

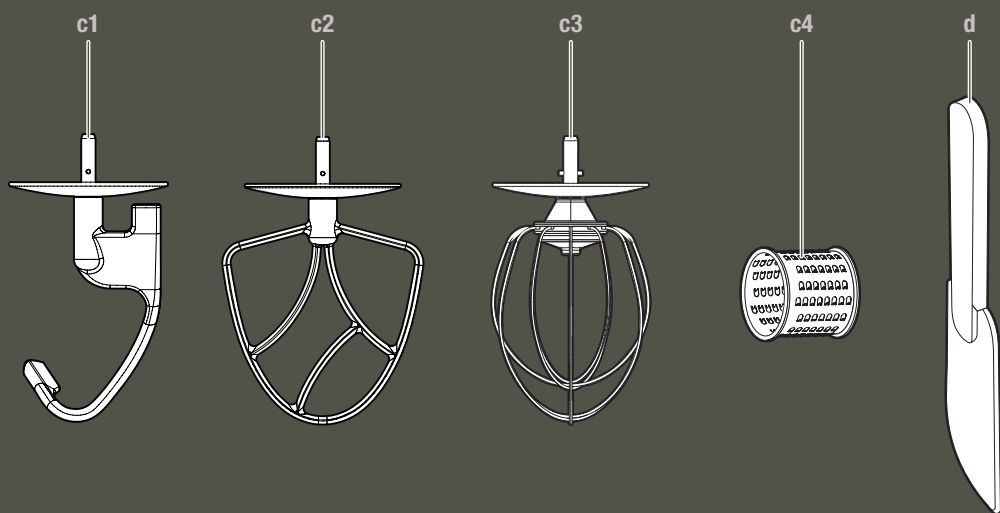
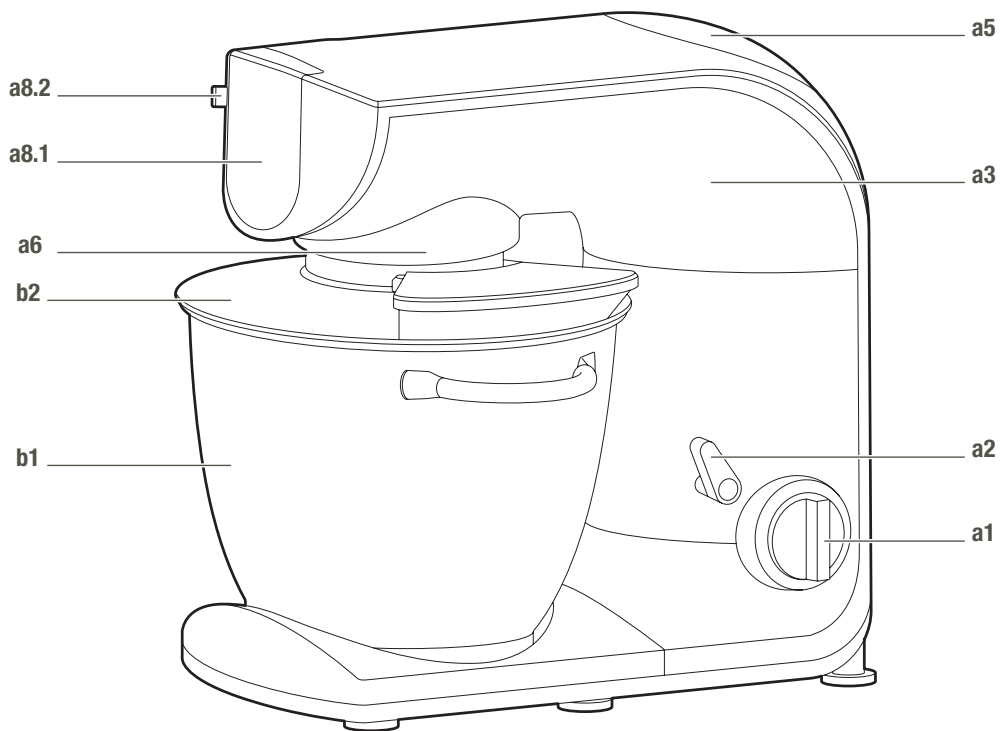
KRUPS

