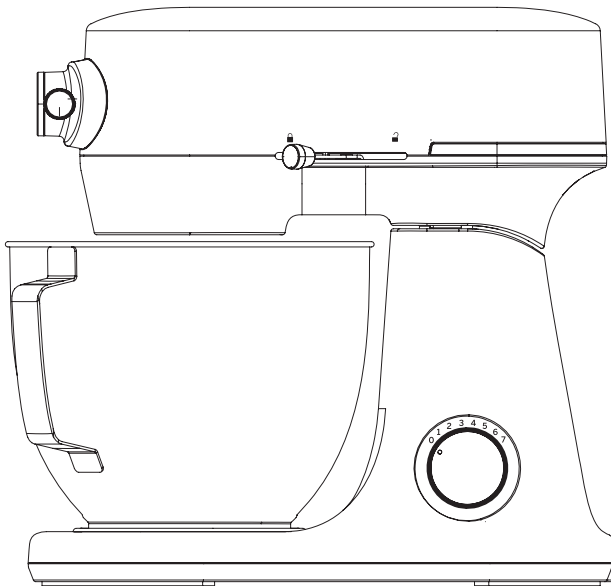




GE APPLIANCES

STAND MIXER OWNER'S MANUAL



G8MSAAS1RRS / G8MSAAS1RSH

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 APPLIANCES

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

Table of Contents

SAFETY INFORMATION	4
GETTING STARTED	6
CONTROLS	7
PARTS INCLUDED	7
USING YOUR STAND MIXER	8
TIPS	10
CARE AND CLEANING	11
TROUBLESHOOTING	11
LIMITED WARRANTY	12
CONSUMER SUPPORT	13

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

Read the instructions carefully before using the appliance for the first time. Save these instructions for reference. The appliance is designed for domestic use and may only be operated in accordance with these instructions for use. Always handle with care and warn other users of potential danger.

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

Read the instructions carefully before using the appliance for the first time. Save these instructions for reference. The appliance is designed for domestic use and may only be operated in accordance with these instructions for use. Always handle with care and warn other users of potential danger.

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.
- The use of accessories not included in the box is not recommended. It might be dangerous and should be avoided.
- Remove beater, whisk, and dough hook from appliance before washing.
- Slowly pour hot liquids in the mixing bowl to avoid splashing and burns.
- DO NOT touch acidic food or soak accessories in acidic liquid.
- Do not exceed the maximum capacity as indicated on the accessories (bowl). Follow the quantities, processing time and speed when using the stand mixer tools, as indicated in the user 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.
- Let hot ingredients cool down before processing them. Do not add ingredients 60°C or hotter than ambient temperature. Always let the appliance cool down to room temperature after each batch that you process.

⚠ 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 stand 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 stand mixer as listed in the Care and Cleaning section of this manual.

For household use only.

Auto Stop

The stand mixer will automatically turn off after 10 minutes of continuous operation. This prevents potential safety problems and prolongs the life cycle of the appliance.

This mixer will automatically shut off if you unlock the tilt head and lift while in operation. If this happens the dial must be reset to "0" before the mixer will turn on again.

Mixing Bowl Notes

Turn the control knob to the 0 position (Off position) before starting.

This stand mixer has a capacity of approximately 4 $\frac{1}{4}$ US cups flour or 2 $\frac{1}{2}$ lbs. of dough.

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.

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 accessories 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 whisk and bowl in your refrigerator for 20-30 minutes before whisking.

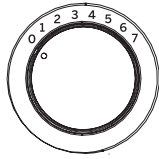
Dough

It is sometimes helpful to start blending your dough with the beater accessory 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.

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.

