

KitchenAid

ICE CREAM MAKER ATTACHMENT

5KSMICM

OWNER'S MANUAL

EN	Owner's Manual	2
DE	Bedienungsanleitung	10
FR	Le manuel d'utilisation	19
IT	Manuale del proprietario	29
NL	Gebruikershandleiding	37
ES	El manual del propietario	44
PT	Manual do proprietário	51
EL	Εγχειρίδιο Κατοχού	59
SV	Användarhandbok	67
NO	Brukerhåndbok	74
FI	Omistajan Opas	81
DA	Brugervejledning	88
IS	Notandahandbók	95
PL	Instrukcja Obsługi	102
CS	Uživatelská Příručka	110
TR	Kullanıcı Kilavuzu	117
UA	Посібник з експлуатації	124
AR	دليل المالك	1

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

FR

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.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI (SUITE)

3. 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.
4. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Union européenne uniquement : Cet appareil peut être utilisé par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, si ces personnes sont placées sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les dangers impliqués. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.
6. 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.
7. Une surveillance étroite est nécessaire si un appareil est utilisé à proximité d'enfants.
8. 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.
9. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
10. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une fiche ou un cordon endommagé, après un dysfonctionnement, une chute ou un quelconque endommagement de l'appareil. Rapportez l'appareil à l'établissement de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
12. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI (SUITE)

- 13.** Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
- 14.** Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
- 15.** Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- 16.** Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles hors de portée des fouets durant le fonctionnement de l'appareil afin de réduire le risque de blessures ou de détériorations du robot pâtissier multifonction.
- 17.** Retirez les fouets du robot pâtissier multifonction avant de les laver.
- 18.** 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.
- 19.** Consultez également la section Consignes de sécurité importantes incluse dans le manuel d'utilisation du robot pâtissier multifonction.
- 20.** Laissez l'appareil refroidir totalement avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
- 21.** Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour des instructions sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
- 22.** 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

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI (SUITE)

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**.

ASSEMBLAGE DU PRODUIT

FIXATION DE LA SORBETIÈRE SUR LES ROBOTS PÂTISSIERS MULTIFONCTIONS À TÊTE INCLINABLE

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre accessoire, retirez l'étiquette « Do not immerse in water » (ne pas plonger dans l'eau). Le bol de congélation, la palette et le module d'entraînement doivent être lavés à la main.

1. Mettez le robot pâtissier multifonction hors tension (0) et débranchez-le.

IMPORTANT : avant la première utilisation, réglez le congélateur sur la température la plus froide et conservez le bol à crème glacée au congélateur pendant au moins 16 heures. Ne versez l'appareil à crème glacée dans le bol qu'une fois toutes les pièces assemblées et le robot pâtissier multifonction en marche.

2. Inclinez la tête du moteur vers l'arrière et retirez le bol mélangeur.
3. Placez la palette à l'intérieur du bol de congélation.
4. Placez le bol de congélation sur la plaque de serrage du bol.

REMARQUE : utilisez le bol de congélation dès sa sortie du congélateur, car il commencera déjà à décongeler.

FIXATION DU MODULE D'ENTRAÎNEMENT SUR LES ROBOTS PÂTISSIERS MULTIFONCTIONS À TÊTE INCLINABLE

1. Assurez-vous que le robot pâtissier multifonction soit hors tension (0) et débranché. Maintenez la tête du moteur inclinée vers l'arrière et mettez la palette et le bol de congélation en place.
2. Placez le module d'entraînement sur le robot pâtissier multifonction, en alignant l'échancrure sur l'arbre du robot pâtissier multifonction.
3. Abaissez la tête du moteur pour enclencher le module d'entraînement avec la palette. Si le module d'entraînement ne s'enclenche pas dans la palette, faites-le glisser vers l'arrière ou vers l'avant jusqu'à ce qu'il s'engage correctement dans la palette.
4. Assurez-vous que la tête du moteur est complètement abaissée.
5. Placez le levier de verrouillage en position **A**. Avant de mélanger, testez le verrouillage en essayant de relever la tête du moteur.

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.

6. Branchez le robot pâtissier multifonction à une prise reliée à la terre.

FIXATION DE LA SORBETIÈRE SUR LES ROBOTS PÂTISSIERS MULTIFONCTIONS À BOL RELEVABLE

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre accessoire, retirez l'étiquette « Do not immerse in water » (ne pas plonger dans l'eau). Le bol de congélation, la palette et le module d'entraînement doivent être lavés à la main.

