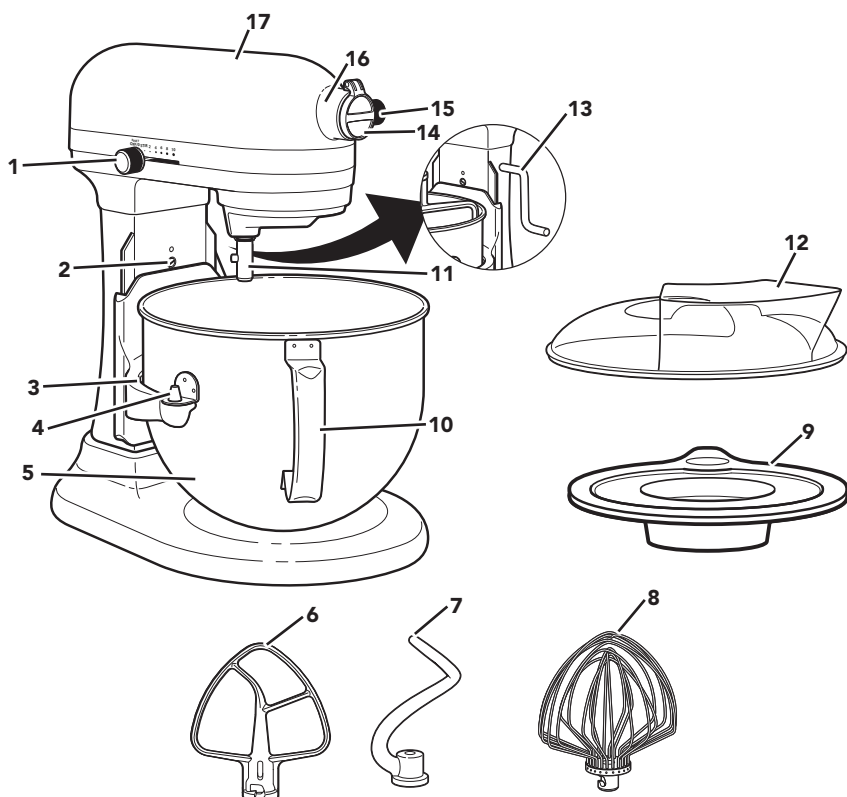




PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



FRANÇAIS

- 1 Levier de contrôle de la vitesse
- 2 Vis de réglage de la hauteur du batteur
- 3 Support du bol
- 4 Goupilles de positionnement
- 5 Bol en acier inoxydable*
- 6 Batteur plat
- 7 Crochet pétrisseur en spirale*
- 8 Fouet à 6 fils

- 9 Couvercle
- 10 Poignée de bol
- 11 Arbre du batteur
- 12 Verseur/protecteur**
- 13 Levier de levage du bol
- 14 Couvercle du moyeu articulé
- 15 Vis de fixation
- 16 Moyeu de fixation***
- 17 Tête du moteur

*la capacité et la conception de la poignée varient en fonction du modèle.

**inclus avec certains modèles uniquement. Également disponible en tant qu'accessoire en option.

***Voir la section « Accessoire en option ».





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être prises lors de l'utilisation d'appareils électriques, notamment :

1. Lisez toutes les instructions. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Union européenne uniquement : cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez cet appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
3. Union européenne uniquement : l'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.
4. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le robot pâtissier multifonction dans l'eau ou dans tout autre liquide.
5. 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.
6. 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.





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

7. 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.
8. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation électrique ou la fiche sont endommagés, s'il a présenté un défaut de fonctionnement, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez-la au centre de service agréé le plus proche pour la faire contrôler ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
10. N'utilisez pas le robot pâtissier multifonction à l'extérieur.
11. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
12. Retirez le batteur plat, le fouet à 6 fils ou le crochet pétrisseur du robot pâtissier multifonction avant de le laver.
13. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
14. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être changé par le fabricant, le service après-vente agréé ou des personnes présentant des qualifications similaires pour éviter tout danger.
15. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
16. 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.
17. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour des instructions sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
18. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des utilisations similaires telles que les suivantes :
 - cuisines de magasins, bureaux ou 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

ALIMENTATION

**AVERTISSEMENT**



Risque d'électrocution

Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

Tension : 220-240 V CA

Fréquence : 50-60 Hz

Puissance : 315 W pour le modèle 5KPM5
500 W pour les modèles
5KSM7580X, 5KSM7591X

REMARQUE : la puissance nominale de votre robot pâtissier multifonction est imprimée sur la bande décorative ou sur la plaque signalétique.

