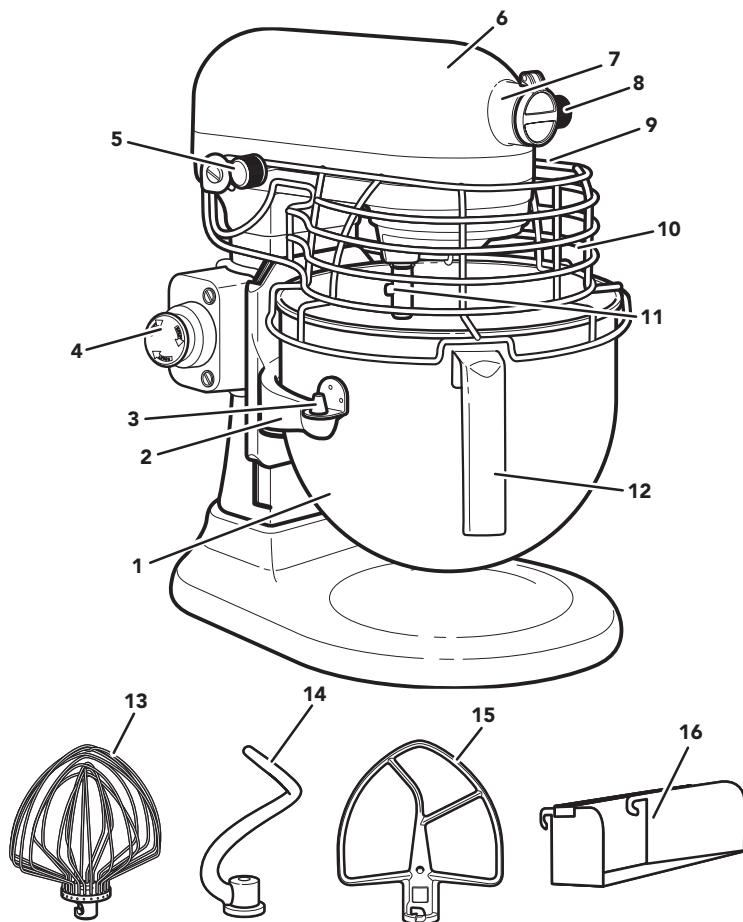


PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1. 6,9 L Bol en acier inoxydable*

2. Support du bol

3. Goupilles de positionnement

4. Bouton d'arrêt

5. Levier de contrôle de la vitesse

6. Tête du moteur

7. Moyeu de fixation

8. Vis de fixation

9. Levier de levage du bol (non illustré)

10. Grille de protection du bol**

11. Arbre du batteur

12. Poignée de bol*

13. Fouet elliptique à 11 fils en acier inoxydable

14. Crochet pétrisseur en spirale en acier inoxydable

15. Batteur plat en acier inoxydable

16. Couvercle verseur amovible**

*Le type de bol peut varier. Les bols peuvent être également achetés séparément.

**Incluse avec certains modèles. Suivant le modèle, l'image et le style du produit peuvent varier.

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.** 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. Mettez l'appareil hors tension (0), puis débranchez-le de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou démonter des pièces, et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisissez la fiche et extrayez-la de la prise en tirant. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles hors de portée du batteur durant le fonctionnement de l'appareil afin de réduire le risque de blessures et/ou de détérioration du robot pâtissier multifonction.
6. 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.
7. L'utilisation d'ustensiles/d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. 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.
9. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
10. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
11. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
12. Pour éviter d'endommager le produit, n'utilisez pas les bols 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.
13. Retirez le batteur plat, le fouet à fils ou le crochet pétrisseur en spirale du robot pâtissier multifonction avant de le laver.
14. Laissez l'appareil refroidir totalement avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
15. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour des instructions sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
16. Ne placez pas l'appareil sous un jet d'eau pour le laver.

17. Cet appareil est destiné à un usage commercial, par exemple pour des cuisines de restaurants, des cantines, des hôpitaux ou dans des commerces comme des boulangeries, des boucheries, etc. Il n'est cependant pas destiné à la production continue et à grande échelle de nourriture.

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.