Controls

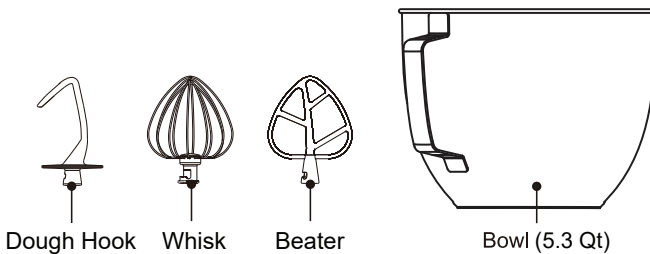
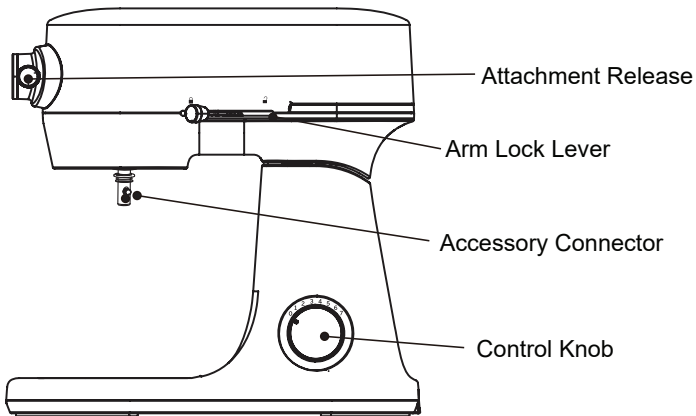


Use the control knob to select your desired speed.

NOTE: Make sure the control knob is Off, in the "0" position when not in use, before unplugging, and before locking the tilt head.




See page 8 for mixing chart.

Parts Included



Using your Stand Mixer

Mixing Chart

Accessory	Speed	Purpose
 Beater	1	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.
 Dough Hook	2	Mix and knead doughs.
 Whisk	5-7	It is recommended to slowly increase to higher speeds and then maintain at high speeds for whipping cream or egg whites, until desired result.

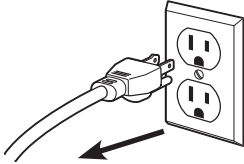
Tips

- To avoid splatter, always increase speed gradually.
- Whisk: before whisking egg whites or cream, make sure that the bowl and the whisk are dry and free from grease.
- Kneading: use the dough hook to knead yeast dough for bread and pizzas.
- Adjust the amount of liquid to form the dough according to the humidity and temperature condition.
- If you want to re-knead the dough with your stand mixer, press the dough down to the bottom of the bowl to avoid the dough wrapping on the tool. Make sure that you re-knead the dough within the recommended speed.

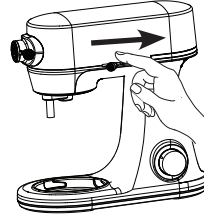
Using your Stand Mixer

Appearance may vary slightly

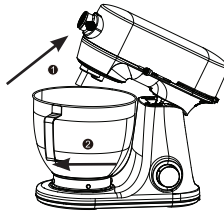
- 1** Make sure the mixer is unplugged and turned off.



- 2** Release the lock lever by sliding it to the right.

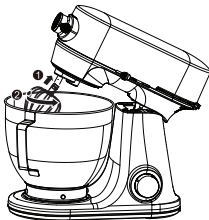


- 3** Tilt the mixer head up until it locks into place.

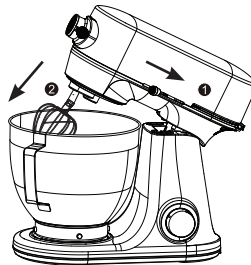


- 4** Place the bowl in the bowl base and turn it clockwise until it locks into place.

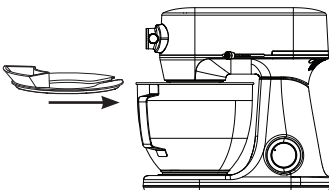
- 5** Insert your desired attachment onto the output shaft. Press up until the attachment cannot go up any further. Then turn the attachment counter-clockwise so the attachment hooks over the pin on the shaft. See the mixing chart on page 8 for a guide on attachment use.



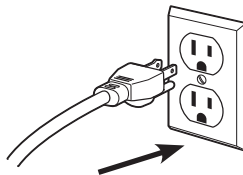
- 6** Release the lock lever by sliding to the right and pushing the head of the mixer down into the bowl until it clicks into place.



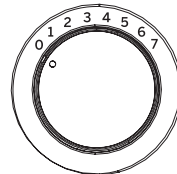
- 7** Slide the bowl lid onto the bowl. (Bowl lid is optional)



- 8** Plug the mixer into an outlet.



