

# **KitchenAid**

## **FOOD CHOPPER 5KFC0516 OWNER'S MANUAL**

|           |                                  |            |
|-----------|----------------------------------|------------|
| <b>EN</b> | <b>Owner's Manual</b>            | <b>2</b>   |
| <b>DE</b> | <b>Bedienungsanleitung</b>       | <b>11</b>  |
| <b>FR</b> | <b>Le manuel d'utilisation</b>   | <b>21</b>  |
| <b>IT</b> | <b>Manuale del proprietario</b>  | <b>32</b>  |
| <b>NL</b> | <b>Gebruikershandleiding</b>     | <b>40</b>  |
| <b>ES</b> | <b>El manual del propietario</b> | <b>48</b>  |
| <b>PT</b> | <b>Manual do proprietário</b>    | <b>56</b>  |
| <b>EL</b> | <b>Εγχειρίδιο Κατοχού</b>        | <b>65</b>  |
| <b>SV</b> | <b>Användarhandbok</b>           | <b>74</b>  |
| <b>NO</b> | <b>Brukerhåndbok</b>             | <b>82</b>  |
| <b>FI</b> | <b>Omistajan Opas</b>            | <b>90</b>  |
| <b>DA</b> | <b>Brugervejledning</b>          | <b>98</b>  |
| <b>IS</b> | <b>Notandahandbók</b>            | <b>106</b> |
| <b>PL</b> | <b>Instrukcja Obsługi</b>        | <b>114</b> |
| <b>CS</b> | <b>Uživatelská Příručka</b>      | <b>123</b> |
| <b>TR</b> | <b>Kullanıcı Kilavuzu</b>        | <b>131</b> |
| <b>UA</b> | <b>Посібник з експлуатації</b>   | <b>139</b> |
| <b>AR</b> | <b>دليل المالك</b>               | <b>1</b>   |

# PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

## **Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.**

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :

 **DANGER**

**Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.**

 **AVERTISSEMENT**

**Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

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

1. Lisez toutes les instructions. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais l'appareil 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. 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.
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. Les enfants doivent être surveillés pour 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.
8. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
9. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
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. Afin d'éviter tout risque de blessures graves ou d'endommagement de l'appareil, gardez les mains et autres ustensiles à distance de la lame coupante lorsque vous hachez des aliments. N'utilisez une spatule que si l'appareil n'est pas sous tension.
15. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être changé par KitchenAid, le service après-vente agréé ou des personnes présentant des qualifications similaires pour éviter tout danger.
16. Les lames sont très coupantes. Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames coupantes, lorsque vous videz le bol et lors du nettoyage.
17. Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais la lame polyvalente sur le socle sans avoir préalablement mis le bol correctement en place.
18. Assurez-vous que le couvercle est correctement verrouillé avant d'utiliser le hachoir.
19. Ne forcez pas le mécanisme de verrouillage du couvercle.
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.
23. Soyez prudent lorsque vous versez des liquides chauds dans le hachoir, ils peuvent être rejetés de l'appareil suite à une vaporisation soudaine.

## 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](http://www.KitchenAid.fr) ou

[www.KitchenAid.eu](http://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**.

## ALIMENTATION

**Volts** : 220 - 240 V

**Fréquence** : 50-60 Hz

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

N'utilisez pas 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.

Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation amovible) doit être utilisé pour réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement avec un cordon plus long.

## TABLEAU DES RECOMMANDATIONS DU FOUET

Vous pouvez utiliser le fouet pour incorporer de l'air dans vos œufs, blancs d'œufs, crèmes épaisses, mayonnaises, etc. Utilisez le verseur intégré et le bec verseur pour préparer facilement de la mayonnaise ou des vinaigrettes.

| ALIMENTS SUGGÉRÉS                          | QUANTITÉ                   | TEMPS DE PRÉPARATION | RÉGLAGES  |
|--|----------------------------|----------------------|-----------|
| Œufs et blancs d'œufs                      | Jusqu'à 420 mL (1,5 tasse) | 70 secondes          | Vitesse 1 |
| Crème épaisse                              | Jusqu'à 240 mL (1 tasse)   | 30 secondes          | Vitesse 2 |
| Émulsions (mayonnaise, aïoli, vinaigrette) | Jusqu'à 350 mL (1,5 tasse) | 70 secondes          |           |

## TABLEAU DES RECOMMANDATIONS DE LA LAME POLYVALENTE

Utilisez la lame polyvalente pour hacher les fruits, les légumes crus ou les fruits à coque, et pour émincer le persil, la ciboulette ou l'ail, pour préparer facilement de délicieuses recettes. Réduisez des fruits ou des légumes cuits en purée pour préparer des aliments pour bébé ou pour vous en servir comme base pour des soupes ou des sauces. Il est aussi possible de faire des miettes de pain ou hacher de la viande crue.