KÜCHENMASCHINE KA40
ROBOT A PÂTISSER KA40



DE

FR



BESONDERE WARNHINWEISE

- Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die „Sicherheitshinweise“ und die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

TEILE DES GERÄTS

- | | |
|---|---|
| a1 Geschwindigkeitsregler | b2 Deckel |
| a2 Entriegelungshebel für Rührkopf | c1 Knethaken (für Hefeteig) |
| a3 Rührkopf | c2 Rührhaken (für Mürbeteig, Kuchenteig, Kartoffelpüree, Kuchenfüllungen, Glasuren usw.) |
| a5 Abdeckung für Kupplung mit dem Mixer | c3 Schneebesen (beispielsweise zum Herstellen von Eischnee, Schlagsahne, Pfannkuchenteig und Biskuitteig, Soufflé) |
| a6 Kupplung zum Einsetzen von Teilen (nicht dargestellt) | c4 Trommel für Reibekuchen |
| a8.1 Abnehmbare Abdeckung für Kupplung mit dem Fleischwolf | d Spatel |
| a8.2 Entriegelungsknopf für Abdeckung und Fleischwolf | |
| b1 Rührschüssel | |

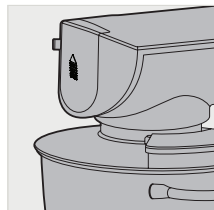
VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Reinigen Sie vor dem Gebrauch den Behälter und das Zubehör in heißem Wasser mit dem Zusatz eines milden Spülmittels. Gut mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.

ZUSAMMENSETZEN

Stellen Sie die Küchenmaschine auf eine Ebene und stabile Fläche. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „0“ und vergewissern Sie sich, dass die Küchenmaschine nicht an eine Steckdose angeschlossen ist, bevor Sie den Schüssel und das Zubehör einsetzen. Betätigen Sie den Entriegelungshebel und bringen Sie den Rührkopf in die vertikale Stellung. Positionieren Sie den Schüssel in seiner Aufnahme in der Küchenmaschine. Drehen Sie den Behälter im Uhrzeigersinn, bis er fest in der Aufnahme eingerastet ist. Setzen Sie anschließend das gewünschte Zubehörteil (Rührhaken, Knethaken oder Schneebesen) in die Kupplung ein. Drücken Sie das Zubehör nach oben und drehen Sie es zum Verriegeln gegen den Uhrzeigersinn.

Füllen Sie die Zutaten ein. Überfüllen Sie die Maschine nicht. Zum Absenken des Rührkopfes in den Schüssel betätigen Sie den Entriegelungshebel – behalten Sie dabei die Hand auf dem Rührkopf. Stecken Sie nun den Stecker in eine Steckdose. Setzen Sie den Deckel auf, indem Sie ihn derart auf den Rührkopf drücken, dass sich die Einfüllöffnung in der in der Abbildung dargestellten Position befindet.



Schalten Sie die Küchenmaschine durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers auf die gewünschte Geschwindigkeit zwischen ein Min - Max. Wahl der Geschwindigkeit siehe Anweisungen auf der folgenden Seite. Stellen Sie vor dem Einschalten der Küchenmaschine immer sicher, dass sich Zutaten in der Behälter befinden. Befolgen Sie die Anweisungen des Rezepts.

ZERLEGEN

Nach dem Ende des Rühr- bzw. Knetvorgangs stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „0“, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie den Deckel von der Schüssel ab. Betätigen Sie den Entriegelungshebel und bringen Sie den Rührkopf in die vertikale Stellung. Nehmen Sie das Zubehör ab. Entnehmen Sie den Schüssel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn aus der Aufnahme.

