



# GE PROFILE SMART MIXER WITH AUTO SENSE OWNER'S MANUAL



P8MSASS6TBB / P8MSASS6TOW / P8MSASS6TGW

**ENGLISH / FRANÇAIS**

## THANK YOU FOR MAKING GE APPLIANCES A PART OF YOUR HOME.

---

Whether you grew up with GE Appliances, or this is your first,  
we're happy to have you in the family.

We take pride in the craftsmanship, innovation and design that  
goes into every GE Appliances product, and we think you will too.  
Among other things, registration of your appliance ensures that  
we can deliver important product information and warranty details  
when you need them.



GE is a trademark of the General Electric Company. Manufactured under trademark license.

# Table of Contents

---

<b>SAFETY INFORMATION</b> .....	4
<b>GETTING STARTED</b> .....	6
<b>CONTROLS</b> .....	7
<b>PARTS INCLUDED</b> .....	8
<b>SPEED CHART</b> .....	9
<b>TIPS</b> .....	10
<b>USING YOUR SMART MIXER</b> .....	11
<b>CARE AND CLEANING</b> .....	16
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	17
<b>LIMITED WARRANTY</b> .....	18
<b>CONSUMER SUPPORT</b> .....	19

## Product Registration

---

Write the model and serial numbers here:

Model # \_\_\_\_\_

Serial # \_\_\_\_\_

Find these numbers on the label on the back of the unit.

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### **⚠ WARNING**

The appliance is designed for household use and may only be operated in accordance with these instructions for use. Always handle with care and warn other users of potential danger. Failure to follow these instructions can result in death, fire, electric shock or personal injury.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

Always follow these safety precautions when using this appliance.

- **Read all instructions before using**
- DO NOT immerse the appliance in water or any other liquids. This will damage the appliance and be a risk of an electric shock.
- Use only a 120 V, 60 Hz standard electrical supply that is properly grounded in accordance with the National Electric Code and local codes and ordinances.
- Make sure the appliance is set up on a flat and steady surface.
- Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from attachments (beaters, whisks, dough hook, etc) during operation to reduce the risk of injury to persons, or damage to the mixer.
- Do not use outdoors.
- Use this product only for its intended purpose as described in this user manual.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not allow children to touch the appliance or the power cord during the operation.
- DO NOT let the appliance run unattended.
- Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to disassemble, repair, modify, or replace any part of your product.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer. DO NOT replace the power cord on your own.
- Do not operate any appliance with a damaged cord, plug, after the appliance malfunctions, is dropped, or damaged in any manner. Contact GE Appliances at the website listed in the Contact Us section for information on examination, repair, or adjustment.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### **⚠ WARNING**

The appliance is designed for household use and may only be operated in accordance with these instructions for use. Always handle with care and warn other users of potential danger. Failure to follow these instructions can result in death, fire, electric shock or personal injury.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

Always follow these safety precautions when using this appliance.

- DO NOT use an extension power cord.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not let cord contact hot surface, including the stove.
- Remove beater, whisk, and dough hook from appliance before washing.
- Use caution when mixing hot ingredients to avoid splashing and burns.
- Do not exceed the maximum capacity as indicated on the accessories (bowl). Follow the quantities, processing time and speed when using the smart mixer tools, as indicated in the user manual.
- Do not lift the appliance from the Bowl Carrier when the Bowl Lift Arms are in the down position.

### **⚠ WARNING**



### **RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK**

- **TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, DO NOT REMOVE ANY COVER OR OUTER HOUSING COMPONENTS OF THE APPLIANCE.**
- **Do not attempt to repair or replace any part of your smart mixer unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be performed by authorized service personnel.**

### **PROPER DISPOSAL OF YOUR APPLIANCE**

Dispose of or recycle your appliance in accordance with Federal and Local Regulations. Contact your local authorities for the environmentally safe disposal or recycling of your appliance.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Getting Started

---

## Before First Use

Read all safety instructions before the first use.

Be sure to clean your smart mixer as listed in the Care and Cleaning section of this manual.

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions and table for cleaning given in the user manual

For household use only.

## Electrical Requirements

Voltage: 120 A.C. only. Frequency 60 Hz. The wattage rating for the smart mixer is printed on the serial plate.

Do not use an extension cord. The maximum electrical rating is based on the attachment that uses the highest amperage.

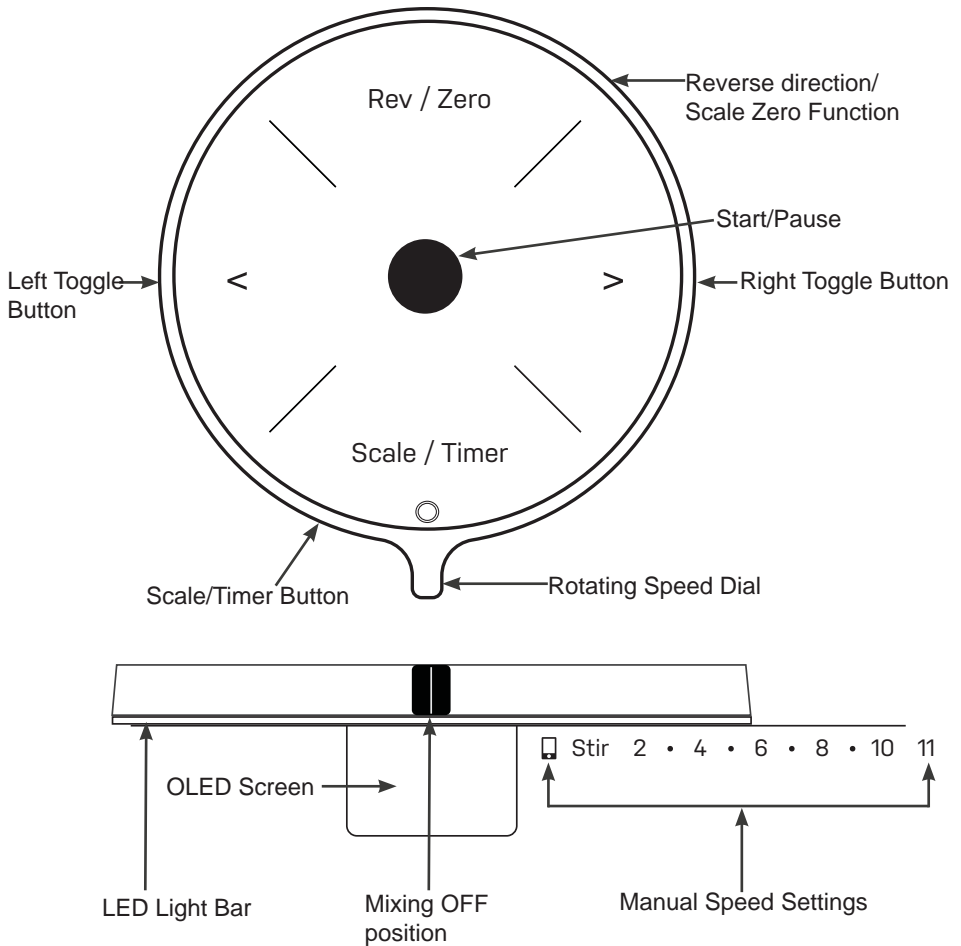


## Mixing Bowl Notes

Turn the speed dial to the mixing OFF position before starting.

Follow the recommended quantities, processing time, and speed as indicated in this owner's manual. **DO NOT** exceed suggested processing speed, doing so could harm the appliance.

# Controls



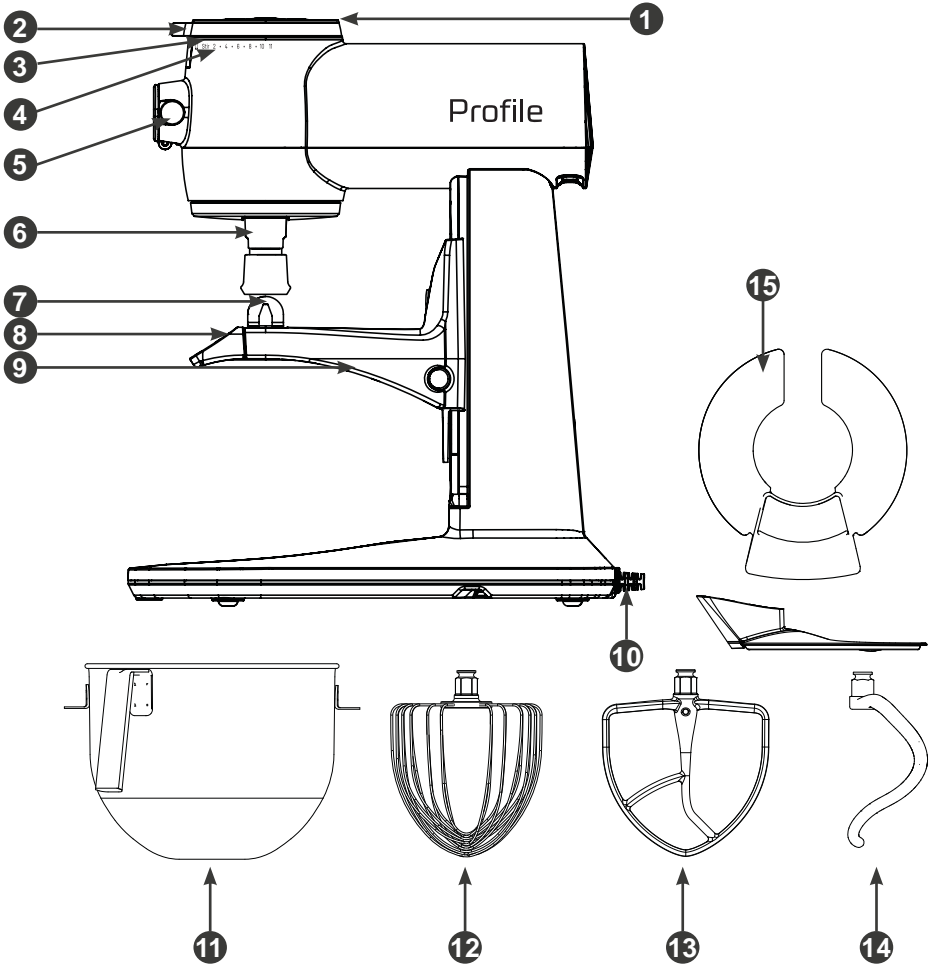
Use the speed dial to select your desired speed.

**NOTE:** The Rev/Zero and Scale/Timer buttons are one single button with two functions that should be pressed in the middle.

**NOTE:** Make sure the speed dial is Off when not in use, before unplugging, and before locking the bowl lift.

See page 8 for mixing chart.

# Parts Included



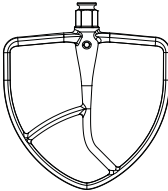

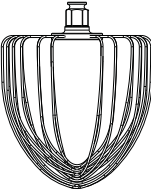
- 1** Control Panel
- 2** Speed Dial
- 3** OLED Screen and LED Progress Light Bar
- 4** Speed Settings
- 5** Accessory Port

- 6** Attachment output shaft
- 7** Bowl Pins
- 8** Bowl Lift Arms
- 9** Bowl Carrier
- 10** Power Cord
- 11** Bowl

- 12** 11-Wire Whisk
- 13** Commercial Grade Stainless Steel Beater
- 14** Commercial Grade Stainless Steel Dough Hook
- 15** Bowl Shield



# Speed Chart

Attachments	Speed	Purpose
 <p>Beater</p>	Stir	Slow stir ingredients.
	2-4	Stir wet batters, combine mixtures, blend frosting, or mash potatoes.
	5-6	Cream butter or blend heavier batters with nuts or chips.
 <p>Dough Hook</p>	Stir-2	Mix and knead doughs. <b>NOTE: DO NOT use the dough hook above speed 2. Doing so could result in product failure.</b>
 <p>11-Wire Whisk</p>	6-11	For whipping cream or egg whites, It is recommended to slowly increase to higher speeds and then maintain at high speeds until desired result.

**NOTE: DO NOT use the reverse function with third party attachments.**

**NOTE: The Profile Smart Mixer is compatible with KitchenAid® attachments.**

# Tips

---

To avoid splatter, always increase speed gradually.

## Batter

When making cake batter with the beater attachment, be careful to not over beat the batter. This can add extra air into the batter and cause the cake to mound in the center and crack while baking.

## Whisking

Always make sure your bowl and attachments are clean and dry when you are whisking egg whites or whipping cream.

The weather can affect your egg whites. Humidity can make it difficult to create the stiff white peaks due to moisture in the air.