ALIMENTATION

	⚠️ AVERTISSEMENT
	<p>Risque d'électrocution</p> <p>Branchez l'appareil à une prise de terre.</p> <p>Ne retirez pas la broche de mise à la terre.</p> <p>N'utilisez pas d'adaptateur.</p> <p>N'utilisez pas de rallonge.</p> <p>Le non-respect de ces instructions comporte des risques de décès, d'incendie ou d'électrocution.</p>

Tension : 220-240 V~

Fréquence : 50-60 Hz

Puissance : 325 W

Temps de fonctionnement recommandé :

de 1 à 30 minutes avec un cycle de service de 10 minutes de marche/15 minutes d'arrêt.

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.

Ce produit est fourni avec un cordon d'alimentation en Y. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par KitchenAid ou un service après-vente agréé pour éviter tout danger.

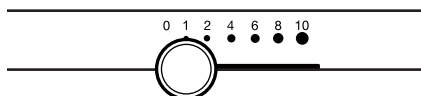
Le niveau de pression acoustique mesuré en conformité avec le code test prEN 454 est inférieur à 70 dBA.

GUIDE DES ACCESSOIRES

ACCESSOIRE	UTILISER POUR MÉLANGER	DESCRIPTION	TEMPS DE FONCTIONNEMENT
Batteur plat en acier inoxydable	Préparations normales à épaisses	Gâteaux, glaçages crémeux, confiseries, cookies, biscuits, pâte à tarte, cakes, pain de viande, purée de pommes de terre.	1-10 minutes
Crochet pétrisseur en spirale en acier inoxydable	Mélanger et pétrir différents types de pâtes levées.	pains, roulés, pâte à pizza, gâteaux au café, petits pains.	1-10 minutes
Fouet elliptique à 11 fils en acier inoxydable	Mélanges nécessitant d'incorporer de l'air	Œufs, blancs d'œufs, crème épaisse, glaçages bouillis, sponge cake, gâteau des anges, mayonnaise, certaines confiseries.	1-30 minutes

GUIDE DU CONTRÔLE DE LA VITESSE

Toutes les vitesses sont dotées de la fonction Démarrage progressif. Cette fonction permet de démarrer le robot pâtissier multifonction à une faible vitesse pour éviter les éclaboussures d'ingrédients et les « nuages de farine » au démarrage, puis d'accélérer rapidement jusqu'à la vitesse souhaitée.



VITESSE	ACCESSOIRES	TEMPS DE FONCTIONNEMENT	ACTION	DESCRIPTION
1	Batteur plat en acier inoxydable	1-10 minutes	Remuer	Pour remuer, combiner et écraser lentement, et pour toute autre opération de mélange. Utilisez-la 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	Batteur plat en acier inoxydable	1-10 minutes	Mélanger lentement, pétrir	Pour mélanger, écraser lentement et remuer plus rapidement. Mélangez et pétrissez les pâtes levées, les pâtes épaisses et les confiseries ; commencez à écraser les pommes de terre ou d'autres légumes ; réduisez la matière grasse de la farine ; mélangez les pâtes fines ou grosses.
	Crochet pétrisseur en spirale en acier inoxydable			
4	Batteur plat en acier inoxydable	1-10 minutes	Mélanger, fouetter	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. Utiliser avec : le hachoir, le tranchoir/la râpe rotatifs, la machine à pâtes et la passoire à fruits et légumes.
	Fouet elliptique à 11 fils en acier inoxydable	1-30 minutes		

VITESSE	ACCESSOIRES	TEMPS DE FONCTIONNEMENT	ACTION	DESCRIPTION
6	Bateur plat en acier inoxydable	1-10 minutes	Battre, écrémer	Pour battre ou fouetter à une vitesse moyennement rapide. Utilisez-le pour finir de mélanger le gâteau, les beignets et d'autres pâtes. Vitesse élevée pour les mélanges pour gâteaux.
	Fouet elliptique à 11 fils en acier inoxydable	1-30 minutes		
8-10	Fouet elliptique à 11 fils en acier inoxydable	1-30 minutes	Battre et fouetter rapidement	Pour fouetter de la crème, des blancs d'œufs et des glaçages bouillis. Pour fouetter de petites quantités de crème, des blancs d'œufs ou pour le fouettage final de la purée de pommes de terre.