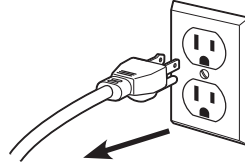
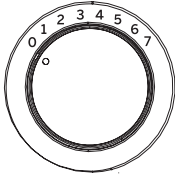
- 9** Select desired speed by rotating the control knob.



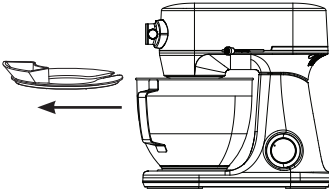
Using your Stand Mixer

Appearance may vary slightly

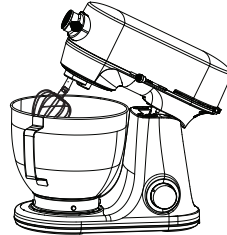
- 10** When finished, rotate the control knob back to the "0" position.
- 11** Unplug the mixer from the outlet.



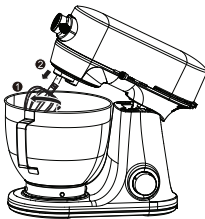
- 12** Slide the bowl lid from the bowl.



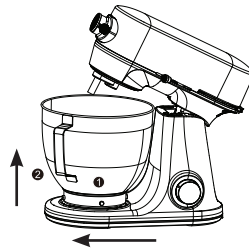
- 13** Tilt the mixer head up until it clicks into place.



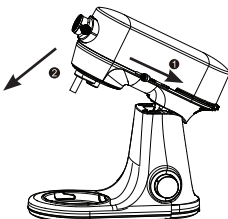
- 14** Remove the attachment by turning the attachment clockwise and pull to remove from the mixer.



- 15** Remove the bowl by turning counter-clockwise and lifting up.



- 16** Release the lock lever by sliding to the right and pushing the head of the mixer down.



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.

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
Stand Mixer Body			✓
Bowl / Bowl Lid	✓	✓	✓
Whisk	✓	✓	✓
Beater	✓		✓
Dough Hook	✓		✓

Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
Appliance does not work/does not turn on.	No power is connected to the appliance.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Check that the cable and plug are connected to power. ■ Check GSI plug.
Appliance is making weird noises	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 geappliances.com for support
Appliance is smoking/producing weird smells	There is a malfunction with the appliance	Immediately turn off and unplug the unit. Visit geappliances.com for support

GE Appliances Limited Warranty

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

To initiate a warranty claim, please visit 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
One Year From the date of the original purchase	If the stand mixer fails due to a defect in materials or workmanship, during the limited one-year warranty , 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

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

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

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

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**.

In Canada, service.geappliances.ca/servicio/en_CA/

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

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

GEAppliances.ca/en/contact-us

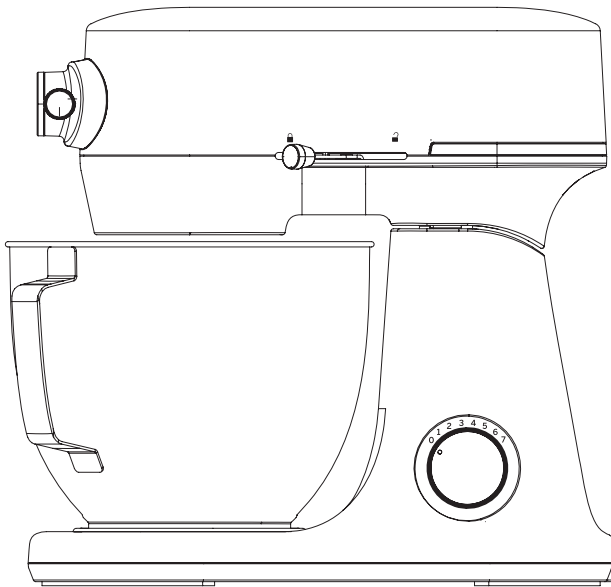


GE APPLIANCES



GE APPLIANCES

MÉLANGEUR SUR SOCLE LE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE



G8MSAAS1RRS / G8MSAAS1RSH

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 APPLIANCES

Table des matières

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
POUR COMMENCER	6
CONTRÔLES	7
PIÈCES INCLUSES	7
CONSEILS	8
UTILISATION DE VOTRE MÉLANGEUR SUR SOCLE	8
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	11
DÉPANNAGE	11
GARANTIE LIMITÉE	12
SOUTIEN AU CONSOMMATEUR	13

