



IMMERSION BLENDER

SAFETY INFORMATION	3
PARTS INCLUDED	4
GETTING STARTED	5
CONTROLS	5
FUNCTIONS	6
CARE AND CLEANING	7
TIPS AND HINTS	8
LIMITED WARRANTY	9
CONSUMER SUPPORT	10

OWNER'S MANUAL

G8H0AASSPSS/ G8H1AASSPSS

**ENGLISH/FRANÇAIS/
ESPAÑOL**

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

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

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠ WARNING When using this electrical appliance, which has sharp, moving parts, follow these important safeguards to prevent a risk of personal injury:

IMPORTANT SAFEGUARDS :

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
3. Household use only.
4. To protect against electrical shock, do not put the motor body, cord or electrical plug of this hand blender in water or other liquid. The detachable blending shaft of this appliance has been designed for immersion into water or other liquids. Never submerge any other portion of this unit. If hand blender falls into liquid, remove immediately. Do not reach into the liquid without unplugging the unit first.
5. This appliance should not be used by children and care should be taken when used near children.
6. 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.
7. Avoid contacting with moving parts.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or 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.
9. The use of attachments or accessories not recommended or sold by GE Appliances may cause fire, electrical shock, or risk of injury, or damage to your immersion blender.
10. Do not use outdoors, or use for other than intended use.
11. Do not let any cord hang over the edge of the table or counter.
12. Do not let cord contact hot surfaces, including stovetop.
13. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage, splattering and possibility of injury from burning.
14. Blades are SHARP. Handle carefully when unpacking, removing, inserting or cleaning. Exercise the same care when removing or inserting the cutting blade for the chopper attachment.
15. Check the chopper for presence of foreign objects before using.
16. During operation keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from attachments and any mixing container, to prevent the possibility of severe injury to persons, and/or damage to the appliance. A spatula may be used, but must be used only when the unit is not operating.
17. Remove detachable shaft from the blender before washing the blades or shaft.
18. Make sure the appliance is off, the motor has stopped completely, and the appliance is unplugged from outlet before putting on or taking off attachments, and before cleaning.
19. Maximum rating of 500W is based on baby food chopper attachment that draws the greatest power.
20. Never process ICE or other hard foods such as coffee beans, rice, frozen foods, spices, cereal or chocolate bars in the chopping bowl as damage to the blades may result.
21. Never mix dry, thick or heavy mixtures for more than 15 seconds. Stop operation and stir the ingredients before continuing. Allow the motor to rest for 1 minute between each use.
22. Never immerse the motor body in water or other liquids.

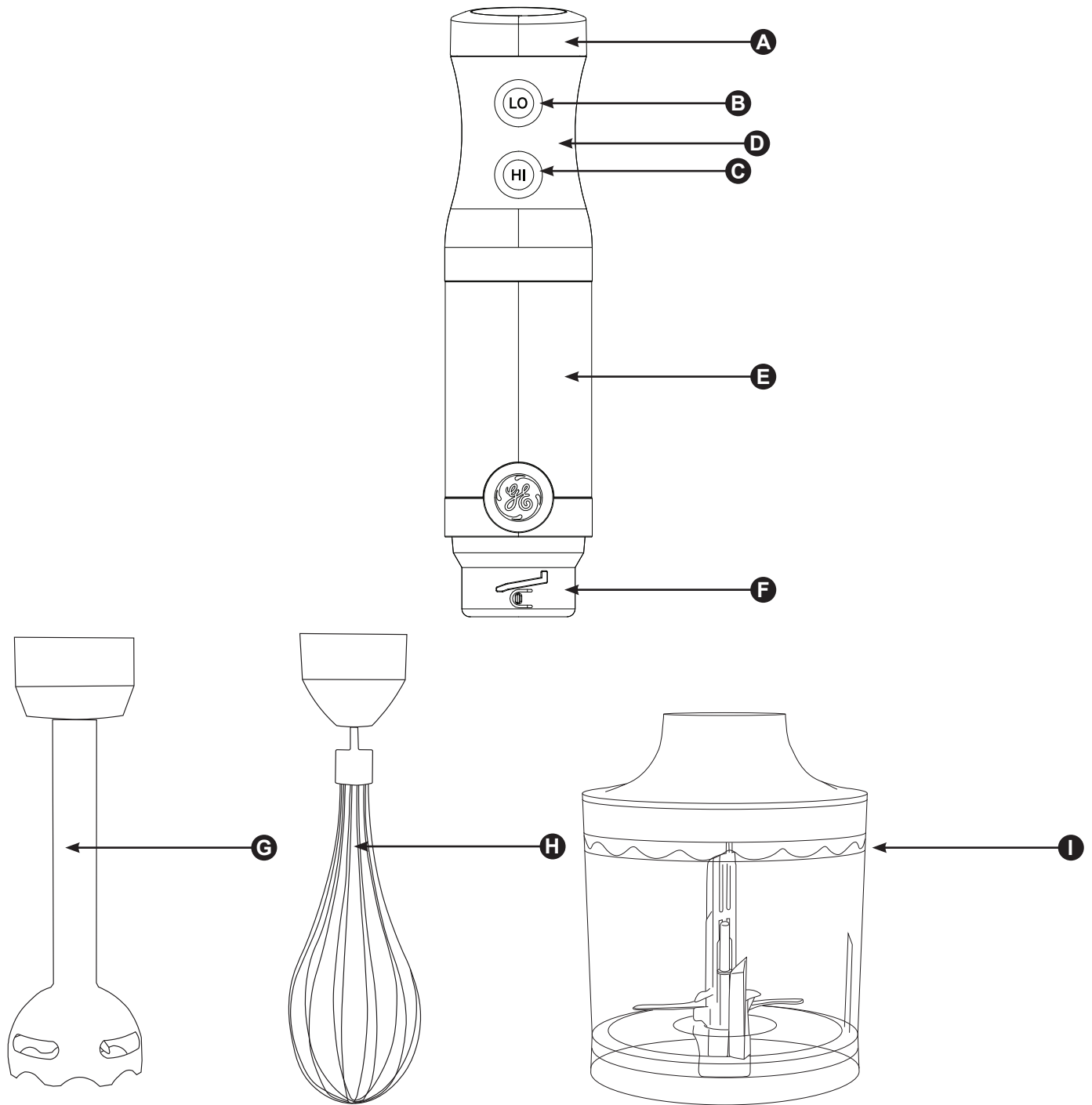
NOTICE: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way.

⚠ WARNING RISK OF PERSONAL INJURY

HOLD THE BLADE ASSEMBLY BY THE PLASTIC STEM ONLY. DO NOT TOUCH THE RAZOR-SHARP BLADES.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Parts



- A** Top Wrap (Cord Neck located on back side)
- B** Low Button
- C** High Button
- D** Handle Grip
- E** Main Body

- F** Base (Attachments connect here)
- G** Wand
- H** Whisk
- I** Chopper

ACCESSORY GUIDE

Main Body (E): G8H0AASSPSS & G8H1AASSPSS

Wand (G): G8H0AASSPSS & G8H1AASSPSS

Whisk (H): G8H1AASSPSS only

Chopper (I): G8H1AASSPSS only

Getting Started

Before First Use

⚠ WARNING RISK OF PERSONAL INJURY

The blending blade is extremely sharp. Use caution when removing and unpacking.

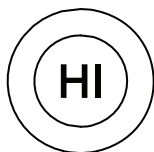
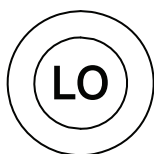
Before using the blender for the first time, we recommend that you wipe the motor body with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust. Dry it thoroughly with a soft absorbent cloth. **HANDLE CAREFULLY**; wash blade assembly, mixing container and detachable shaft by hand or in the dishwasher. Dry thoroughly before use. Read all instructions completely for detailed operating procedures.

