



5KHB3581



KitchenAid



TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU MIXEUR PLONGEANT	
Consignes de sécurité importantes	42
Alimentation	43
Mise au rebut des déchets d'équipements électriques.....	43
Mise au rebut de la batterie au lithium KitchenAid	43
PIÈCES ET FONCTIONS	
Pièces et fonctions.....	44
Guide des accessoires	46
UTILISATION DU MIXEUR PLONGEANT	
Avant la première utilisation : charger la batterie.....	47
Assemblage du mixeur plongeant.....	48
Utilisation du panneau d'affichage LED.....	49
Utilisation de l'axe mélangeur	50
Utilisation du fouet	51
Utilisation du hachoir.....	52
Guide d'utilisation du hachoir	53
CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX	
Techniques pour mieux mixer et piler	54
Conseils d'utilisation	54
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	
Nettoyage du mixeur plongeant.....	56
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE	
Garantie du mixeur plongeant KitchenAid	57
Service après-vente	57

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU MIXEUR PLONGEANT

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.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le corps du mixeur plongeant, la batterie, le chargeur, le cordon ou la prise du chargeur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
4. Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles
6. N'utilisez pas l'appareil ou le chargeur si son cordon d'alimentation électrique ou sa 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-le au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. Ne laissez pas le cordon d'alimentation du chargeur pendre du bord de la table ou du plan de travail. L'excédent de cordon peut être enroulé sous la base inférieure du chargeur.
9. Gardez le cordon d'alimentation du chargeur éloigné de toute source de chaleur, y compris d'une cuisinière.
10. Quand vous mixez des liquides, en particulier s'ils sont brûlants, utilisez un récipient suffisamment haut ou répartissez-les en petites quantités pour limiter les éclaboussures.
11. Gardez les mains et les ustensiles en dehors du récipient pendant que vous mixez pour éviter les risques de blessures graves ou d'endommagement de l'appareil. Une spatule peut être utilisée uniquement lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement.
12. Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU MIXEUR PLONGEANT

13. Veillez à fixer correctement l'adaptateur du hachoir avant de mettre l'appareil en marche.
14. Retirez toujours la batterie du mixeur plongeant lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant le montage, démontage ou nettoyage.
15. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Alimentation

Tension de la batterie : 12 V Lithium-Ion (Li-ion) / 1,5 Ah / 16 Wh
N° de modèle de la batterie : 5KCLI2IBOB

Chargeur

Entrée : 18 V / 660 mA

Sortie : 12 V / 550 mA

N° de modèle du chargeur : 5KCLI2CSOB

Adaptateur du chargeur

Entrée : 220-240 V / 50/60 Hz / 18 W

Sortie : 18 V / 660 mA

N° de modèle de l'adaptateur du chargeur : W10533411

Mise au rebut des déchets d'équipements électriques

Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la directive européenne 2002/96/CE 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 humaine.

Le symbole  présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit

par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

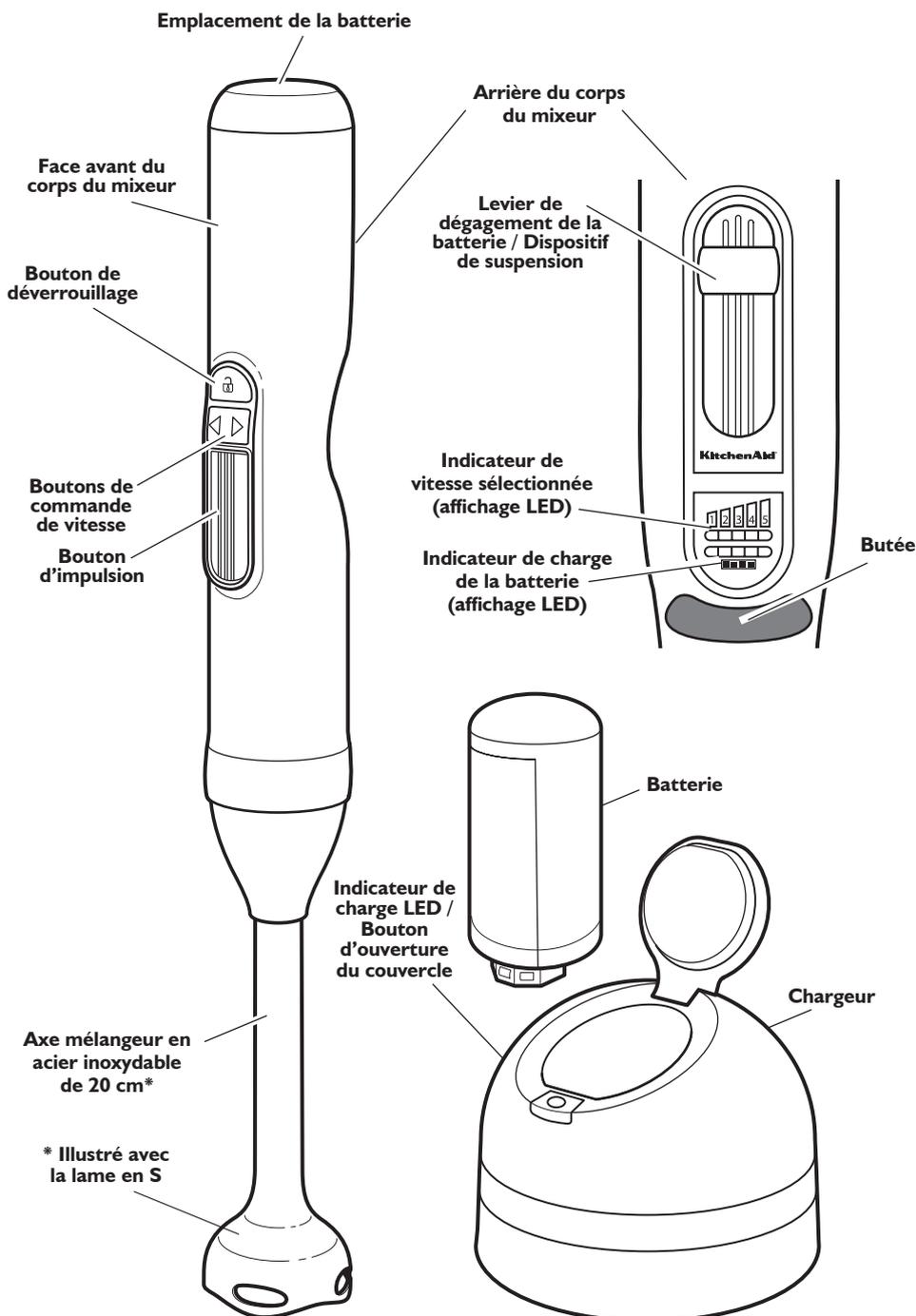
Mise au rebut de la batterie au lithium KitchenAid

