

# PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

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

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



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

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

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

 **DANGER**

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

 **AVERTISSEMENT**

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

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

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

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

1. Lisez toutes les instructions. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le robot pâtissier multifonction dans l'eau ou dans tout autre liquide.

## 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 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.
5. 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.
6. Mettez l'appareil hors tension (position « O »), 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.
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. 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. Contactez KitchenAid au numéro de téléphone du service clientèle pour obtenir des informations sur l'évaluation, la réparation ou le réglage de l'appareil.
9. L'utilisation d'ustensiles/d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
10. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

## PRÉCAUTIONS D'EMPLOI (SUITE)

11. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
12. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
13. Retirez le batteur plat, le batteur à bord flexible, le fouet à 6 fils, le crochet pétrisseur ou le batteur à pâtisserie du robot pâtissier multifonction avant de le laver.
14. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
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. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
17. 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.
18. Laissez l'appareil refroidir totalement avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
19. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour des instructions sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
20. 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

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**.

# PRÉCAUTIONS D'EMPLOI (SUITE)

**REMARQUE:** le moulin à céréales (5KGM) n'est pas compatible avec les robots pâtisseries multifonction à tête inclinable pour les modèles des séries 5K45, 5KSM45, 5KSM95, 5KSM125, 5KSM130, 5KSM150, 5KSM156, 5KSM160, 5KSM165, 5KSM175, 5KSM177, 5KSM180, 5KSM185, 5KSM190, 5KSM192, 5KSM195 et 5KSM200.

## ALIMENTATION

### **AVERTISSEMENT**



#### **Risque d'électrocution**

**Branchez l'appareil à une prise de terre.**

**Ne retirez pas la broche de mise à la terre.**

**N'utilisez pas d'adaptateur.**

**N'utilisez pas de rallonge.**

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

**Tension :** 220-240 V~

**Fréquence :** 50-60 Hz

**Puissance :**

300 W

Pour 5KSM125 - 5KSM200 Series

275 W

Pour 5K45, 5KSM45 - 5KSM95PS Series

**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.

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.

# UTILISATION DU PRODUIT

## GUIDE DU CONTRÔLE DE LA VITESSE

Vitesse	Action	Accessoire	Description
1	Remuer	Batteur plat* Batteur à bord flexible*	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	Batteur plat* Batteur à bord flexible* Crochet pétrisseur Batteur à pâtisserie*	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. Coupez le beurre en farine pour préparer la pâte ; réduisez les fruits et légumes en purée.
4	Mélanger, fouetter	Batteur plat* Batteur à bord flexible* 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. Pour hacher de la viande.
6	Battre, écrémer	Batteur à pâtisserie*	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	Battre et fouetter rapidement		Pour fouetter de la crème, des blancs d'œufs et des glaçages bouillis.
10	Fouetter rapidement	Fouet à 6 fils	Pour fouetter de petites quantités de crème, des blancs d'œufs ou pour le fouettage final de la purée de pommes de terre.

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

## UTILISATION DU PRODUIT (SUITE)

**REMARQUE** : le levier de contrôle de la vitesse peut être réglé entre les vitesses mentionnées dans le tableau ci-dessus pour obtenir les vitesses 3, 5, 7 et 9 si un réglage plus fin est nécessaire. Pour déplacer facilement le levier de contrôle de la vitesse, soulevez-le légèrement tout en changeant de réglage dans une direction ou l'autre.

**IMPORTANT** : ne dépassez pas la vitesse 2 lors de la préparation de pâtes levées, car cela pourrait endommager le robot pâtissier multifonction.

### GUIDE DES ACCESSOIRES

Accessoire	Utiliser pour mélanger	Éléments suggérés
Batteur plat* Batteur à bord flexible*	Préparations normales à épaisses :	gâteaux, glaçages crémeux, confiseries, cookies, pâte à tarte, viande hachée, biscuits, pain de viande, purée de pommes de terre.
Fouet à 6 fils	Mélanges nécessitant d'incorporer de l'air :	œufs, blancs d'œufs, crème épaisse, glaçages bouillis, sponge cake, mayonnaise, certaines confiseries.
Crochet pétrisseur	Mélanger et pétrir différents types de pâtes levées :	pains, roulés, pâte à pizza, gâteaux au café, petits pains.
Batteur à pâtisserie*	Coupez le beurre en farine :	pour la pâte à tarte, les biscuits et autres pâtisseries, pour réduire les fruits et légumes en purée et hacher la viande.

**REMARQUE** : spatule\* pour nettoyer le batteur à pâtisserie\* Elle peut également être utile pour racler les ingrédients dans le bol.

## UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION

### FIXER/RETIRER LE BOL

- Pour fixer le bol** : Tournez le contrôle de la vitesse sur « O ». Débranchez le robot pâtissier multifonction.
- Déverrouillez et soulevez la tête du moteur. \*\* Le verrouillage s'enclenche automatiquement pour maintenir la tête en place.
- Placez le bol sur la plaque de serrage du bol. Tournez doucement le bol dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Pour retirer le bol** : répétez les étapes 1 et 2. Tournez doucement le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

**REMARQUE** : la tête du moteur doit toujours être en position verrouillée lors de l'utilisation du robot pâtissier multifonction.

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

\*\*L'option de verrouillage est disponible sur certains modèles uniquement.

# UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION (SUITE)

**FIXER/RETIRER LE BATTEUR PLAT\*, LE BATTEUR À BORD FLEXIBLE\*, LE FOUET À 6 FILS, LE BATTEUR À PÂTISSERIE\* OU LE CROCHET PÉTRISSEUR**

---

## **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. Pour fixer les accessoires :** Tournez le contrôle de la vitesse sur « O ». Débranchez le robot pâtissier multifonction.
- Déverrouillez et soulevez la tête du moteur. \*\* Le verrouillage s'enclenche automatiquement pour maintenir la tête en place.
- Faites glisser l'accessoire sur l'arbre du batteur et enfoncez-le aussi loin que possible. Tournez ensuite l'accessoire vers la droite, en accrochant l'accessoire sur l'axe de l'arbre.
- 4. Pour retirer l'accessoire :** répétez les étapes 1 et 2. Poussez l'accessoire vers le haut aussi loin que possible et tournez-le vers la gauche. Tirez ensuite l'accessoire de l'arbre du batteur.

## **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.

1. Tournez le levier de contrôle de la vitesse sur « 0 ». Débranchez le robot pâtissier multifonction.
2. Relevez la tête du moteur. Tournez légèrement la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (à gauche) pour relever le batteur plat ou dans le sens des aiguilles d'une montre (à droite) pour l'abaisser. Effectuez le réglage avec le batteur plat, de sorte qu'il se positionne juste au-dessus du fond du bol. En cas de réglage excessif de la vis, le levier de verrouillage du bol risque de ne pas se verrouiller.

**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 revêtement peut user le batteur ou les fils du fouet.

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

\*\*L'option de verrouillage est disponible sur certains modèles uniquement.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

1. Veillez à toujours débrancher le robot pâtissier multifonction avant de le nettoyer. Essuyez le robot pâtissier multifonction avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de produits nettoyants ménagers ou commerciaux. Essuyez fréquemment l'arbre du batteur pour éliminer les résidus susceptibles de s'accumuler. Ne le plongez pas dans l'eau.
2. Bol, verseur/protecteur\*, le batteur plat\*, le batteur à bord flexible\*, le crochet pétrisseur, le batteur à pâtisserie\* et spatule\* \*\*\* passe au lave-vaisselle. Verseur/protecteur\* doit être lavée dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Ou nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude savonneuse et rincez-les complètement avant de les sécher. Ne stockez pas les batteurs sur l'arbre.

**IMPORTANT** : le fouet à 6 fils passe au lave-vaisselle uniquement pour les modèles 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 et 5KSM193. Pour tous les autres modèles : nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude savonneuse et rincez-les complètement avant de les sécher. Ne stockez pas le fouet à 6 fils sur l'arbre.

## 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.



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

\*\*\*Peut également être utilisée pour racler le bol.

# 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.

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

### Concerne le Royaume-Uni, l'Irlande, l'Afrique du Sud et les Émirats arabes unis

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.

#### POUR LE ROYAUME-UNI :

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 résumé, la Loi de 2015 sur les droits des consommateurs (Consumer Rights Act, 2015) stipule que les produits doivent être décrits, adaptés à leur usage et de qualité satisfaisante. Pendant la durée de vie prévue de votre produit, vos droits légaux vous confèrent les droits suivants :

- Jusqu'à 30 jours : si votre produit est défectueux, vous pouvez obtenir un remboursement immédiat.
- Jusqu'à six mois : si votre produit ne peut pas être réparé ou remplacé, vous avez droit à un remboursement intégral, dans la plupart des cas.
- Jusqu'à six ans : si votre produit n'a pas une durée de vie raisonnable, vous pouvez avoir droit à un remboursement.

Ces droits sont soumis à certaines exceptions. Pour obtenir des renseignements détaillés, veuillez consulter le site Citizens Advice [www.adviceguide.org.uk](http://www.adviceguide.org.uk) ou appeler le **03454 04 05 06**.

#### POUR L'IRLANDE :

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 dans les Communautés européennes (certains aspects des règlements relatifs à la vente et des garanties des biens de consommation de 2003 (n° 11/2003)) et d'autres dispositions régissant la vente de biens de consommation.