**REMARQUE** : pour de meilleurs résultats, les aliments de grande taille doivent être coupés en cubes d'environ 2,5 cm au préalable. Cette étape permet également de préparer plus d'aliments à la fois.

**IMPORTANT** : ne pas moulinier du café ou des épices dures, comme la noix de muscade par exemple, car cela pourrait endommager votre hachoir.

# TABLEAU DES RECOMMANDATIONS DE LA LAME POLYVALENTE (SUITE)

| ALIMENTS SUGGÉRÉS         | QUANTITÉ                      | TEMPS DE PRÉPARATION | RÉGLAGES  |
|---------------------------|-------------------------------|----------------------|-----------|
| Fruits et légumes crus    | Jusqu'à 350 g<br>(3 tasses)   | 45 secondes          | Vitesse 2 |
| Fruits et légumes cuits   | Jusqu'à 500 g<br>(2,5 tasses) | 30 secondes          |           |
| Viande                    | Jusqu'à 217 g à la fois       |                      |           |
| Herbes et épices          | Jusqu'à 250 g<br>(4 tasses)   | 25 secondes          |           |
| Pain, cookies ou biscuits | Jusqu'à 400 g<br>(4 tasses)   | 20 secondes          |           |
| Noix                      | Jusqu'à 400 g<br>(2,5 tasses) | 30 secondes          |           |

**INFO-BULLE** : pour une meilleure homogénéité ou pour un hachage grossier, utilisez la fonction Impulsion.

## ASSEMBLAGE DU PRODUIT

### INSTALLATION DU HACHOIR

#### Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le hachoir pour la première fois, lavez le bol de travail, le couvercle, le fouet et la lame à l'eau chaude savonneuse. Le bol de travail, le couvercle et la lame peuvent également être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Pour faciliter le rangement de l'appareil, réassemblez toujours le hachoir après l'avoir nettoyé.

### ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT DU HACHOIR

**IMPORTANT** : assurez-vous que le hachoir est débranché avant de l'assembler.

- Commencez par orienter la poignée du bol de travail vers l'avant du socle. Tournez la poignée de 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la verrouiller. Une fois le bol correctement assemblé, la poignée est orientée vers le côté droit.
- Placez l'adaptateur sur l'arbre au centre du bol de travail, puis faites-le pivoter et abaissez-le jusqu'à ce qu'il repose au fond du bol de travail.
- Si vous utilisez la lame, placez-la sur l'adaptateur, puis faites-la pivoter et abaissez-la jusqu'à ce qu'elle repose au fond du bol de travail. Si vous utilisez le fouet, reportez-vous à la section « Utilisation du fouet ».

**REMARQUE** : n'essayez pas d'installer plusieurs accessoires à la fois. Le hachoir fonctionne avec la lame ou le fouet, pas les deux à la fois.

- Placez les ingrédients à préparer dans le bol de travail. Pour une consistance uniforme des aliments transformés, coupez les fruits, les légumes et la viande en morceaux de 2,5 cm.

**IMPORTANT** : ne pas moulinier du café ou des épices dures, comme la noix de muscade par exemple, car cela pourrait endommager votre hachoir.

# ASSEMBLAGE DU PRODUIT (SUITE)

5. Placez le couvercle sur le bol de travail avec la poignée du couvercle orientée vers l'avant. Tournez la poignée du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se verrouille. Vous entendrez un clic lorsque le couvercle sera correctement verrouillé.  
**REMARQUE** : le bol de travail et le couvercle doivent être verrouillés pour que le hachoir fonctionne.
6. Poussez le levier de sélection de vitesse vers la vitesse souhaitée. Appuyez sur le bouton IMPULSION/MARCHE pour démarrer le hachoir.
7. Pour hacher grossièrement les ingrédients, pressez puis relâchez rapidement le bouton IMPULSION/MARCHE jusqu'à obtention du résultat souhaité.