A great way to create whipping cream is to chill the 11-wire whisk and bowl in your refrigerator for 20-30 minutes before whisking.

## Dough

It is sometimes helpful to start blending your dough with the beater attachment until a loose dough is formed. Then switching the beater for the dough hook. This is not a required step but can be helpful with wet doughs.

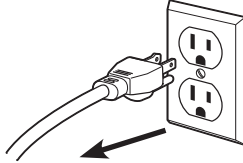
Make sure to stay at the recommended dough speed to prevent over kneading. Use the dough hook to knead yeast dough for bread and pizzas.

Frequent scraping of the bowl will prevent the dough from sticking to the bottom of the bowl or climbing the dough hook, especially when you have a very wet dough.

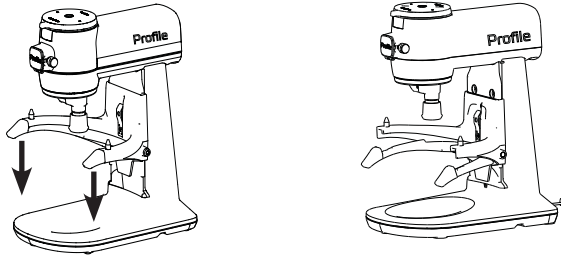
# Using your Smart Mixer

Appearance may vary slightly

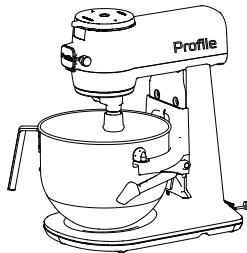
- 1 Make sure the mixer is unplugged and turned off.



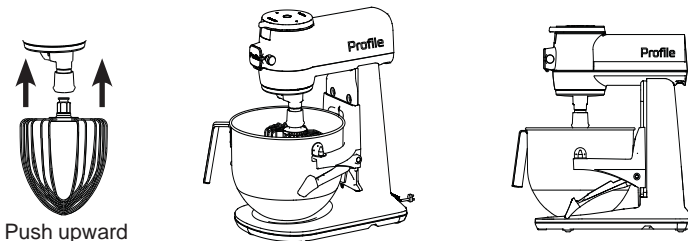
- 2 Lower the bowl lift arms by pressing down on the lift arms.



- 3 Place the bowl into the bowl arms and align on pins. Push the bowl back towards the mixer body until it clicks into place.



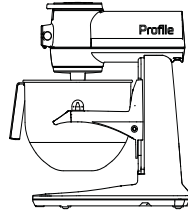
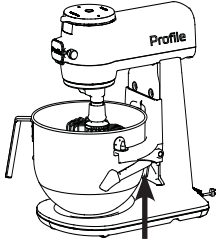
- 4 Insert your desired attachment. Push attachment upward into the output shaft until a click is heard and the attachment is held firmly in place. This may require a slight turn to lock into place. See the speed chart on page 9 for a guide on attachment use.



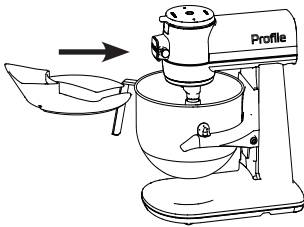
# Using your Smart Mixer

Appearance may vary slightly

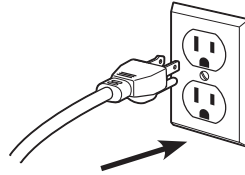
- 5** When the bowl and are in place, raise the bowl arms by slowly pushing up on arms until they lock into place.



- 6** Slide the bowl shield onto the bowl if desired.

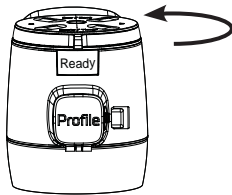


- 7** Plug the mixer into an outlet.



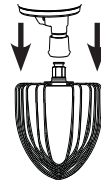
- 8** Use the speed dial and turn to your desired speed. When finished, turn back to the mixing OFF position.

Image shows the speed dial in mixing OFF position

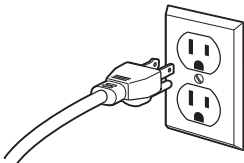


- 9** Pull down on the quick change to release your attachment.

Attachment output shaft



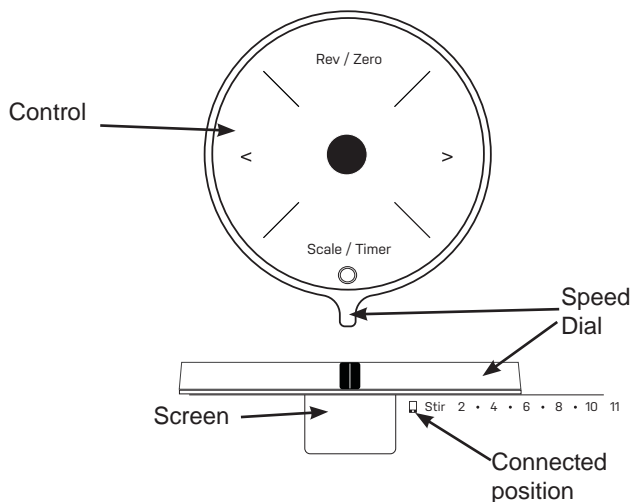
- 10** Unplug the mixer from the outlet.



# Using your Smart Mixer

---

## Smart Mixer Settings



**NOTE:** If your smart mixer is plugged in and not turned on, press any button to wake up the machine.

### Speed Control

The Speed Control allows the user to set their speed by rotating the speed dial between stir and 11.

"Ready" will appear on the screen when the mixer is turned on.

The speed will appear on the screen when the speed dial is turned.

When finished, rotate the speed dial back to the mixing OFF position and OFF will appear on the screen.

### Pause

Press the center button to pause during your mix cycle.

### Reverse

Anytime during the Manual Speed Control mode, the direction of the mixer can be reversed.

Press the Rev/Zero button to reverse the direction. An "R" will appear on the screen next to the speed.

# Using your Smart Mixer

---

## Smart Mixer Settings

**NOTE:** If your smart mixer is plugged in and not turned on, press any button to wake up the machine.

### Scale

The Manual Scale mode measures the amount of ingredients in grams/lb/kg/oz.

The direct weight can be taken in the mixer bowl or in any container on the base of the smart mixer.

To start, in the mixing OFF position, press the Scale/Timer Button. The light bar will show yellow.

Make sure the screen shows zero before weighing your ingredients.

Then the screen will read the weight.  
Example: "200g"

To Zero the scale feature, press the Rev/Zero button. The Smart mixer screen will show "----" while it is setting to zero. Then "0g" will show on the screen when it is complete. If the screen does not show zero, press the Rev/Zero button to reset. Make sure the screen shows zero before weighing your ingredients.

Use the toggle arrows when using the scale to change the scale's units.

### Timer

Press the Timer button to initiate the Timer setting. The screen will briefly read "Timer" then switch to 00:00. The light bar will show blue. Use the left and right arrows to set the timer to your desired mix time.

Press the center button to start the timer.

To cancel the timer when the unit is not mixing, rotate the speed dial to any position on the right and back quickly.

**NOTE:** The Timer increases at 15 second increments with a single press. Press and hold the Scale/Timer button to increase by 1 minute increments.

### Auto Shutoff

After starting the timer, turn the speed dial to desired mixing speed. The automatic shutoff feature turns the Smart Stand Mixer off when the timer ends for extra convenience and perfectly executed recipes.

**NOTE:** Time can be added while the timer is running.

### Control Lock

To lock the control panel and dial, press and hold the left and right arrows at the same time for 3 seconds. The light bar will show white.

Use the same action to unlock.

### WiFi Connect

Download the SmartHQ™ app from the Apple Store or Google Play.

Rotate the speed dial to the connected icon and follow the directions within the SmartHQ™ app to get connected.

Once connected, follow the directions within the app for how to use the Smart Features.

### Over-the-air (OTA) updates

With over-the-air updates, you get new features like Auto Sense and Guided Recipes as they become available, so the smart mixer keeps getting better with time.

**NOTE:** If the LED ring shows red, please see troubleshooting section.

# Using your Smart Mixer

---

## Smart Features

Your Smart mixer is equipped with smart features to enhance your baking and cooking experience. Download the SmartHQ™ app from the App store or Google Play to access these features.

### Auto Sense Technology

Actively monitors changes in texture and viscosity through motor torque feedback to optimize mixing performance. Over-mixing and undermixing fails are no longer a risk in recipes\* that previously required intuition and experience, as an automatic shut-off feature will turn the mixer off when completion is reached (\*Based on recipes available in the app. Recipes will continue to be added and updated over time.) Follow the directions provided in the SmartHQ™ app.

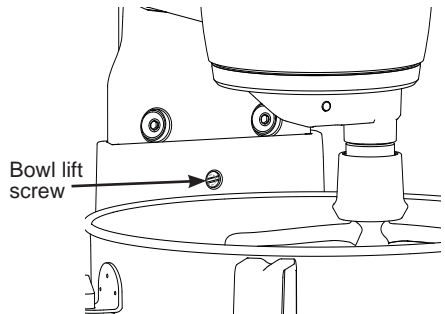
### Connected Guided Recipes

The **Connected Guided Recipes** feature provides recipes and steps on how to complete each recipe.

Use the SmartHQ app for guided recipes.

## Adjusting the Bowl Height

1. Unplug the mixer from the outlet.
2. Make sure the bowl arms are down.
3. Attach your desired attachment.
4. Turn the bowl lift screw behind the bowl with a flathead screwdriver to raise and lower the bowl height. You want your attachment to sit right above the bottom of the bowl. The attachment should not be touching the bowl. Turn the screw counterclockwise to raise the bowl and clockwise to lower the bowl.
5. Once your bowl is in the desired position, push the bowl arms up.



# Care and Cleaning

## ▲ WARNING

**Unplug the appliance before cleaning.**

**Refer to the table below before cleaning the parts with water, a damp cloth, or using any parts in the dishwasher.**

**DO NOT soak attachments in acidic liquid.**

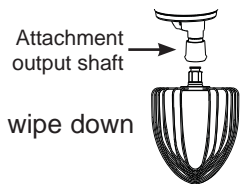
**Failure to do so can result in death, fire, electrical shock or personal injury**

1. Clean the main unit with a damp cloth.
2. Clean the other parts in hot water either in the sink or dishwasher after referring to the table.
3. Store the appliance in a dry place after cleaning.

Part	Sink	Dishwasher	Damp Cloth
Smart Mixer Body			✓
Bowl / Bowl Lid	✓	✓	✓
11-Wire Whisk	✓	✓	✓
Beater	✓	✓	✓
Dough Hook	✓	✓	✓

## Attachment Output Shaft Cleaning Tips:

1. **Wipe down the attachment output shaft after each use to remove excess flour.**
2. For dry ingredients, use a warm, damp, cloth to gently wipe down the exterior and remove any dust that might remain.
3. For wet ingredients, use a warm, damp, soapy cloth to gently wipe down the exterior and any dough that might remain.
4. To ensure the full range of motion is cleaned; pull the attachment output shaft down and clean the revealed surface.
5. Use a cleaning brush to remove any dough that may have blocked the attachment output shaft.



**NOTE:** Attachment must be inserted into the attachment output shaft for full range of motion.



# Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
<b>Appliance does not work/does not turn on.</b>	No power is connected to the appliance.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Check that the cable and plug are connected to power.</li> <li>■ Check the ground fault circuit breaker (GFCI) plug.</li> </ul>
<b>Appliance is making weird noises</b>	There is more than the recommended amount of ingredients in the mixing bowl.	Immediately turn off the appliance, unplug from the outlet, and remove some of the food.
	There is a malfunction with the appliance.	Immediately turn off and unplug the unit. Visit <a href="http://geappliances.com">geappliances.com</a> for support
<b>Appliance is smoking/producing weird smells</b>	There is a malfunction with the appliance.	Immediately turn off and unplug the unit. Visit <a href="http://geappliances.com">geappliances.com</a> for support
<b>The speed dial is not responsive</b>	The appliance has not been interacted with and went into idle mode.	Press any button to wake up the machine
<b>The scale is inaccurate while using Auto Sense or guided recipes</b>	The container or mixer bowl used for weighing ingredients is removed during the weighing process, this will impact the accuracy of the scale.	Remove ingredients from bowl. Press "Zero" to re-measure the ingredients.
<b>Overloading message appears on the display screen</b>	Ingredients were added too fast.	Press Zero to rest the scale
<b>Cooling message appears on the display screen</b>	The motor is over-heated.	Turn the speed dial back to mixing OFF position. The display will show "Ready" once the motor is cooled down. If display is off, press any button to wake up the machine.
<b>The LED indicator ring is red</b>	The appliance has encountered an error.	Unplug the unit and plug back in. If the error persists, call customer service.
<b>Turn off message appears on the display screen</b>	The unit is plugged in or waked up with the speed dial not in the mixing OFF position.	Rotate the speed dial to the mixing OFF position.