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.

La puissance nominale maximale est déterminée en utilisant l'équipement qui tire la plus grande charge (puissance). Les autres accessoires recommandés peuvent consommer beaucoup moins d'énergie.

TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

Recyclage du produit

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive européenne 2012/19/UE 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

Cet appareil a été conçu, fabriqué et distribué conformément aux exigences de sécurité des directives CE : 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/CE et 2011/65/UE (directive RoHS).

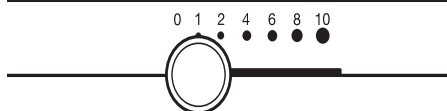




PREMIÈRE UTILISATION

GUIDE DE LA COMMANDE DE VITESSE

Toutes les vitesses sont dotées d'une fonction qui démarre automatiquement le robot pâtissier multifonction à une faible vitesse pour éviter les éclaboussures d'ingrédients et les « nuages de farine » au démarrage, puis accélère rapidement jusqu'à la vitesse souhaitée pour un rendement optimal.



Vitesse	Utilisée pour	Accessoires	Description
1	Remuer	Batteur plat	Pour remuer, combiner et écraser lentement, démarrer 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	Mélanger lentement, pétrir	Batteur plat et crochet pétrisseur en spirale	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.
4	Mélanger, battre	Batteur plat et fouet à 6 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.
6	Battre, écrémer	Batteur plat et fouet à 6 fils	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.
8-10	Battre rapidement, fouetter, fouetter rapidement	Fouet à 6 fils	Pour fouetter de la crème, des blancs d'œufs et des glaçages bouillis. Pour fouetter des petites quantités de crème, des blancs d'œufs ou pour le fouettage final de la purée de pommes de terre.

FRANÇAIS

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 pétrit efficacement une grande partie de la pâte levée en 4 minutes.

GUIDE DES ACCESSOIRES

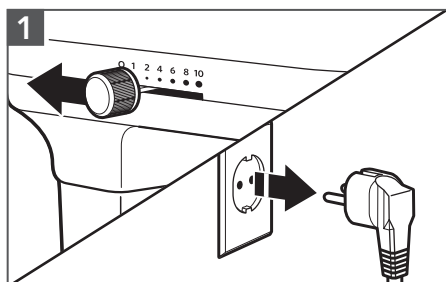
Accessoire	Utiliser pour mélanger	Description
Batteur plat*	Préparations normales à épaisses	Gâteaux, glaçages crémeux, confiseries, cookies, biscuits, pâte à tarte, pain de viande, purée de pommes de terre.
Crochet pétrisseur en spirale*	Mélanger et pétrir différents types de pâtes levées.	Pains, roulés, gâteaux au café, petits pains.
Fouet à 6 fils	Mélanges nécessitant d'incorporer de l'air	Œufs, blancs d'œufs, crème épaisse, glaçages bouillis, sponge cake, mayonnaise, certaines confiseries.

*inclus avec certains modèles uniquement. Également disponible en option.