Enregistrement du produit

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 TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

▲ AVERTISSEMENT

Lisez les instructions attentivement avant d'utiliser cet appareil pour la première fois. Conservez ces instructions pour référence. Cet appareil 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.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

- 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. Ne tirez jamais par le cordon seulement.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles éloignés des accessoires (bateurs, fouets, crochet pétrisseur, etc.) pendant le fonctionnement afin d'éviter les blessures et le bris du mélangeur sur socle.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Utilisez ce produit uniquement aux fins auxquelles il est destiné et qui sont décrites dans ce manuel d'utilisation.
- Les accessoires non recommandés ou ceux vendus par le fabricant représentent un risque d'incendie, d'électrocution et de 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'appareil.
- 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.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux, s'il est tombé, si son cordon ou sa fiche sont endommagés, ou s'il a été endommagé d'une quelconque autre manière. Contactez GE Appliances via le site Web inscrit dans la section Communiquez avec nous pour des renseignements sur l'inspection, la réparation ou le réglage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

▲ AVERTISSEMENT

Lisez les instructions attentivement avant d'utiliser cet appareil pour la première fois. Conservez ces instructions pour référence. Cet appareil 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.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

- 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.
- On ne recommande pas d'utiliser des accessoires qui ne sont pas inclus dans la boîte. Cela pourrait s'avérer dangereux et doit être évité.
- Retirez le batteur, le fouet et le crochet pétrisseur de l'appareil avant le lavage.
- Versez lentement les liquides chauds dans le bol à mélanger pour prévenir les éclaboussures et les brûlures.
- NE touchez PAS aux aliments acides et ne trempez pas les accessoires dans des liquides acides.
- 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.
- 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.
- Laissez les ingrédients chauds refroidir avant de les mélanger. N'ajoutez pas d'ingrédients qui excèdent la température ambiante de 60 °C ou plus. Laissez toujours l'appareil refroidir à la température ambiante après chaque mélange d'un lot d'ingrédients.

▲ 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

Veuillez jeter ou recycler votre électroménager conformément aux règlements fédéraux ou locaux. Communiquez avec les instances locales pour en savoir plus sur la mise au rebut ou le recyclage de votre électroménager.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Pour commencer

Avant la première utilisation

Veillez 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.

Il est prévu pour un usage domestique seulement.

Arrêt automatique

Le mélangeur sur socle s'arrête automatiquement au bout de 10 minutes de fonctionnement ininterrompu. Cela prévient les risques d'accident et prolonge la durée de vie de l'appareil.

Ce mélangeur s'arrête aussi automatiquement si vous déverrouillez la tête inclinable et la soulevez pendant le fonctionnement. Si cela se produit, vous devez remettre le bouton de commande à « 0 » avant la remise en marche du mélangeur.

Remarques sur le bol mélangeur

Tournez le bouton de commande à « 0 » (position d'arrêt) avant de démarrer.

Ce mélangeur sur socle est doté d'une capacité d'environ 4,25 tasses (1062,5 ml) de farine ou 2,5 lb (1,1 kg) de pâte.

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

Pâte à gâteaux (batter)

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.

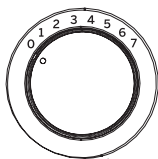
Pâte

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.