Reinigen Sie die Teile gemäß Beschreibung im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

ÜBERHITZUNG

Die Küchenmaschine ist mit einem Thermostat ausgestattet, der eine lange Lebensdauer des Gerätes garantieren soll und bei Überlastung des Motors aktiviert wird. Bei Aktivierung des Thermostats schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie ca. 20 Minuten, bevor Sie das Gerät erneut einschalten.

EINSTELLUNG DER GESCHWINDIGKEIT

Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät ein. Es wird empfohlen, immer mit der niedrigsten Geschwindigkeit zu beginnen und die Geschwindigkeit dann allmählich zu erhöhen. Platzieren Sie den Deckel auf die Schüssel, um Spritzer zu vermeiden. Die empfohlenen Geschwindigkeitseinstellungen entnehmen Sie bitte der nachstehenden Tabelle.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

Nachstehend finden Sie Vorschläge für die Einstellung der Geschwindigkeit. Beginnen Sie mit der Geschwindigkeitsstufe „Min“ und erhöhen Sie die Geschwindigkeit anschließend gemäß den Angaben im Rezept.

Rezept	Zubehör	Geschwindigkeitsstufe	Max. Zeit	Max. Menge
Kuchen (Backmischungen und selbstgemacht)	Rührhaken	Min > 4	6 min	2,9 kg
Mürbeteig	Rührhaken	1 > 2	3 min	1,4 kg
Eischnee (für Baiser usw.)	Schneebesen	Max	2 min 30	12 Eier
Schlagsahne	Schneebesen	5 > Max	4 min	600 ml
Brot	Knethaken	Min > 1	8 min	1,4 kg Mehl + 700 g Wasser
Brioche	Knethaken	Min > 3	14 min	3 Kg

Füllen Sie zuerst alle flüssigen Zutaten in die Schüssel und fügen Sie anschließend die trockenen Zutaten hinzu. Bleiben Sie während des Gebrauchs in der Nähe der Küchenmaschine. Wenn der Deckel beim Quirlen usw. nicht aufgesetzt ist, beginnen Sie bei niedriger Geschwindigkeit, bis die Zutaten gut vermischt sind. Dadurch verringern Sie die Gefahr, dass Zutaten aus der Schüssel spritzen. Füllen Sie Zutaten immer so nahe wie möglich am Rand der Schüssel ein und geben Sie sie nicht direkt auf das rotierende Werkzeug.

Zubereitungen mit großen Mengen Flüssigkeit müssen bei niedriger Geschwindigkeit verarbeitet werden, um Spritzer zu vermeiden. Wenn sich die Zubereitung verdickt hat, erhöhen Sie die Geschwindigkeit.

Schalten Sie die Küchenmaschine regelmäßig aus und streifen Sie die Seitenflächen mit einem Gummispatel ab.

Wenn etwas zufällig im Werkzeug stecken bleibt oder der Motor stoppt, schalten Sie das Gerät am Schalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lösen Sie das Problem oder reduzieren Sie die Menge in der Schüssel. Lassen Sie den Motor 5 Minuten abkühlen, bevor Sie die Küchenmaschine wieder einschalten.

Verwenden Sie den Schneebesen zum Schlagen von Eiweiß, Sahne und dergleichen. Der Schneebesen ist nicht für die Verarbeitung von dickflüssigen Mischungen wie Teig oder Kartoffelpüree geeignet.

Die Mindestmenge, die die Küchenmaschine verarbeiten kann, entspricht 2 Eiweiß bzw. 250 ml Sahne. Das Schlagen ist effizienter, wenn der Schneebesen vollständig in die Flüssigkeit eingetaucht ist. Für kleinere Mengen empfiehlt sich die Verwendung eines Handmixers.

PIZZATEIG

Zutaten (für 2 Teigportionen):

330 g Mehl,

3 g Salz,

3 g Backhefe,

2 g Zucker,

235 g lauwarmes Wasser (43°C).

