

KITCHENAID

MIXEUR 5KSB4026EIB

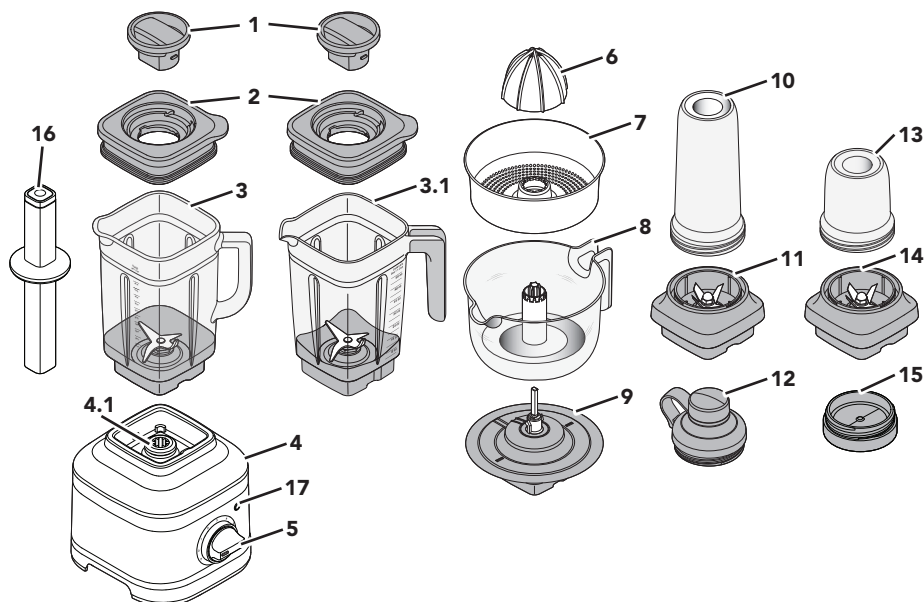
MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



FRANÇAIS

- | | | | |
|-----|-----------------------------------|----|---|
| 1 | Bouchon central du couvercle | 10 | Bol personnel** (capacité 0,5 L) |
| 2 | Couvercle avec puits d'aération | 11 | Embase à lames du bol personnel** |
| 3 | Bol en verre**** (capacité 1,4 L) | 12 | Capuchon type gourde du bol personnel** |
| 3,1 | Bol (capacité 1,6 L) | 13 | Bol pour petites quantités*** (capacité 0,2 L) |
| 4 | Socle | 14 | Embase à lames du bol pour petites quantités*** |
| 4.1 | Mécanisme de verrouillage | 15 | Couvercle du bol pour petites quantités*** |
| 5 | Molette de commande | 16 | Tampon à tasser |
| 6 | Cône* | 17 | Bouton START/STOP avec anneau LED |
| 7 | Passoire/panier à pulpe* | | |
| 8 | Récipient à jus* (capacité 1 L) | | |
| 9 | Ensemble pignon moteur* | | |

* Accessoires uniquement inclus avec les modèles Presse-agrumes.

** Accessoires uniquement inclus avec les modèles Bol personnel.

*** Accessoires uniquement inclus avec les modèles Bol pour petites quantités.

**** Accessoires uniquement inclus avec les modèles Blender avec bol en verre.





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

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. 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 pas les enfants jouer avec l'appareil.
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. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le socle du blender dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
6. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Mettez l'appareil hors tension, 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

8. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
9. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une fiche ou un cordon endommagé, après un dysfonctionnement, une chute ou un quelconque endommagement de l'appareil. Rapportez l'appareil à l'établissement de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
10. N'utilisez pas le blender en extérieur.
11. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
12. Afin d'éviter tout risque de blessures graves ou d'endommagement de l'appareil, gardez les mains et les ustensiles autres que le tampon à tasser fourni à distance du bol lorsque le blender est sous tension. Le couvercle doit rester en place lors de l'utilisation du tampon à tasser par l'ouverture du couvercle. N'utilisez une spatule que si le blender n'est pas sous tension.
13. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
14. Les lames sont très coupantes. Soyez prudent lorsque vous les manipulez, lorsque vous videz le bol ou lors du nettoyage.
15. Soyez prudent lorsque vous versez des liquides chauds dans le blender, ils peuvent éclabousser hors de l'appareil suite à une vaporisation soudaine.
16. 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.
17. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour des instructions sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
18. Faites toujours fonctionner le blender avec le couvercle correctement en place.
19. Lors du mélange d'ingrédients ou de liquides chauds, le bouchon central du couvercle doit rester en place au niveau de l'ouverture du couvercle. Commencez toujours avec la vitesse la plus basse et augmentez progressivement vers la vitesse souhaitée.
20. Ne mélangez pas d'ingrédients et de liquides chauds dans le Bol personnel ou le Bol pour petites quantités.
21. Pour éviter tout risque de blessures, ne placez jamais l'embase à lames sur le socle sans y avoir correctement fixé le bol personnel ou le bol pour petites quantités.
22. L'utilisation d'accessoires, y compris les récipients de mise en conserve, non recommandés ou vendus par le fabricant peut entraîner des risques de blessures.
23. 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

Les instructions sont également disponibles en ligne, consultez notre site Web à l'adresse suivante :

www.KitchenAid.fr ou www.KitchenAid.eu





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

PUISSANCE MOTEUR

La puissance du moteur du blender s'exprime en chevaux moteur et a été mesurée avec un dynamomètre, appareil que les laboratoires utilisent couramment pour mesurer la puissance mécanique des moteurs. La référence au moteur d'une puissance de pointe de 1,5 cheval (cv) reflète les chevaux en sortie du moteur lui-même et non en sortie dans le bol du blender. Comme pour de nombreux blenders, la puissance de sortie dans le bol ne correspond pas aux chevaux du moteur lui-même.

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

REMARQUE : si vous ne parvenez pas à placer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié.
Ne modifiez jamais la fiche.
N'utilisez pas d'adaptateur.


Ne pas utiliser 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 de votre blender est imprimée sur la plaque signalétique.

La valeur nominale maximale est basée sur 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 de l'emballage

L'emballage est recyclable, il comporte ainsi le symbole suivant . 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 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.





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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, 2009/125/CE et 2011/65/UE (Directive RoHS).

PREMIÈRE UTILISATION

GUIDE DES FONCTIONS DU BLENDER

Il est doté de vitesses variables (de 1 à 5) et de la fonction Impulsion (P) pour personnaliser le mélange. En outre, les réglages de recettes préprogrammés tels que Glace pilée (🧊), Boisson glacée (🍹) et Smoothie (🥤) sont conçus pour fournir des résultats optimaux. Utilisez le cycle d'auto-nettoyage (🔄) après le mélange pour nettoyer facilement. Il est conseillé de tester les différentes vitesses pour trouver celle qui correspond le mieux à vos recettes préférées.

FRANÇAIS

Réglage	Description	Temps de mélange (min:sec)	Éléments suggérés pour le mélange
Impulsion P	Permet de mixer les aliments par courtes impulsions, offrant un contrôle précis du résultat.	Manuel	Salsa, garniture de chapelure, noix hachées, fruits ou légumes et bien plus encore.
Vitesses variables 1 - 5	Les vitesses manuelles offrent une maîtrise complète du blender.	03:00	Fruits, soupes, sauces, pâtes, légumes, beurres, fruits à coque, sauces, desserts surgelés, purée.
Glace pilée 🧊	Le blender fonctionne à une vitesse optimale pour piler de la glace.	00:30	Pour piler et hacher de la glace sans ajouter d'ingrédients liquides.
Boisson glacée 🍹	Augmentez progressivement jusqu'à la puissance maximale pour mixer des aliments durs.	00:30	Glace, fruits ou légumes entiers, ou fruits congelés. À utiliser pour les boissons telles que la margarita, le daiquiri et les boissons frappées au café glacé.
Smoothie 🥤	Le blender fonctionne à grande vitesse pour réduire des ingrédients en purée.	00:45	Fruits, légumes, crème glacée et yaourt en smoothie épais, boissons mixées et milkshakes, etc.
Nettoyage 🔄	Les impulsions rapides et les vitesses élevées permettent de nettoyer le bol mélangeur.	00:45	La moitié du bol remplie d'eau chaude et 1 à 2 gouttes de liquide vaisselle.