Pour mettre au rebut votre batterie, conformez-vous toujours aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation. Contactez un organisme de recyclage de votre secteur pour connaître les lieux de recyclage.

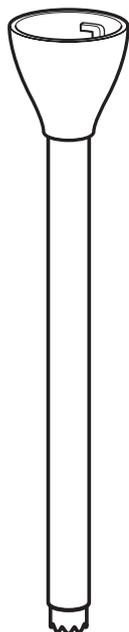
Même les batteries déchargées contiennent encore un peu d'énergie. Avant la mise au rebut, utilisez du ruban adhésif isolant pour recouvrir les bornes afin d'éviter tout court-circuit de la batterie. Cela pourrait provoquer un incendie ou une explosion.

PIÈCES ET FONCTIONS

Pièces et fonctions



Pièces et fonctions



Axe mélangeur
de 33 cm

PROTECTIONS



Protège-lame



Protecteur antirayure

EMBOUTS À LAME



Lame en S



Lame en étoile



Mousseur / batteur



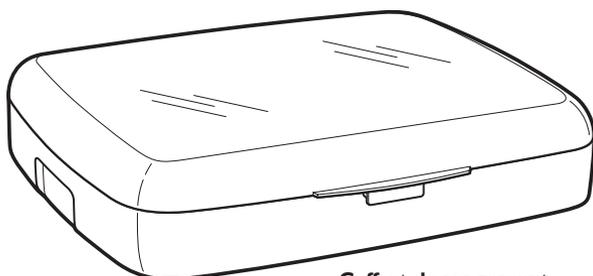
Pichet gradué



Hachoir



Fouet



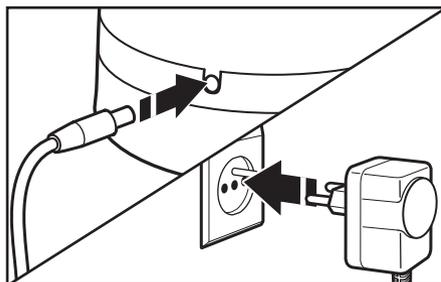
Coffret de rangement

Guide des accessoires

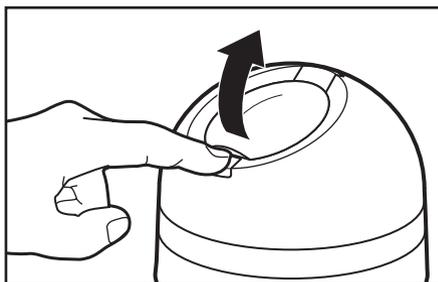
Accessoires	Utilisation recommandée
<p data-bbox="239 224 341 249">Lame en S</p> 	<p data-bbox="522 224 804 249">Mixer, piler, réduire en purée</p> <p data-bbox="522 252 902 302">Légumes cuits, sauces, aliments pour bébés, smoothies, milkshakes, glaçages, glace pilée</p>
<p data-bbox="221 434 362 459">Lame en étoile</p> 	<p data-bbox="522 434 703 459">Couper et émincer</p> <p data-bbox="522 462 857 487">Viande cuite, sauce de viande, émincés</p>
<p data-bbox="200 644 384 669">Mousseur / batteur</p> 	<p data-bbox="522 644 777 669">Faire mousser et mélanger</p> <p data-bbox="522 672 910 721">Lait (pour mousse de lait, cappuccino, etc.), pâte à gâteau, pâte à crêpes et pâte à muffins</p>
<p data-bbox="263 854 320 878">Fouet</p> 	<p data-bbox="522 854 732 878">Fouetter et émulsifier</p> <p data-bbox="522 882 948 931">Blancs d'œufs, crème fouettée, mayonnaise, vinaigrette, mousse, sauce hollandaise et pudding</p>
<p data-bbox="253 1029 330 1053">Hachoir</p> 	<p data-bbox="522 1029 593 1053">Hacher</p> <p data-bbox="522 1057 921 1131">Légumes, parmesan, noix, cacahuètes, sauces, œufs durs, panure, fines herbes, viande cuite, jus de viande, émincés</p>