3 g Schweineschmalz.

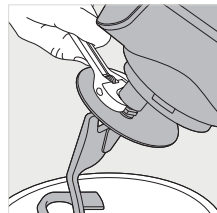
Alle Zutaten in die Schüssel geben. Mit dem Knethaken 7 Minuten bei V6 bis Vmax mischen. 1 Stunde ruhen lassen, dann bis zur Verwendung kühl stellen.

Höchstmenge: 7-fache Rezeptmenge.

JUSTIERUNG VON SCHNEEBESEN, KNETHAKEN UND RÜHRHAKEN

Der Abstand zwischen Zubehör und Schüsselboden ist werksseitig voreingestellt. Dieser Abstand kann bei Bedarf angepasst werden:

1. Schalten Sie die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Kippen Sie den Rührkopf und setzen Sie das Zubehör ein.
3. Halten Sie das Zubehör mit einer Hand fest, während Sie mithilfe eines verstellbaren Schraubenschlüssels die Mutter lösen.
4. Senken Sie den Rührkopf ab und justieren Sie die Höhe durch Drehen des Schafts. Optimal ist wenn das Zubehör den Schüsselboden fast berührt.
5. Kippen Sie den Rührkopf, halten Sie das Zubehör fest und ziehen Sie die Mutter an.



REINIGUNG UND WARTUNG

Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Stecker.

Schüssel und Zubehör sind spülmaschinenfest. Tauchen Sie nie den Motorblock ins Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wischen Sie das Motorblock und den Rührkopf mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie kein Scheuerpulver oder andere scharfe Reinigungsmittel, die die Geräteoberfläche zerkratzen oder matt werden lassen könnten. Vor dem Wegräumen der Küchenmaschine trocknen Sie alle Teile gründlich ab.

WICHTIG: TAUCHEN SIE DEN MOTORBLOCK NIE IN FLÜSSIGKEIT!

DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT?

- Siehe Kapitel „Vor der ersten Benutzung“ und „Überhitzung“.
- **Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?** Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt (siehe Liste im Serviceheft).

ZUBEHÖR

- Rührhaken
- Knethaken
- Schneebesen

Achtung: Sie können ein Zubehör nur bei Vorlage Ihrer Bedienungsanleitung oder Ihres Gerätes kaufen. Bewahren Sie die Anleitung daher gut auf.

KRUPS INTERNATIONALE GARANTIE

 : www.krups.com

*Dieses Produkt wird von KRUPS innerhalb und nach der Garantiezeit **repariert**.
Zubehör, Verbrauchsmaterialien und durch den Endverbraucher austauschbare Ersatzteile können, mit Ausnahme der Schweiz, auf der KRUPS Internetseite www.accessories.home-and-cook.com erworben werden.
Für die Bestellungen aus der Schweiz verwenden Sie bitte die Internetseite www.krups.com*

Garantie

KRUPS (Firmenanschrift und Details finden Sie in der Länderliste der internationalen KRUPS Garantie) gewährt für dieses Produkt eine Garantie auf Material- oder Herstellungsfehler innerhalb der Garantiezeit von 2 Jahren, beginnend mit dem Datum des Kaufes, in den Ländern, die in der beigefügten Länderliste aufgeführt sind. Die internationale KRUPS Herstellergarantie ist ein zusätzlicher Vorteil, der die gesetzlichen Verbraucherrechte nicht beeinträchtigt. Die internationale Herstellergarantie deckt alle Kosten ab, die zur Wiederherstellung der ursprünglichen Eigenschaften eines defekten Produktes dienen, durch Reparatur oder Austausch eines defekten Teiles und der dazu erforderlichen Arbeit. KRUPS behält sich vor, ein Ersatzgerät zu liefern anstelle einer Reparatur des defekten Gerätes. KRUPS einzige und ausschließliche Verpflichtung im Rahmen dieser Garantie beschränkt sich auf die Reparatur oder den Ersatz.