## UTILISATION DU PRODUIT

### UTILISATION DU FOUET

---

1. Placez le fouet sur l'adaptateur, puis faites-le pivoter et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il repose au fond du bol de travail.
2. Placez les ingrédients à préparer dans le bol de travail.
3. Placez le couvercle sur le bol de travail avec la poignée du couvercle orientée vers l'avant. Tournez la poignée du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se verrouille. Vous entendrez un clic lorsque le couvercle sera correctement verrouillé.
4. Poussez le levier de sélection de vitesse vers la vitesse souhaitée. Maintenez le bouton IMPULSION/MARCHE enfoncé pour démarrer le hachoir.

### UTILISATION DU VERSEUR INTÉGRÉ ET DU BEC VERSEUR

---

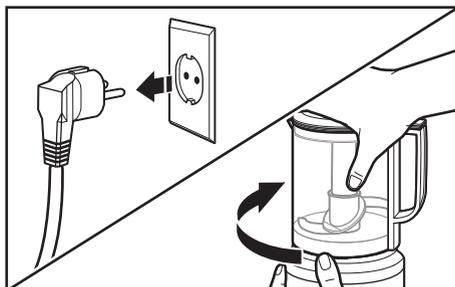
Utilisez le verseur intégré pour ajouter facilement des ingrédients liquides lorsque vous préparez des vinaigrettes, des mayonnaises, des émulsions, des sauces, etc. Utilisez le bec verseur pour faciliter le service.

1. Placez les ingrédients à préparer dans le bol de travail.
2. Placez le couvercle sur le bol de travail avec la poignée du couvercle orientée vers l'avant. Tournez la poignée du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se verrouille. Vous entendrez un clic lorsque le couvercle sera correctement verrouillé.
3. Appuyez rapidement sur le bouton IMPULSION/MARCHE pour remuer vos ingrédients dans le bol de travail.
4. Versez lentement les liquides, comme l'huile, dans le verseur intégré. Le liquide se mélange de manière efficace et homogène aux ingrédients lorsqu'ils tournent dans le bol de travail.
5. Une fois le mélange terminé, retirez le couvercle et la lame pour utiliser le bec verseur.

# DÉMONTAGE DU PRODUIT

## DÉMONTER LE HACHOIR

1. Assurez-vous que le hachoir est débranché. Maintenez le couvercle comme indiqué et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Soulevez ensuite le couvercle du bol de travail.



2. Tirez la lame vers le haut pour la retirer du bol de travail.
3. Tirez l'adaptateur vers le haut pour le retirer du bol de travail.
4. Tenez fermement le socle d'une main et utilisez l'autre main pour faire tourner le bol de travail dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le déverrouiller et de le retirer du socle.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**IMPORTANT :** assurez-vous que l'appareil est débranché avant de mettre en place ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir totalement avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.

1. Retirez le bol de travail, le couvercle et les accessoires.
2. Le bol de travail, le couvercle, le fouet et la lame peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle ou dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.
3. Nettoyez le socle avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits abrasifs. Ne plongez pas le socle dans l'eau.
4. Enroulez le cordon dans le sens inverse des aiguilles d'une montre autour du socle pour un rangement facile.

**REMARQUE :** pour faciliter le rangement de l'appareil, réassemblez toujours le hachoir après l'avoir nettoyé.

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

### POUR L'UNION EUROPÉENNE

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

# TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

## RECYCLAGE DE L'EMBALLAGE

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

## RECYCLAGE DU PRODUIT

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

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



## 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.

# CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE ») (SUITE)

## 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](mailto:CONSUMERCARE.FR@kitchenaid.eu)

Adresse e-mail **BELGIQUE** : [CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu)

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

**Pour la SUISSE :**

**Novissa AG**

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Numéro de téléphone: +41 32 475 10 10

Adresse e-mail: [info@novissa.ch](mailto:info@novissa.ch)

**Novissa Service Center**

VEBO Genossenschaft

CH-4528 Zuchwil

Numéro de téléphone: 032 686 58 50

Adresse e-Mail: [service@novissa.ch](mailto:service@novissa.ch)