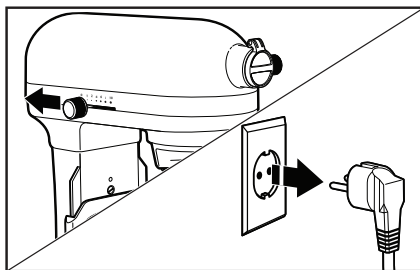
REMARQUE : utilisez la vitesse 2 pour mélanger ou pétrir les pâtes levées. L'utilisation de toute autre vitesse crée un risque élevé de défaillance du robot pâtissier multifonction. Le crochet pétrisseur en spirale PowerKnead en acier inoxydable pétrit efficacement une grande partie de la pâte levée en 4 minutes.

TABLEAU DES CONTENANCES

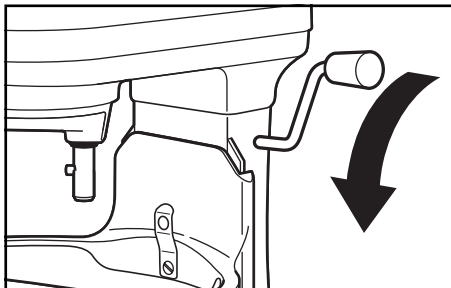
Bol de 6,9 L	
Farine tout usage	de 2 à 2,2 kg
Pain	8 pains de 450 g
Cookies/Biscuits	160 personnes
Purée de pommes de terre	3,5 kg

ASSEMBLAGE DU PRODUIT

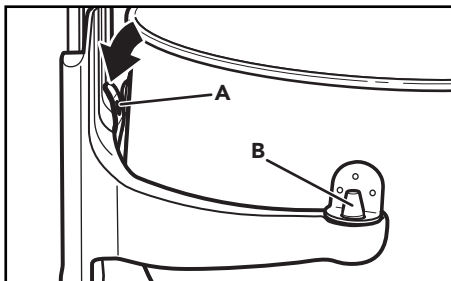
- Placez le robot pâtissier multifonction sur la position Arrêt (0) et débranchez-le.



2. Abaissez le levier de levage du bol.



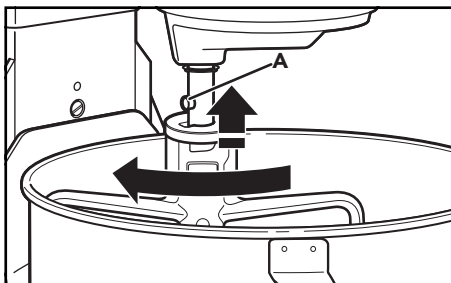
3. **Pour fixer le bol** : placez les supports du bol par-dessus les goupilles de positionnement et appuyez sur l'arrière du bol jusqu'à ce que la goupille du bol s'enclenche dans le loquet à ressort.



A. Loquet à ressort
B. Goupille de positionnement

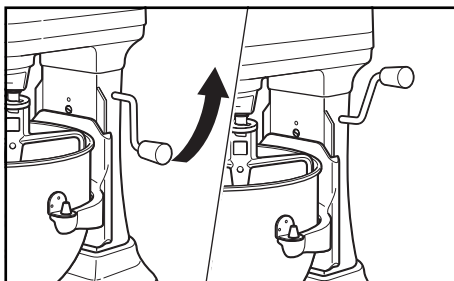
IMPORTANT : si le bol n'est pas correctement enclenché, il peut être instable et bouger durant l'utilisation.

4. **Pour fixer les accessoires** : Faites glisser l'accessoire sur l'arbre et enfoncez-le aussi loin que possible. Tournez l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'accrocher sur l'arbre.



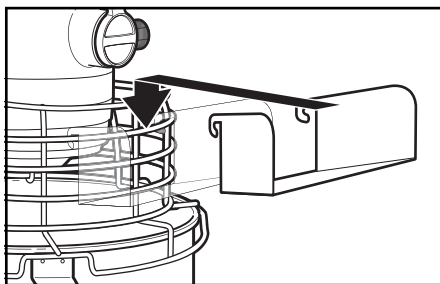
A. Goupille

5. **Pour relever le bol** : faites tourner le levier de levage du bol pour le mettre en position haute. Le bol doit toujours être en position relevée lors du mélange.