# GE Appliances Limited Warranty

## GEAppliances.com

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit [geappliances.com/contact](http://geappliances.com/contact) for product care/maintenance self-help.

To initiate a warranty claim, please visit [geappliances.com/contact](http://geappliances.com/contact), or call **1-800-GEARES**.

Please have your model number and serial number available. Return and packing instruction information will be provided at that time.

For the Period of:	GE Appliances Covers
<b>One Year</b> From the date of the original purchase	If the smart mixer fails due to a defect in materials or workmanship, during the <b>limited one-year warranty</b> , GE Appliances will either repair your product, replace your product with a new or remanufactured product, or refund the purchase price of the product at GE Appliances sole discretion.

## What GE Appliances Will Not Cover:

- Service trips to your home.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage caused after delivery.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Labor and other charges to install and/or remove the product

### EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

Your sole and exclusive remedies are product exchange or refund as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

**For US Customers:** This limited warranty is extended to the original purchaser for products purchased for home use within the USA. In Alaska and Hawaii, the limited warranty does not include the costs of shipping units.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

**Warrantor: GE Appliances, a Haier company**  
**Louisville, KY 40225**

**For Customers in Canada:** This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased in Canada for home use within Canada. In-home warrant service will be provided in areas where it is available and deemed reasonable by Mabe to provide. For extended warranty information, visit [geappliances.ca/purchase-extended-warranty](http://geappliances.ca/purchase-extended-warranty)

**Warrantor Canada: MC Commercial, Burlington, Ontario, L7R 5B6**

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

# Consumer Support

---

## Service and Registration

Register your new appliance on-line at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise.

Register your appliance at **[GEAppliances.com/register](http://GEAppliances.com/register)**.

In Canada, **[geappliances.ca/after-sales-support](http://geappliances.ca/after-sales-support)**

---

## Contact Us

If you are not satisfied with the service you receive from GE Appliances, contact us on our website with all the details including your phone number, or write to:

In the US: General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225

**[GEAppliances.com/contact](http://GEAppliances.com/contact)**

In Canada: Director, Consumer Relations, MC Commercial Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3

**[GEAppliances.ca/contact-us](http://GEAppliances.ca/contact-us)**





# Batteur intelligent à détection automatique GE Profile



P8MSASS6TBB / P8MSASS6TOW / P8MSASS6TGW

**ENGLISH / FRANÇAIS**

## **NOUS VOUS REMERCIONS D'INTÉGRER GE APPLIANCES À VOTRE DEMEURE.**

---

Que vous ayez grandi avec des électroménagers GE ou qu'il s'agisse de votre première acquisition, nous sommes heureux de vous accueillir dans notre famille.

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et du design qui constituent chaque électroménager GE, et nous pensons que vous le serez aussi. Nous vous rappelons que l'enregistrement de votre électroménager vous assure de recevoir des renseignements importants sur le produit et la garantie lorsque vous en avez besoin.



GE est une marque de commerce de General Electric Company. Fabriqué sous licence de marque.

# Table des matières

---

<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b> .....	4
<b>AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION</b> .....	6
<b>COMMANDE</b> .....	7
<b>PIÈCES INCLUSES</b> .....	8
<b>TABLEAU DES VITESSES</b> .....	9
<b>CONSEILS</b> .....	10
<b>UTILISATION DE VOTRE BATTEUR SUR SOCLE</b> .....	11
<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b> .....	16
<b>DÉPANNAGE</b> .....	17
<b>GARANTIE LIMITÉE</b> .....	18
<b>SOPORTE AL CLIENTE</b> .....	19

Inscrivez les numéros de modèle et de série ici :

No de modèle \_\_\_\_\_

No de série \_\_\_\_\_

Vous trouverez ces numéros sur l'étiquette à l'arrière de l'appareil.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ, SUIVRE, ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

### **⚠ AVERTISSEMENT**

Cet électroménager est destiné à un usage domestique et il doit être utilisé conformément aux présentes instructions seulement. Manipulez-le avec soin et avertissez les autres utilisateurs des risques potentiels. Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie, un choc électrique ou des blessures.

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Observez toujours les présentes consignes de sécurité lorsque vous utilisez cet électroménager.

- Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.
- N'immergez PAS l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. Cela peut endommager le cordon et poser un risque de choc électrique.
- Utilisez uniquement une alimentation électrique standard de 120 V, 60 Hz, correctement mise à la terre conformément au code national de l'électricité et aux codes et règlements locaux en vigueur.
- Assurez-vous que l'appareil est déposé sur une surface plane et stable.
- Mettez l'appareil en arrêt (OFF), puis débranchez-le de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou démonter les pièces, et avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, agrippez la fiche du cordon et tirez-la. Ne tirez jamais par le cordon en tant que tel.
- Évitez de toucher aux pièces mobiles. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart des accessoires (batteur, fouets, crochet pétrisseur, etc.) pendant le fonctionnement afin de réduire les risques de blessures ou d'endommagement du batteur.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Utilisez ce produit uniquement aux fins auxquelles il est destiné qui sont décrites dans ce manuel d'utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou l'expérience et les connaissances insuffisantes, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est requise lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'électroménager.
- Ne laissez pas les enfants toucher à l'appareil ou au cordon électrique pendant le fonctionnement.
- NE laissez PAS l'appareil sans surveillance.
- Laissez-le refroidir avant de poser ou retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
- Afin de réduire le risque d'incendie ou de décharge électrique, ne tentez pas de démonter, réparer, modifier ou remplacer une pièce quelconque de ce produit.
- Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant. NE le remplacez PAS par vous-même.

## LISEZ, SUIVRE, ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ, SUIVRE, ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

### **⚠ AVERTISSEMENT**

Cet électroménager est destiné à un usage domestique et il doit être utilisé conformément aux présentes instructions seulement. Manipulez-le avec soin et avertissez les autres utilisateurs des risques potentiels. Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie, un choc électrique ou des blessures.

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Observez toujours les présentes consignes de sécurité lorsque vous utilisez cet électroménager.

- N'utilisez PAS un cordon électrique de rallonge.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne laissez pas le cordon toucher une surface chaude, y compris la cuisinière.
- Retirez le batteur, le fouet et le crochet pétrisseur de l'appareil avant le lavage.
- Usez de prudence lorsque vous mélangez des ingrédients chauds afin d'éviter les éclaboussures et les brûlures.
- N'excédez pas la capacité maximale indiquée sur les accessoires (bol). Observez les quantités, les temps de préparation et les vitesses recommandées dans le manuel de l'utilisateur lorsque vous utilisez les accessoires du mélangeur.
- Ne soulevez pas l'appareil du support de bol tant que les bras de levage du bol sont abaissés.

### **⚠ AVERTISSEMENT**



### **RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE**

- **AFIN DE RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE RETIREZ AUCUN COUVERCLE OU COMPOSANT DU BOÎTIER DE L'APPAREIL.**
- **Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre mélangeur à moins d'une recommandation spécifique de ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un technicien en réparation autorisé.**

## MISE AU REBUT ADÉQUATE DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

Recyclez ou mettez votre électroménager au rebut conformément aux réglementations fédérales et locales. Communiquez avec les autorités locales compétentes pour la mise au rebut écologique de votre électroménager.

## LISEZ, SUIVRE, ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

# Avant la première utilisation

---

## Avant la première utilisation

Veuillez lire toutes les consignes de sécurité avant la première utilisation.

Assurez-vous de nettoyer votre mélangeur selon les instructions de la section Entretien et nettoyage de ce manuel.


Nettoyez à fond les pièces qui entrent en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Reportez-vous aux instructions et au tableau de la section nettoyage du manuel.

Pour usage domestique seulement.

## Exigences électriques

Tension : 120 C.A. seulement. Fréquence 60 Hz. La puissance nominale du batteur sur socle est indiquée sur la plaque de série.

N'utilisez pas un cordon de rallonge. La puissance électrique maximale est basée sur l'accessoire qui utilise l'intensité la plus élevée.

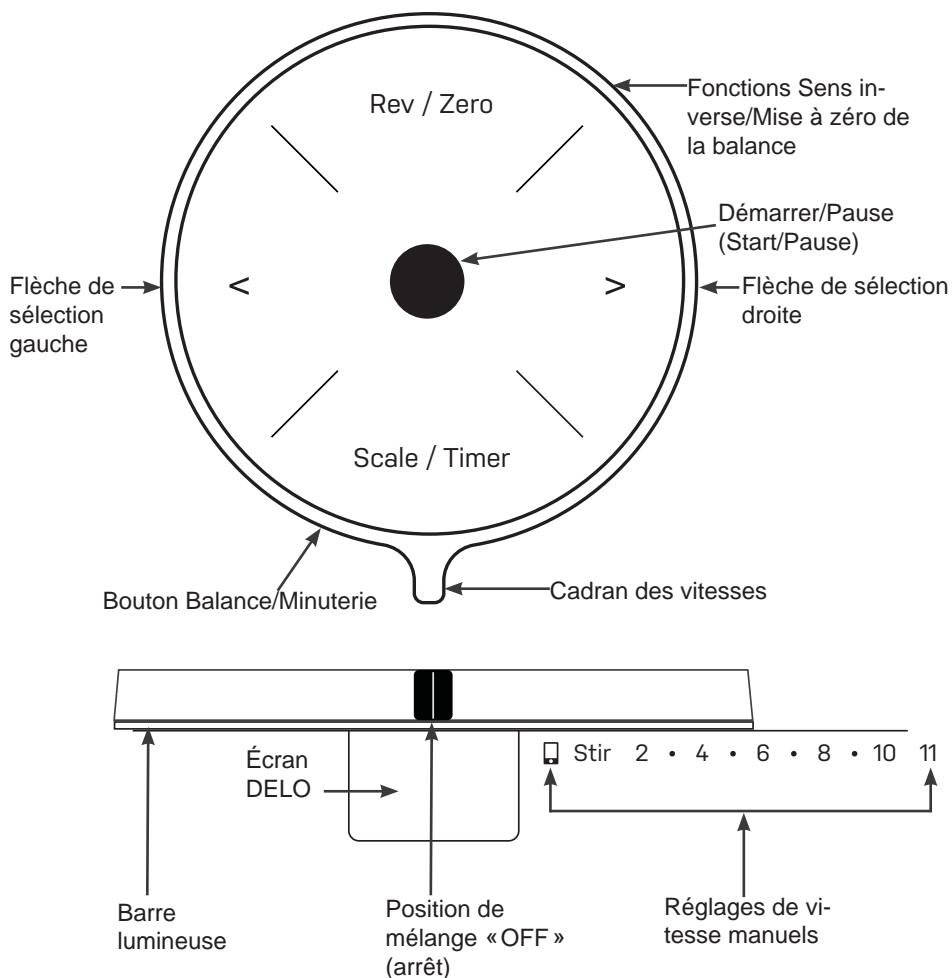
<b>⚠ AVERTISSEMENT</b>

Risque de choc électrique Branchez l'appareil dans une prise mise à la terre. Ne retirez pas la broche de mise à la terre. N'utilisez pas un adaptateur. N'utilisez pas un cordon de rallonge. Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.

## Remarques sur le bol mélangeur

Tournez le cadran des vitesses en position de mélange « OFF » (arrêt) avant de démarrer.

Observez les quantités, les temps de préparation et les vitesses recommandées dans le manuel de l'utilisateur. N'excédez PAS la vitesse de mélange suggérée au risque d'endommager l'appareil.