Bedingungen & Ausschluss

Die internationale KRUPS Garantie findet nur Anwendung innerhalb der Garantiezeit in den Ländern, die in der beigefügten Länderliste aufgeführt sind und gilt nur bei Vorlage eines Kaufbeleges. Das defekte Gerät kann persönlich bei einer autorisierten KRUPS Servicestelle abgegeben oder gut verpackt an eine autorisierte Servicestelle eingesandt werden. Die Anschriften der autorisierten Servicestellen eines Landes finden Sie auf den KRUPS Webseiten (www.krups.com) oder rufen Sie unter der entsprechenden Telefonnummer in der Länderliste an, um die Postanschrift zu erfragen. KRUPS ist nicht verpflichtet, ein Produkt zu reparieren oder zu ersetzen, wenn diesem kein gültiger Kaufbeleg beiliegt oder das Produkt gewerblich genutzt wurde. Diese Garantie deckt nicht Schäden ab, die auftreten können als Folge von Missbrauch, Fahrlässigkeit, Nichtbeachtung der KRUPS Bedienungsanleitungen, anderer Spannung oder Frequenz als auf dem Typenschild des Produktes angegeben, sowie einer Veränderung oder nicht autorisierten Reparatur des Produktes. Darüber hinaus erstreckt sie sich nicht auf normalen Verschleiß, fehlende Wartung oder ausgetauschte Ersatzteile und die folgenden Fälle:

- Verwendung von ungeeigneten Flüssigkeiten oder – Eindringen von Wasser, Staub oder Insekten in das Produkt Zubehörteilen
- Verkalkung (jede Entkalkung muss gemäß der – Schäden oder ungenügende Ergebnisse wegen falscher Bedienungsanleitung durchgeführt werden) Spannung oder Frequenz
- Mechanische Schäden, Überbeanspruchung – Professionelle oder gewerbliche Nutzung
- Unglücksfälle wie Feuer, Wasser, etc. – Blitzschlag oder Überspannung
- Bruch von Glas- oder Porzellanbestandteilen des Produktes

Um Ihnen einen bestmöglichen Kundendienst zu bieten und eine kontinuierlichen Verbesserung der Kundenzufriedenheit zu gewährleisten, behält sich KRUPS das Recht vor, Ihnen nach einer bei einem autorisierten Servicepartner durchgeführten Reparatur einen Fragebogen zuzusenden. Diese Garantie findet keine Anwendung auf Produkte, die verändert wurden oder auf Schäden, die durch unsachgemäße Benutzung oder Pflege, mangelhafte Verpackung oder falsche Handhabung des Transportdienstleisters aufgetreten sind. Die internationale KRUPS Garantie findet nur Anwendung auf Produkte, die in aufgeführten den Ländern erworben und in einem dieser Länder nur für den Hausgebrauch genutzt werden. Wird ein Produkt in einem der aufgeführten Länder gekauft und in einem anderen genutzt, gilt:

- a. Die internationale KRUPS Garantie findet keine Anwendung, falls das Produkt nicht den örtlichen Standards entspricht, wie Spannung, Frequenz, Steckern oder anderen lokalen, technischen Vorschriften.
- b. Die Reparatur eines im Ausland gekauften Produktes kann länger dauern, wenn dieses nicht in Ihrem Land von KRUPS vertrieben wird.
- c. Wenn das Produkt in Ihrem Land nicht repariert werden kann, beschränkt sich die internationale KRUPS Garantie auf den Austausch in ein ähnliches Produkt oder, wenn möglich, ein anderes Produkt zum gleichen Preis.

Gesetzliche Rechte des Verbrauchers

Diese internationale KRUPS Garantie beeinträchtigt weder die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers, noch können diese ausgeschlossen oder eingeschränkt werden. Dies gilt auch für Rechte gegen den Händler, bei dem der Verbraucher das Produkt erworben hat. Diese Garantie gibt dem Verbraucher besondere Rechte. Zusätzlich hat der Verbraucher andere gesetzliche Rechte, die von Staat zu Staat oder von Land zu Land variieren. Der Verbraucher kann diese Rechte nach eigenem Ermessen geltend machen. Bitte bewahren Sie dieses Dokument zusammen mit den Unterlagen dieses Gerätes auf.

GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH
Theodor-Stern-Kai
60596 Frankfurt am Main

IMPORTANTES MISES EN GARDE

- Lisez attentivement le livret “Consignes de sécurité” et ce mode d’emploi avant la première utilisation.

DESCRIPTION

- | | |
|--|--|
| a1 Variateur de vitesse | a8.2 Bouton de déverrouillage pour hachoir à viande et accessoire découpe légumes |
| a2 Bouton d’ouverture de l’appareil | b1 Bol |
| a3 Tête de l’appareil | b2 Couvercle anti-éclaboussures |
| a5 Trappe amovible pour fixation blender | c1 Pétrin |
| a6 Tête rotative pour le montage des accessoires (pétrin, malaxeur et fouet multibrins) | c2 Malaxeur |
| a8.1 Trappe amovible pour fixation hachoir à viande et accessoire découpe légumes | c3 Fouet multibrins |
| | c4 Râpé gros |
| | d Spatule |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

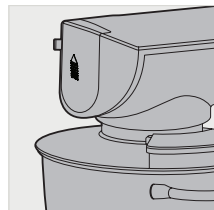
- Avant la première utilisation, lavez tous les accessoires à l’eau savonneuse. Rincez-les et séchez-les.

MONTAGE

Mettez l’appareil sur une surface plane et stable. Réglez le variateur de vitesse sur « 0 » et assurez-vous que l’appareil n’est pas connecté à une prise de courant lors du montage du bol et des accessoires. Poussez le bouton d’ouverture dans la direction de la flèche et relevez la tête de l’appareil. Placez le bol dans le support sur l’appareil. Tournez le bol dans le sens horaire jusqu’à ce qu’il soit solidement fixé sur la base de l’appareil.

Fixez l’accessoire que vous désirez utiliser (malaxeur, fouet multibrins ou pétrin) sur la tête rotative. Poussez l’accessoire vers le haut et tournez-le dans le sens antihoraire pour le fixer sur la tête rotative.

Ajoutez les ingrédients. Prenez soin de ne pas surcharger le bol. Poussez le bouton d’ouverture en direction de la flèche pour abaisser la tête de l’appareil et branchez l’appareil sur une prise. Montez le couvercle anti-éclaboussures en l’enfonçant dans la tête rotative de manière à ce que le trou d’alimentation soit positionné comme indiqué sur la figure ci-contre.



Mettez en marche l’appareil en tournant le variateur de vitesse à la vitesse désirée entre Min et Max. Reportez-vous aux instructions à la page suivante pour la sélection de la vitesse. Veillez à ce qu’il y ait toujours des ingrédients dans le bol avant de mettre l’appareil en marche. Suivez les instructions de la recette.

DÉMONTAGE

Lorsque vous avez terminé la préparation, positionnez le variateur de vitesse sur "0" et débranchez l'appareil. Poussez sur le bouton d'ouverture en direction de la flèche, relevez la tête de l'appareil et retirez l'accessoire. Retirez le bol du support en tournant le bol dans le sens antihoraire.

Nettoyez les pièces comme décrit dans la section « Nettoyage et entretien ».

SURCHAUFFE

Le robot culinaire comprend un thermostat afin de protéger la vie de l'appareil et celui-ci sera activé si le moteur surchauffe. Si le thermostat est activé, la machine s'arrête. Mettez l'appareil hors tension, débranchez la fiche de la prise de courant et attendez environ 20 minutes avant de remettre l'appareil en marche.