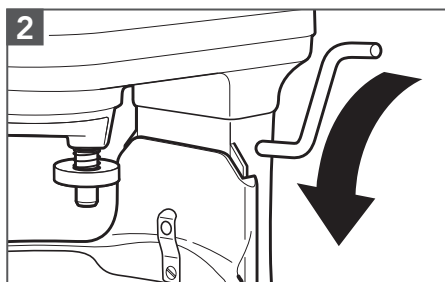




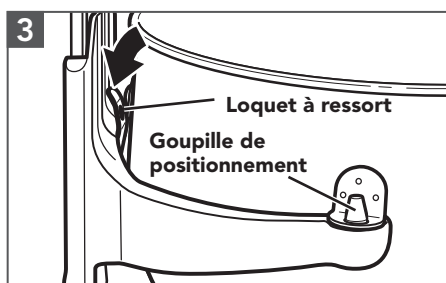
ASSEMBLAGE DU PRODUIT



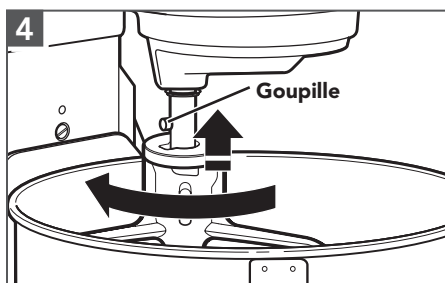
Placez le robot pâtissier multifonction sur la position Arrêt (0) et débranchez-le.



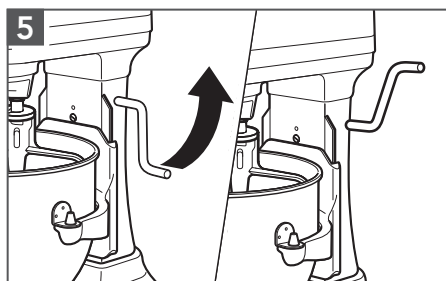
Placez le levier de levage du bol en position abaissée.



Pour fixer le bol : placez le levier de levage du bol en position abaissée. Placez les supports du bol par-dessus les goupilles de positionnement. Appuyez sur l'arrière du bol jusqu'à ce que la goupille du bol s'enclenche dans le loquet à ressort.



Pour fixer l'accessoire : faites glisser le batteur plat sur l'arbre du batteur et enfoncez-le aussi loin que possible vers le haut. Tournez le batteur vers la droite en l'accrochant sur la goupille de l'arbre.



Tournez le levier en position droite. Le bol doit toujours être en position relevée et verrouillée lors du mélange.

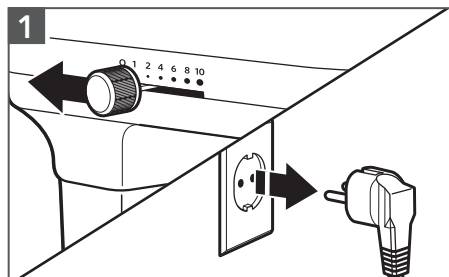




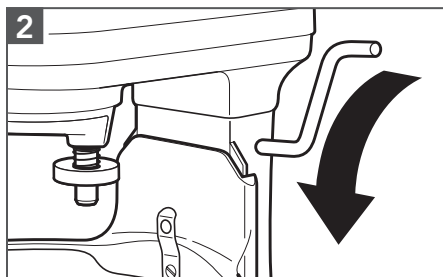
UTILISATION DU PRODUIT

ESPACE ENTRE LE BATTEUR ET LE BOL

Le 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 cet espace.



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



Placez le levier de levage du bol en position abaissée.

FRANÇAIS



Pour obtenir un léger espace entre le batteur plat et le fond du bol lorsque celui-ci est soulevé, tournez la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour relever le bol et dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'abaisser. Une légère rotation de la vis (A) suffit, car elle ne peut pas tourner de plus d'un quart de tour (90 degrés) dans une direction ou dans l'autre (La plage totale de l'ajustement est d'un demi-tour, soit 180 degrés).

REMARQUE : lorsqu'il est correctement réglé, le batteur plat ne heurte pas le fond ni le côté du bol. S'ils sont trop proches du fond du bol et que des chocs se produisent, le batteur plat ou le fouet à 6 fils peuvent s'user.