# Commande



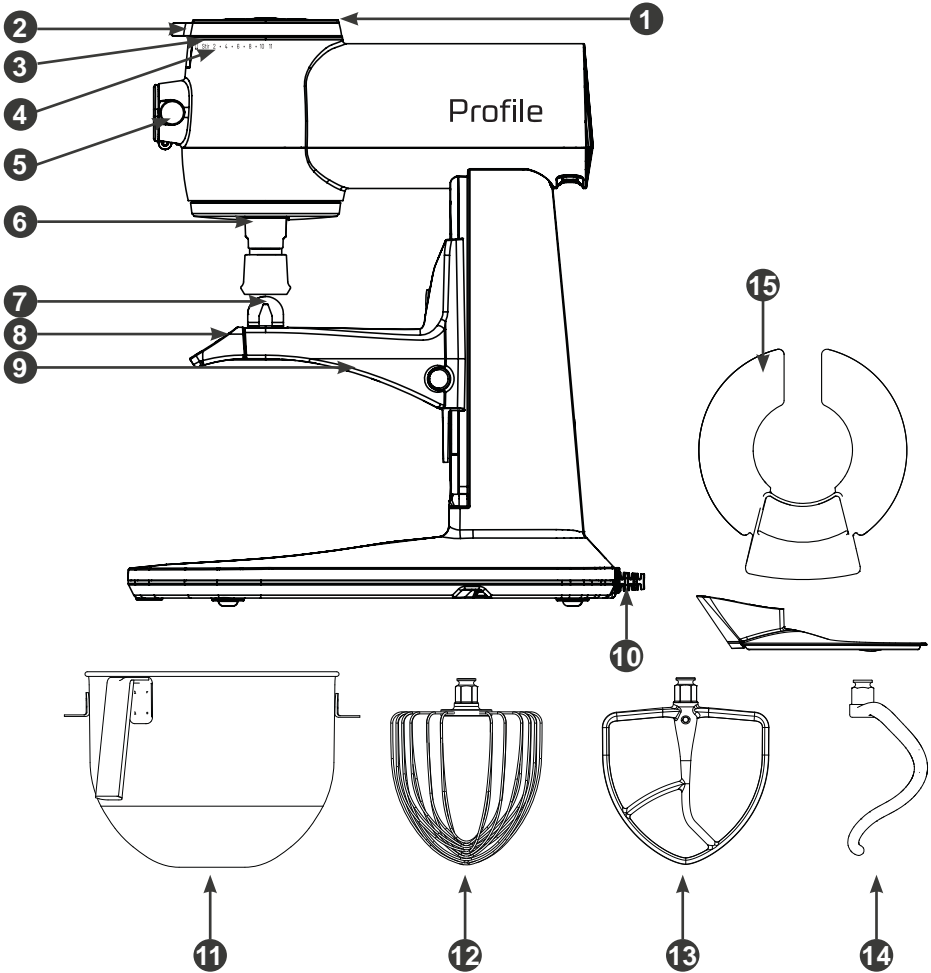
Utilisez le cadran des vitesses pour sélectionner la vitesse désirée.

**REMARQUE :** Les boutons Rev/Zero et Scale/Timer comportent deux fonctions et ils doivent être enfoncés au milieu.

**REMARQUE :** Avant de débrancher l'appareil et de verrouiller les bras de levage du bol, assurez-vous que le cadran des vitesses est à la position d'arrêt (Off).

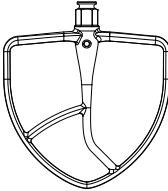

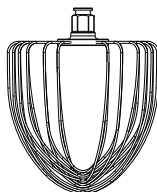
Voyez le tableau des vitesses de mélange à la page 8.

# Pièces incluses



- |  |                                |  |
|--|--------------------------------|--|
| <b>1</b> Panneau de commande                         | <b>7</b> Tiges de bol          | <b>13</b> Qualité commerciale<br>batteur en acier<br>inoxydable            |
| <b>2</b> Cadran des vitesses                         | <b>8</b> Bras de levage du bol | <b>14</b> Qualité commerciale<br>crochet pétrisseur en<br>acier inoxydable |
| <b>3</b> Écran DELO et barre de<br>progression à DEL | <b>9</b> Support du bol        | <b>15</b> Bouclier du bol  |
| <b>4</b> Réglages de vitesse                         | <b>10</b> Cordon électrique    |  |
| <b>5</b> Orifice d'accessoire                        | <b>11</b> Bol                  |  |
| <b>6</b> Arbre de sortie<br>d'accessoire             | <b>12</b> Fouet à 11 broches   |  |

# Tableau des vitesses

Accessoires	Vitesse	Objet
 Batteur	Brasser (Stir)	Brasser lentement les ingrédients.
	2-4	Brasser les pâtes à gâteaux liquides, combiner les mélanges, mélanger les glaçages ou faire des purées de pommes de terre.
	5-6	Battre le beurre ou mélanger les pâtes à gâteaux plus denses avec des noix ou des éclats.
 Crochet pétrisseur	Brasser (Stir)-2	Mélanger et pétrir la pâte  <b>REMARQUE:</b> N'utilisez PAS le crochet à pétrir au-dessus de la vitesse 2. Cela pourrait entraîner une défaillance du produit.
 Fouet à 11 broches	6-11	Pour fouetter de la crème ou des blancs d'œufs, il est recommandé d'augmenter lentement à des vitesses plus élevées, puis de maintenir à des vitesses élevées jusqu'au résultat souhaité.

**REMARQUE : N'utilisez PAS la fonction d'inversion avec des accessoires tiers.**

**REMARQUE : Le batteur intelligent Profile est compatible avec les accessoires KitchenAid®.**

# Conseils

---

**Pour éviter les éclaboussements, augmentez toujours la vitesse graduellement.**

## Pâte à frire



Lorsque vous préparez une pâte à gâteau à l'aide du batteur, veillez à ne pas trop battre le mélange. De l'air excédentaire peut s'introduire dans la pâte et produire une bosse dans le centre du gâteau au cours de la cuisson.

## Fouettage



Assurez-vous que le bol et les accessoires sont propres et secs lorsque vous fouettez des blancs d'œufs ou de la crème à fouetter.

Les conditions météo peuvent affecter vos blancs d'œufs. L'humidité de l'air peut rendre la création de pointes blanches plus difficile.

Une bonne façon de préparer la crème à fouetter est de refroidir le fouet et le bol au réfrigérateur durant 20 à 30 minutes avant le fouettage.

## Pâte à rouler ou pétrir



Il est parfois utile de commencer à mélanger la pâte avec le batteur jusqu'à ce qu'une pâte lâche se forme. Remplacez ensuite le batteur par le crochet pétrisseur. Ce n'est pas une étape obligatoire mais elle peut être commode avec les pâtes mouillées.

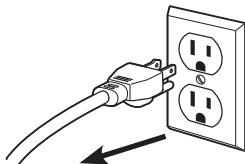
Assurez-vous de vous en tenir à la vitesse recommandée afin de ne pas trop pétrir la pâte.

Racler fréquemment le bol empêchera la pâte de coller dans le fond du bol ou de monter sur le crochet pétrisseur, en particulier si votre pâte est très mouillée.

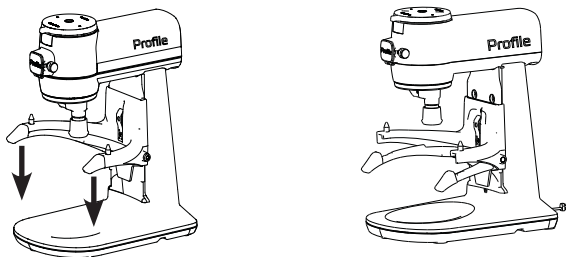
# Utilisation de votre batteur sur socle

L'apparence peut varier légèrement.

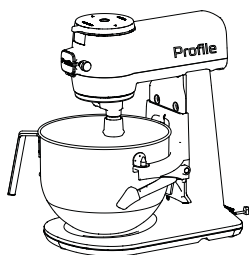
- 1** Assurez-vous que le batteur est débranché et éteint.



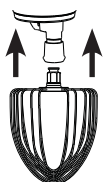
- 2** Appuyez sur les bras de levage du bol pour les abaisser.



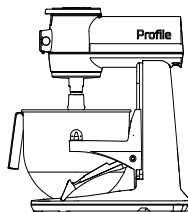
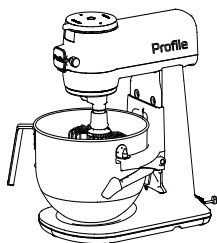
- 3** Placez le bol dans les bras et alignez-le sur les tiges. Repoussez le bol vers le corps du batteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



- 4** Insérez l'accessoire désiré. Poussez l'accessoire dans l'arbre de sortie jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre et que l'accessoire soit fermement maintenu en place. Reportez-vous au tableau des vitesses de la page 9 pour vous guider sur l'utilisation des accessoires.



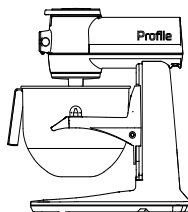
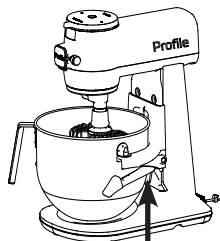
Pousser  
vers le haut



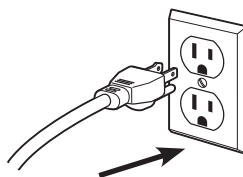
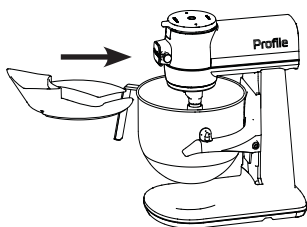
# Utilisation de votre batteur sur socle

L'apparence peut varier légèrement.

- 5** Une fois le bol et l'accessoire en place, relevez les bras de levage en les poussant lentement jusqu'à ce qu'ils se verrouillent en place.

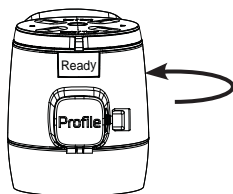


- 6** Glissez le bouclier du bol sur le bol si vous le désirez.
- 7** Branchez le batteur dans une prise électrique.

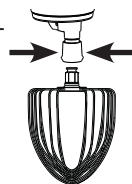


- 8** Utilisez le cadran des vitesses et tournez-le à la vitesse désirée. Lorsque vous avez terminé, remettez-le en position de mélange « OFF » (arrêt)
- 9** Tirez vers le bas sur la douille à changement rapide pour libérer l'accessoire.

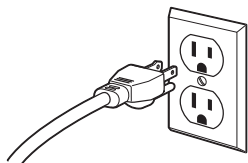
L'image montre le cadran en position de mélange « OFF » (arrêt)



Douille à changement rapide



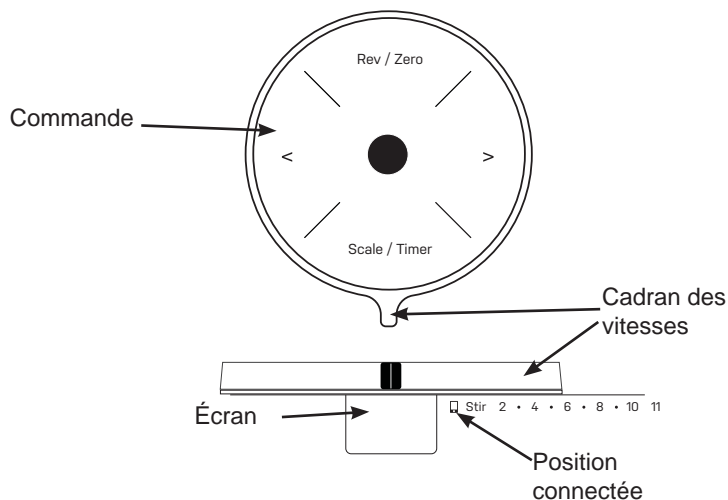
- 10** Débranchez le batteur de la prise.





# Utilisation de votre batteur sur socle

## Fonctions du batteur sur socle



**REMARQUE :** Si votre batteur sur socle est branché et n'est pas allumé, appuyez sur n'importe quel bouton pour activer l'appareil.

### Commande de la vitesse

La commande de la vitesse permet à l'utilisateur de régler la vitesse en tournant le cadran des vitesses entre STIR (brasser légèrement) et 11.

« Ready » (prêt) s'affiche à l'écran lorsque le batteur est allumé.

La vitesse s'affiche à l'écran lorsque le cadran des vitesses est activé.

Lorsque vous avez terminé, tournez le cadran des vitesses en position de mélange « OFF » (arrêt) s'affichera à l'écran.

### Pause

Appuyez sur le bouton central pour faire une pause pendant le cycle de mélange.

### Marche inverse

À tout moment en mode de commande manuelle de la vitesse, le sens de rotation du batteur peut être inversé.

Appuyez sur le bouton Rev/Zero pour inverser le sens de rotation. Un « R » apparaît à l'écran à côté de la vitesse.

# Utilisation de votre batteur sur socle

## Fonctions du batteur sur socle

**REMARQUE :** Si votre batteur sur socle est branché et n'est pas allumé, appuyez sur n'importe quel bouton pour activer l'appareil.