3. Motor Body Housing
4. Detachable Shaft: Twisting and sliding off from the motor housing will detach the shaft for easy cleaning.
5. Blending Attachment with Stainless Steel Blade and Blade Guard: This attachment easily twists into the motor body housing. The permanently mounted stainless blade is partially covered by a stainless housing that keeps splashing to a minimum.
6. Whisk Attachment: Whisk attachment twists into the motor body housing. This attachment is great for whipping cream, egg whites and other delectable treats.
7. Chopper/Grinder Attachment: Chop, mince and grind. Chopper/Grinder attaches to the blender motor body in place of the blender shaft or whisk attachment.

Features and Benefits

1. Speed Buttons: Press and hold down the preferred speed. Once the button is released, blending will stop.
2. Comfort Handle: The handle allows you to control the hand blender with ease.

Controls



High and Low Buttons

Speed Buttons: Press and hold down the preferred speed. Once the button is released, blending will stop.

Functions

Assembly of Attachments

Blending Attachment:

1. Align the motor body with the blending attachment, then slide the pieces together. Twist the motor body clockwise and feel the pieces click together.

Chopper/Grinder Attachment:

1. Put the prep bowl on a flat, dry, stable surface.
2. The metal blade assembly shaft is attached to the bottom of the prep bowl. If not already in place, slide the blade assembly over the top of the metal blade assembly shaft.

⚠ WARNING HOLD THE BLADE ASSEMBLY BY THE PLASTIC STEM ONLY. DO NOT TOUCH THE RAZOR-SHARP BLADES.

3. The chopper cover can only sit into the prep bowl. It cannot be rotated.
4. Connect the motor body to the top of the chopper/grinder attachment cover.
5. Plug the power cord into an electrical outlet.
6. Put one hand on the cover of the chopper/grinder attachment, while gripping the handle with the other. Press the High or Low button with your fingers to start the motor and run the chopper/grinder. To turn the unit off, remove your fingers from the selected button.
7. **WHEN THE BLADE STOPS MOVING**, unplug the Hand Blender, remove the motor body from the chopper/grinder cover, and remove the cover from the prep bowl.

Whisk attachment:

Align the motor body with the blending attachment, then slide the pieces together. Twist the motor body clockwise and feel the pieces click together.

Operation

Blending & mixing:

The specially designed blade is for mixing and stirring all kinds of foods, including salad dressings, powdered drink products, and sauces. It is ideal for combining dry ingredients, and can be used to emulsify mayonnaise, too. This blade mixes and stirs while adding only a minimum of air to your mixture. A gentle up-and-down motion is all you need to make the most flavorful, full-bodied liquid recipes. Be careful never to remove the blender from the liquid while in operation to avoid splatters.

1. Insert the blending attachment into the motor body.
2. Plug electrical cord into an electrical wall socket.
3. Insert blending shaft into mixture to be blended.
4. Press and hold the On/Off button. The hand blender will continue to run as long as the switch is pressed in. To turn hand blender OFF, release the On/Off button and the motor will stop.
5. Do not hold the button On for longer than 50 seconds at a time.
6. Unplug immediately after use.

NOTE: When using blender in a saucepan, remove pan from stove.

Whisking:

1. Insert the whisk attachment into the motor body.
2. Plug electrical cord into an electrical wall socket.
3. Insert the whisk into mixture to be blended.
4. Press and hold the desired speed button. When done whisking, release the speed button.
5. Unplug immediately after use.

Chopping and Grinding Processing Food:

1. Put the prep bowl firmly on a flat sturdy surface like a countertop.
2. Put food into the prep bowl. Be sure the food is cut into small pieces, and the bowl is not overloaded.
3. Put the chopper/grinder cover on top of the prep bowl. Be sure the cover is properly seated.
4. Press the ON/OFF button.

NOTE: Due to the powerful motor provided with this unit, it is recommended using one hand to support the chopper/grinder during operation.

6. When you have finished processing the food, stop the machine by taking your fingers off the ON/OFF button.
7. **WHEN THE BLADE STOPS MOVING**, remove the blender motor body from the chopper/grinder cover, and remove the cover from the chopper/grinder.
8. Unplug the unit.
9. Carefully remove the blade assembly, holding it by the gripping the plastic stem. **NEVER TOUCH THE BLADE ITSELF.**
10. Remove food with the spatula. Note: Do not operate the Chopper/Grinder attachment without food in the prep bowl.

Care and Cleaning

Cleaning and Maintenance

Always clean the motor body and blending shaft thoroughly after using. Remove the blending shaft from the motor body. Clean the motor body only with a sponge or damp cloth. Do not use abrasive cleaners which could scratch the surface. To clean the blending shaft, wash by hand in hot water using mild detergent. Be mindful of the permanently mounted razor-sharp edges.

⚠ CAUTION FOR YOUR SAFETY

NEVER immerse the motor body in water or other liquids.

When the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or is not operating properly, contact the manufacturer at the website listed in the Contact Us section for information on examination, repair, or adjustment. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Chopper/Grinder Attachment

To simplify cleaning, rinse the prep bowl, cover, and blade immediately after use, so that food won't dry onto them. Wash blade ring, plastic sheath, and prep bowl in warm soapy water. Rinse and dry. Wipe the underside of the chopper/grinder cover with a sponge or damp cloth to remove any food. Do not submerge the cover in water or put in the dishwasher. Wash the blade carefully. Avoid leaving it in soapy water where it could disappear from sight. If you have a dishwasher, you can wash the prep bowl blade assembly on the upper shelf. Insert the prep bowl upside down. Put the blade in the cutlery basket. Unload the dishwasher carefully to avoid contact with the sharp blade. Wipe the motor body and top of the cover with a damp sponge or cloth. Dry it immediately. Never submerge the motor body or the cover in water or other liquid. The chopper/grinder attachment is intended for HOUSEHOLD USE ONLY. Any service, other than cleaning and normal user maintenance, should be performed by an authorized Service Representative.

Whisk attachment

To clean your whisk attachment, simply release the attachment from the motor body housing. Once the whisk is removed, detach the metal whisk from the gearbox by pulling pieces apart. To clean the gearbox, simply wipe with a damp cloth. To clean the metal whisk, wash with warm, soapy water or in the dishwasher. Do not submerge the gearbox in water or any other liquid.

Tips and Hints

1. Liquid should come within an inch of where the shaft attaches to the motor housing.
2. Some spices may scratch the chopper/grinder attachment.
3. When using with a nonstick cooking surface, be careful not to scratch the coating with the hand blender.
4. Do not immerse motor body housing, chopper/grinder cover, or whisk gearbox in water or any other liquid.
5. Cut most solid foods into ½-inch cubes for easy blending. Suggestion: use chopper/grinder for chopping and grinding solid foods.
6. Pour liquid ingredients into the mixing container first, unless recipe instructs otherwise.
7. To avoid splashing, don't turn the hand blender on until the blade is beneath the surface of the mixture and do not pull the hand blender out of the mixture while blender is running.
8. Do not let hand blender stand in a hot pot on stove while not in use.
9. Do not put fruit pits, bones, or other hard material into the blending mixture, as these are liable to damage the blades.
10. Do not fill mixing containers too full. The level of mixture will rise when blending, and can overflow.
11. Adding liquids that are warm, not cold, facilitates blending solids with liquids.
12. For recipes calling for ice, use crushed ice (not whole cubes) for best results.
13. Using a gentle up-and-down motion is the best way to blend and incorporate ingredients uniformly.
14. To avoid spatter, turn the hand blender off and let the blade stop completely before lifting the unit out of the mixture you are processing.
15. To whip air into a mixture, always hold the blade just under the surface.
16. To make a soup creamy in texture, use the hand blender to purée the soup solids to the desired consistency using a gentle up-and-down motion right in the saucepan. You can quickly change your soup into a thick and creamy blend.
17. If you are making a dip or spread, it is not necessary to process completely into a smooth purée; leave some texture for interest.
18. When making compound butters, remove the butter from the refrigerator and let it come to room temperature before blending in the ingredients.