UTILISATION DU PRODUIT

UTILISATION DE LA COMMANDE DE VITESSE

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

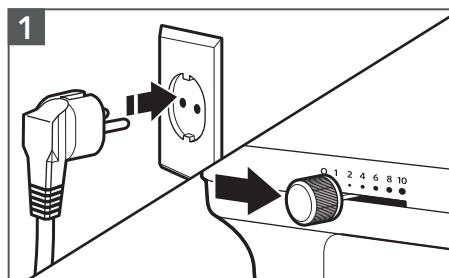
Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

AVERTISSEMENT

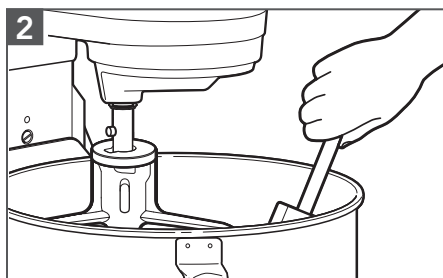
Risque de blessures

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
Branchez le robot pâtissier multifonction 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
Ne raclez pas le bol pendant le fonctionnement. Il n'est généralement pas nécessaire de gratter les parois du bol plus d'une ou deux fois pendant le mélange.

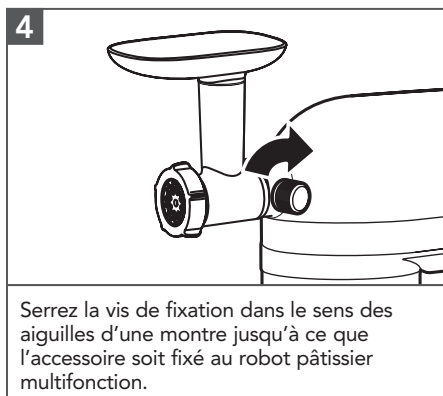
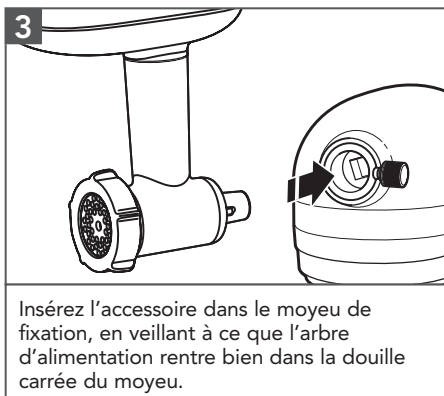
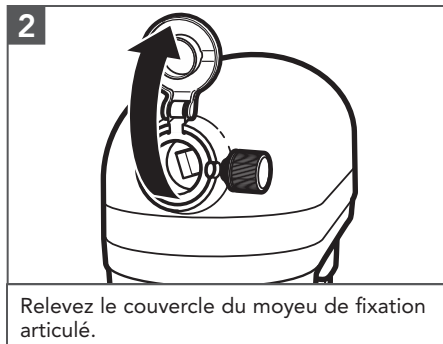
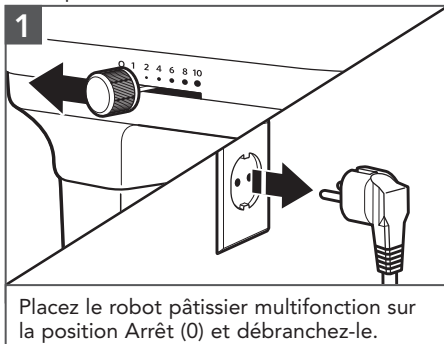




UTILISATION DU PRODUIT

ACCESSOIRES EN OPTION

KitchenAid offre une grande variété d'accessoires en option comme le taille-légumes en spirales, les couteaux à pâte ou les hachoirs qui peuvent être fixés à l'arbre d'alimentation du robot pâtissier multifonction.



REMARQUE : pour plus de détails, reportez-vous au Guide d'utilisation et d'entretien de chaque accessoire.