PREMIÈRE UTILISATION

GUIDE DES ACCESSOIRES DU BLENDER

Accessoires	Capacité	Vitesse	Éléments suggérés pour le mélange
Bol mélangeur	1,6 L	Toutes vitesses, mode Impulsion et recettes prédéfinies.	Recettes de smoothies, boissons glacées, milkshakes/boissons maltées, sauces, pâtes à tartiner et bien plus encore.
Bol mélangeur en verre	1,4 L		Smoothies, boissons glacées, milkshakes/boissons maltés individuels et recettes en faible quantité.
Bol personnel	0,5 L		Recettes en faible quantité : purées, sauces, purées pour bébés, vinaigrettes, marinades, pesto et bien plus encore.
Bol pour petites quantités	0,2 L		
Presse-agrumes	1 L	Vitesse 1	Jus d'agrumes et bien plus encore.

UTILISATION DU BLENDER

Laver toutes les pièces et les accessoires avant la première utilisation (voir section « Entretien et nettoyage »). Avant d'utiliser le blender, assurez-vous que le plan de travail sur lequel il est posé ainsi que les environs immédiats sont propres et secs.

IMPORTANT : lorsque vous déplacez le blender, veillez à toujours le soulever/tenir par son socle. La base se détachera du bol si vous le tenez uniquement par le bol mélangeur ou sa poignée.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique



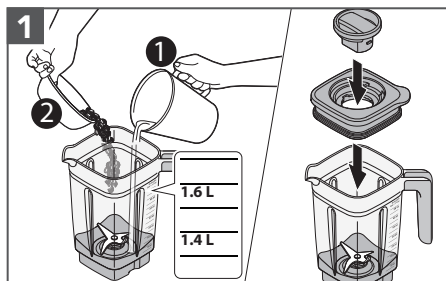
Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche de terre.

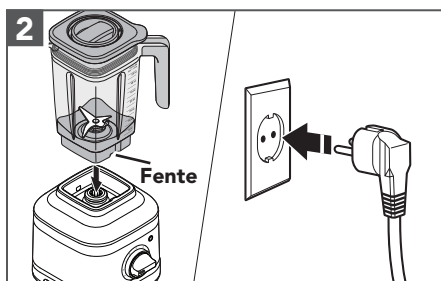
Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge.

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



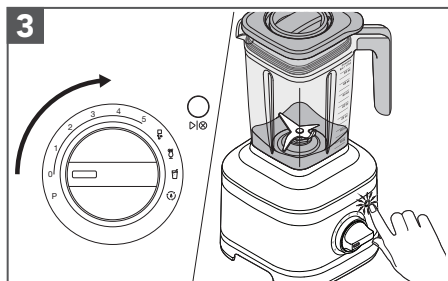
1 Ajoutez les ingrédients dans le bol (max. 1,6 L ou 1,4 L pour le bol en verre). Fixez le couvercle et le bouchon central du couvercle.



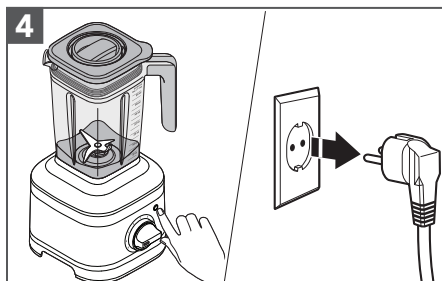
2 Placez et alignez le bol avec la fente afin de l'immobiliser à sa place, en orientant la poignée vers la molette de commande. Branchez le blender à une prise reliée à la terre.



UTILISATION DU BLENDER



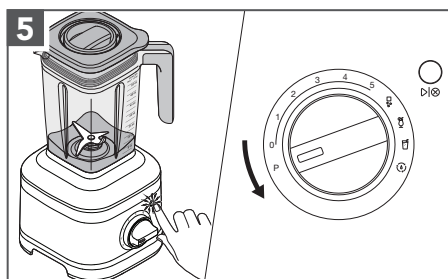
Passez de (O) à la vitesse souhaitée ou au programme de recettes prédéfini. Appuyez sur (▷|⊙) pour démarrer. Consultez « Guide des fonctions du blender » pour plus d'informations.