### Balance (Scale)



Le mode Balance manuelle mesure la quantité d'ingrédients dans le bol mélangeur en grammes/lb/kg/oz.

Le poids direct peut être mesuré dans le bol mélangeur ou dans n'importe quel récipient sur la base du batteur sur socle.

Pour commencer, en position de mélange « OFF » (arrêt), appuyez sur le bouton « Scale/Timer » (Balance/minuterie). Si l'affichage est rouge, veuillez consulter la section de dépannage.

Assurez-vous que l'écran affiche zéro avant de peser vos ingrédients.

L'écran affiche alors le poids. Exemple : « 200g »

Pour mettre à zéro la fonction de balance, appuyez sur le bouton Rev/Zero. L'écran du batteur sur socle affiche « ---- » lorsqu'il est réglé sur zéro. Puis « 0g » s'affiche à l'écran une fois la procédure terminée. Assurez-vous que l'écran affiche « 0g » avant de peser vos ingrédients.

Utilisez les flèches de sélection lorsque vous utilisez la balance pour changer les unités de mesure.

### Minuterie (Timer)



Appuyez sur le bouton « Timer » (minuterie) pour commencer le réglage de minuterie. L'écran affiche brièvement « Timer », puis passe à 00:00. La barre lumineuse s'illumine en bleu. Si l'affichage est rouge, veuillez consulter la section de dépannage. Utilisez les flèches gauche et droite pour régler la minuterie à la durée de mélange désirée.

Appuyez sur le bouton du centre pour démarrer la minuterie.

Pour annuler la minuterie lorsque l'appareil ne mélange pas, tournez le cadran des vitesses rapidement vers la droite et revenir.

**REMARQUE :** Si le cercle DEL s'affiche en rouge, veuillez consulter à la section de dépannage.

**REMARQUE :** La minuterie augmente par incréments de 15 secondes d'une simple pression. Maintenez le bouton Scale/Timer enfoncé pour augmenter par incréments de 1 minute.

### Arrêt automatique (Auto Shutoff)

Après avoir démarré la minuterie, tournez le cadran des vitesses à la vitesse de mélange désirée. La fonction d'arrêt automatique éteint le mélangeur sur socle intelligent lorsque la minuterie se termine pour plus de commodité et des recettes parfaitement exécutées.

**REMARQUE:** Le temps peut être ajouté pendant que la minuterie fonctionne.

### Verrouillage des commandes



Pour verrouiller le panneau de commande et le cadran, appuyez simultanément sur les flèches gauche et droite et maintenez-les enfoncées durant 3 secondes. La barre lumineuse s'illumine en blanc.

Faites la même action pour déverrouiller.

### Connexion Wi-Fi

Téléchargez l'application Smart HQ depuis Apple Store ou Google Play.

Tournez le cadran des vitesses jusqu'à l'icône connectée et suivez les instructions dans l'application Smart HQ pour vous connecter.

Une fois connecté, suivez les instructions de l'application pour savoir comment utiliser les fonctions intelligentes.

### Mises à jour over—the-air (OTA)

Avec les mises à jour over—the-air (OTA) , vous bénéficiez de nouvelles fonctionnalités telles que la détection automatique et les recettes guidées dès qu'elles sont disponibles, de sorte que le batteur sur socle intelligent continue de s'améliorer avec le temps.

# Utilisation de votre batteur sur socle

## Fonctions intelligentes

Votre batteur sur socle est équipé de fonctions intelligentes pour améliorer votre expérience de cuisson. Téléchargez l'application Smart HQ depuis Apple Store ou Google Play pour accéder à ces fonctions.

### Technologie d'autodétection

La technologie d'autodétection surveille activement les modifications de texture et de viscosité en utilisant la rétroaction du couple moteur afin d'optimiser la performance de mélange. Les erreurs de mélange excessif ou insuffisant ne représentent plus un risque d'erreur d'une recette\* qui demandait auparavant de l'intuition et de l'expérience parce qu'un dispositif d'arrêt arrêtera le mélangeur dès que l'exécution est atteinte. (\*basé sur les recettes disponibles dans l'application. Les recettes évolueront et se rajouteront au fil du temps.) Suivez les instructions fournies dans l'application Smart HQ.

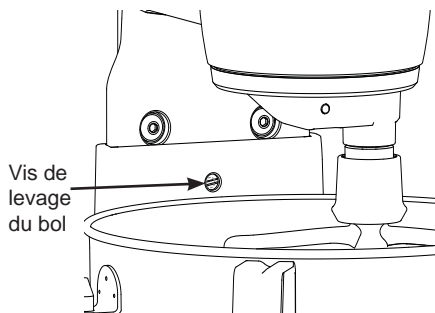
### Recettes guidées en mode connecté

La fonction de recettes guidées en mode connecté fournit des recettes et des étapes pour compléter chaque recette.

Utilisez l'application SmartHQ pour accéder aux recettes guidées.

## Réglage de la hauteur du bol

1. Débranchez le batteur de la prise.
2. Assurez-vous que les bras du bol sont abaissés.
3. Fixez l'accessoire désiré.
4. Tournez la vis de levage du bol derrière le bol à l'aide d'un tournevis à tête plate pour augmenter et diminuer la hauteur du bol. Vous voulez que votre accessoire soit placé juste au-dessus du fond du bol. L'accessoire ne doit pas toucher le bol. Tournez la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour relever le bol, et dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'abaisser.
5. Une fois votre bol dans la position souhaitée, poussez les bras du bol vers le haut.



# Entretien et nettoyage

## ⚠ AVERTISSEMENT

Débranchez l'appareil avant le nettoyage. .

Reportez-vous au tableau ci-dessous avant de nettoyer les pièces avec de l'eau et un linge humide, ou avant de mettre une pièce quelconque au lave-vaisselle.

**NE trempez PAS les accessoires dans un liquide acide.**

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

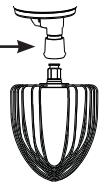
1. Nettoyez l'unité principale avec un linge humide.
2. Nettoyez les autres pièces dans l'eau chaude, dans un évier ou au lave-vaisselle, après consultation du tableau.
3. Rangez l'appareil dans un endroit sec après le nettoyage.

Pièce	Évier	Lave-vaisselle	Linge humide
Corps du batteur			✓
Bol / Couvercle du bol	✓	✓	✓
Fouet	✓	✓	✓
Batteur	✓	✓	✓
Crochet pétrisseur	✓	✓	✓

## Conseils pour le nettoyage de la farine sèche :

1. Essayez l'arbre de sortie pour accessoires après chaque utilisation pour retirer l'excédent de farine.
2. Pour les ingrédients secs, utilisez un linge chaud et humide pour essuyer délicatement l'extérieur et retirer la poussière qui pourrait subsister.
3. Pour les ingrédients humides, utilisez un linge chaud, humide et savonneux pour essuyer délicatement l'extérieur et la pâte qui pourrait subsister.
4. Assurez-vous que toute l'étendue de mouvement est propre; tirez l'accessoire hors de l'arbre de sortie d'accessoire et nettoyez la surface découverte.
5. Utilisez une brosse propre pour retirer toute la pâte ayant pu bloquer l'arbre de sortie d'accessoire

Arbre de  
sortie pour  
accessoires



**REMARQUE :** L'accessoire doit être inséré à l'arbre de sortie d'accessoire pour profiter d'un mouvement de mélange optimal.

# Dépannage

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas ou ne s'allume pas	L'appareil n'est pas branché à l'alimentation électrique.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Assurez-vous que le cordon et sa fiche sont branchés dans une prise.</li> <li>■ Vérifiez la fiche du disjoncteur de fuite à la terre (GFCI).</li> </ul>
L'appareil fait des bruits bizarres	La quantité d'ingrédients dans le bol est plus élevée que celle recommandée.	Éteignez immédiatement l'appareil, débranchez-le de la prise et diminuez la quantité d'aliments.
	L'appareil manifeste un dysfonctionnement.	Éteignez et débranchez immédiatement l'appareil. Visitez <a href="http://geappliances.com">geappliances.com</a> pour de l'assistance.
L'appareil dégage de la fumée ou des odeurs bizarres	L'appareil manifeste un dysfonctionnement.	Éteignez et débranchez immédiatement l'appareil. Visitez <a href="http://geappliances.com">geappliances.com</a> pour de l'assistance.
Le cadran de vitesses ne répond pas	L'appareil n'a pas interagi et s'est mis en mode veille.	Appuyez sur l'un des boutons pour que l'appareil quitte le mode de veille.
La balance est imprécise avec l'utilisation de recettes avec l'autodétection ou guidées.	Le contenant ou le bol de mélangeur utilisé pour mesurer les ingrédients est retiré pendant la procédure de pesée, ceci nuira à la précision de la balance.	Videz le bol de ses ingrédients. Appuyez sur « Zero » pour recommencer la pesée des ingrédients.
Le message « Overloading » (surcharge) apparaît sur l'afficheur	Les ingrédients ont été rajoutés trop rapidement.	Appuyez sur « Zero » pour réinitialiser la balance
Le message « Cooling » (refroidissement) apparaît sur l'afficheur	Le moteur surchauffe.	Remplacez le cadran des vitesses à la position de mélange « OFF » (arrêt). L'afficheur indiquera maintenant « Ready » (prêt) dès que le moteur aura refroidi. Si l'afficheur est éteint, appuyez sur l'un des boutons pour quitter le mode de veille de l'appareil.
Le cercle témoin DEL est rouge	L'appareil a détecté une erreur.	Débranchez l'appareil et rebranchez-le. Si l'erreur se produit à nouveau, appelez le service à la clientèle.
Le message « Turn of » (arrêter) apparaît sur l'afficheur.	L'appareil est branché ou a quitté le mode de veille alors que le cadran des vitesses est en position de mélange « OFF » (arrêt).	Tournez le cadran des vitesses en position de mélange « OFF » (arrêt)

# Garantie limitée

## ElectromenagersGE.ca

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement pendant son utilisation dans des conditions domestiques normales pendant la période de garantie, visitez [electromenagersge.ca/contactez-nous](http://electromenagersge.ca/contactez-nous) pour une assistance / entretien du produit.

Pour lancer une réclamation au titre de la garantie, veuillez visiter [electromenagersge.ca/contactez-nous](http://electromenagersge.ca/contactez-nous) ou appeler le 800.561.3344. Veuillez avoir votre numéro de modèle et votre numéro de série à portée de main. Les informations relatives au retour et aux instructions d'emballage seront fournies à ce moment.

Durant la période de	GE Appliances appliquera la garantie suivante
<b>Un (1) an</b> À partir de la date d'achat initial	Si la Batteur intelligent à détection automatique présente une défaillance en raison de vices de matière ou de fabrication pendant la garantie limitée de un (1) an, GE Appliances procédera, à sa seule discrétion, au remplacement de votre produit par un neuf, à sa remise à neuf, ou encore au remboursement de son prix d'achat.

### Ce que GE Appliances ne garantie pas:

- Les déplacements de service à votre domicile.
- Une installation, une livraison ou un entretien inadéquats.
- La défaillance du produit en raison d'un usage abusif, d'une mauvaise utilisation, ou s'il est utilisé à des fins commerciales ou autres que celles prévues.
- Le remplacement des fusibles du domicile ou le réarmement des disjoncteurs.
- Les dommages survenus après la livraison.
- Tout dommage occasionné par un accident, un incendie, une inondation ou une autre catastrophe naturelle.
- Les dommages accessoires ou indirects causés par d'éventuelles défauts de cet électroménager.
- Les frais de main-d'œuvre ou les autres frais encourus pour l'installation et/ou le retrait du produit.

### EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul recours exclusif consiste en l'échange du produit ou son remboursement en vertu de cette garantie limitée. Toute garantie implicite, y compris les garanties implicites relatives à la qualité marchande ou à l'adéquation à un usage particulier, se limitera à une période de un an ou à la période la plus courte prescrite par la loi.

**Pour la vente dans les 50 États et le district de Columbia des États-Unis seulement :**  
Clients des États-Unis : Cette garantie limitée est étendue à l'acheteur d'origine pour les produits achetés relativement à une utilisation domestique à l'intérieur des États-Unis. Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects. Certains droits particuliers vous sont dévolus en vertu de la présente garantie et peuvent s'accompagner d'autres droits qui varient selon votre lieu de résidence. Pour connaître la nature exacte de vos droits, consultez l'organisme de protection du consommateur de votre région, ou encore le bureau du procureur général de l'État.