UTILISATION DU MIXEUR PLONGEANT

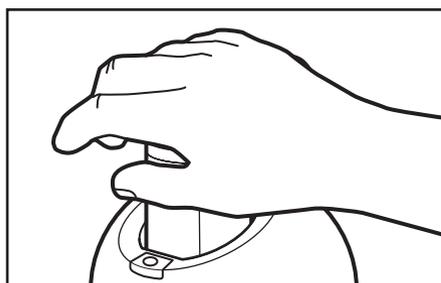
Avant la première utilisation : charger la batterie



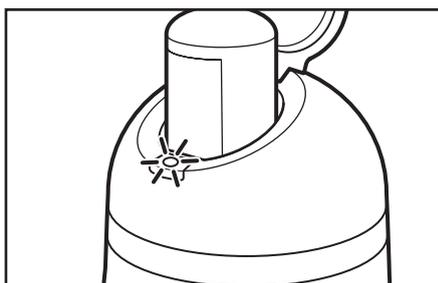
1 Branchez le chargeur.



2 Pour ouvrir le couvercle, appuyez sur le bouton de déverrouillage.



3 Faites glisser la batterie dans le chargeur en alignant le côté plat de la batterie sur le côté plat du port. Appuyez dessus jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.



4 L'indicateur LED clignote lentement pendant toute la durée de la charge. Lorsque la batterie est complètement chargée, l'indicateur affiche une lumière continue.



5 Chargez la batterie après chaque utilisation, lorsque la batterie est complètement déchargée ou bien lorsque les voyants de la batterie indiquent une charge inférieure à 25 % (un seul voyant sur l'indicateur du niveau de charge LED de la batterie).

REMARQUE : Si le chargeur clignote rapidement trois fois après insertion de la batterie, cela signale une erreur. Vérifiez que la batterie est correctement insérée dans le chargeur. Si le voyant continue à clignoter rapidement, la batterie peut être trop froide, trop chaude, humide ou endommagée. Laissez la batterie refroidir, chauffer ou sécher, puis réinsérez-la. Si le problème persiste, consultez la section « Garantie et service après-vente ».

REMARQUE : Les batteries ne développent pas de « mémoire » lorsqu'elles sont partiellement déchargées et que vous les rechargez. Il n'est pas nécessaire de décharger complètement la batterie avant de la placer sur le chargeur.

UTILISATION DU MIXEUR PLONGEANT

Assemblage du mixeur plongeur

! AVERTISSEMENT

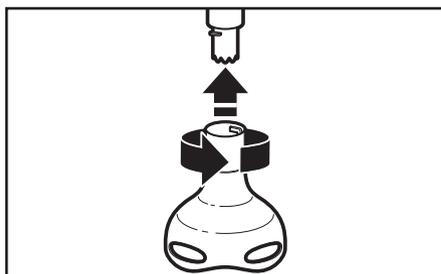
Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.
Le non-respect de ces instructions
peut entraîner des coupures.

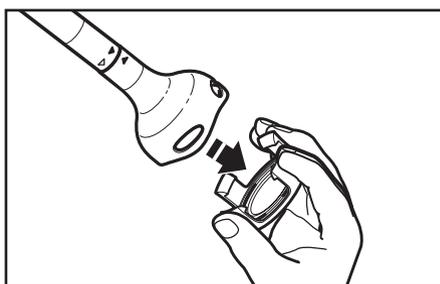
Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le mixeur plongeur KitchenAid pour la première fois, essuyez le corps du mixeur et les adaptateurs d'accessoires à l'aide d'un chiffon propre et humide pour ôter la saleté et les poussières. Vous pouvez utiliser du savon doux, mais surtout pas de détergents corrosifs. Séchez-les ensuite au moyen d'un chiffon doux. Lavez tous les autres accessoires, en vous reportant à la section « Entretien et nettoyage » pour plus d'informations.