POUR RÉGLER LA VITESSE

Branchez l'appareil sur une prise de courant. Il est recommandé de toujours commencer à la vitesse Min, puis d'augmenter la vitesse graduellement. Mettez le couvercle anti-éclaboussures sur le bol afin d'éviter les projections. Voir le tableau ci-dessous pour les réglages de vitesse recommandés.

COMMENT UTILISER LES ACCESSOIRES

Vous trouverez des suggestions pour les réglages de vitesse dans le guide ci-dessous. Commencez à vitesse Min, puis augmentez la vitesse en fonction de la recette.

Recette	Accessoire	Vitesse	Temps max	Quantité max
Gâteaux (mélanges préparés et faits maison)	Malaxeur	Min > 4	6 min	2,9 kg
Pâte Brisée	Malaxeur	1 > 2	3 min	1,4 kg
Blancs d'œufs (pour meringues etc.)	Fouet multibrins	Max	2 min 30	12 œufs
Crème fouettée	Fouet multibrins	5 > Max	4 min	600 ml
Pain	Pétrin	Min > 1	8 min	1,4 kg farine + 700 g d'eau
Brioche	Pétrin	Min > 3	14 min	3 Kg

Mettez tous les ingrédients liquides dans le bol, puis ajoutez les ingrédients secs. Restez toujours près du robot pendant que vous l'utilisez. Si le couvercle n'est pas monté pendant le fouettage, etc., commencez à basse vitesse jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Cela permettra de réduire le risque que des ingrédients n'éclaboussent hors du bol. Ajoutez toujours les ingrédients aussi près de la paroi du bol que possible et non pas directement dans l'outil rotatif.

Les mélanges contenant de grandes quantités de liquide doivent être traités à faible vitesse pour éviter les éclaboussures. Augmentez la vitesse une fois que le mélange a épaissi. Si des ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil, attendez l'arrêt complet de la machine, relevez la tête de l'appareil et raclez les parois à l'aide d'une spatule.

Si par erreur quelque chose se coince dans l'outil ou si le moteur s'arrête, mettez l'appareil hors tension et débranchez-le. Réolvez le problème ou réduisez la quantité dans le bol. Laissez le moteur refroidir pendant 5 minutes avant de remettre l'appareil en marche.

Utilisez le fouet multibrins pour préparer mayonnaise, sauces, blancs en neige, chantilly et autres préparations aérées. **N'utilisez jamais le fouet multibrins pour pétrir ou mélanger des pâtes légères type pâtes à gâteaux.** Surveillez constamment le résultat lorsque vous fouettez ou mélangez, car le résultat désiré peut être obtenu très rapidement.

Le robot culinaire peut fouetter un minimum de 2 gros blancs d'œufs ou 250 ml de crème. Le fouettage est plus efficace lorsque le fouet est complètement immergé dans le liquide. Un batteur à main est recommandé pour les plus petites quantités.

PÂTE À PIZZA

Ingrédients (pour 2 pâtes) :

330 g de farine,

3 g de sel,

3 g de levure de boulanger,

2 g de sucre,

235 g d'eau tiède (43°C).

3 g saindoux.

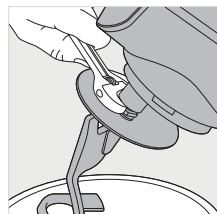
Mettre tous les ingrédients dans le bol. Mélanger pendant 7min avec le pétrin, en V6 à Vmax. Laisser reposer 1h puis mettre au frais jusqu'à utilisation.

Quantité maxi : 7 fois la recette.