GE Appliances Limited Warranty

GEAppliances.com

Please have your serial number and your model number available when calling for service. Call 1.800.GE.CARES for service questions.

For the Period of:	GE Appliances Covers
One Year From the date of the original purchase	If the immersion blender 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

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.

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.

LIMITED 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**.

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, Mabe Canada Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3

GEAppliances.ca/en/contact-us



MÉLANGEUR À MAIN

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	... 3
PIÈCES INCLUSES	 4
COMMENT DÉMARRER	 5
COMMANDES	 5
FONCTIONS	 6
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	.. 7
CONSEILS ET ASTUCES	 8
GARANTIE LIMITÉE	 9
SOUTIEN AU CONSOMMATEUR	10

MANUEL D'UTILISATION

G8H0AASSPSS/ G8H1AASSPSS

**ENGLISH/FRANÇAIS/
ESPAÑOL**

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.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

L'utilisation d'appareils électriques exige d'observer des précautions élémentaires, dont les suivantes :

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES :

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé en place avant d'utiliser l'appareil.
3. Usage domestique uniquement.
4. Afin de vous protéger contre les chocs électriques, ne mettez pas le bloc-moteur et le cordon ou la fiche électriques de ce mélangeur à main dans l'eau ou un autre liquide. L'arbre détachable de cet appareil a été conçu pour une immersion dans l'eau ou d'autres liquides. N'immergez jamais une autre partie de cet appareil. Si le mélangeur à main tombe dans le liquide, retirez-le immédiatement. Ne prenez pas l'appareil dans le liquide sans l'avoir d'abord débranché.
5. Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil et il faut user de prudence s'ils se trouvent à proximité en cours d'utilisation.
6. Mettez l'appareil hors tension (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.
7. Évitez de toucher aux pièces mobiles.
8. N'utilisez pas l'appareil s'il a été échappé, s'il est défectueux ou endommagé d'une manière quelconque, ou encore si le cordon ou la fiche sont endommagés. Contactez le fabricant via le site Web inscrit dans la section Communiquez avec nous pour des renseignements sur l'inspection, la réparation ou le réglage.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par GE Appliances peut causer un incendie, un choc électrique, un risque de blessure ou le bris de votre mélangeur à main.
10. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à des fins différentes de celles prévues.
11. Ne laissez aucun cordon pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir.
12. Ne laissez pas le cordon toucher une surface chaude, y compris le dessus d'une cuisinière ou d'un poêle.
13. Lorsque vous mélangez des liquides, en particulier s'ils sont chauds, utilisez un contenant haut, ou procédez par petites quantités à la fois afin de réduire les déversements, les éclaboussures et la possibilité de blessure par échaudure.
14. Les lames sont COUPANTES. Manipulez-les avec prudence lors du déballage, du retrait, de l'insertion ou du nettoyage. Faites preuve de la même prudence lors du retrait ou de l'insertion de la lame de coupe du hachoir.
15. Vérifiez la présence de corps étrangers sur le hachoir avant de l'utiliser.
16. Pendant le fonctionnement, gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart des accessoires et de tout contenant de mélange afin de prévenir le risque de blessures graves et/ou de dommages à l'appareil. Une spatule peut être utilisée mais seulement lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement.
17. Retirez l'arbre détachable du mélangeur avant de laver les lames ou l'arbre.
18. Assurez-vous que l'appareil est éteint (OFF), que le moteur a complètement cessé de tourner et que l'appareil est débranché de la prise avant d'insérer ou de retirer un accessoire, et avant le nettoyage.
19. La puissance maximale de 500 W est basée sur le hachoir d'aliments pour bébé qui est le plus gourmand en puissance.
20. Ne traitez jamais de la GLACE ni d'autres aliments durs tels que grains de café, riz, aliments congelés, épices, céréales ou barres de chocolat dans le bol à hacher puisque cela pourrait endommager les lames.
21. Ne mélangez jamais des substances sèches, épaisses ou lourdes durant plus de 15 secondes. Arrêtez le fonctionnement et brassez les ingrédients avant de continuer. Laissez le moteur reposer durant 1 minute entre chaque utilisation.
22. N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou d'autres liquides.

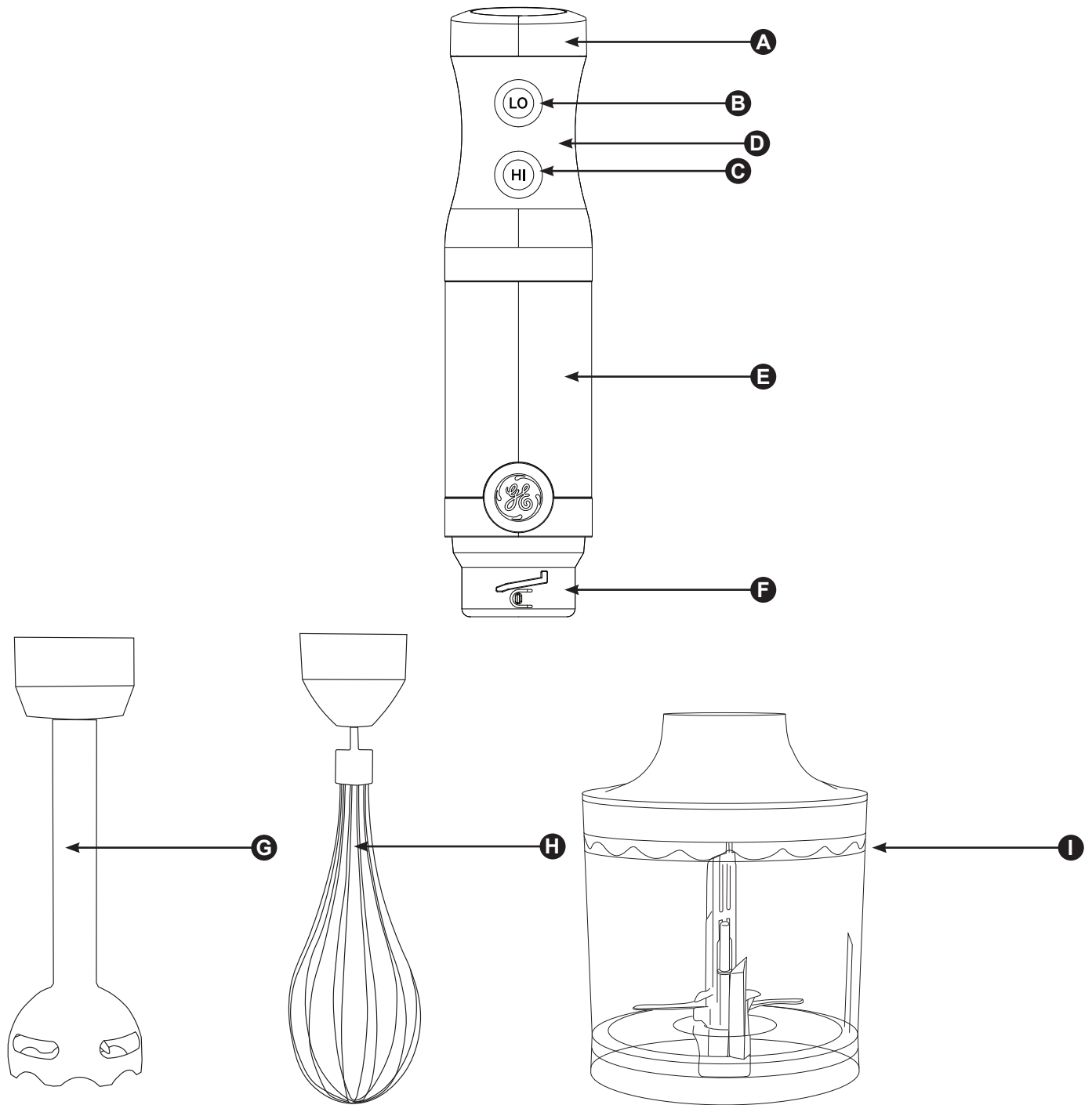
AVIS : Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de réduire les risques d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'introduire dans une prise polarisée dans un sens seulement. Placez la fiche dans l'autre sens si elle refuse de s'introduire à fond dans la prise. S'il vous est toujours impossible d'insérer la fiche, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de contourner cette consigne de sécurité ni de modifier la fiche d'une façon quelconque.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BLESSURE