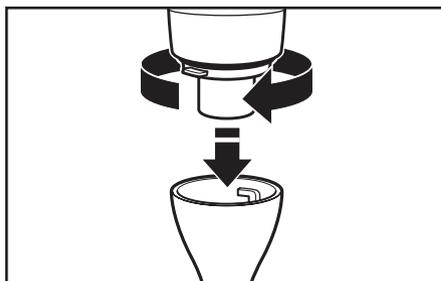
REMARQUE: Ne placez pas les adaptateurs du fouet et du hachoir au lave-vaisselle.



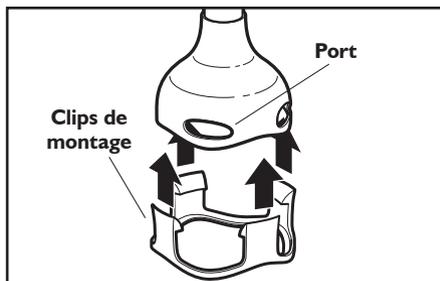
- 1** Insérez l'axe mélangeur dans un embout à lame (reportez-vous à la section « Guide des accessoires »). Faites-le tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



- 2** Retirez le protège-lame.



- 3** Insérez l'axe mélangeur dans le corps du mixeur et tournez jusqu'à ce qu'il s'enclenche et se verrouille correctement.



- 4** Si vous utilisez le protecteur antirayure, placez-le sur une surface plane, et positionnez-le entre les ports de la lame à l'aide des clips de montage.



Protège-lame

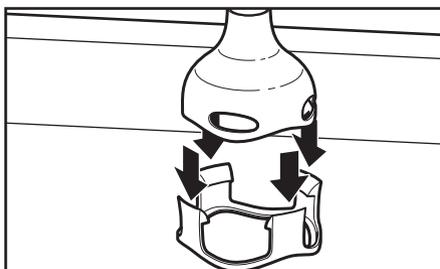
Utilisez le **protège-lame** pour éviter d'endommager la lame lorsque vous n'utilisez pas votre mixeur plongeur.



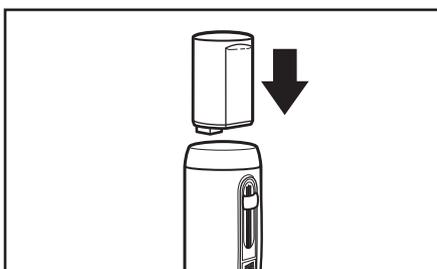
Protecteur antirayure

Utilisez le **protecteur antirayure** lors de l'utilisation de votre mixeur plongeur afin d'éviter d'abîmer les casseroles, poêles et autre matériel culinaire.

UTILISATION DU MIXEUR PLONGEANT



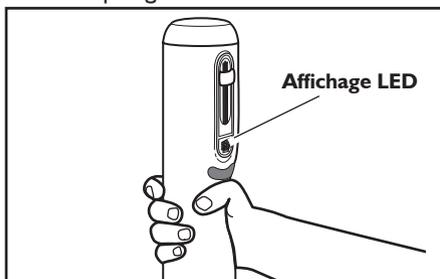
- 5** Fixez le protecteur antirayure d'un mouvement uniforme vers le bas.



- 6** Faites glisser la batterie chargée dans la partie supérieure du corps du mixeur plongeur. Assurez-vous que la batterie est bien emboîtée.

Utilisation du panneau d'affichage LED

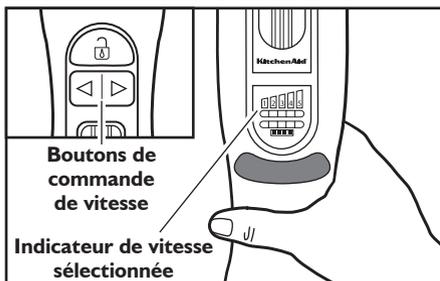
IMPORTANT : Il faut appuyer sur la touche de déverrouillage avant de faire fonctionner le mixeur plongeur.



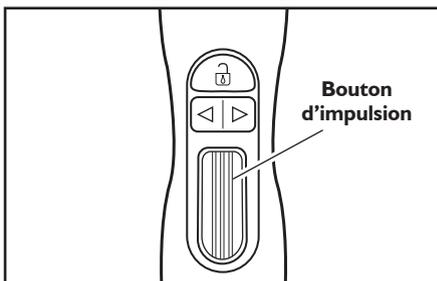
- 1** Lorsque vous utilisez les commandes du mixeur plongeur, assurez-vous que l'affichage LED est toujours tourné vers vous. Saisissez la poignée, avec le pouce sur le dos de l'appareil et vos doigts sur les commandes à l'avant, comme sur l'illustration.



- 2** La barre inférieure du panneau d'affichage LED correspond à l'indicateur du niveau de charge de la batterie. Tenez le mixeur plongeur de manière à voir l'affichage LED s'allumer lorsque vous appuyez sur le bouton de déverrouillage avec votre index.