RÉGLAGE DES ACCESSOIRES FOUET MULTIBRINS, PETRIN ET MALAXEUR

La hauteur de l'accessoire par rapport au fond du bol est pré-réglée en production. Cette hauteur peut être ajustée si désiré, suivant les instructions ci-dessous :

1. Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le.
2. Relevez la tête de l'appareil et fixez l'accessoire souhaité sur la tête rotative.
3. Tenez l'accessoire d'une main tout en desserrant l'écrou à l'aide d'une clé à molette ou d'une clé, comme sur la figure ci-contre.
4. Abaissez la tête de l'appareil et réglez la hauteur en faisant tourner l'accessoire. Idéalement, l'accessoire doit presque toucher le fond du bol.
5. Relevez la tête de l'appareil et serrez l'écrou pendant que vous tenez l'accessoire de l'autre main.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Le bol et les accessoires peuvent être passés au lave-vaisselle. La base de l'appareil ne doit jamais être immergée dans l'eau ou d'autres liquides. Essuyez la base de l'appareil et la tête rotative avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs, car ces produits peuvent rayer et ternir la surface. Essuyez soigneusement toutes les pièces avant de ranger l'appareil.

IMPORTANT : LE MOTEUR NE DOIT JAMAIS ÊTRE IMMERGÉ !

QUE FAIRE SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS ?

- Veuillez vous référer aux chapitres « Avant la première utilisation » et « Surchauffe ».
- **Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?** Contactez un centre de service agréé (voir la liste dans le livret de service).

ACCESSOIRES

- Malaxeur
- Pétrin
- Fouet multibrins

Attention : aucun accessoire ne pourra vous être vendu sans présentation de votre notice d'utilisation ou de votre appareil.

KRUPS GARANTIE INTERNATIONALE

 : www.krups.com

Ce produit est **réparable** par KRUPS, pendant et après la période de garantie.

Les accessoires, consommables, et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être commandés, s'ils sont disponibles localement, sur le site internet www.krups.com

La Garantie :

Ce produit est garanti par KRUPS (adresse et contacts dans la liste des pays de la Garantie Internationale KRUPS) contre tout défaut de fabrication ou de matière ou de main d'œuvre, **pendant 2 ans** à partir de la date d'achat initiale ou la date de livraison. Cette Garantie Internationale du fabricant KRUPS vient en complément des droits des consommateurs.

La Garantie Internationale du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour redevenir conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation, la main-d'œuvre, et le remplacement éventuel de pièces défectueuses. Au choix de KRUPS, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de KRUPS dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Conditions & Exclusions :

Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non respect des instructions d'utilisation et de maintenance, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle spécifiée sur la plaque signalétique, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau ou d'un consommable non adapté
- entrée d'eau, de poussière, d'insectes dans le produit
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- dommages mécaniques, surcharge
- dommages ou dysfonctionnements dus à l'utilisation avec un voltage ou une fréquence électrique non conformes
- tout accident lié à un feu, une inondation, etc
- usage professionnel ou sur un lieu de travail
- verre ou céramique endommagé
- dommage résultant de la foudre ou surtension électrique

Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués, ou aux dommages résultant d'une utilisation impropre ou sans entretien, aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire.

Afin d'offrir le meilleur service après-vente possible et d'améliorer constamment la satisfaction de ses clients, KRUPS pourra envoyer une enquête de satisfaction à tous ses clients dont le produit aura été réparé ou échangé par l'un des partenaires service agréés de KRUPS.

La Garantie Internationale de KRUPS couvre exclusivement les produits achetés dans un des pays listés, et utilisés à des fins domestiques également dans un des pays listés dans Liste des Pays. En cas d'utilisation dans un pays différent du pays d'achat :

- a. La Garantie Internationale de KRUPS ne s'applique qu'en cas d'adéquation du produit avec les standards et normes locales, tels que le voltage, la fréquence électrique, le type de prise électrique, ou toute autre spécification locale.
- b. Le processus de réparation pour des produits achetés en dehors du pays d'utilisation peut exiger un temps de réparation plus long si le produit n'est pas localement vendu par KRUPS.
- c. Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la Garantie Internationale de KRUPS est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur, si c'est possible.

Droits des Consommateurs :

Cette Garantie Internationale de KRUPS n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit. Cette Garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du Pays, de l'Etat ou de la Province. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait.

***Veuillez conserver ce document qui vous sera utile en cas de réclamation sous garantie.