Lorsque vous avez terminé, appuyez sur (▷|⊙) pour arrêter. Débranchez avant de retirer le bol mélangeur.

FRANÇAIS

REMARQUE : pour les vitesses variables (de 1 à 5), le blender s'arrête automatiquement après 3 minutes de fonctionnement. Pour les programmes de recettes prédéfinis, le blender arrête automatiquement le mélange une fois le cycle terminé.



Mode Impulsion : appuyez sur (▷|⊙). Tournez la molette de commande de (O) à (P) et maintenez-la enfoncée selon l'intervalle de temps souhaité. Lorsque vous avez terminé, relâchez la molette de commande pour arrêter.



Tampon à tasser : retirez le bouchon central du couvercle uniquement. Remuez ou appuyez sur les ingrédients pour les pousser vers la lame. Remplacez ensuite le bouchon central du couvercle avant de reprendre le mélange.

REMARQUE : si vous mixez des liquides et des ingrédients chauds, commencez à faible vitesse, puis augmentez jusqu'à celle souhaitée. Utilisez une vitesse variable et exécutez pendant 1 à 2 minutes.

IMPORTANT : attendez que le blender se soit complètement arrêté avant de retirer le couvercle, le bol mélangeur, ou de verser les ingrédients mixés.

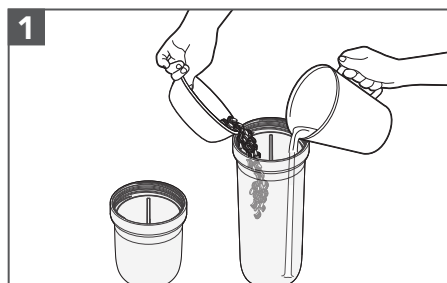




UTILISATION DU BOL PERSONNEL/BOL POUR PETITES QUANTITÉS

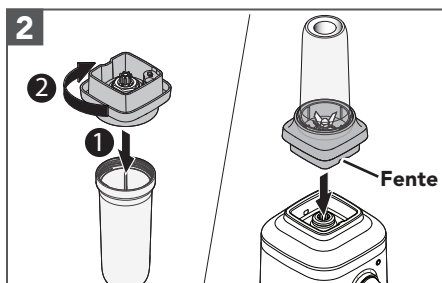
Le bol personnel est idéal pour les portions individuelles ou les recettes en petite quantité. Il est aussi pratique pour vous accompagner lors de vos déplacements. Par ailleurs, le bol pour petites quantités est idéal pour les petites recettes telles que les sauces, les vinaigrettes, les marinades et bien plus encore.

IMPORTANT : ne mélangez pas d'ingrédients et de liquides chauds dans le bol personnel.



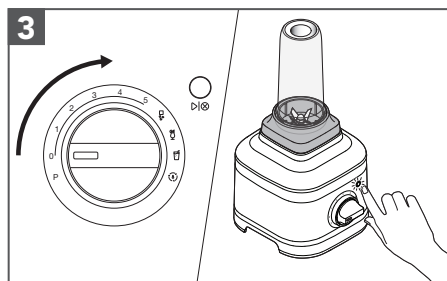
Bol personnel : ajoutez des ingrédients (max. 0,5 L). Ajoutez les glaçons ou ingrédients surgelés, puis les légumes verts à feuilles, et les ingrédients mous et les liquides pour finir.

Bol pour petites quantités : ajoutez des ingrédients (max. 0,2 L).

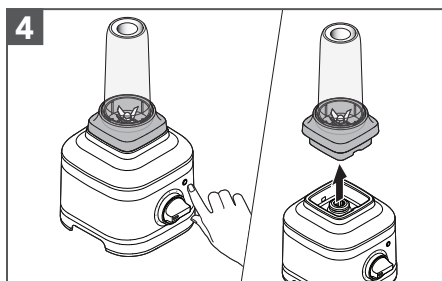


Fixez l'embase à lames sur le bol et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien serré.

Placez-le sur le socle.



Passez de (O) à la vitesse souhaitée ou au programme de recettes prédéfini. Appuyez sur (▷|⊗) pour démarrer. Consultez « Guide des fonctions du blender » pour plus d'informations.