- 3** La barre supérieure du panneau d'affichage LED correspond à l'indicateur de vitesse sélectionnée. Pour régler la vitesse, appuyer sur les flèches avec votre index, tout en regardant l'indicateur de vitesse sur l'écran LED. Lorsque le voyant est face à vous, le bouton de droite augmente la vitesse et le bouton de gauche la réduit.



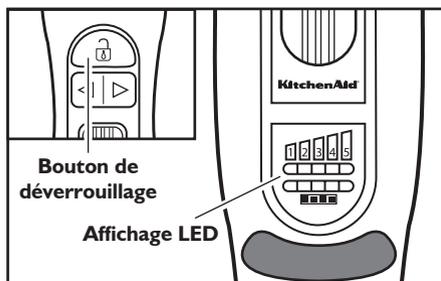
- 4** Après avoir sélectionné la vitesse souhaitée, appuyez sur le bouton d'impulsion pour commencer à mixer. Reportez-vous à la section « Utilisation de l'axe mélangeur » pour de plus amples informations.

REMARQUE: Le mixeur plongeur s'éteint automatiquement après 60 secondes sans activité ni déverrouillage manuel.

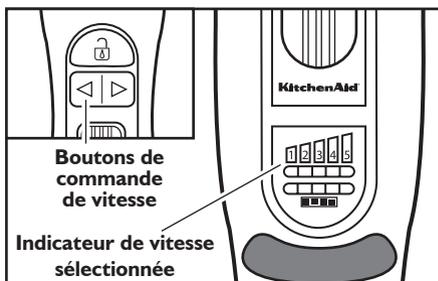
UTILISATION DU MIXEUR PLONGEANT

Utilisation de l'axe mélangeur

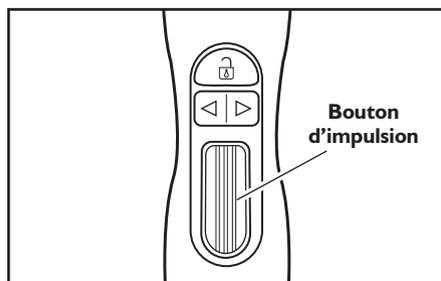
L'axe mélangeur est idéal pour mixer, piler ou réduire en purée. Il est parfait pour les soupes, les légumes cuits, les sauces, les aliments pour bébés, les smoothies, les milkshakes, les glaçages, ou la glace pilée.



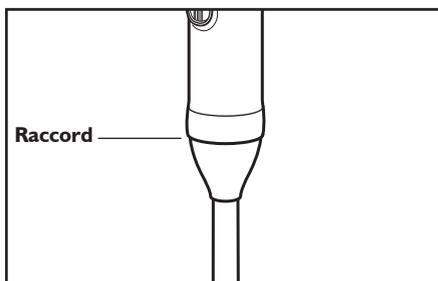
- 1** Appuyez sur le bouton de déverrouillage. L'affichage LED s'allume lorsque l'appareil est prêt.



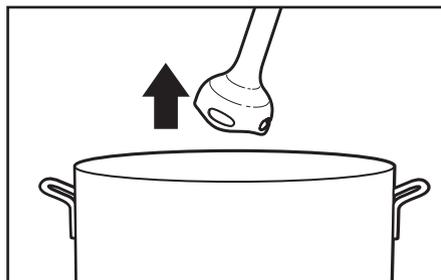
- 2** Utilisez les flèches pour régler la vitesse, en utilisant l'affichage LED pour vous guider.



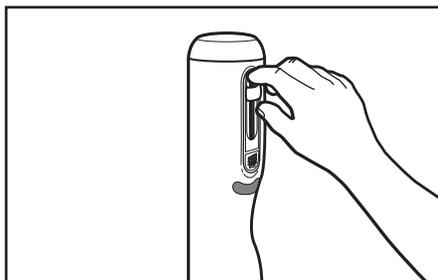
- 3** Insérez le mixeur plongeant dans le mélange. Appuyez sur le bouton d'impulsion pour activer le mixeur.



REMARQUE: N'immergez pas le mixeur plongeant au-delà du raccord entre l'axe mélangeur et le corps du mixeur. N'immergez pas le corps du mixeur dans des liquides ou d'autres mélanges.



- 4** Après avoir mixé, relâchez le bouton d'impulsion puis ôtez le mixeur plongeant du mélange.



- 5** Retirez la batterie en plaçant votre doigt sur le levier de dégagement de la batterie et en écartant ce levier du corps du mixeur. La batterie se dégage de la partie supérieure de l'appareil.

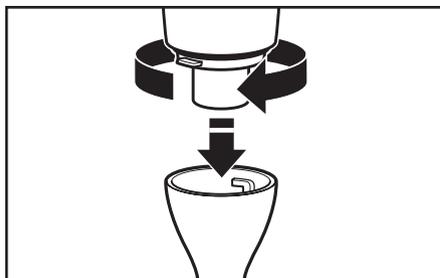
CONSEIL : Pour éviter les éclaboussures, insérez le mixeur plongeant dans le mélange avant d'appuyer sur le bouton d'impulsion, puis relâchez ce dernier avant de retirer l'appareil du mélange.