TENEZ L'ASSEMBLAGE DE LAME PAR LA TIGE EN PLASTIQUE SEULEMENT. NE TOUCHEZ PAS AUX LAMES COUPANTES COMME UN RASOIR.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



- A** Enroulement dans le haut (col du cordon situé sur la face arrière)
- B** Bouton de basse vitesse
- C** Bouton de haute vitesse
- D** Poignée

- E** Bloc-moteur
- F** Base (accessoires s'attachent ici)
- G** Pied mélangeur
- H** Fouet
- I** Hachoir

GUIDE DES ACCESSOIRES

Bloc-moteur (E) : G8H0AASSPSS et G8H1AASSPSS

Pied mélangeur (G) : G8H0AASSPSS et G8H1AASSPSS

Fouet (H) : G8H1AASSPSS seulement

Hachoir (I) : G8H1AASSPSS seulement

Comment démarrer

Avant la première utilisation

⚠ AVERTISSEMENT RISQUE DE BLESSURE

La lame de mélange est extrêmement coupante. Utilisez de prudence lors du retrait et du déballage.

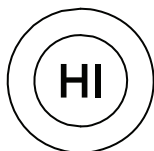
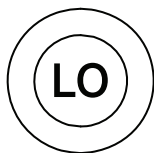
Avant d'utiliser le mélangeur pour la première fois, nous recommandons d'essuyer le bloc-moteur à l'aide d'un linge propre et humide afin d'enlever toute saleté ou poussière. Séchez-le à fond avec un linge doux absorbant. **MANIPULEZ AVEC SOIN** : lavez l'assemblage de lame, le contenant à mélanger et l'arbre détachable à la main ou au lave-vaisselle. Séchez à fond avant l'utilisation. Lisez les instructions en entier pour connaître le mode de fonctionnement en détail.

3. Boîtier de moteur
4. Arbre détachable : L'arbre se détache du boîtier du moteur par un mouvement de pivotement et de glissement pour faciliter son nettoyage.
5. Pied mélangeur à lames en acier inoxydable et protecteur de lame : Cet accessoire s'attache facilement dans le boîtier de moteur. La lame en acier inoxydable montée en permanence est partiellement recouverte par un logement en acier inoxydable qui réduit les éclaboussures au minimum.
6. Fouet : Le fouet s'attache en pivotant dans le boîtier de moteur. Cet accessoire est parfait pour la crème fouettée, les blancs d'œufs et d'autres gâteries délicieuses.
7. Hachoir-broyeur : Coupe, hache et broie. Le hachoir-broyeur s'attache au bloc-moteur pour remplacer le pied mélangeur ou le fouet.

Caractéristiques et avantages

1. Boutons de vitesse : Maintenez enfoncé le bouton de la vitesse choisie. Le mélange s'arrête dès le bouton relâché.
2. Poignée confortable : La poignée vous permet de contrôler le mélangeur avec aisance.

Commandes



Boutons de haute et basse vitesses

Boutons de vitesse : Maintenez enfoncé le bouton de la vitesse choisie. Le mélange s'arrête dès le bouton relâché.

Fonctions

Fixation des accessoires

Pied mélangeur:

1. Alignez le bloc-moteur sur le pied mélangeur, puis glissez les parties ensemble. Tournez le bloc-moteur dans le sens des aiguilles jusqu'à sentir les parties s'enclencher ensemble.

Hachoir-broyeur :

1. Placez le bol du hachoir sur une surface plane, sèche et stable.
2. L'assemblage de lame est fixé dans le bas du bol du hachoir. Si l'assemblage de lame n'y est pas déjà, glissez-le sur l'arbre de l'assemblage de lame.

⚠ AVERTISSEMENT TENEZ L'ASSEMBLAGE DE LAME PAR LA TIGE EN PLASTIQUE SEULEMENT. NE TOUCHEZ PAS AUX LAMES COUPANTES COMME UN RASOIR.

3. Le couvercle se place seulement dans le bol du hachoir. On ne peut pas le faire pivoter.
4. Connectez le bloc-moteur sur le dessus du couvercle du hachoir-broyeur.
5. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique.
6. Placez une main sur le couvercle du hachoir-broyeur tout en agrippant la poignée de l'autre main. Pressez le bouton de haute (High) ou de basse (Low) vitesse avec vos doigts pour démarrer le moteur et faire tourner le hachoir-broyeur. Pour arrêter l'appareil, retirez vos doigts du bouton choisi.
7. LORSQUE LA LAME CESSE DE TOURNER, débranchez le mélangeur à main, retirez le bloc-moteur du couvercle du hachoir-broyeur, et retirez le couvercle du bol.

Fouet :

Alignez le bloc-moteur sur le pied mélangeur, puis glissez les parties ensemble. Tournez le bloc-moteur dans le sens des aiguilles jusqu'à sentir les parties s'enclencher ensemble.

Fonctionnement

Brasser et mélanger

La lame spécialement conçue sert à mélanger et brasser toutes sortes d'aliments, y compris des breuvages en poudre et des sauces pour salade et en tout genre. Elle est idéale pour combiner des ingrédients secs et on peut aussi l'utiliser pour émulsionner la mayonnaise. Cette lame mélange et brasse tout en ajoutant un minimum d'air à votre préparation. Un léger mouvement de haut en bas est tout ce dont vous avez besoin pour préparer les recettes liquides et consistantes les plus savoureuses. Prenez soin de ne jamais retirer le mélangeur du liquide en cours de fonctionnement afin d'éviter les éclaboussures.

1. Insérez le pied mélangeur dans le bloc-moteur.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique.
3. Plongez le pied mélangeur dans la préparation à mélanger.
4. Maintenez le bouton marche-arrêt (On/Off) enfoncé. Le mélangeur à main continuera de fonctionner aussi longtemps que le bouton est enfoncé. Pour arrêter le mélangeur, relâchez le bouton On/Off et le moteur cessera de tourner.

5. Ne maintenez pas le bouton enfoncé durant plus de 50 secondes à la fois.

6. Débranchez immédiatement après l'utilisation.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez le mélangeur dans une casserole, retirez celle-ci de la cuisinière.