**Garant : GE Appliances, une compagnie Haier  
Louisville, KY 40225**

**Pour les clients au Canada:** Cette garantie limitée est étendue à l'acheteur original et à tout propriétaire suivant pour les produits achetés au Canada pour un usage domestique au Canada. Le service de mandat à domicile sera fourni dans les zones où il est disponible et jugé raisonnable par Mabe. Pour plus d'informations sur la garantie prolongée, visitez [geappliances.ca/purchase-extended-warranty](http://geappliances.ca/purchase-extended-warranty)

**Garant Canada: MC Commercial, Burlington, Ontario, L7R 5B6**

# Soporte al Cliente

---

## Service et enregistrement

Enregistrez votre nouvel électroménager en ligne à votre convenance! L'enregistrement de votre produit dans les plus brefs délais permet une meilleure communication et un service rapide en vertu de votre garantie, le cas échéant.

Enregistrez votre électroménager sur [electromenagersge.ca/soutien-apres-vente](http://electromenagersge.ca/soutien-apres-vente).

---

## Communiquez avec nous

Si vous n'êtes pas satisfait du service reçu de GE Appliances, contactez-nous via notre site Web avec tous les détails, y compris votre numéro de téléphone, ou encore écrivez à :

Aux États-Unis : General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225 [GEAppliances.com/contact](http://GEAppliances.com/contact)

Au Canada : Directeur, Relations avec le consommateur, MC Commercial Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3 [GEAppliances.ca/en/contact-us](http://GEAppliances.ca/en/contact-us)







# Batidora Profile Smart de GE con Sensor Automático



P8MSASS6TBB / P8MSASS6TOW / P8MSASS6TGW

**ESPAÑOL**

## GRACIAS POR HACER A GE APPLIANCES PARTE DE SU HOGAR

---

Ya sea que haya crecido con GE Appliances, o que ésta sea su primera vez, estamos felices de tenerlo en la familia.

Sentimos orgullo por la creación, innovación y diseño de cada producto de GE Appliances, y creemos que usted también. Entre otras cosas, el registro de su electrodoméstico nos asegura que podamos entregarle información importante del producto y detalles de la garantía cuando los necesite.



GE Appliances es una marca de General Electric Company. Fabricado bajo licencia de la marca.

# Índice

---

<b>INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD</b> .....	4
<b>PUESTA EN MARCHA</b> .....	6
<b>CONTROLES</b> .....	7
<b>PIEZAS INCLUIDAS</b> .....	8
<b>CUADRO DE VELOCIDAD</b> .....	9
<b>CONSEJOS</b> .....	10
<b>USO DE LA BATIDORA DE PIE</b> .....	11
<b>CUIDADO Y LIMPIEZA</b> .....	16
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	17
<b>GARANTÍA LIMITADA</b> .....	18
<b>SOPORTE AL CLIENTE</b> .....	19

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo \_\_\_\_\_

Nº de Serie \_\_\_\_\_

Estos números se encuentran en una etiqueta en la parte trasera de la unidad.

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

## **⚠️ ADVERTENCIA**

Este electrodoméstico fue diseñado para uso hogareño y sólo se podrá utilizar de acuerdo con estas instrucciones de uso. Siempre manipule el producto con cuidado y advierta a otros usuarios sobre posibles peligros. Si no se siguen estas instrucciones se podrá producir la muerte, incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.

## **MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES**

Siempre cumpla con estas precauciones de seguridad al usar este electrodoméstico.

• **Lea todas las instrucciones antes del uso.**

- NO sumerja el electrodoméstico en agua o en cualquier otro líquido. Esto dañará el electrodoméstico y ocasionará riesgos de descargas eléctricas.
- Use sólo un suministro eléctrico estándar de 120 V, 60 Hz, que se encuentre correctamente conectado a tierra de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad y los códigos y ordenanzas locales.
- Asegúrese de que el electrodoméstico se encuentre posicionado sobre una superficie plana y pareja.
- Coloque el electrodoméstico en OFF (Apagado), luego desenchufe el mismo del tomacorriente cuando no se encuentre en uso, antes de ensamblar o desensamblar piezas y antes de su limpieza. Para desenchufar el electrodoméstico, tome el enchufe y presione el mismo hacia afuera del tomacorriente. Nunca empuje desde el cable de corriente.
- Evite el contacto con las partes de movimiento. Mantenga las manos, cabello, ropa, así como también espátulas y otros utensilios alejados de los accesorios (batidores, batidores montaclaras, gancho de amasar, etc.) durante el funcionamiento, a fin de reducir el riesgo de lesiones personales o daños sobre la batidora.
- No lo use en áreas exteriores.
- Use este producto sólo para su propósito original, como se describe en este manual del propietario.
- El uso de accesorios no recomendados o que no sean vendidos por el fabricante del electrodoméstico podrán producir incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Este electrodoméstico no deberá ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que cuenten con supervisión o instrucción con relación al uso de este electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad. Se deberá estar especialmente atento si el electrodoméstico es usado por niños o se encuentra cerca de los mismos. Los niños deberán ser supervisados a fin de asegurar que no se juegue con el electrodoméstico.
- No permita que los niños toquen el electrodoméstico o el cable de corriente durante el funcionamiento.
- NO permita que el electrodoméstico funcione sin su atención.
- Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas, y antes de limpiar el electrodoméstico.
- A fin de reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no intente desensamblar, reparar, modificar o reemplazar cualquier parte de su producto.
- Si el cable de corriente se encuentra dañado, el fabricante deberá reemplazar el mismo. NO reemplace usted el cable de corriente.
- No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, luego de que el electrodoméstico haya tenido una falla, se haya caído, o dañado de cualquier manera. Comuníquese con GE Appliances a través del sitio Web que figura en la sección Comuníquese con Nosotros para acceder a información sobre pruebas, reparaciones o ajustes.

## **LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

## **⚠ ADVERTENCIA**

Este electrodoméstico fue diseñado para uso hogareño y sólo se podrá utilizar de acuerdo con estas instrucciones de uso. Siempre manipule el producto con cuidado y advierta a otros usuarios sobre posibles peligros. Si no se siguen estas instrucciones se podrá producir la muerte, incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.

## **MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES**

Siempre cumpla con estas precauciones de seguridad al usar este electrodoméstico.

- NO use un cable de extensión.
- No permita que el cable de corriente cuelgue del extremo de la mesa o mesada.
- No permita que el cable tenga contacto con superficies calientes, incluyendo cocinas.
- Retire el batidor, el batidor montaclaras y el gancho de amasar del electrodoméstico antes del lavado.
- Tenga cuidado al mezclar ingredientes calientes para evitar salpicaduras y quemaduras.
- No supere la capacidad máxima, de acuerdo con lo indicado en los accesorios (recipiente). Siga las instrucciones sobre cantidades, tiempo y velocidad de procesamiento al usar las herramientas de la batidora de pie, de acuerdo con lo indicado en el manual del propietario.
- No levante el electrodoméstico del Transportador del Recipiente cuando los Brazos de Elevación del Recipiente estén en la posición hacia abajo.

## **⚠ ADVERTENCIA**



## **RIESGO DE INCENDIOS O DESCARGAS**

### **ELÉCTRICAS**

- PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS, NO RETIRE NINGUNA TAPA O COMPONENTES DE LA CARCASA EXTERIOR DEL ELECTRODOMÉSTICO.
- No intente reparar o reemplazar ninguna parte de la batidora de pie, a menos que se lo recomiende específicamente en este manual. Cualquier otro trabajo del servicio técnico deberá ser realizado por personal autorizado del servicio.

## **FORMA ADECUADA DE DESCARTAR SU ELECTRODOMÉSTICO**

Descarte o recicle su electrodoméstico de acuerdo con las Regulaciones Federales y Locales. Comuníquese con las autoridades locales para descartar o reciclar su electrodoméstico de forma ambientalmente segura.

# LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# Puesta en Marcha

---

## Antes del Primer Uso

Lea todas las instrucciones de seguridad antes del primer uso.

Asegúrese de limpiar la batidora de pie como figura en la sección de Cuidado y Limpieza de este manual.

Limpie en su totalidad las piezas que tengan contacto con la comida antes de usar el electrodoméstico por primera vez. Consulte las instrucciones y la tabla para la limpieza que figura en el manual del propietario

Sólo para uso hogareño.

## Requisitos Eléctricos

Voltaje: 120 CA únicamente. Frecuencia 60 Hz. La calificación de voltaje de la batidora de pie figura impresa en la placa de serie.

No use un cable de extensión. La calificación eléctrica máxima se basa en el accesorio que usa mayor amperaje.

### ⚠ ADVERTENCIA



#### Riesgo de Descarga Eléctrica

Introdúzcalo en un enchufe con conexión a tierra.

No elimine el cable de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable de extensión.

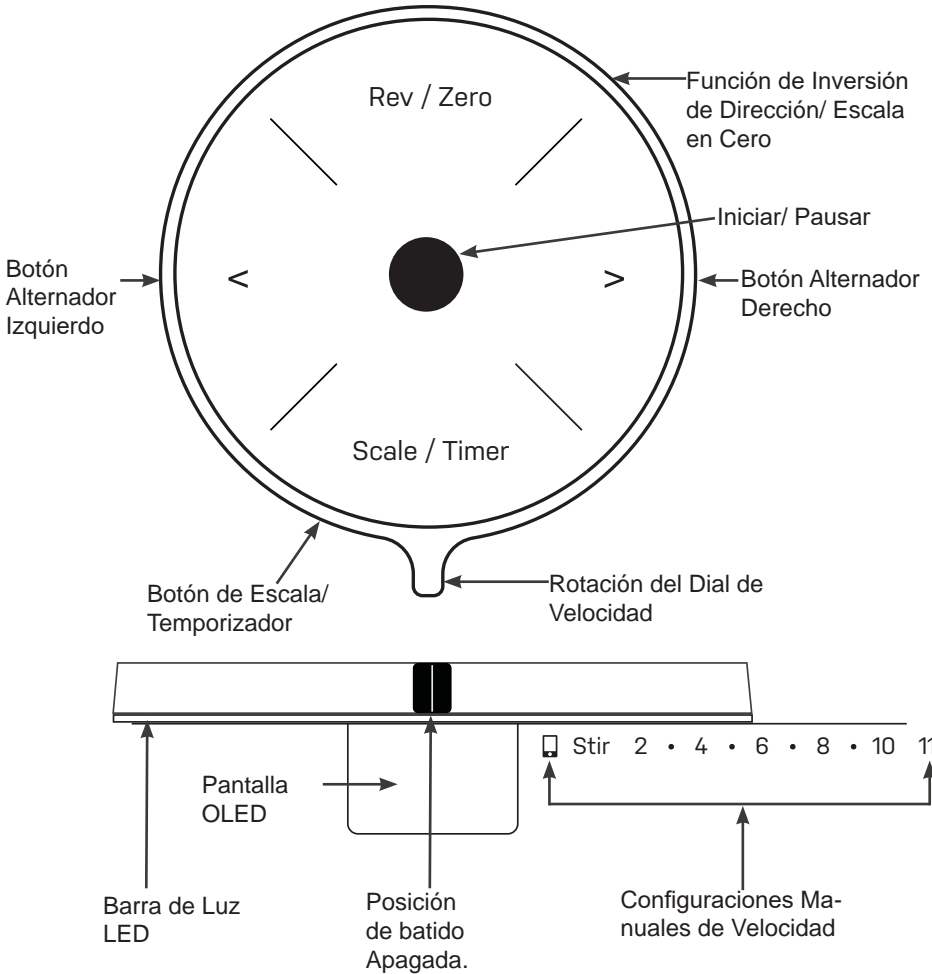
Si no se siguen estas instrucciones, se podrá producir la muerte, incendios o descargas eléctricas.

## Notas sobre el Recipiente de la Batidora

Gire el dial de velocidad hasta la posición de batido en OFF (Apagado) antes de comenzar.

Use las cantidades, el tiempo de procesamiento y la velocidad recomendados, según lo indicado en el manual del propietario. NO supere la velocidad de procesamiento sugerida, ya que esto podrá dañar el electrodoméstico.