Contrôles

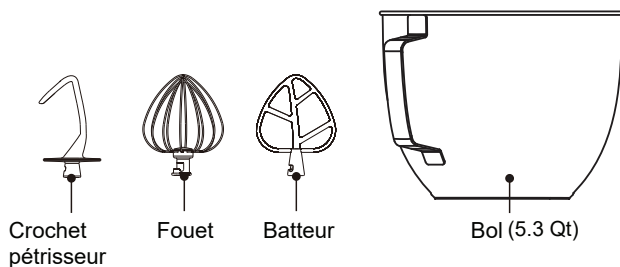
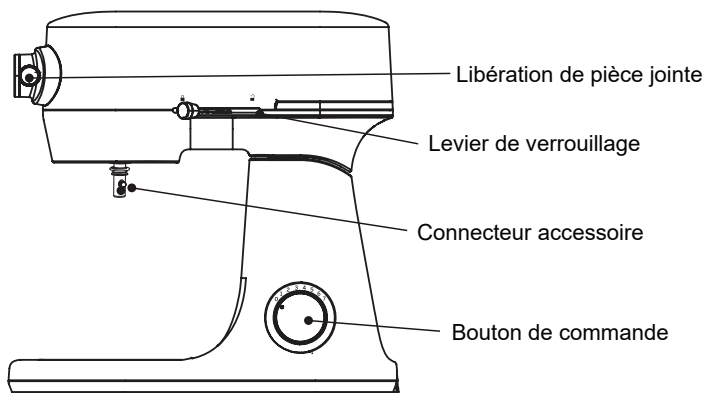


Utilisez le bouton de commande pour sélectionner la vitesse désirée.

REMARQUE: Assurez-vous que le bouton de commande est à la position « 0 » lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant de le débrancher et de verrouiller la tête inclinable.

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

Pièces incluses






Conseils

- Pour éviter les éclaboussements, augmenter toujours la vitesse graduellement.
- Fouettage : Avant de fouetter les blancs d'œufs ou la crème, assurez-vous que le bol et le fouet sont secs et exempts de gras.
- Pétrissage : Utilisez le crochet pétrisseur pour pétrir la pâte à pain ou à pizzas.
- Ajustez la quantité de liquide pour former la pâte selon les conditions d'humidité et de température.
- Si vous souhaitez pétrir la pâte de nouveau avec votre mélangeur sur socle, pressez la pâte vers le fond du bol pour éviter qu'elle n'enveloppe l'accessoire. La pâte doit être pétrie à la vitesse recommandée lors de la seconde fois aussi.

Utilisation de votre mélangeur sur socle

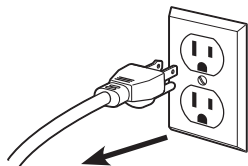
Tableau des vitesses de mélange

Accessoire	Vitesse	Objectif
 Batteur	1	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	2	Mélanger et pétrir la pâte à pain (dough)
 Fouet	5-7	Nous recommandons d'augmenter lentement la vitesse et de maintenir des vitesses élevées pour la crème à fouetter et les blancs d'œufs jusqu'au résultat désiré.

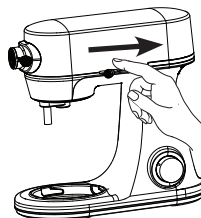
Utilisation de votre mélangeur sur socle

L'apparence peut varier légèrement.

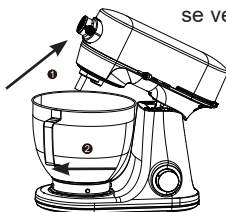
- 1** Assurez-vous que le mélangeur est débranché et éteint.



- 2** Libérez le levier de verrouillage en le glissant vers la droite.

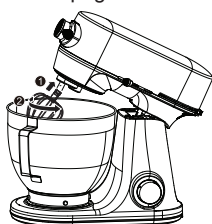


- 3** Inclinez la tête du mélangeur vers le haut jusqu'à ce qu'elle se verrouille.

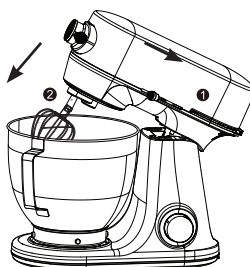


- 4** Placez le bol dans sa base et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille.

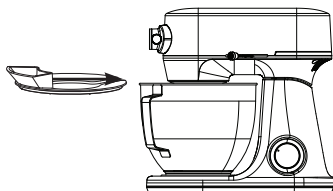
- 5** Insérez l'accessoire désiré sur l'arbre de l'entraînement. Pressez l'accessoire jusqu'à ce qu'il ne puisse aller plus loin. Tournez ensuite l'accessoire dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour qu'il s'accroche sur la broche de l'arbre. Voyez le tableau des vitesses de mélange pour chaque accessoire à la page 8.