UTILISATION DU COUVERCLE VERSEUR***

1. **Installer le couvercle verseur***** : fixez le couvercle verseur*** sur l'avant de la grille de protection du bol. Il permet d'ajouter facilement des ingrédients dans le bol du robot pâtissier multifonction.



Protection du moteur par réinitialisation automatique : si le robot pâtissier multifonction s'arrête en raison d'une surcharge, placez le levier de contrôle de la vitesse sur Arrêt (0) et débranchez le robot pâtissier multifonction. Après quelques minutes, le robot pâtissier multifonction se réinitialise automatiquement. Rebranchez le robot pâtissier multifonction, placez le levier de contrôle sur la vitesse souhaitée et continuez le mélange. Si le robot pâtissier multifonction ne redémarre pas, débranchez-le et attendez un peu plus longtemps pour le laisser refroidir. Ensuite, rebranchez le robot pâtissier multifonction et redémarrez-le.

***Disponible sur certains modèles uniquement et vendu comme accessoire.

UTILISATION DU PRODUIT

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution



Branchez l'appareil à une prise de terre.

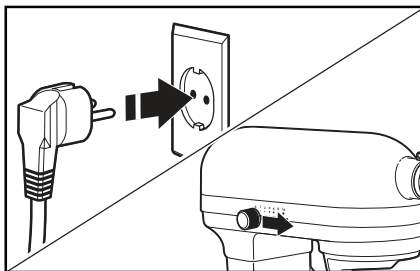
Ne retirez pas la broche de mise à la terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

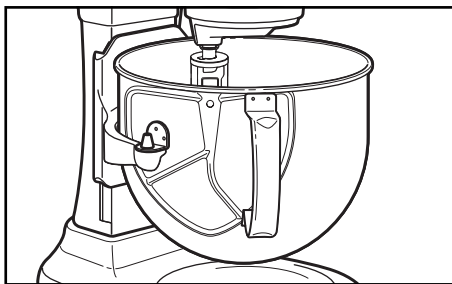
N'utilisez pas de rallonge.

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

1. Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre. Commencez à faible vitesse pour éviter les éclaboussures et accélérez progressivement. Reportez-vous au « Guide de la commande de vitesse ».



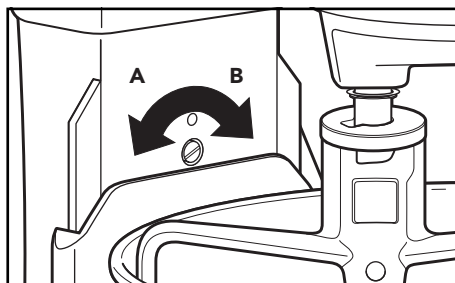
2. **Vérifiez l'espace entre le batteur et le bol :** Branchez le robot pâtissier multifonction à une prise reliée à la terre. Allumez le robot pâtissier multifonction et testez les différentes vitesses. Assurez-vous que le batteur ne touche pas le bol durant le fonctionnement de l'appareil. Si le batteur est trop éloigné du fond du bol ou touche le bol, passez à l'étape suivante pour faire les ajustements nécessaires.



3. **(EN OPTION) Pour régler l'espace entre le batteur et le bol** : abaissez le bol. Localisez la vis visible une fois le bol abaissé.

REMARQUE : ne serrez pas la vis située sur le loquet à ressort.

Tournez légèrement la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (vers la gauche) pour relever le batteur ou dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la droite) pour l'abaisser. Réglez le batteur jusqu'à obtenir un petit espace entre le batteur et le fond du bol. Vérifiez une nouvelle fois l'espace entre le batteur et le bol.