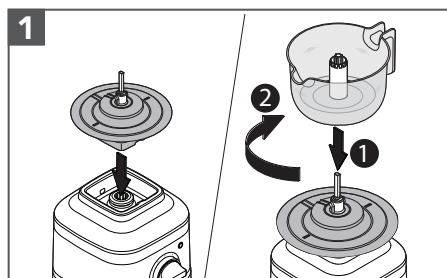


Appuyez sur (▷|⊗) pour arrêter. Retirez toujours le bol personnel ou le bol pour petites quantités avec l'embase à lames du socle.

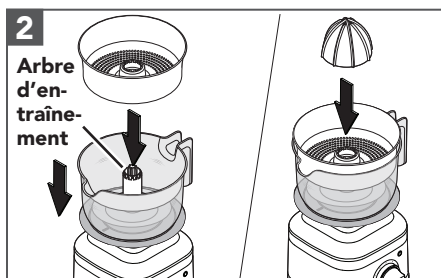


UTILISATION DU PRESSE-AGRUMES

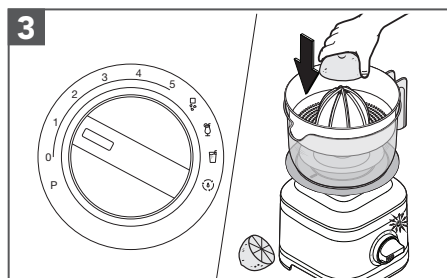
Laver toutes les pièces et les accessoires avant la première utilisation (voir section « Entretien et nettoyage »).



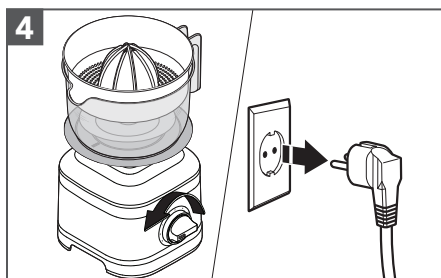
Placez l'ensemble pignon moteur sur le socle. Placez le récipient à jus sur l'ensemble pignon moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.



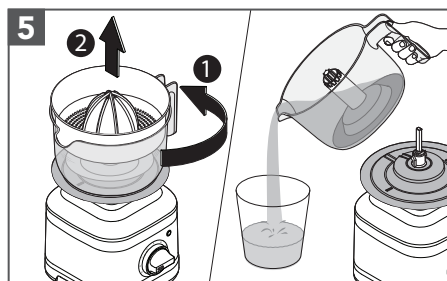
Placez le panier à pulpe, puis le cône dans le récipient à jus en les alignant avec l'arbre d'entraînement.



Tournez de (O) à la vitesse 1 ou 2. Pressez et maintenez l'agrumes coupé en deux sur le cône. Appuyez sur (▷|⊙) pour démarrer.



Appuyez sur la touche (▷|⊙) pour arrêter. Tournez la molette de commande sur (O). Débranchez le blender.



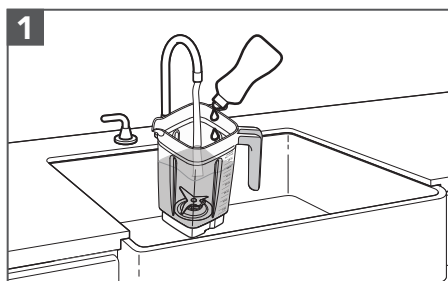
Tournez le récipient à jus dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le à l'aide de la poignée. Servez et dégustez !

IMPORTANT : attendez que le blender se soit complètement arrêté avant de retirer le cône, le récipient à jus, ou de verser le jus.