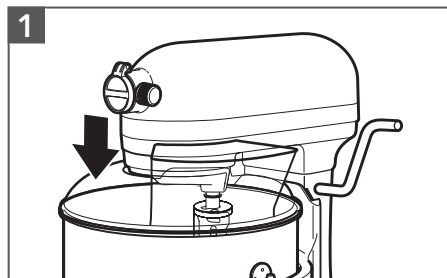
FRANÇAIS



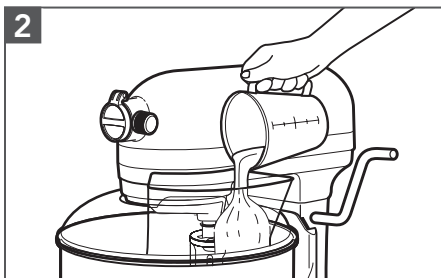
UTILISATION DU PRODUIT

UTILISATION DU VERSEUR/PROTECTEUR

Utilisez le verseur/protecteur* pour éviter les éclaboussures des ingrédients hors du bol lors du mélange et pour verser facilement des ingrédients dans le bol pendant le mélange.



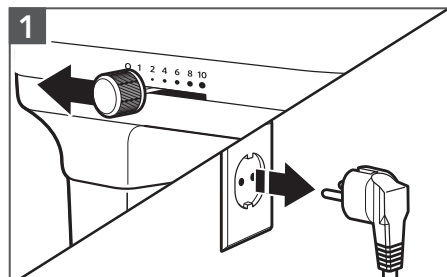
1
Faites glisser le verseur/protecteur* depuis l'avant du robot pâtissier multifonction par-dessus le bol. Le bord inférieur du verseur/protecteur* s'adapte à l'intérieur du bol.



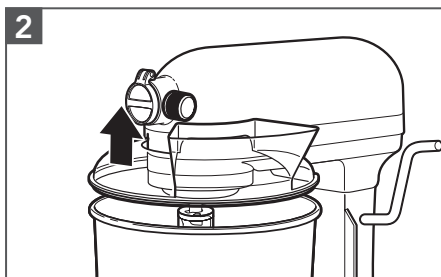
2
Versez les ingrédients dans le bol via le couvercle verseur.

*inclus avec certains modèles uniquement. Également disponible en option.

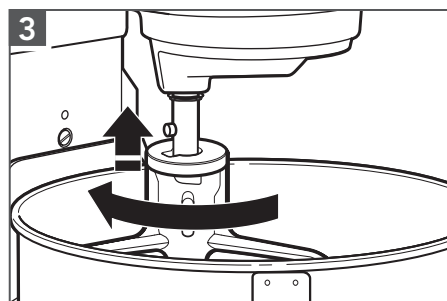
DÉMONTAGE DU PRODUIT



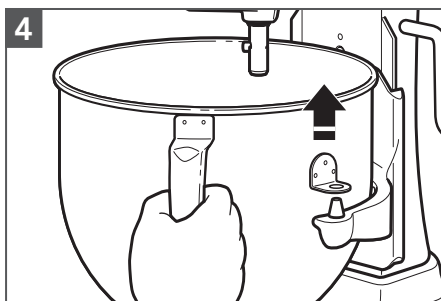
1
Placez le robot pâtissier multifonction sur la position Arrêt (0) et débranchez-le.



2
Retirer le verseur/protecteur amovible* : soulevez l'avant du verseur/protecteur amovible* pour le dégager du bord du bol. Retirez-le du robot pâtissier multifonction.



3
Retirer l'accessoire : appuyez sur 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

*inclus avec certains modèles uniquement. Également disponible en tant qu'accessoire en option.





ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche de terre.

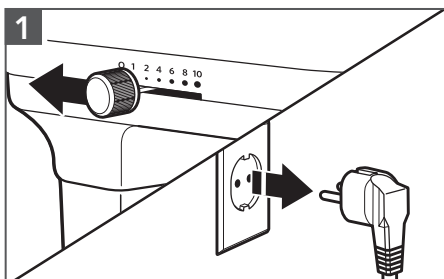
Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge.

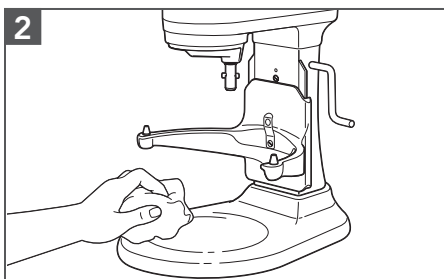
Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.