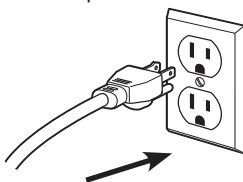
- 6** Libérez le levier de verrouillage en le glissant vers la droite et poussez la tête du mélangeur vers le bas dans le bol jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en place.



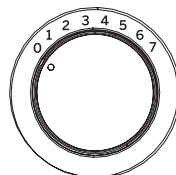
- 7** Glissez le couvercle du bol sur le bol. (Le couvercle du bol est facultatif.)



- 8** Branchez le mélangeur dans une prise électrique.



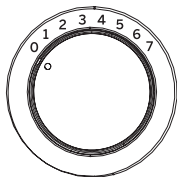
- 9** Sélectionnez la vitesse désirée en tournant le bouton de commande.



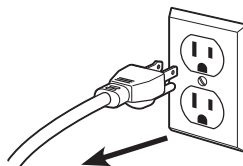
Utilisation de votre mélangeur sur socle

Appearance may vary slightly

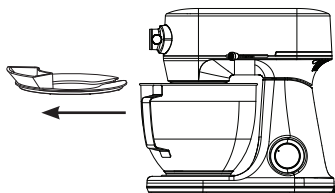
- 10** Lorsque vous avez terminé, remettez le bouton de commande à « 0 ».



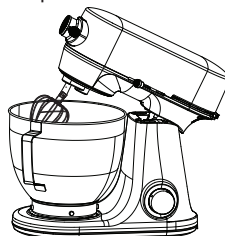
- 11** Débranchez le mélangeur de la prise.



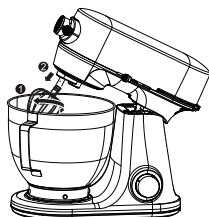
- 12** Glissez le couvercle du bol pour le retirer.



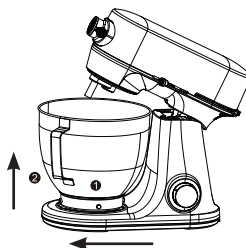
- 13** Inclinez la tête du mélangeur vers le haut jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en place.



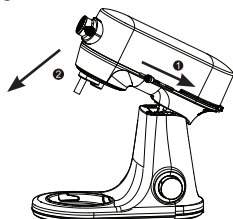
- 14** Retirez l'accessoire en le tournant dans le sens des aiguilles d'horloge et tirez-le pour le dégager du mélangeur.



- 15** Retirez le bol en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'horloge puis le soulevant.



- 16** Libérez le levier de verrouillage en le glissant vers la droite et poussez la tête du mélangeur vers le bas.



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 de mettre une pièce quelconque au lave-vaisselle.

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 mélangeur			✓
Bol/Couvercle du bol	✓	✓	✓
Fouet	✓	✓	✓
Batteur	✓		✓
Crochet pétrisseur	✓		✓

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">■ Assurez-vous que le cordon et sa fiche sont branchés dans une prise.■ Vérifiez le disjoncteur de la fiche.
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 geappliances.com 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 geappliances.com pour de l'assistance.

Garantie limitée de GE Appliances

GEAppliances.com

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement pendant son utilisation dans des conditions domestiques normales pendant la période de garantie, visitez geappliances.com/contact pour une assistance / entretien du produit.

Pour lancer une réclamation au titre de la garantie, veuillez visiter geappliances.com/contact ou appeler le 1-800-GECARES. 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
Un (1) an À partir de la date d'achat initial	Si la mélangeur sur socle tombe en panne en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication, pendant la garantie limitée d'un an, GE Appliances réparera votre produit, remplacera votre produit par un produit neuf ou remanufacturé, ou remboursera le prix d'achat du produit chez GE. Appareils à la seule discrétion.
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.
- Le remplacement des ampoules, si elles sont incluses.
- 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 (1) 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. En Alaska et à Hawaii, la garantie limitée n'inclut pas les coûts relatifs à l'expédition des appareils. 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

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

Brochez votre reçu ici. Pour obtenir le service sous garantie, vous devrez fournir la preuve de l'achat original.

Soutien au consommateur

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 GEAppliances.com/register.

Au Canada, service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/

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

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



GE APPLIANCES