IMPORTANT : Veuillez toujours fixer les accessoires avant d'insérer la batterie dans le mixeur plongeant. Après utilisation, retirez toujours la batterie avant de démonter le mixeur plongeant.

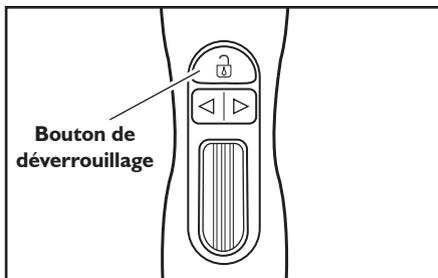
UTILISATION DU MIXEUR PLONGEANT

Utilisation du fouet

Utilisez le fouet pour fouetter de la crème, battre des blancs d'œufs en neige, mixer des crèmes instantanées, de la vinaigrette et des mousses, ou pour faire une mayonnaise.



- 1** Insérez l'adaptateur du fouet dans le corps du mixeur et faites-le tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

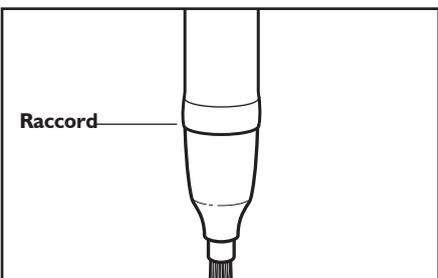


- 2** Faites glisser la batterie dans le corps du mixeur plongeant. Insérez le mixeur plongeant dans le mélange. Appuyez ensuite sur le bouton de déverrouillage.

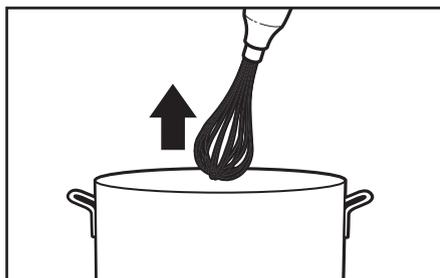
CONSEIL : Pour éviter les éclaboussures, insérez le mixeur plongeant dans le mélange avant d'appuyer sur le bouton d'impulsion, puis relâchez ce dernier avant de retirer l'appareil du mélange. Le fouet en acier inoxydable peut rayer ou marquer les revêtements antiadhésifs ; évitez de l'utiliser dans du matériel culinaire antiadhésif.



- 3** Réglez le mixeur plongeant sur la vitesse I, puis appuyez sur le bouton d'impulsion pour commencer à fouetter.



REMARQUE : N'immergez pas le mixeur plongeant au-delà du raccord entre l'axe mélangeur et le corps du mixeur. N'immergez pas le corps du mixeur dans des liquides ou d'autres mélanges.



- 4** Dès que vous avez fini de fouetter, relâchez le bouton d'impulsion, puis ôtez le mixeur plongeant du mélange.

IMPORTANT : Veuillez toujours fixer les accessoires avant d'insérer la batterie dans le mixeur plongeant. Après utilisation, retirez toujours la batterie avant de démonter le mixeur plongeant.

UTILISATION DU MIXEUR PLONGEANT

Utilisation du hachoir

⚠ AVERTISSEMENT

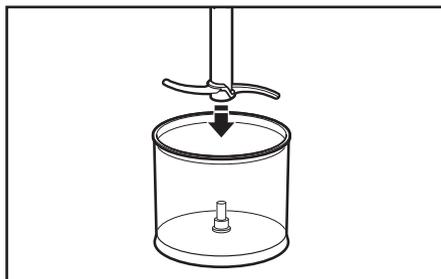
Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

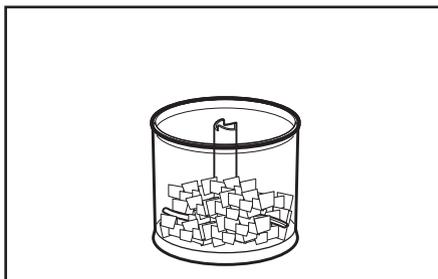
Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures.

Utilisez le hachoir pour hacher des petites quantités d'ingrédients (viande cuite, fromage, légumes, herbes, biscottes, pain et noix).

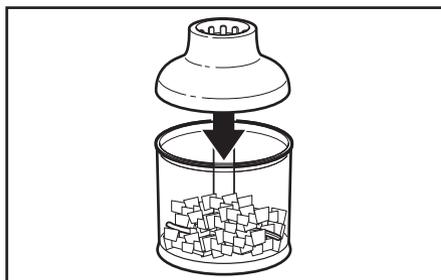
IMPORTANT : Fixez les accessoires avant d'insérer la batterie dans le mixeur plongeant. Après utilisation, retirez toujours la batterie avant de démonter le mixeur plongeant.