#### POUR L'AFRIQUE DU SUD :

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 résumé, la Loi de 2008 sur la protection des consommateurs (Consumer Protection Act, 2008) stipule que les produits doivent être : (i) raisonnablement adaptés à l'usage auquel ils sont destinés ; (ii) en bon état de fonctionnement, de bonne qualité et exempts de tout défaut ; (iii) utilisables et durables pendant une période raisonnable, en tenant compte de leur utilisation normale et de toutes les circonstances environnantes et (iv) en conformité avec toutes les normes applicables ou toute autre réglementation publique.

Pendant la durée de vie prévue de votre produit et lorsque les produits ne sont pas achetés en ligne, vos droits légaux vous donnent droit aux éléments suivants :

- Vous aurez droit à un remboursement intégral, si vous n'avez pas eu l'occasion d'examiner le produit avant la livraison et si vous avez rejeté la livraison du produit sur la base du fait que le type et la qualité du produit n'étaient pas conformes à vos attentes raisonnables ou suffisamment conformes aux spécifications du matériel.
- Dans les cinq jours ouvrables suivant la livraison : vous pouvez annuler votre achat et demander un remboursement, si votre achat résulte de la commercialisation directe.
- Dans les 10 jours ouvrables suivant la livraison : vous aurez droit à un remboursement intégral, s'il est constaté que le produit n'était pas adapté à un usage particulier qui vous a été communiqué spécifiquement par le Garant.
- Dans les 15 jours ouvrables suivant la livraison : vous aurez droit à un remboursement si : (i) le produit ne vous a pas été livré ou (ii) si vous avez retourné le produit au Garant.
- Dans les six mois suivant la livraison : vous aurez droit à un remboursement ou à un produit de remplacement si le produit est défectueux ou ne fonctionne pas selon ses spécifications.

Si vous avez acheté un produit en ligne, vos droits légaux seront régis par la Loi sur les communications et les transactions électroniques de 2002 (Electronic Communications and Transactions Act, 2002) et vous disposerez des droits suivants :

- Dans les sept jours suivant la conclusion de la transaction ou après la livraison : vous pouvez annuler votre achat sans motif et sans pénalité.
- Dans les 30 jours suivant la date d'annulation de la transaction : vous aurez droit à un remboursement si vous avez déjà procédé au paiement.
- Vous ne serez responsable que des coûts directs du retour du produit au Garant.

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

## POUR LES ÉMIRATS ARABES UNIS :

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 suivants : Royaume-Uni, Irlande, Afrique du Sud ou Émirats arabes unis (EAU).
- b) La période de Garantie dépend du produit acheté et est la suivante :  
**5K45SS, 5KSM45, 5KSM95PS Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.**  
**5KSM100 series de garantie complète à compter de la date d'achat.**
- c) 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.
- d) La Garantie couvre la nature sans défaut du produit.
- e) 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.
- f) 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 Royaume-Uni : [CONSUMERCARE.UK@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.UK@kitchenaid.eu)

Adresse e-mail IRLANDE : [CONSUMERCARE.IE@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.IE@kitchenaid.eu)

Numéro gratuit ROYAUME-UNI ET IRLANDE : **00 800 381 040 26**

### POUR L'AFRIQUE DU SUD :

**Notre distributeur KitchenAid local :**  
KitchenAid Afrique  
PO Box 52102  
V&A Waterfront  
Le Cap  
8002

### Contactez notre distributeur :

Téléphone : +27 21 555 0700

Vous pouvez contacter notre centre de service après-vente pour les petits appareils électroménagers de 8h30 à 13h00 et de 13h30 à 17h00 ou nous écrire à l'adresse suivante : [hello@kitchenaidafrica.com](mailto:hello@kitchenaidafrica.com)

### POUR LES ÉMIRATS ARABES UNIS :

**AL GHANDI ELECTRONICS.**  
POST BOX NO. 9098,  
DUBAÏ, ÉMIRATS ARABES UNIS  
Numéro gratuit : +971 4 2570007

- g) Les frais de réparation, y compris les pièces de rechange, et tous les frais d'affranchissement (le cas échéant) 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.
- h) 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 KITCHENAID-GARANTIE (« GARANTIE ») (SUITE)

## 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) 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.
- e) **POUR L'AFRIQUE DU SUD ET LES ÉMIRATS ARABES UNIS UNIQUEMENT :**  
les autres réclamations, en particulier pour dommages-intérêts, sont exclues à moins qu'une responsabilité ne soit impérativement prévue par la loi.

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 :

- Pour le Royaume-Uni et l'Irlande [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)
- Pour l'Afrique du Sud : [www.kitchenaidafrica.com](http://www.kitchenaidafrica.com)
- Pour les Émirats arabes unis : [www.KitchenAid-MEA.com](http://www.KitchenAid-MEA.com)

## ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Enregistrez votre nouvel appareil KitchenAid dès maintenant : <http://www.kitchenaid.eu/register>