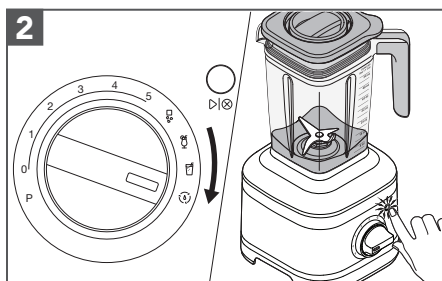
FRANÇAIS

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

UTILISATION DE LA FONCTION NETTOYAGE

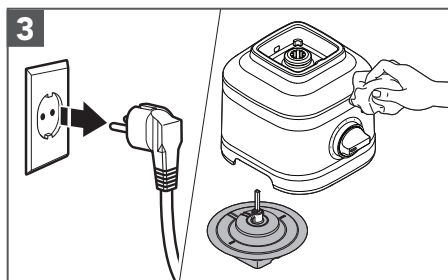


1 Remplissez la moitié du bol d'eau chaude et ajoutez 1 à 2 gouttes de liquide vaisselle. Placez le bol sur le socle. Fixez le couvercle et le bouchon central du couvercle.

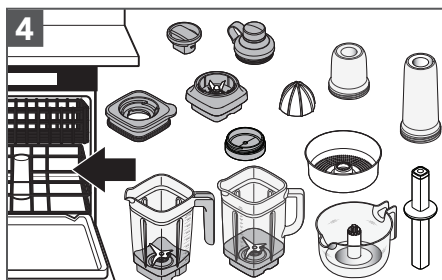


2 Passez de (0) à (1). Appuyez sur (▶) pour démarrer. Lorsque le cycle se termine, retirez le bol, videz son contenu, rincez-le à l'eau chaude et séchez-le soigneusement.

REMARQUE : n'immergez pas le socle du blender ou son cordon d'alimentation dans l'eau. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer pour éviter de rayer le blender.



3 Débranchez le blender avant de le nettoyer. Essuyez le socle, le cordon d'alimentation et l'ensemble pignon moteur du presse-agrumes à l'aide d'un chiffon chaud et humide et séchez-les avec un torchon doux.



Compatibilité lave-vaisselle, panier supérieur uniquement : bol personnel, bol pour petites quantités, couvercles, embase à lames, cône, récipient à jus, Tampon à tasser, panier à pulpe et bouchon central du couvercle.

Le bol mélangeur et le bol en verre peuvent également être lavés dans le panier inférieur.

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.

FRANÇAIS

Problème	Solution
Si le blender ne démarre pas:	Vérifiez que le blender est correctement branché à une prise électrique mise à la terre. Si vous possédez un boîtier de disjoncteurs, assurez-vous que le circuit est fermé.
Si le blender s'arrête après 3 minutes:	Cela fait partie du fonctionnement du blender, afin de garantir sa durabilité. Tournez la molette de commande sur (O) et répétez le processus jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
Le blender s'arrête pendant qu'il mixe:	En cas de surcharge ou de blocage, il s'arrête automatiquement pour éviter d'endommager le moteur. Débranchez le blender. Retirez le bol et utilisez une spatule pour réorganiser les ingrédients. Ou divisez le contenu en lots plus petits. Pour certaines recettes, l'ajout de liquide dans le bol peut également réduire la charge.
Si des ingrédients sont coincés ou ne se mélangent pas:	Débranchez le blender. Retirez le bol du socle et utilisez une spatule pour réorganiser les ingrédients dans le bol.
Si le blender s'arrête lors du mélange avec le bol personnel ou le bol pour petites quantités:	Débranchez le blender. Retirez le bol personnel ou le bol pour petites quantités du socle avec l'embase à lames. Secouez-le un peu. Replacez-le sur le socle, branchez le blender, puis rallumez-le.
Si le blender s'arrête pendant le mixage et que l'anneau LED blanc clignote rapidement:	Une erreur est détectée dans le blender. Contactez un centre de service après-vente KitchenAid agréé. Reportez-vous à la section "Conditions de Garantie KitchenAid (« Garantie »)".
Si l'anneau LED blanc est éteint:	Au bout de 10 minutes d'inactivité, le blender passe en mode veille. Pour réactiver le blender, appuyez sur la touche (▷ ⊗).

Si le problème n'est pas dû à l'un des éléments ci-dessus, reportez-vous à la section "Conditions de Garantie KitchenAid (« Garantie »)". Ne renvoyez pas le blender au revendeur. Les revendeurs ne fournissent pas de service.



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 :

5KSB40 Cinq ans de garantie complète à compter de la date d'achat.**





CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

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.

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.





CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

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 GARANTIE KITCHENAID (« 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 GARANTIE KITCHENAID (« 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>