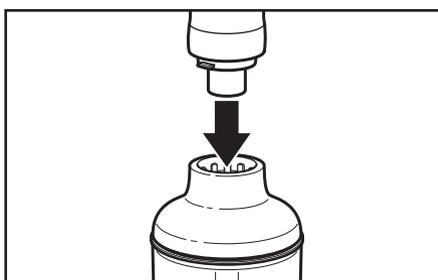
1 Insérez la lame du hachoir dans le bol.



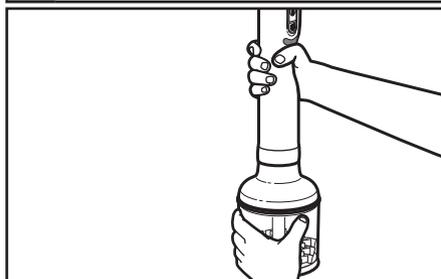
2 Ajoutez de petites quantités d'ingrédients à hacher dans le bol.



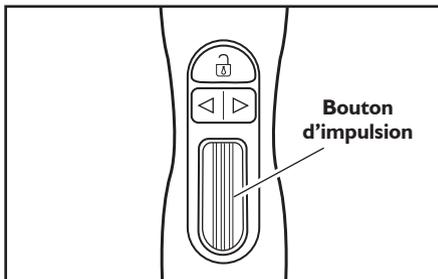
3 Fixez l'adaptateur du hachoir au bol. Insérez l'adaptateur à la verticale. N'essayez pas de le visser sur le bol en le tournant.



4 Placez le corps du mixeur sur l'adaptateur du hachoir, en les alignant bien pour les assembler. Faites ensuite glisser la batterie dans le corps du mixeur plongeant et appuyez sur le bouton de déverrouillage.



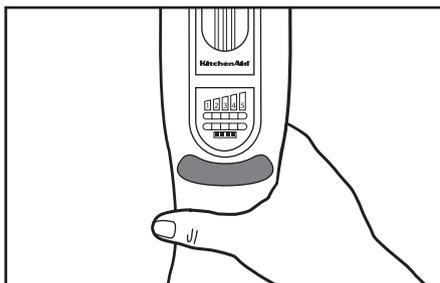
5 Maintenez le corps du mixeur d'une main et le bol du hachoir de l'autre pendant le fonctionnement du mixeur.



6 Pour des résultats optimaux, appuyez puis relâchez le bouton d'impulsion jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

UTILISATION DU MIXEUR PLONGEANT

Utilisation du hachoir (suite)



- 7** Attendez que l'indicateur s'éteigne avant de retirer le corps du mixeur de l'adaptateur du hachoir.

REMARQUE: Pour retirer l'adaptateur du hachoir du bol du hachoir, soulevez-le à la verticale. N'essayez pas de le dévisser du bol en le tournant.

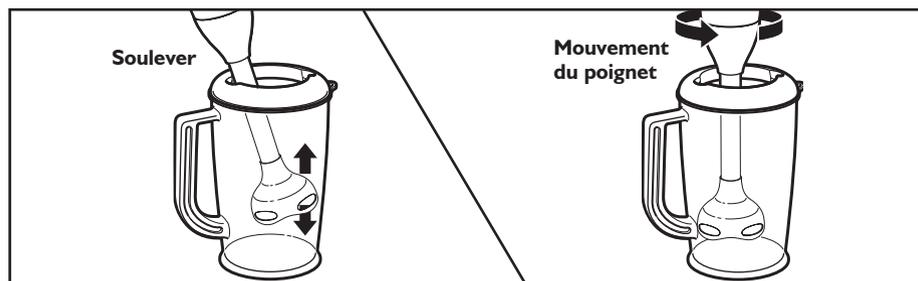
Guide d'utilisation du hachoir

Aliments	Quantité	Préparation	Vitesse	Temps*
Viandes	200 g	Coupez-les en cubes de 2 cm	5	15 secondes
Amandes / Noix	200 g	Placez les cerneaux de noix ou les amandes entières	3	25 secondes
Ail	10 à 12 gousses	Placez les gousses entières	3	15 secondes
Oignons	100 g	Coupez-les en quartiers	3	15 secondes
Fromage	100 g	Coupez-les en cubes de 1 cm	5	30 secondes
Œufs durs	2	Placez les œufs entiers	4	3 impulsions
Carottes	200 g	Coupez les carottes de taille moyenne en quatre	3	15 secondes
Herbes	50 g	Retirez les tiges	4	15 secondes

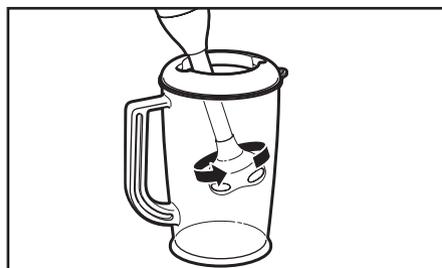
* Les vitesses et les durées de préparation sont approximatives.

L'utilisation effective peut varier en fonction de la qualité des ingrédients et de la finesse de hachage souhaitée.