Fouettage :

1. Insérez le fouet dans le bloc-moteur.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique.
3. Plongez le fouet dans la préparation à mélanger.
4. Maintenez enfoncé le bouton de vitesse choisi. Une fois le fouettage terminé, relâchez le boutons de vitesse.
5. Débranchez immédiatement après l'utilisation.

Hachage et broyage des aliments transformés :

1. Placez le bol du hachoir sur une surface solide et plane tel un comptoir.
 2. Placez l'aliment dans le bol. Assurez-vous de couper l'aliment en petits morceaux, sans surcharger le bol.
 3. Placez le couvercle du hachoir-broyeur sur le dessus du bol. Assurez-vous que le couvercle est correctement assis.
 4. Pressez le bouton marche-arrêt (ON/OFF).
- REMARQUE : Étant donné la puissance du moteur qui équipe cet appareil, nous recommandons d'utiliser une main pour supporter le hachoir-broyeur pendant le fonctionnement.
6. Lorsque vous avez terminé de traiter l'aliment, arrêtez l'appareil en retirant vos doigts du bouton marche-arrêt (ON/OFF).
 7. LORSQUE LA LAME CESSE DE TOURNER, retirez le mélangeur à main, retirez le bloc-moteur du couvercle du hachoir-broyeur, et retirez le couvercle du bol.
 8. Débranchez l'unité.

9. Retirez avec soin l'assemblage de lame en le tenant par la tige en plastique. NE TOUCHEZ JAMAIS À LA LAME COMME TELLE.

10. Retirez la préparation avec la spatule. Remarque : Ne faites pas fonctionner le hachoir-broyeur sans nourriture à l'intérieur de son bol.

Entretien et nettoyage

Nettoyage et entretien

Nettoyez toujours le bloc-moteur et l'arbre du mélangeur à fond avant l'utilisation. Retirez l'arbre du mélangeur du bloc-moteur. Nettoyez le bloc-moteur seulement avec une éponge ou un linge humide. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs car ils peuvent rayer la surface. Pour nettoyer l'arbre du mélangeur, lavez-le à la main avec une solution d'eau chaude et de détergent doux. Ayez toujours à l'esprit les arêtes coupantes des lames montées en permanence.

⚠ ATTENTION POUR VOTRE SÉCURITÉ

N'immergez JAMAIS le bloc-moteur dans l'eau ou d'autres liquides.

Si l'appareil ne fonctionne pas bien, s'il a été échappé ou endommagé de quelque manière, contactez le fabricant via le site Web inscrit dans la section Communiquez avec nous pour des renseignements sur l'inspection, la réparation ou le réglage. Toute réparation doit être effectuée par un technicien en réparation autorisé.

Hachoir-broyeur

Pour simplifier le nettoyage, rincez le bol du hachoir, le couvercle et la lame immédiatement après l'utilisation afin d'éviter les aliments de sécher sur ceux-ci. Lavez la bague de lame, la gaine en plastique et le bol dans une solution d'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez. Essuyez le dessous du couvercle du hachoir-broyeur à l'aide d'une éponge ou d'un linge humide pour retirer tout reste d'aliment. N'immergez pas le couvercle dans l'eau et ne le lavez pas au lave-vaisselle. Lavez la lame avec prudence. Évitez de la laisser dans l'eau savonneuse où elle pourrait passer inaperçue. Si vous avez un lave-vaisselle, vous pouvez laver l'assemblage de lame du bol du hachoir sur le panier supérieur. Placez-y le bol à l'envers. Placez la lame dans le panier à ustensiles. Déchargez le lave-vaisselle avec précaution pour éviter de toucher à la lame coupante. Essuyez le bloc-moteur et le dessus du couvercle à l'aide d'une éponge ou linge humides. Séchez immédiatement. N'immergez jamais le bloc-moteur ou le couvercle dans l'eau ou d'autres liquides. Le hachoir-broyeur est destiné à une UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT. Toute réparation ou maintenance spécialisée, autre que le nettoyage et l'entretien normal de l'utilisateur, doivent être effectuées par un technicien en réparation autorisé.

Fouet

Pour nettoyer le fouet, détachez-le simplement du boîtier du bloc-moteur. Une fois le fouet détaché, retirez les brins métalliques de la boîte d'engrenages en tirant sur les parties pour les séparer. Pour nettoyer la boîte d'engrenages, essuyez simplement avec un linge humide. Pour nettoyer les brins métalliques, lavez-les dans une solution d'eau savonneuse tiède ou au lave-vaisselle. N'immergez pas la boîte d'engrenages dans l'eau ou d'autres liquides.

Conseils et astuces

1. Le liquide doit venir sous 2,5 cm (1 po) de l'endroit où l'arbre s'attache au boîtier du moteur.
2. Certaines épices peuvent rayer le hachoir-broyeur.
3. Si vous utilisez une surface de cuisson antiadhésive, veillez à ne pas rayer le revêtement avec le mélangeur à main.
4. N'immergez pas le boîtier du bloc-moteur, le couvercle du hachoir-broyeur ou la boîte d'engrenages du fouet dans l'eau ou d'autres liquides.
5. Coupez la plupart des aliments solides en cube de 1,3 cm (0,5 po) pour faciliter le mélange. Suggestion : Utilisez le hachoir-broyeur pour hacher et broyer les aliments solides.
6. Versez d'abord les ingrédients liquides dans le contenant de mélange, sauf si la recette le suggère autrement.
7. Pour éviter les éclaboussures, ne démarrez pas le mélangeur à main tant que la lame ne se trouve pas sous la surface de la préparation, et ne retirez pas le mélangeur de la préparation pendant qu'il fonctionne.
8. Ne laissez pas le mélangeur dans une casserole chaude sur la cuisinière lorsqu'il n'est pas utilisé.
9. Ne mettez pas de noyaux de fruits, des os ni d'autres aliments durs dans la préparation car ils peuvent endommager les lames.
10. Ne remplissez pas les contenants du mélange excessivement. Le niveau monte lors du mélange et celui-ci peut déborder.
11. L'ajout de liquides tièdes, et non froids, facilite le mélange des solides dans les liquides.
12. Pour les recettes qui demandent de la glace, utilisez de la glace pilée (et non en cubes) pour les meilleurs résultats.
13. Procéder selon un léger mouvement de haut en bas est la meilleure façon de mélanger et d'incorporer les ingrédients uniformément.
14. Pour éviter les éclaboussures, arrêtez le mélangeur à main et laissez la lame s'immobiliser complètement avant de retirer l'appareil de la préparation.
15. Pour ajouter de l'air dans la préparation, tenez toujours la lame juste sous la surface.
16. Pour faire une soupe à la texture crémeuse, utilisez le mélangeur pour réduire les solides de la soupe à la consistance désirée à l'aide d'un léger mouvement de haut en bas dans la casserole. Vous pouvez rapidement changer votre soupe en un mélange épais et crémeux.
17. Si vous faites un trempette ou une tartinade, il n'est pas nécessaire de réduire complètement en purée; laissez de la texture pour l'intérêt.
18. Lorsque vous préparez un beurre composé, retirez le beurre du réfrigérateur et laissez-le à température ambiante avant de le mélanger aux ingrédients.

Garantie limitée de GE Appliances

GEAppliances.com

Veuillez garder les numéros de série et de modèle à portée de la main au moment d'effectuer un appel de service. Composez le 1.800.GE.CARES pour des questions relatives au service.

Durant la période de:	GE Appliances appliquera la garantie suivante
Un (1) an À partir de la date d'achat initial	Si le robot culinaire 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.
- 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.

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.