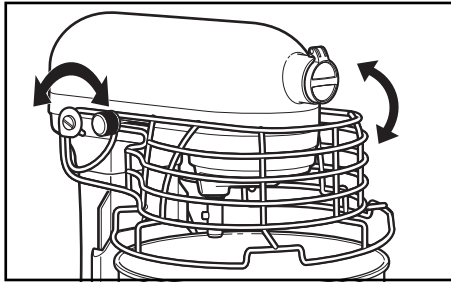


A. Relever le bol

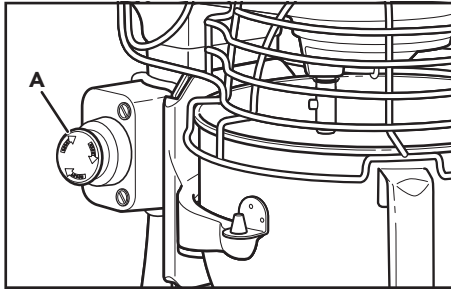
B. Abaisser le bol

IMPORTANT : lorsqu'il est correctement réglé, le batteur plat en acier inoxydable ne heurte pas le fond ou les parois du bol. Si le batteur plat ou les fils du fouet sont trop proches du fond du bol et que des chocs se produisent, cela risque d'endommager le revêtement et le batteur ou les fils.

4. **Pour fixer la grille de protection du bol***** : assurez-vous que la grille de protection est bien abaissée avant de commencer à utiliser le robot pâtissier multifonction. Le robot pâtissier multifonction ne fonctionnera pas si la grille de protection du bol n'est pas bien installée.



Bouton d'arrêt : si vous devez arrêter immédiatement le robot pâtissier multifonction en cours d'utilisation, appuyez sur le bouton d'arrêt. Pour le remettre en marche, faites passer le levier de contrôle de la vitesse en position Arrêt (0) et appuyez sur le bouton d'arrêt. Vous pouvez à nouveau utiliser normalement votre robot pâtissier multifonction.



A. Bouton d'arrêt

***Disponible pour certains modèles seulement et vendu en tant qu'accessoire.

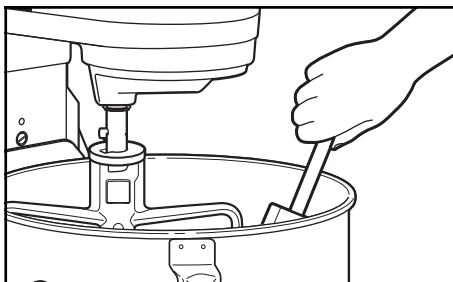
⚠ AVERTISSEMENT

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.

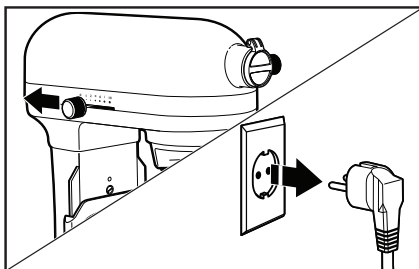
5. Ne raclez pas le bol pendant le fonctionnement de l'appareil. Il n'est généralement pas nécessaire de raclez les parois du bol plus d'une ou deux fois pendant le mélange.



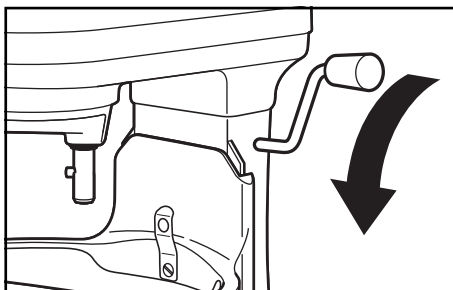
IMPORTANT : le robot pâtissier multifonction peut chauffer pendant l'utilisation. Lors du mélange de préparations épaisses pendant une période prolongée, le dessus de l'appareil peut devenir chaud. C'est normal.

DÉMONTAGE DU PRODUIT

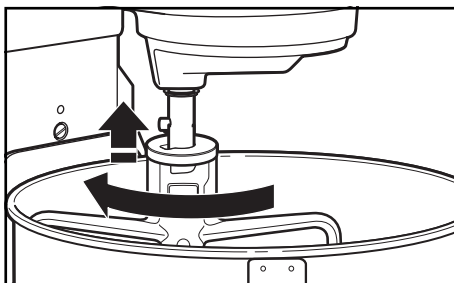
1. Placez le robot pâtissier multifonction sur la position arrêt (0) et débranchez-le.