Techniques pour mieux mixer et piler



Pour mieux mixer : Posez momentanément le mixeur plongeant dans le récipient, puis maintenez-le de côté en exerçant un léger mouvement circulaire du poignet et soulevez-le contre la paroi du récipient. Laissez le mouvement de votre poignet et le poids du mixeur faire tout le travail. À mesure que vous faites remonter le mixeur plongeant, vous remarquerez que les ingrédients situés au bas du récipient sont entraînés vers le haut. Dès qu'ils ne le sont plus, enfoncez à nouveau le mixeur plongeant au bas du récipient et répétez le processus jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.



Pour mieux piler : Après avoir fixé l'axe mélangeur, insérez le mixeur plongeant dans le récipient. Pour les fruits congelés/durs ou pour la glace, incorporez une petite quantité de liquide jusqu'à ce que la lame en S soit immergée. N'oubliez pas d'arrêter le mixeur avant de le retirer du récipient afin d'éviter les éclaboussures.

CONSEIL : Pour éviter que les ingrédients ne débordent, laissez un espace suffisant dans le récipient pour permettre que leur niveau monte pendant le mixage.

Conseils d'utilisation

- Coupez les ingrédients solides en petits morceaux pour faciliter le mixage ou le hachage.
- Le mixeur plongeant est doté d'une protection thermique contre une éventuelle surchauffe du moteur. Si le mixeur plongeant s'arrête brusquement pendant l'utilisation, appuyez une fois sur le bouton de déverrouillage, puis sur le bouton d'impulsion. Si l'appareil ne fonctionne pas, mais affiche des informations sur la barre de l'indicateur de la batterie, attendez 10 minutes pour la réinitialisation automatique. Si l'appareil n'affiche aucune information sur la barre de l'indicateur de la batterie, rechargez-la. Si la batterie est déjà complètement chargée et que l'appareil ne fonctionne pas, reportez-vous à la section « Garantie et service après-vente ».
- Pour éviter les éclaboussures, insérez le mixeur plongeant dans le mélange avant d'appuyer sur le bouton de mise en marche, puis relâchez ce dernier avant de retirer l'appareil du mélange.
- Si vous avez placé le mixeur dans une casserole sur une surface de cuisson, ôtez la casserole de l'élément chauffant afin d'éviter une surchauffe de l'appareil.

Conseils d'utilisation (suite)

- Pour des résultats optimaux, maintenez le mixeur plongeant de côté et déplacez-le délicatement vers le haut et vers le bas dans le récipient. N'écrasez pas le mélange avec le mixeur plongeant.
- Pour éviter que les ingrédients ne débordent, laissez un espace suffisant dans le récipient pour permettre une variation de niveau pendant l'utilisation du mixeur plongeant.
- Ne laissez pas le mixeur dans une casserole ou une poêle chaude sur la surface de cuisson lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Afin de ne pas endommager les lames du mixeur ou du hachoir, ôtez toute partie dure de vos aliments, comme les noyaux ou les os.
- N'utilisez pas le mixeur plongeant pour mouliner des grains de café ou des épices dures comme de la noix de muscade. Ces ingrédients risquent d'endommager les lames.
- Ne placez jamais le pichet ou le bol du hachoir dans le four à micro-ondes.
- Le fouet en acier inoxydable peut rayer ou marquer les revêtements antiadhésifs ; évitez de l'utiliser dans du matériel culinaire antiadhésif.
- Pour éviter les projections, utilisez le fouet dans une casserole ou un récipient profond.

Garantie du mixeur plongeant KitchenAid

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
<p>Europe, Moyen-Orient et Afrique :</p> <p>Pour le modèle 5KHB3581 : Trois ans de garantie complète à compter de la date d'achat.</p>	<p>Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.</p>	<p>A. Les réparations dues à l'utilisation du mixeur plongeant pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments.</p> <p>B. Les réparations suite à un accident, une modification, une utilisation inappropriée ou excessive, ou une installation ou un fonctionnement non conforme avec les réglementations électriques locales.</p>

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Service après-vente

Pour toute question, ou pour trouver le Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche, veuillez vous référer aux coordonnées indiquées ci-dessous.

REMARQUE : Toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé.

Pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg

N° vert gratuit :

pour la France : composez le 0800 600120

pour la Belgique : composez le 0800 93285

pour le Grand-Duché du Luxembourg : composez le 800 23122

Contact e-mail :

pour la France : rendez-vous sur www.KitchenAid.fr et cliquez sur le lien "Contactez-nous" en bas de page

pour la Belgique et le G-D du Luxembourg : rendez-vous sur www.KitchenAid.be et cliquez sur le lien "Contactez-nous" en bas de page

Adresse courrier pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg :

KitchenAid Europa, Inc.

Boîte Postale 19

B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) | |

Belgique

Pour la Suisse :

Tél : 032 475 10 10

Fax : 032 475 10 19

Adresse courrier :

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG

Bernstrasse 18

CH-2555 BRÜGG

www.KitchenAid.eu

© 2012. Tous droits réservés.

Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.



KitchenAid

© 2013. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.

W10529667B

01/13

