**

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

PROBLÈME	SOLUTION
Si le robot pâtissier multifonction chauffe pendant l'utilisation	Ne dépassez pas la vitesse 2 pour les préparations épaisses. Lors du mélange de préparations épaisses pendant une période prolongée, il est possible que le dessus de l'appareil soit trop chaud pour que vous puissiez le toucher. C'est normal.
Si le robot pâtissier multifonction dégage une odeur forte	Cela est courant avec les moteurs électriques, notamment lorsqu'ils sont neufs.
Si le batteur plat touche le bol	Arrêtez le robot pâtissier multifonction. Reportez-vous à la section « Espace entre le batteur et le bol » et réglez l'espace entre le batteur et le bol.
Si votre robot pâtissier multifonction ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants	Le robot pâtissier multifonction est-il branché ?
Si votre robot pâtissier multifonction ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants	Est-ce que le fusible du circuit électrique du robot pâtissier multifonction fonctionne normalement ? Si vous possédez un boîtier de disjoncteurs, assurez-vous que le circuit est fermé.
Si votre robot pâtissier multifonction ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants	Mettez le robot pâtissier multifonction hors tension pendant 10 à 15 secondes, puis remettez-le sous tension. Si le robot pâtissier multifonction ne démarre toujours pas, laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.
Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème	Voir la section « Conditions de KitchenAid-Garantie (« Garantie ») ». Ne retournez pas le robot pâtissier multifonction au revendeur ; celui-ci ne fournit pas de service de réparation.

# TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

## RECYCLAGE DE L'EMBALLAGE

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

## RECYCLAGE DU PRODUIT

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

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.

# DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

## POUR L'UNION EUROPÉENNE

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

# CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

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

### FRANCE :

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

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

### BELGIQUE :

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

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

## LA SUISSE :

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

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

## LE GRAND DUCHÉ DU LUXEMBOURG:

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

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

### 1. PORTÉE ET CONDITIONS DE LA GARANTIE

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

La garantie s'applique uniquement lorsque le produit pour lequel les services sont demandés conformément à la garantie se trouve dans l'un des pays énumérés à la Section 1.a) ci-dessus
- c) La période de Garantie dépend du produit acheté et est la suivante :  
**cinq ans de garantie complète à compter de la date d'achat**
- d) La période de Garantie commence à la date d'achat, c'est-à-dire la date à laquelle un consommateur a acheté le produit auprès d'un détaillant ou d'une société du groupe KitchenAid.
- e) La Garantie couvre la nature sans défaut du produit.
- f) Le Garant fournit au consommateur les services suivants dans le cadre de la présente Garantie, au choix du Garant, en cas de défaut pendant la période de Garantie :
  - Réparation du produit ou de la pièce défectueuse, ou
  - Remplacement du produit ou de la pièce défectueuse. Si un produit n'est plus disponible, le Garant a le droit d'échanger le produit contre un produit de valeur égale ou supérieure.
- g) Si le consommateur souhaite faire une réclamation en vertu de la Garantie, il doit contacter directement les centres de service KitchenAid ou le Garant du pays auprès de KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique ;

Adresse e-mail **FRANCE** : [CONSUMERCARE.FR@kitchenaid.eu](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@grlou.com](mailto: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](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.

#### 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>