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, Mabe Canada Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3 GEAppliances.ca/en/contact-us



GE APPLIANCES

BATIDORA DE INMERSIÓN

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD	3
PIEZAS INCLUIDAS	4
PUESTA EN MARCHA	5
CONTROLES	5
FUNCIONES	6
CUIDADO Y LIMPIEZA	7
CONSEJOS Y SUGERENCIAS	8
GARANTÍA LIMITADA	9
SOPORTE AL CONSUMIDOR	10

MANUAL DEL PROPIETARIO

G8H0AASSPSS/ G8H1AASSPSS

ENGLISH/FRANÇAIS/
ESPAÑOL

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.

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

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ ADVERTENCIA

Al usar un artefacto eléctrico, siempre se deberán seguir precauciones básicas de seguridad incluyendo lo siguiente:

MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. Asegúrese de que la cubierta esté asegurada en su lugar antes de operar el electrodoméstico..
3. Solo para uso doméstico.
4. A fin de protegerse contra descargas eléctricas, no coloque el cuerpo del motor, el cable ni el enchufe eléctrico de esta batidora manual en el agua o en otros líquidos. La varilla desmontable de la batidora fue diseñada para la inmersión en agua u otros líquidos. Nunca sumerja cualquier otra parte de esta unidad. Si la batidora manual cae en el líquido, retire la misma de inmediato. No coloque la mano en el líquido sin antes haber desenchufado la unidad.
5. Este electrodoméstico no deberá ser usado por niños y se deberá tener cuidado cuando se use cerca de ellos.
6. 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, tome el enchufe y presione el mismo hacia afuera del tomacorriente. Nunca empuje desde el cable de corriente.
7. Evite el contacto con las partes de movimiento.
8. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o luego de que el electrodoméstico haya tenido una falla, o se haya caído o dañado de cualquier manera. Comuníquese con el fabricante a través del sitio Web que figura en la sección Contact Us (Comuníquese con Nosotros) para acceder a información sobre pruebas, reparaciones o ajustes.
9. El uso de adhesiones o accesorios que no estén recomendados o vendidos por GE Appliances podrá ocasionar incendios, descargas eléctricas, riesgos de lesiones, o daños sobre su batidora de inmersión.
10. No use este electrodoméstico al aire libre, ni lo use para propósitos diferentes al original.
11. No permita que cualquier cable de corriente cuelgue del extremo de una mesa o mesada.
12. No permita que el cable tenga contacto con superficies calientes, incluyendo partes superiores de cocinas.
13. Al mezclar líquidos, especialmente líquidos calientes, use un envase alto o pequeñas cantidades por vez a fin de reducir derrames, salpicaduras y posibles lesiones por quemaduras.
14. Las cuchillas son FILOSAS. Manipule el electrodoméstico con cuidado al desembalar, retirar, insertar o limpiar el mismo. Tenga el mismo cuidado al retirar o insertar la cuchilla de corte del accesorio de la picadora.
15. Controle que no haya objetos extraños en la picadora antes de su uso.
16. Durante el funcionamiento mantenga las manos, cabello, vestimenta y espátulas u otros utensilios alejados de los accesorios y cualquier envase para realizar mezclas, a fin de evitar la posibilidad de lesiones graves sobre personas y/o daños sobre el electrodoméstico. Se podrá usar una espátula, pero únicamente cuando la unidad no se encuentre en funcionamiento.
17. Retire la varilla desmontable de la batidora antes de lavar las cuchillas o la varilla.
18. Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado, que el motor se haya detenido completamente, y que el electrodoméstico esté desenchufado del tomacorriente antes de colocar o retirar accesorios, y antes de su limpieza.
19. La máxima calificación de 500W está basada en el accesorio de picado de comida de bebé, el cual produce el máximo nivel de energía.
20. Nunca procese HIELO u otras comidas duras tales como granos de café, arroz, comidas congeladas, especias, cereales o barras de chocolate en el recipiente para picar, ya que se podrán producir daños sobre las cuchillas.
21. Nunca realice mezclas secas, gruesas o duras durante más de 15 segundos. Detenga el funcionamiento y revuelva los ingredientes antes de continuar. Deje que el motor descanse durante 1 minuto entre cada uso.
22. Nunca sumerja el cuerpo del motor en el agua u otros líquidos.

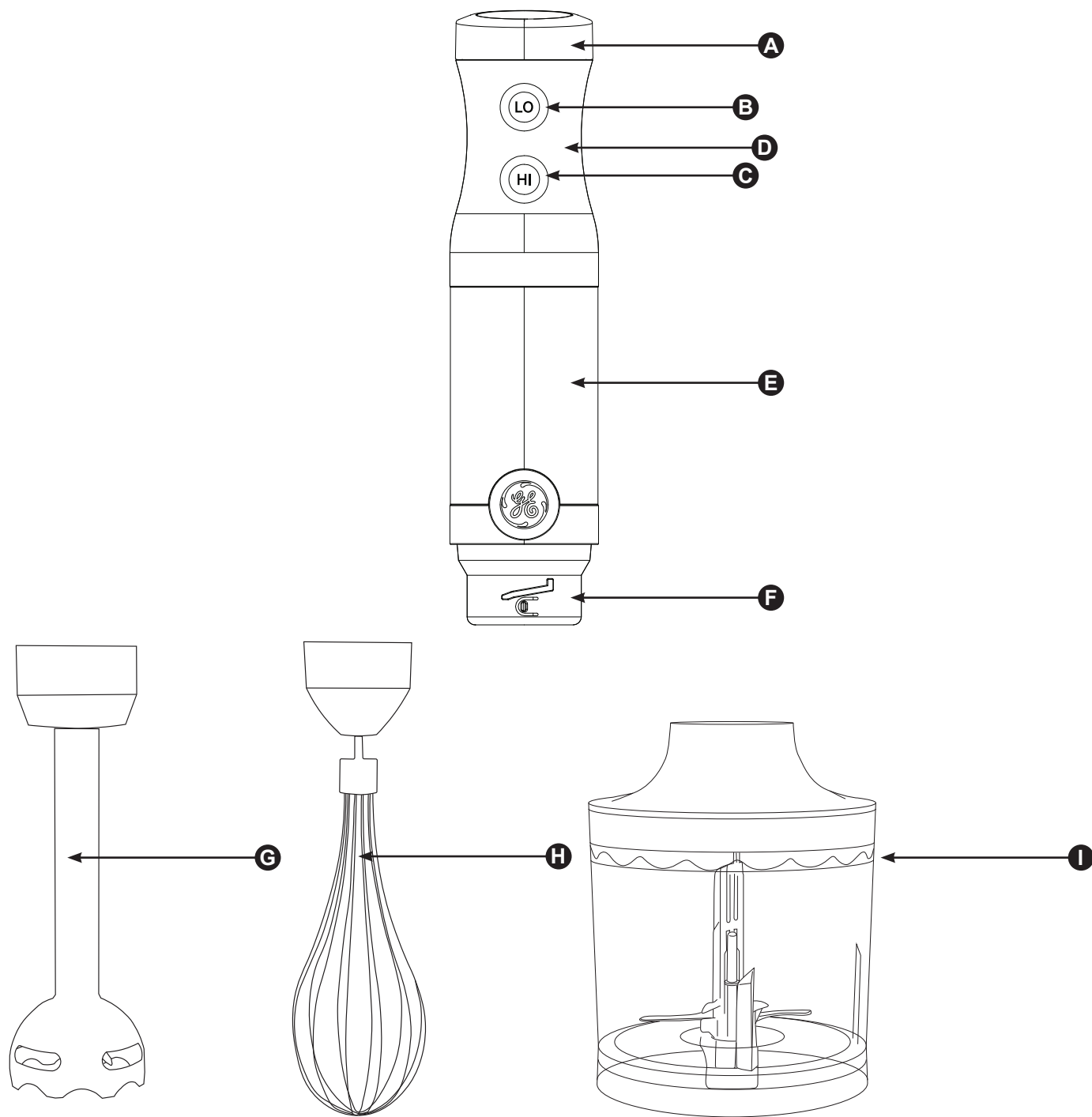
AVISO: Este electrodoméstico cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más grande que la otra). A fin de reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe se puede insertar en un tomacorriente polarizado de una sola forma. Si el enchufe no entra totalmente en el tomacorriente, dé vuelta el mismo. Si aún no es posible insertarlo, comuníquese con un electricista calificado. No intente forzar esta función de seguridad ni de modificar el enchufe de ninguna manera.