1. Mettez le robot pâtissier multifonction hors tension (0) et débranchez-le.
2. Abaissez la poignée du bol relevable et retirez le bol à mélanger.

IMPORTANT : ne versez l'appareil à crème glacée dans le bol qu'une fois toutes les pièces assemblées et le robot pâtissier multifonction en marche.

REMARQUE : utilisez le bol de congélation dès sa sortie du congélateur, car il commencera déjà à décongeler.

3. Placez le bol de congélation sur les goupilles de positionnement. Appuyez sur l'arrière du bol de congélation jusqu'à ce que la goupille du bol s'enclenche dans le loquet à ressort.

REMARQUE : le bol de congélation est conçu pour s'adapter à la plupart des robots pâtissiers multifonctions à bol relevable. Si la goupille du bol à l'arrière du bol est trop longue pour s'enclencher dans le verrou à ressort, retirez le bol et faites-le tourner de sorte que le côté vide soit orienté vers le loquet à ressort. Répétez l'étape 3.

4. Placez la palette à l'intérieur du bol de congélation.

FIXATION DU MODULE D'ENTRAÎNEMENT SUR LES ROBOTS PÂTISSIERS MULTIFONCTIONS À BOL RELEVABLE

1. Assurez-vous que le robot pâtissier multifonction soit hors tension (0) et débranché.
2. Assurez-vous que la poignée du bol relevable soit toujours abaissée et que le bol et la palette soient en place.
3. Placez le module d'entraînement sur la palette, en alignant l'échancrure sur l'arbre du robot pâtissier multifonction.
4. Soulevez le bol pour fixer le module d'entraînement au robot pâtissier multifonction.

ASSEMBLAGE DU PRODUIT (SUITE)

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.

5. Branchez le robot pâtissier multifonction à une prise reliée à la terre.

UTILISATION DU PRODUIT

PRÉPARER DE LA CRÈME GLACÉE

IMPORTANT : le fait de verser la préparation dans le bol de congélation avant d'allumer le robot pâtissier multifonction pourrait entraîner la congélation prématurée de la préparation et le verrouillage de la palette.

Avant la première utilisation

Réglez le congélateur sur la température la plus froide. Conservez le bol de congélation au congélateur pendant au moins 16 heures. Préparez l'appareil à crème glacée à l'avance. Consultez les « Conseils pour obtenir des résultats optimaux » du guide produit en ligne.

1. Réglez le robot pâtissier multifonction sur la vitesse 1 (mélange) et versez l'appareil à crème glacée dans le bol de congélation ; mélangez 20 à 30 minutes ou jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Après avoir mélangé pendant 12 à 15 minutes, ajoutez tous les ingrédients solides tels que les fruits, les noix, les bonbons ou les pépites de chocolat.
2. Retirez la palette et le bol de congélation et, à l'aide d'une spatule en caoutchouc ou d'une cuillère en plastique ou en bois, transférez la crème glacée dans des coupes à dessert ou conservez-la dans un récipient hermétique.

REMARQUE : si la palette commence à glisser et à émettre un cliquetis, c'est que la crème glacée est prête.

REMARQUE : la sorbetière produira une crème glacée à consistance molle. Pour une consistance plus ferme, conservez la crème glacée dans un récipient hermétique peu profond au congélateur pendant 2 à 4 heures.

IMPORTANT : ne conservez pas la crème glacée dans le bol de congélation. Retirer la crème glacée consistante du bol de congélation à l'aide de cuillères ou d'ustensiles métalliques risque d'endommager le bol de congélation.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DE LA SORBETIÈRE

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

IMPORTANT : attendez que le bol de congélation soit à température ambiante pour le nettoyer.

1. La palette et le module d'entraînement peuvent être placés au lave-vaisselle, dans le compartiment supérieur uniquement.
2. Le bol de congélation doit être lavé à la main à l'eau chaude, avec un détergent doux. Il ne doit jamais être passé au lave-vaisselle. Séchez soigneusement le bol de congélation avant de le ranger au congélateur.

TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

RECYCLAGE DE L'EMBALLAGE

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

RECYCLAGE DU PRODUIT

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

Pour obtenir plus d'informations au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, adressez-vous au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

POUR L'UNION EUROPÉENNE

Cet appareil a été conçu, construit et distribué conformément aux exigences des directives de la Commission européenne en matière de sécurité : 2014/35/UE, 2014/30/UE, 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**

CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID

(« GARANTIE ») (SUITE)

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.

CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID

(« GARANTIE ») (SUITE)

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>



KitchenAid

©2022 All rights reserved.

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