FRANÇAIS

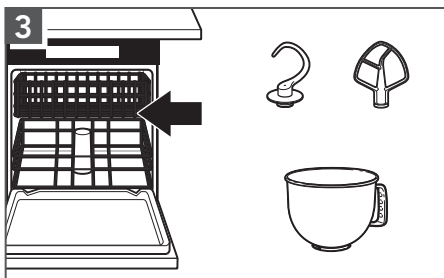
IMPORTANT : ne plongez pas le corps du robot pâtissier multifonction dans l'eau ou dans d'autres liquides.



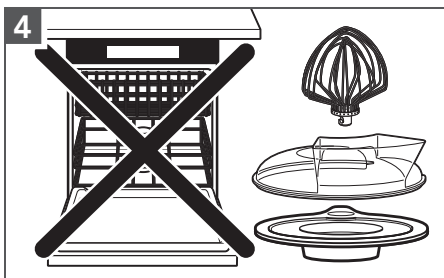
Placez le robot pâtissier multifonction sur la position Arrêt (0) et débranchez-le.



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



Vous pouvez laver le crochet pétrisseur en spirale, le batteur plat et le bol en acier inoxydable au lave-vaisselle ou les nettoyer soigneusement à l'eau chaude savonneuse et les rincer complètement avant de les sécher. Ne stockez pas les batteurs sur l'arbre.



IMPORTANT : le fouet à 6 fils, le verseur/protecteur et le couvercle ne passent pas au lave-vaisselle. Nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude savonneuse et rincez-les complètement avant de les sécher. Ne stockez pas le fouet sur l'arbre.

*inclus avec certains modèles uniquement. Également disponible en tant qu'accessoire en option.





GUIDE DE DÉPANNAGE



⚠️ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche de terre.

Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.

Problème	Solution
Le robot pâtissier multifonction peut chauffer pendant l'utilisation :	lors du mélange de préparations épaisses pendant une période prolongée, il est possible que le dessus du robot pâtissier multifonction soit trop chaud pour que vous puissiez le toucher. C'est normal.
Si le robot pâtissier multifonction s'arrête en raison d'une surcharge :	Placez le levier de contrôle de la vitesse sur Arrêt (0). Après quelques minutes, le robot pâtissier multifonction se réinitialise automatiquement. Faites glisser le levier de contrôle à la vitesse souhaitée et continuez le mélange.
Le robot pâtissier multifonction peut dégager une odeur forte, en particulier lorsqu'il est neuf :	cela est courant avec les moteurs électriques.
Si le batteur plat touche le bol :	Arrêtez le robot pâtissier multifonction. Voir la section « Assemblage du produit ».
Si le levier de contrôle de la vitesse ne se déplace pas facilement ou sans à-coups :	pour déplacer facilement le levier de contrôle de la vitesse, soulevez-le légèrement tout en changeant de réglage dans une direction ou l'autre.
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 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 :	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.





CONDITIONS DE KITCHENAID GARANTIE (« 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





CONDITIONS DE KITCHENAID GARANTIE (« GARANTIE »)

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

5KSM7580X Cinq ans de garantie complète à compter de la date d'achat.

5KPM5 5KSM7591X Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.

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

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

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

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

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

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

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

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

Pour la SUISSE :

Novissa AG

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Numéro de téléphone: +41 32 475 10 10

Adresse e-mail: info@novissa.ch

Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

Haselweg 2

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.





CONDITIONS DE KITCHENAID GARANTIE (« GARANTIE »)

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)



CONDITIONS DE KITCHENAID GARANTIE (« GARANTIE »)

3) POUR LA FRANCE UNIQUEMENT:

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

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

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

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

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

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

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

Le produit est réputé conforme au contrat :

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

2) s'il présente les caractéristiques convenues d'un commun accord par les parties ou s'il est adapté à toute utilisation spéciale prévue par l'acheteur, qui est connue du vendeur et que ce dernier a accepté.

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

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

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

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





CONDITIONS DE KITCHENAID GARANTIE (« GARANTIE »)

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>

FRANÇAIS

©2020 Tous droits réservés.

KITCHENAID et la forme du robot pâtissier multifonction sont des marques déposées aux États Unis et ailleurs.