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE LESIONES PERSONALES

SOSTENGA EL ENSAMBLE DE LA CLAVIJA DESDE EL EJE PLÁSTICO ÚNICAMENTE. NO TOQUE LAS CUCHILLAS AFILADAS.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



- A** Envoltorio Superior (Cuello del cable ubicado en la parte trasera)
- B** Botón Inferior
- C** Botón Superior
- D** Empuñadura

- E** Cuerpo Principal
- F** Base (los accesorios se conectan aquí)
- G** Varilla Licuadora
- H** Varilla Montaclaras
- I** Picadora

GUÍA DE ACCESORIOS

Cuerpo Principal (E): G8H0AASSPSS y G8H1AASSPSS

Varilla Licuadora (G): G8H0AASSPSS y G8H1AASSPSS

Varilla Montaclaras (H): G8H1AASSPSS únicamente

Picadora (I): G8H1AASSPSS únicamente

Puesta en Marcha

Antes del Primer Uso

⚠ ADVERTENCIA RIESGO DE LESIONES PERSONALES

La cuchilla de la batidora es extremadamente filosa. Tenga cuidado al retirar y guardar la misma.

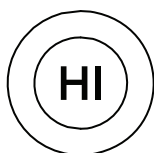
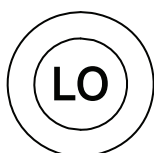
Antes de usar la batidora por primera vez, le recomendamos limpiar el cuerpo del motor con una tela limpia y húmeda, a fin de eliminar cualquier suciedad o polvo. Seque la misma totalmente con una tela suave y absorbente. **MANIPULE CON CUIDADO**; lave la junta de la cuchilla, el envase de mezcla y la varilla desmontable de forma manual o en el lavavajillas. Seque totalmente antes del uso. Para acceder a los procedimientos de funcionamiento de forma detallada, lea todas las instrucciones en su totalidad.

Características y Beneficios

1. Botones de Velocidad: Mantenga presionado el botón de la velocidad elegida. Una vez liberado el botón, la mezcla se detendrá.
2. Manija Cómoda: La manija le permite controlar la batidora manual con facilidad.

3. Carcasa del Cuerpo del Motor
4. Varilla Desmontable: Girar y deslizar hacia afuera la varilla de la carcasa del motor permitirá su desmontaje para una fácil limpieza.
5. Accesorio de la Batidora con Cuchilla de Acero Inoxidable y Protección de la Cuchilla: Este accesorio gira fácilmente dentro de la carcasa del cuerpo del motor. La cuchilla de acero inoxidable montada de forma permanente está parcialmente cubierta por una carcasa inoxidable que lleva el nivel de salpicaduras a un mínimo.
6. Accesorio de Varilla Montaclaras: Este accesorio gira fácilmente dentro de la carcasa del cuerpo del motor. Este accesorio es ideal para batir crema, huevos blancos y otras delicias.
7. Accesorio para Picar/ Moler: Corte, troce y muele. La Picadora/ Moledora se adhiere al cuerpo del motor de la batidora en lugar de la varilla de la batidora o de la varilla montaclaras.

Controles



Botones High (Alta) y Low (Baja).

Botones de Velocidad: Mantenga presionado el botón de la velocidad elegida. Una vez liberado el botón, la mezcla se detendrá.

Funciones

Ensamble de los Accesorios

Accesorio para Batir:

1. Alinee el cuerpo del motor con el accesorio de la batidora, y luego deslice las piezas juntas. Gire el cuerpo del motor en sentido horario hasta escuchar el clic de unión de las piezas.

Accesorio para Picar/ Moler:

1. Coloque el recipiente de preparación sobre una superficie plana, seca y estable.
2. La varilla de ensamble con cuchillas metálicas se adhiere a la parte inferior del recipiente de preparación. Si aún no está en su posición, deslice el ensamble de la cuchilla sobre la parte superior de la varilla de ensamble de la cuchilla metálica.

⚠ ADVERTENCIA SOSTENGA EL ENSAMBLE DE LA CLAVIJA DESDE EL EJE PLÁSTICO ÚNICAMENTE. NO TOQUE LAS CUCHILLAS AFILADAS.

3. La tapa de la picadora sólo se podrá apoyar sobre el recipiente de preparación. No se podrá rotar.
4. Conecte el cuerpo del motor a la parte superior de la tapa del accesorio de la picadora/ moledora.
5. Enchufe el cable eléctrico a un tomacorriente eléctrico.
6. Coloque una mano sobre la tapa del accesorio de la picadora/ moledora, mientras sostiene la manija con la otra. Presione el botón High (Alta) o Low (Baja) con los dedos para activar el motor y use la picadora/ moledora. Para apagar la unidad, retire los dedos del botón seleccionado.
7. CUANDO LA CUCHILLA DETENGA SU MOVIMIENTO, desenchufe la Batidora Manual, retire el cuerpo del motor de la tapa de la picadora/ moledora, y retire la tapa del recipiente de preparación.

Accesorio de la Varilla Montaclaras:

Alinee el cuerpo del motor con el accesorio de la batidora, y luego deslice las piezas juntas. Gire el cuerpo del motor en sentido horario hasta escuchar el clic de unión de las piezas.

Funcionamiento

Batido y mezclado:

La cuchilla especialmente diseñada permite mezclar y revolver todo tipo de comidas, incluyendo aderezos para ensaladas, productos bebibles en polvo, y salsas. Es ideal para combinar ingredientes secos, y se puede usar para emulsionar mayonesa, también. Esta batidora mezcla y revuelve mientras agrega sólo un mínimo de aire a su mezcla. Un leve movimiento hacia arriba y abajo es todo lo que se necesita para hacer las recetas líquidas más sabrosas y con buen cuerpo. Tenga el cuidado de nunca retirar la batidora del líquido mientras esté en funcionamiento, a fin de evitar salpicaduras.

1. Inserte el accesorio de la batidora en el cuerpo del motor.
2. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente de pared.
3. Inserte la varilla de la batidora en la mezcla a batir.

4. Mantenga presionado el botón On /Off (Encender/ Apagar). La batidora manual continuará funcionando mientras el interruptor sea presionado. Para colocar la mezcladora en OFF (Apagado), libere el botón On/Off (Encender/ Apagar) y el motor se detendrá.

5. No mantenga presionado el botón On (Encendido) por más de 50 segundos en cada ocasión.

6. Desenchufe inmediatamente luego del uso.

NOTA: Al insertar la batidora en una cacerola, retire la misma del horno.

Batido con la Varilla Montaclaras:

1. Inserte el adaptador de la varilla montaclaras en el cuerpo del motor.
2. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente de pared.
3. Inserte la varilla montaclaras en los ingredientes a mezclar.
4. Mantenga presionado el botón de velocidad deseado. Una vez realizado el batido, libere el botón de velocidad.
5. Desenchufe inmediatamente luego del uso.