# Controles



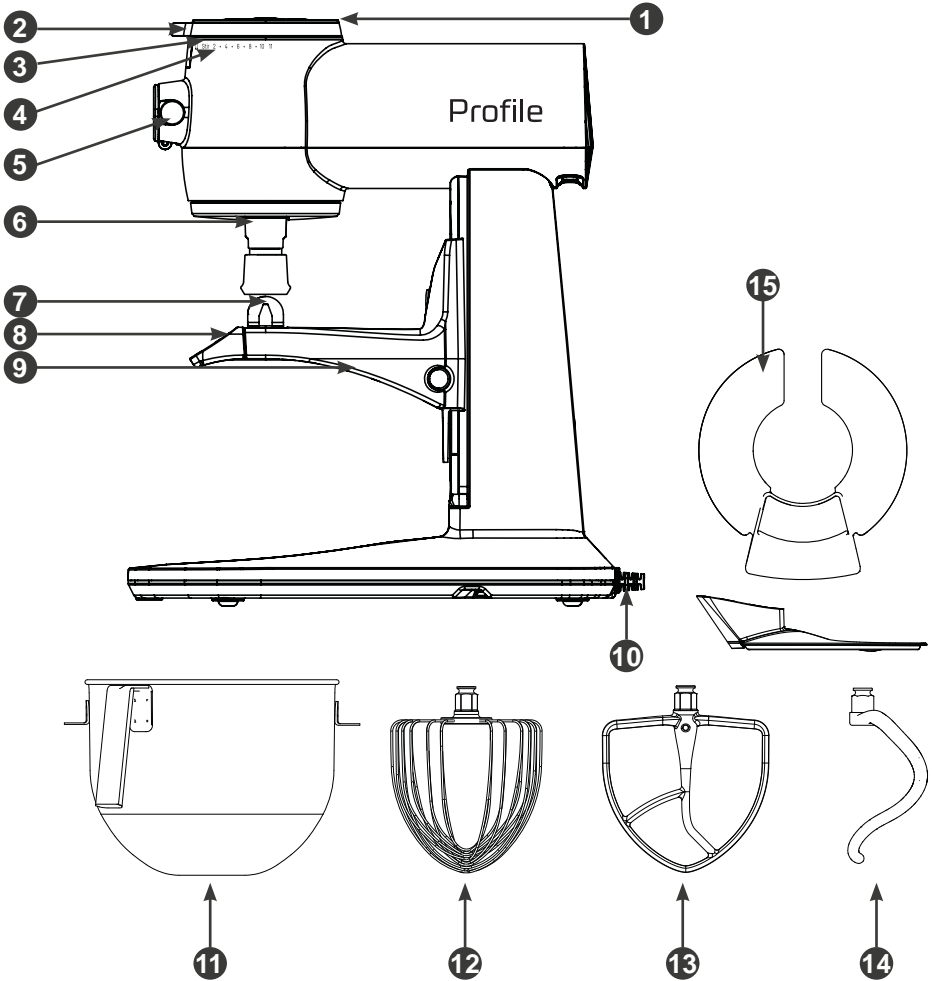
Use el dial de velocidad para seleccionar la velocidad deseada.

**NOTA:** Los botones Rev/Zero (Rev/ Cero) y Scale/Timer (Escala/ Temporizador) son un sólo botón con dos funciones que se deberá presionar en su zona media.

**NOTA:** Asegúrese de que el dial de velocidad esté en Off (Apagado) cuando no se encuentre en uso, antes de desenchufarlo, o antes de bloquear la elevación del recipiente.

Consulte el cuadro para batir en la página 8.

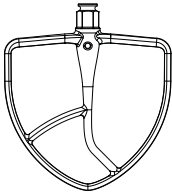

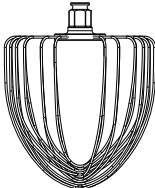
# Piezas Incluidas



- |   |   |   |
|---|---|---|
| <b>1</b> Panel de Control                             | <b>6</b> Eje de salida del accesorio        | <b>11</b> Recipiente  |
| <b>2</b> Dial de Velocidad                            | <b>7</b> Pernos del Recipiente              | <b>12</b> Batidor Montaclaras de 11 Alambres                      |
| <b>3</b> Pantalla OLED y Barra de Luz de Progreso LED | <b>8</b> Brazos de Elevación del Recipiente | <b>13</b> Batidor   |
| <b>4</b> Configuraciones de Velocidad                 | <b>9</b> Transportador del Recipiente       | <b>14</b> Gancho de Amasar de Acero Inoxidable de Grado Comercial |
| <b>5</b> Puerto de Acceso                             | <b>10</b> Cable de Corriente                | <b>15</b> Protector del Recipiente                                |



# Cuadro de Velocidad

Accesorios	Velocidad	Propósito
 <p>Batidor</p>	Batido	Ingredientes para revolver en velocidad baja
	2-4	Batir masas húmedas, combinar mezclas, combinación de congelados, o patatas pisadas.
	5-6	Crema de mantequilla o mezcla de masas más pesadas con nueces o patatas crocantes.
 <p>Gancho de Amasar</p>	Revolver-2	Mezclas y amasados. <b>NOTA: NO use el gancho de amasar en una velocidad superior a 2. Hacer esto podrá producir fallas sobre el producto.</b>
 <p>Batidor Montaclaras de 11 Alambres</p>	6-11	Para batir cremas o claras de huevo, se recomienda realizar de forma lenta incrementos hacia velocidades más altas y luego mantenerse en velocidades más altas hasta alcanzar el resultado deseado.

**NOTA: NO use la función inversa con accesorios de terceras marcas.**

**NOTA: La Batidora Profile Smart es compatible con accesorios de KitchenAid® .**

# Consejos

---

Para evitar salpicaduras, siempre incremente la velocidad de forma gradual.

## Batido

Al preparar batidos para tortas con el accesorios para batir, tenga cuidado de no batir la masa en exceso. Esto podrá agregar aire adicional a la masa y hacer que la torta se amontone sobre el centro y se fisure durante el horneado.

## Batido con Montaclaras

Siempre asegúrese de que el recipiente y los accesorios estén limpios y secos al batir claras de huevo o batir crema.

El clima puede afectar las claras de huevo. La humedad puede dificultar la creación de picos blancos y rígidos debido a la humedad en el aire.

Una gran forma de preparar crema batida es enfriar el batidor montaclaras y el recipiente en el refrigerador durante entre 20 y 30 minutos antes de realizar el batido.

## Masa

A veces es útil comenzar a mezclar la masa con el accesorio para batir hasta que se haya formado una masa flexible; luego cambiar el batidor por el gancho de amasar. Éste no es un paso requerido pero puede ser útil con las masas húmedas.

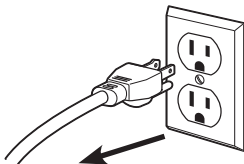
Asegúrese de mantenerse en la velocidad recomendada para las masas, a fin de evitar un amasado excesivo.

Si se raspa el recipiente de forma frecuente, esto impedirá que la masa se adhiera al fondo del recipiente o hará subir el gancho de amasar, especialmente cuando se tenga una masa muy húmeda.

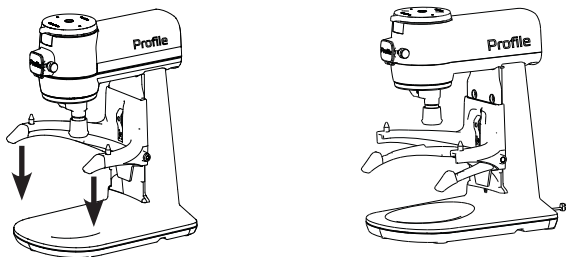
# Uso de la Batidora de Pie

La apariencia podrá variar levemente

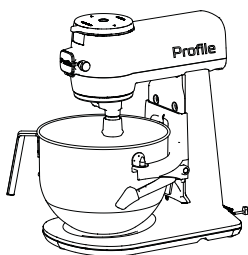
- 1 Asegúrese de que la batidora esté desenchufada y apagada.



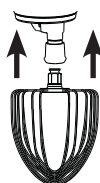
- 2 Baje los brazos de elevación del recipiente presionando hacia abajo sobre los mismos.



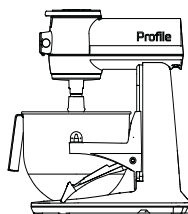
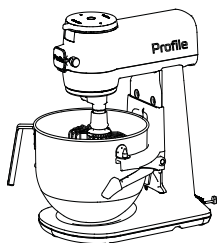
- 3 Coloque el recipiente sobre los brazos del recipiente y alinee los mismos sobre los pernos. Presione el recipiente hacia atrás en dirección al cuerpo de la batidora hasta que haga clic sobre su posición.



- 4 Inserte el accesorio deseado. Presione el accesorio sobre el eje de salida hasta que se escuche un sonido de clic y el accesorio quede sostenido de manera firme en su posición. Para acceder a una guía sobre el uso de los accesorios, consulte el cuadro de velocidades en la página 9.



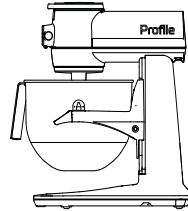
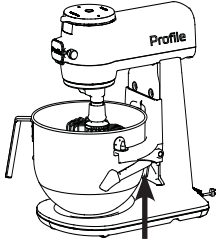
Presione  
hacia arriba



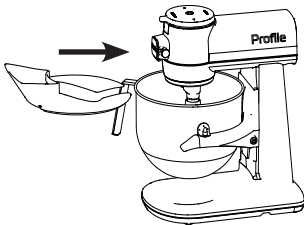
# Uso de la Batidora de Pie

La apariencia podrá variar levemente.

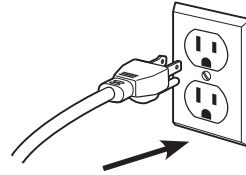
- 5** Cuando el recipiente y el accesorio estén en sus posiciones, eleve los brazos del recipiente presionando lentamente hacia arriba sobre los brazos hasta que se bloqueen sobre sus posiciones.



- 6** Deslice el protector del recipiente sobre el recipiente, si lo desea.

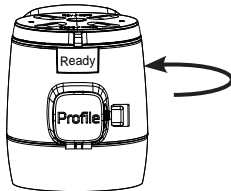


- 7** Enchufe la batidora en un tomacorriente.

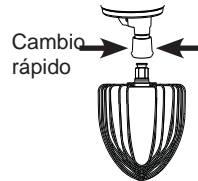


- 8** Use el dial de velocidad y gire el mismo hasta la velocidad deseada. Una vez que finalice, vuelva a girar el mismo hasta la posición de batido en OFF (Apagado).

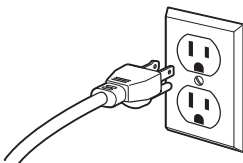
La imagen muestra el dial de velocidad la posición de batido en OFF (Apagado).



- 9** Empuje hacia abajo sobre el cambio rápido para liberar el accesorio.

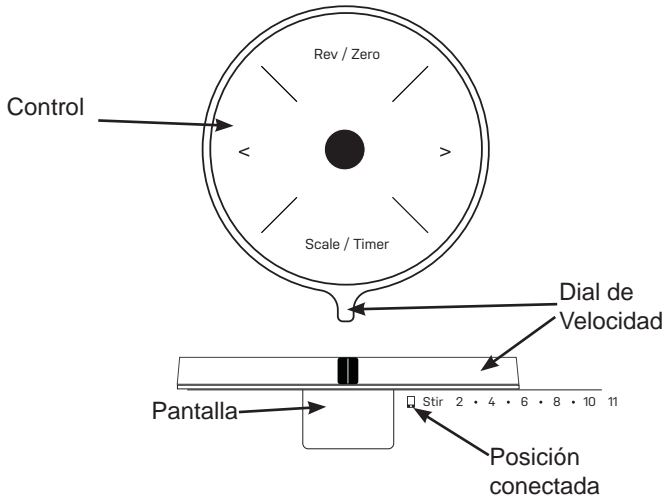


- 10** Desenchufe la batidora del tomacorriente.



# Uso de la Batidora de Pie

## Configuraciones de la Batidora de Pie



**NOTA:** Si su batidora de pie se encuentra enchufada y no está encendida, presione cualquier botón para activar el motor.

### Control de Velocidad

El Control de Velocidad le permite al usuario configurar su velocidad, rotando el dial de velocidad entre la opción de batir y 11.

“Ready” (Listo) aparecerá en la pantalla cuando se encienda la batidora.

La velocidad aparecerá en la pantalla cuando se gire el dial de velocidad.

Una vez que finalice, vuelva a girar el dial de velocidad hasta la posición OFF (Apagado) y entonces se visualizará OFF (Apagado) en la pantalla.

### Pausa

Presione el botón central para pausar la acción durante su ciclo de batido.

### Reversa

En cualquier momento durante el uso del modo Manual Speed Control (Control Manual de Velocidad), la dirección de la batidora se podrá usar en reversa.