**Pour le LUXEMBOURG:**

Si le consommateur souhaite faire une réclamation en vertu de la Garantie, il doit contacter les centres de service KitchenAid spécifiques au pays à l'adresse;

**GROUP LOUISIANA S.A.**

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Numéro de téléphone: +352 37 20 44 504

Adresse e-mail: [myriam.grof@qrlou.com](mailto:myriam.grof@qrlou.com)

# CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID

## (« GARANTIE ») (SUITE)

- h) Les frais de réparation, y compris les pièces de rechange, et les frais d'affranchissement pour la livraison d'un produit ou d'une pièce de produit sans défaut sont à la charge du Garant. Le Garant doit également prendre en charge les frais d'affranchissement pour le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit si le Garant ou le service après-vente de KitchenAid spécifique au pays a demandé le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit. Toutefois, le consommateur doit prendre en charge les coûts de l'emballage approprié pour le retour du produit défectueux ou de la pièce défectueuse.
- i) Pour pouvoir faire une réclamation au titre de la Garantie, le client doit présenter le reçu ou la facture de l'achat du produit.
- j) **Pour la FRANCE uniquement** : La Garantie est fournie gratuitement aux clients.

### 2. LIMITATIONS DE LA GARANTIE

- a) La Garantie s'applique uniquement aux produits utilisés à des fins privées et non à des fins professionnelles ou commerciales.
- b) La Garantie ne s'applique pas en cas d'usure normale, d'utilisation inappropriée ou abusive, de non-respect des instructions d'utilisation, d'utilisation du produit à une tension électrique incorrecte, d'installation et de fonctionnement en violation des réglementations électriques applicables et d'utilisation de la force (coups, par exemple).
- c) La Garantie ne s'applique pas si le produit a été modifié ou converti, par exemple, les conversions de produits 120 V en produits 220-240 V.
- d) **Pour la Belgique, le Luxembourg et la Suisse** : La fourniture de services de Garantie ne prolonge pas la période de Garantie et n'amorce pas le début d'une nouvelle période de Garantie. La période de Garantie pour les pièces de rechange installées se termine par la période de Garantie pour l'ensemble du produit.

#### Pour la France uniquement :

La fourniture de services de Garantie ne prolonge pas la période de Garantie et n'amorce pas le début d'une nouvelle période de Garantie. La période de Garantie pour les pièces de rechange installées se termine par la période de Garantie pour l'ensemble du produit. Une telle disposition ne s'applique pas lorsqu'une réparation couverte par la Garantie entraînera une période d'immobilisation du produit d'au moins sept jours. Dans ce cas, la période d'immobilisation doit être ajoutée à la durée restante de la Garantie, à compter de la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la date à laquelle les produits en question sont mis à disposition pour réparation, si cette disponibilité est faite après la date de la demande d'intervention.

Après l'expiration de la période de Garantie ou pour les produits pour lesquels la Garantie ne s'applique pas, les centres de service après-vente de KitchenAid sont toujours à la disposition du client final pour des questions et des renseignements. De plus amples informations sont également disponibles sur notre site Web :

[www.kitchenaid.fr](http://www.kitchenaid.fr) (France) - [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu) - [www.grouplouisiana.com](http://www.grouplouisiana.com) (Luxembourg) - [www.kitchenaid.ch](http://www.kitchenaid.ch) (Suisse)

### 3. POUR LA FRANCE UNIQUEMENT:

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

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

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

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

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

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

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

Le produit est réputé conforme au contrat :

1. S'il est adapté à l'utilisation généralement attendue d'un produit similaire et, le cas échéant :
  - il correspond à la description donnée par le vendeur et à 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.

# CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE ») (SUITE)

## **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**

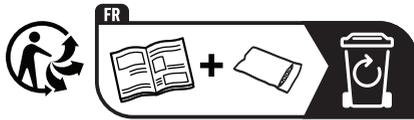
Le vendeur garantit le produit vendu pour les défauts cachés qui le rendent inapte à son usage prévu, ou qui diminuent cette utilisation dans la mesure où l'acheteur ne l'aurait pas acheté, ou n'aurait accepté de l'acheter que pour un prix moindre, s'il avait été au courant de tels défauts.

## **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>



EAC

# KitchenAid

©2022 All rights reserved.