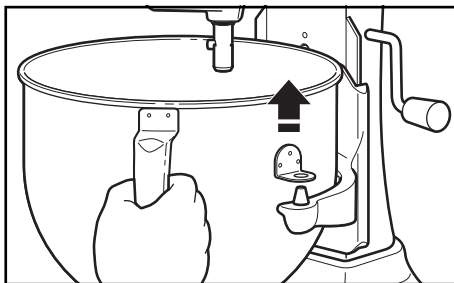
2. Abaissez le levier de levage du bol.



3. **Retirer les accessoires** : Poussez l'accessoire vers le haut et tournez-le vers la gauche. Retirez l'accessoire de l'arbre du batteur.



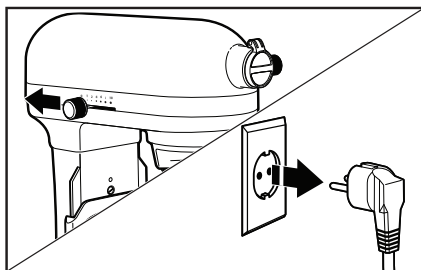
4. **Pour retirer le bol** : Abaissez le levier de levage du bol. Saisissez la poignée du bol et soulevez-le tout droit pour le dégager des goupilles de positionnement



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

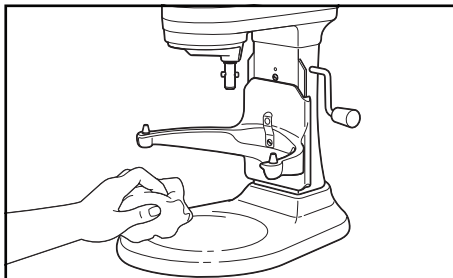
IMPORTANT : ne plongez pas le corps du robot pâtissier multifonction dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne placez pas l'appareil sous un jet d'eau pour le laver.

1. Placez le robot pâtissier multifonction sur la position Arrêt (0) et débranchez-le.

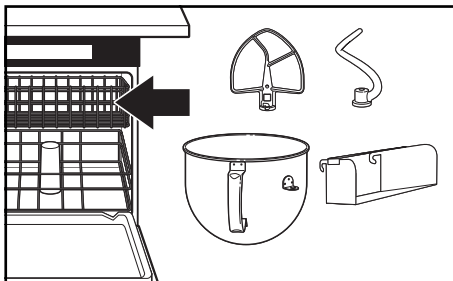


IMPORTANT : laissez l'appareil refroidir totalement avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.

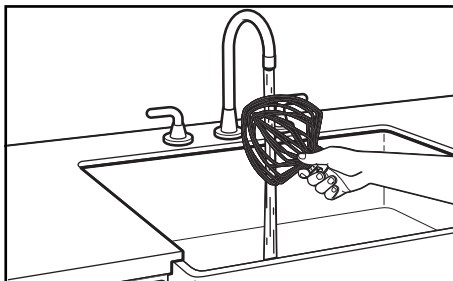
2. Essuyez le corps du robot pâtissier multifonction avec un chiffon doux et humide.



3. **Les pièces suivantes passent au lave-vaisselle, mais dans le panier supérieur uniquement :** bol, batteur plat en acier inoxydable, crochet pétrisseur en spirale en acier inoxydable et bec verseur amovible***.



4. **La pièce suivante doit être lavée à la main uniquement dans de l'eau chaude savonneuse et séchée soigneusement :** fouet elliptique à 11 fils en acier inoxydable.



***Disponibles pour certains modèles seulement et vendu en tant qu'accessoire.

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	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 en acier inoxydable touche le bol	Arrêtez le robot pâtissier multifonction. Reportez-vous à la section « Utilisation du produit » 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 ?
	Est-ce que le fusible du circuit électrique du robot pâtissier multifonction fonctionne normalement ? Si vous possédez un boîtier de disjoncteurs, assurez-vous que le circuit est fermé.
	Mettez le robot pâtissier multifonction hors tension (0) pendant 10 à 15 secondes, puis remettez-le sous tension. Si le robot pâtissier multifonction ne démarre toujours pas, laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.
Si le problème ne peut pas être corrigé	Reportez-vous à 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.

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/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 :

Un an 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.groupiouisiana.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>