Presione el botón Rev/Zero (Rev/ Cero) para invertir la dirección. Se visualizará una “R” en la pantalla junto a la velocidad.

# Uso de la Batidora de Pie

## Configuraciones de la Batidora de Pie

**NOTA:** Si su batidora de pie se encuentra enchufada y no está encendida, presione cualquier botón para activar el motor.

### Balanza



El modo Manual Scale (Balanza Manual) mide la cantidad de ingredientes dentro del recipiente de la batidora en gramos/ lbs./ kg./ onzas.

El peso directo se podrá colocar en el recipiente de la batidora o en cualquier recipiente sobre la base de la batidora de pie.

Para comenzar, en la posición de batido en OFF (Apagado), presione el botón Scale/Timer (Balanza/ Temporizador). La barra de luz se verá amarilla.

Asegúrese de que la pantalla muestre cero antes de pesar los ingredientes.

Luego la pantalla leerá el peso. Por ejemplo: "200g"

Para llevar la función de la balanza a Zero (Cero), presione el botón Rev/Zero (Rev/ Cero). La pantalla de la batidora de pie mostrará "----" mientras se esté configurando en cero. Luego se visualizará "0g" en la pantalla cuando esta acción se complete.

Use las flechas para alternar al usar la balanza, para poder cambiar las unidades de la balanza.

### Temporizador



Presione el botón Timer (Temporizador) para iniciar la configuración de esta función. En la pantalla se leerá brevemente "Timer" (Temporizador) y luego pasará a 00:00. La barra de luz se verá azul. Use las flechas izquierda y derecha para configurar el temporizador en el tiempo de batido deseado.

Presione el botón central para iniciar el temporizador.

Para cancelar el temporizador cuando la unidad no esté realizando un batido, gire el dial de velocidad hasta cualquier posición hacia la derecha y atrás rápidamente.

**NOTA:** Si el anillo LED aparece rojo, por favor consulte la sección de solución de problemas.

**NOTA:** El Temporizador permite realizar incrementos de 15 segundos si se presiona una vez. Mantenga presionado el botón Scale/Timer (Balanza/ Temporizador) para realizar incrementos de 1 minuto.

### Apagado Automático

Luego de iniciar el temporizador, gire el dial de velocidad hasta la velocidad de batido deseada. La función de apagado automático apaga la Batidora de Pie Inteligente al finalizar el temporizador para mayor conveniencia y recetas realizadas de forma perfecta.

**NOTA:** Se podrá agregar tiempo mientras el temporizador esté en funcionamiento.

### Bloqueo del Control



Para bloquear el panel de control y el dial, mantenga presionadas las flechas izquierda y derecha al mismo tiempo durante 3 segundos. La barra de luz se verá blanca.

Use la misma acción para realizar el desbloqueo.

### WiFi Connect (Conexión WiFi)

Descargue la aplicación Smart HQ desde el Apple Store o Google Play.

Gire el dial de velocidad hacia el ícono conectado y siga las instrucciones dentro de la aplicación Smart HQ para conectarse.

Una vez conectado, siga las instrucciones dentro de la aplicación sobre cómo usar las Funciones Inteligentes.

### Actualizaciones por Aire (OTA)

Con las actualizaciones por aire, usted accede a nuevas funciones tales como Auto Sense (Sensor Automático) y Guided Recipes (Recetas Guiadas) ni bien están disponibles, de modo que la batidora inteligente continúa mejorando con el paso del tiempo.

# Uso de la Batidora de Pie

## Funciones Inteligentes

Su Batidora de Pie se encuentra equipada con funciones inteligentes que permiten mejorar su experiencia de horneado y cocción. Descargue la aplicación Smart HQ desde el Apple Store o Google Play para acceder a estas funciones.

### Tecnología de Sensor Automático

De forma activa, monitorea cambios en la textura y viscosidad a través de la retroalimentación del par motor para optimizar el rendimiento del batido. Las fallas de batido excesivo o falta de batido ya no son un riesgo en recetas\* que de forma previa requerían intuición y experiencia, ya que una función de apagado automático apagará la batidora al completar la misma (\*Basado en recetas disponibles en la aplicación. Se continuarán añadiendo recetas y actualizaciones con el paso del tiempo). Siga las instrucciones provistas en la aplicación Smart HQ.

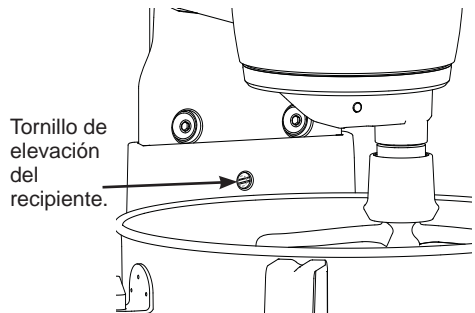
### Recetas Guiadas con Conexión

La función Connected Guided Recipes (Recetas Guiadas con Conexión) brinda recetas y pasos sobre cómo completar cada receta.

Use la aplicación Smart HQ para acceder a recetas guiadas.

## Ajuste de Altura del Recipiente

1. Desenchufe la batidora del tomacorriente.
2. Asegúrese de que los brazos del recipiente estén abajo.
3. Adhiera el accesorio deseado.
4. Gire el tornillo de elevación del recipiente detrás del recipiente con un destornillador de punta plana para elevar y bajar la altura del recipiente. Se busca que el accesorio se apoye justo sobre la parte inferior del recipiente. El accesorio no deberá tener contacto con el recipiente. Gire el tornillo en sentido antihorario para elevar el recipiente, y en sentido horario para bajar el recipiente.
5. Una vez que el recipiente se encuentre en la posición deseada, presione los brazos del recipiente hacia arriba.



# Cuidado y Limpieza

## ⚠ ADVERTENCIA

Desenchufe el electrodoméstico antes de realizar su limpieza.

Consulte la siguiente tabla antes de limpiar las piezas con agua, una tela húmeda, o de usar cualquier pieza en el lavavajillas.

**NO enjuague los accesorios con líquidos ácidos.**

**Si no se siguen estas instrucciones, como resultado se podrá producir la muerte, incendios, descargas eléctricas, o lesiones personales.**

1. Limpie la unidad principal con una tela húmeda.
2. Limpie las demás piezas con agua caliente, ya sea en el lavabo o en el lavavajillas luego de consultar la tabla.
3. Guarde el electrodoméstico en un lugar seco luego de realizar su limpieza.

Pieza	Lavabo	Lavavajillas	Tela Húmeda
Cuerpo de la Batidora de Pie			✓
Recipiente / Tapa del Recipiente	✓	✓	✓
Batidor Montaclaras:	✓	✓	✓
Batidor	✓	✓	✓
Gancho de Amasar	✓	✓	✓

## Consejos para la limpieza de harina seca:

1. Limpie el eje de salida del accesorio luego de cada uso para eliminar excesos de harina.
2. Para ingredientes secos, use una tela caliente húmeda para limpiar de forma suave la parte exterior y eliminar cualquier polvo que pueda permanecer.
3. Para ingredientes mojados, use una tela caliente, húmeda y con jabón para limpiar de forma suave la parte exterior y cualquier resto de masa que pueda permanecer.
4. Para asegurar la limpieza de todo el rango de movimiento, presione el eje de salida del accesorio hacia abajo y limpie la superficie que aparece.
5. Use un cepillo de limpieza para eliminar cualquier resto de masa que pueda haber bloqueado el eje de salida del accesorio.



**NOTA:** El accesorio deberá estar insertado en el eje de salida del accesorio para lograr un rango de movimiento completo.



# Solución de Problemas

Problema	Causa	Solución
<b>El electrodoméstico no funciona/ no se enciende</b>	El electrodoméstico no se conectó a la corriente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Controle que el cable y el enchufe estén conectados a la corriente.</li> <li>■ Controle el enchufe del disyuntor de Fallas a Tierra (GFCI).</li> </ul>
<b>El electrodoméstico está generando ruidos extraños.</b>	Hay una cantidad de ingredientes superior a la recomendada dentro del recipiente de mezclas.	De forma inmediata, apague el electrodoméstico, desenchufe el tomacorriente, y retire parte de la comida.
	Existe una falla de funcionamiento en el electrodoméstico.	De forma inmediata, apague y desenchufe la unidad. Para solicitar soporte, visite <a href="http://geappliances.com">geappliances.com</a> .
<b>El electrodoméstico produce humo/ olores extraños</b>	Existe una falla de funcionamiento en el electrodoméstico.	De forma inmediata, apague y desenchufe la unidad. Para solicitar soporte, visite <a href="http://geappliances.com">geappliances.com</a>
<b>El dial de velocidad no responde</b>	No se interactuó con el electrodoméstico y quedó en modo de inactividad.	Presione cualquier botón para reactivar el motor.
<b>La balanza es imprecisa al usar Auto Sense (Sensor Automático) o recetas guiadas</b>	El envase o recipiente de batido usado para pesar ingredientes es retirado al pesar el contenido; esto impactará en la precisión de la balanza.	Retire los ingredientes del recipiente. Presione "Cero" para volver a medir los ingredientes.
<b>Aparece un mensaje de sobrecarga en la pantalla de visualización</b>	Los ingredientes se agregaron demasiado rápido.	Presione Zero (Cero) para detener la balanza.
<b>Aparece un mensaje de refrigeración en pantalla</b>	El motor se recalentó.	Vuelva a colocar el dial de velocidad en la posición OFF (Apagado). La pantalla mostrará "Ready" (Listo) una vez que el motor se enfríe. Si la pantalla está apagada, presione cualquier botón para reactivar el motor.
<b>El anillo indicador LED está rojo</b>	El electrodoméstico encontró un error.	Desenchufe la unidad y vuelva a enchufarla. Si el error persiste, llame al servicio al cliente.
<b>Aparece un mensaje de apagado en la pantalla de visualización.</b>	La unidad es enchufada o reactivada cuando el dial de velocidad no está en la posición de batido OFF (Apagada).	Gire el dial de velocidad a la posición de batido OFF (Apagada).

# Garantía Limitada

## GEAppliances.com

Si su electrodoméstico no funciona de forma correcta mientras está en uso dentro del período de garantía, visite [geappliances.com/contact](http://geappliances.com/contact) para acceder a cómo cuidar/ mantener su producto usted mismo.

Para iniciar un reclamo sobre la garantía, visite [geappliances.com/contact](http://geappliances.com/contact), o llame al 1-800-GEARES. Por favor, tenga a mano su número de modelo y número de serie. Se dará información sobre instrucción de devolución y embalaje en ese momento.

Por el Período de:	GE Appliances Cubrirá
<b>Un Año</b> Desde la fecha de la compra original	Si la Batidora Profile Smart de GE con Sensor Automático falla debido a un defecto en los materiales o la fabricación, durante la garantía limitada de un año, GE Appliances reemplazará su producto por uno nuevo o por un producto remanufacturado, o le devolverá el valor de la compra del producto a discreción de GE Appliances.

## Qué No Cubrirá GE

- Viajes del servicio técnico a su hogar.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daño causado después de la entrega.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este electrodoméstico.
- Trabajo y otros cargos para instalar y/o retirar el producto.

## EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Su única y exclusiva alternativa es el cambio del producto o la devolución del dinero, como se indica en esta Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

**Para su venta en los 50 Estados Unidos y el Distrito de Columbia únicamente:** Para Clientes de EE.UU.: Esta garantía limitada se extiende al comprador original de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU. En Alaska y Hawái, la garantía limitada no incluye los costos de envío de las unidades. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre un estado y otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

**Garante: GE Appliances, una empresa de Haier  
Louisville, KY 40225**

**Para clientes en Canadá:** esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario posterior de los productos comprados en Canadá para uso doméstico dentro de Canadá. El servicio de orden a domicilio se proporcionará en áreas donde esté disponible y Mabe lo considere razonable.

**Garante Canada: MC Commercial, Burlington, Ontario, L7R 5B6**

Abroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

# Soporte al Cliente

---

## Servicio y Registro

¡Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet, según su conveniencia! Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad.

**Registre su electrodoméstico en [GEAppliances.com/register](https://GEAppliances.com/register).**

---

## Contáctenos

Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de GE Appliances, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio Web con todos los detalles, incluyendo su número telefónico, o escriba a:

En EE.UU.: General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225 [GEAppliances.com/contact](https://GEAppliances.com/contact)

En Canadá: Director, Consumer Relations, MC Commercial Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3 [GEAppliances.ca/en/contact-us](https://GEAppliances.ca/en/contact-us)