Picado y Molido de Comida Procesada:

1. Coloque el recipiente de preparación de manera firme sobre una superficie plana y resistente tal como una mesada.
 2. Coloque la comida en el recipiente de preparación. Asegúrese de que la comida esté cortada en pequeños trozos, y que el recipiente no quede sobrecargado.
 3. Coloque la tapa de la picadora/ moledora sobre el recipiente de preparación. Asegúrese de que la tapa esté correctamente colocada.
 4. Presione el botón ON/OFF (Encendido/ Apagado).
- NOTA:** Debido al potente motor provisto con esta unidad, se recomienda usar una mano para sostener la picadora/ moledora durante el funcionamiento.
6. Una vez finalizado el procesamiento de la comida, detenga la máquina retirando los dedos del botón ON/OFF (Encendido/ Apagado).
 7. CUANDO LA CUCHILLA DETENGA SU MOVIMIENTO, retire el cuerpo del motor de la batidora de la tapa de la picadora/ moledora, y retire el tapa de la picadora/ moledora.

8. Desenchufe la unidad.
9. Con cuidado retire el ensamble de la cuchilla, sosteniendo el mismo desde el agarre del eje plástico. NUNCA TOQUE LA CUCHILLA.
10. Retire la comida con la espátula. Nota: No use el accesorio de la Picadora/ Moledora sin comida en el recipiente.

Cuidado y Limpieza

Limpieza y Mantenimiento

Siempre limpie el cuerpo del motor y la varilla de la batidora completamente después del uso. Retire la varilla de la batidora del cuerpo del motor. Limpie el cuerpo del motor con una esponja o tela húmeda únicamente. No use limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie. Para limpiar la varilla de la batidora, lave la misma de forma manual usando detergente suave. Esté atento a los extremos filosos montados de forma permanente.

⚠ PRECAUCIÓN PARA SU SEGURIDAD

NUNCA sumerja el cuerpo del motor en el agua u otros líquidos.

Cuando el electrodoméstico presente fallas de funcionamiento o sufra caídas o daños de cualquier forma o no funcione correctamente, comuníquese con el fabricante consultando el sitio Web que figura en la sección Contact Us (Comuníquese con Nosotros), para acceder a información sobre pruebas, reparaciones o ajustes. Cualquier otro trabajo deberá ser realizado por un representante autorizado del servicio técnico.

Accesorio para Picar/ Moler

A fin de simplificar la limpieza, enjuague el recipiente de preparación, la tapa y la cuchilla de forma inmediata luego del uso, de modo que la comida no se seque sobre estos. Lave el anillo de la cuchilla, la vaina plástica y el recipiente de preparación con agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque. Limpie el lado inferior de la tapa de la picadora/ moledora con una esponja o tela húmeda, a fin de eliminar cualquier resto de comida. No sumerja la tapa en agua ni la coloque en el lavavajillas. Lave la cuchilla con cuidado. Evite dejar la misma en agua con jabón donde pueda perderla de vista. Si cuenta con un lavavajillas, podrá lavar el ensamble de la cuchilla del recipiente de preparación en el estante superior. Inserte el recipiente de preparación boca abajo. Coloque la cuchilla en la canasta de cubiertos. Descargue el lavavajillas con cuidado para evitar el contacto con la cuchilla filosa. Limpie el cuerpo del motor y la parte superior de la tapa con una esponja o tela húmeda. Seque de inmediato. Nunca sumerja el cuerpo del motor o la tapa en el agua u otros líquidos. El accesorio de la picadora/ moledora fue diseñado para USO HOGAREÑO ÚNICAMENTE. Cualquier servicio, que no sea la limpieza y el mantenimiento normal por parte del usuario, deberá ser realizado por un Representante Autorizado del Servicio Técnico.

Accesorio de la varilla montaclaras

Para limpiar el accesorio de la varilla montaclaras, simplemente libere el accesorio de la carcasa del cuerpo del motor. Una vez retirada la varilla montaclaras, desmonte la varilla montaclaras metálica del engranaje separando las piezas. Para limpiar el engranaje, simplemente realice la limpieza con una tela húmeda. Para limpiar la varilla montaclaras metálica, lave la misma con agua caliente y jabón o en el lavavajillas. No sumerja el engranaje en agua o en cualquier otro líquido.

Consejos y Sugerencias

1. El líquido deberá llegar hasta una altura de una pulgada desde donde la varilla se adhiere a la carcasa del motor.
2. Algunas especias podrán rayar el accesorio para picar/ moler.
3. Al usar sobre una superficie de cocción no adherente, tenga cuidado de no rayar el revestimiento con la batidora manual.
4. No sumerja la carcasa del cuerpo del motor, la tapa de la picadora/ moledora, o el engranaje de la varilla montaclaras en agua ni en cualquier otro líquido.
5. Corte la mayoría de las comidas sólidas en cubos de ½ pulgada para una mezcla más fácil. Sugerencia: use la picadora/ moledora para picar o moler comidas sólidas.
6. Vierta los ingredientes líquidos en el envase de la mezcla primero, a menos que la receta indique lo contrario.
7. A fin de evitar salpicaduras, no encienda la batidora manual hasta que la cuchilla se encuentre debajo de la superficie de la mezcla, y no retire la batidora manual de la mezcla mientras ésta se encuentre en funcionamiento.
8. No deje la batidora manual apoyada sobre una superficie caliente mientras se encuentre en uso.
9. No coloque carozos de frutas u otros materiales duros en la mezcla de la batidora, ya que es probable que estos dañen las cuchillas.
10. No llene los envases de mezcla en su totalidad. El nivel de mezcla se elevará al realizar el batido y se podrá desbordar.
11. Agregar líquidos calientes, y no fríos, facilitará la mezcla de los sólidos con los líquidos.
12. Para aquellas recetas que requieran hielo, use hielo picado (no cubos de hielo) para obtener mejores resultados.
13. El uso de un movimiento suave hacia arriba y abajo es la mejor manera de mezclar e incorporar los ingredientes de manera uniforme.
14. A fin de evitar salpicaduras, apague la batidora manual y espere hasta que la cuchilla se detenga completamente antes de retirar la unidad de la mezcla que está procesando.
15. Al batir con aire en una mezcla, siempre sostenga la cuchilla justo debajo de la superficie.
16. Para hacer una sopa con textura cremosa, use la batidora manual para convertir en puré los sólidos de la sopa hasta la consistencia deseada usando un leve movimiento hacia arriba y abajo sobre la cacerola. Usted puede convertir rápidamente su sopa en una mezcla espesa y cremosa.
17. En caso de sumergir o expandir con la batidora, no es necesario procesar completamente hasta que quede un puré uniforme; deje cierta textura para que resulte más interesante.
18. Al hacer mantecas combinadas, retire la manteca del refrigerador y deje que alcance la temperatura ambiente antes de realizar la mezcla de ingredientes.

Garantía Limitada de GE Appliances

GEAppliances.com

Cuando llame para solicitar el servicio técnico, tenga los números de serie y modelo disponibles. Para realizar consultas sobre el servicio técnico, comuníquese al 1.800.GE.CARES.

Por el Período de:	GE Appliances Cubrirá
Un Año Desde la fecha de la compra original	Si la procesadora de alimentos 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.
- Reemplazo de las bombillas de luz, si se incluyen.
- 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.

GARANTÍA LIMITADA

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.

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

En Canadá: Director, Consumer Relations, Mabe Canada Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3
GEAppliances.ca/en/contact-us