



Batteur intelligent à détection automatique GE Profile



P8MSASS6TBB / P8MSASS6TOW / P8MSASS6TGW

ENGLISH / FRANÇAIS

49-9000044 Rev. 1 12-22 GEA

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

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

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



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

Table des matières

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

Inscrivez les numéros de modèle et de série ici :

No de modèle _____

No de série _____

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ, SUIVRE, ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT

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

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

LISEZ, SUIVRE, ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LISEZ, SUIVRE, ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

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

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

AVERTISSEMENT



RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

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

MISE AU REBUT ADÉQUATE DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

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

LISEZ, SUIVRE, ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation

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

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


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

Pour usage domestique seulement.

Exigences électriques

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

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

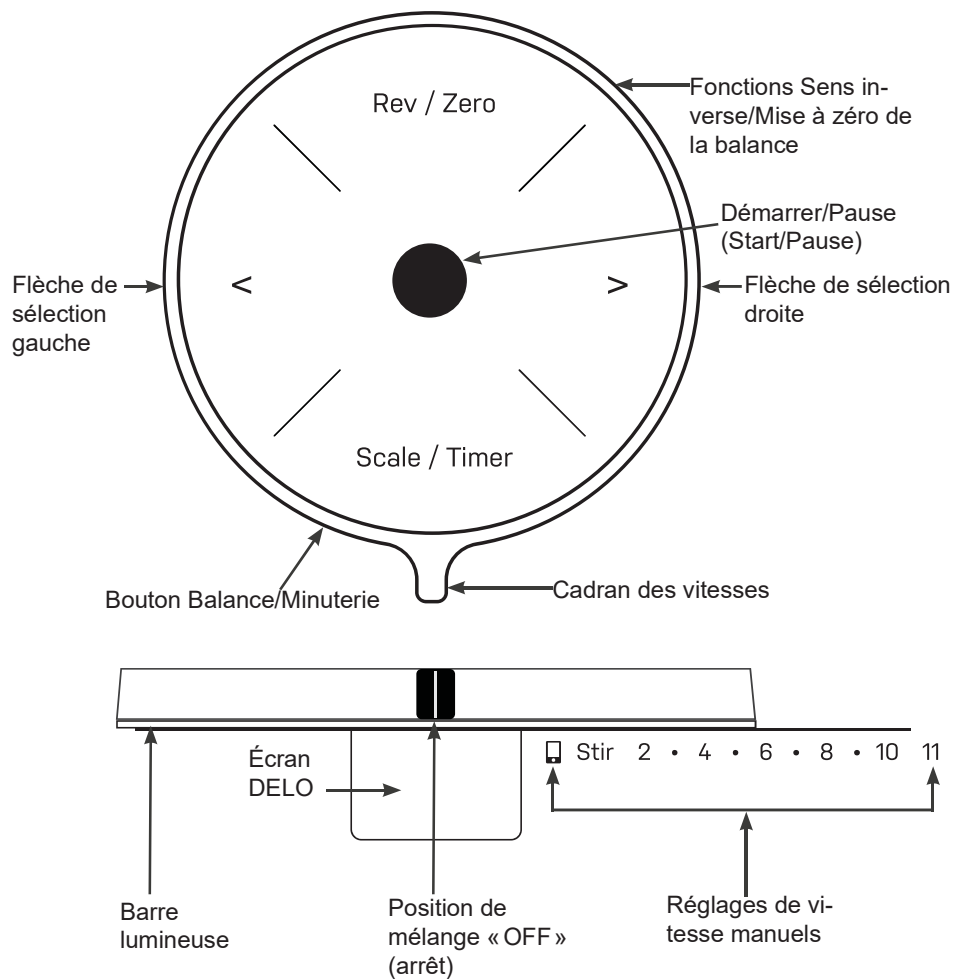
⚠ AVERTISSEMENT

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

Remarques sur le bol mélangeur

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

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

Commande



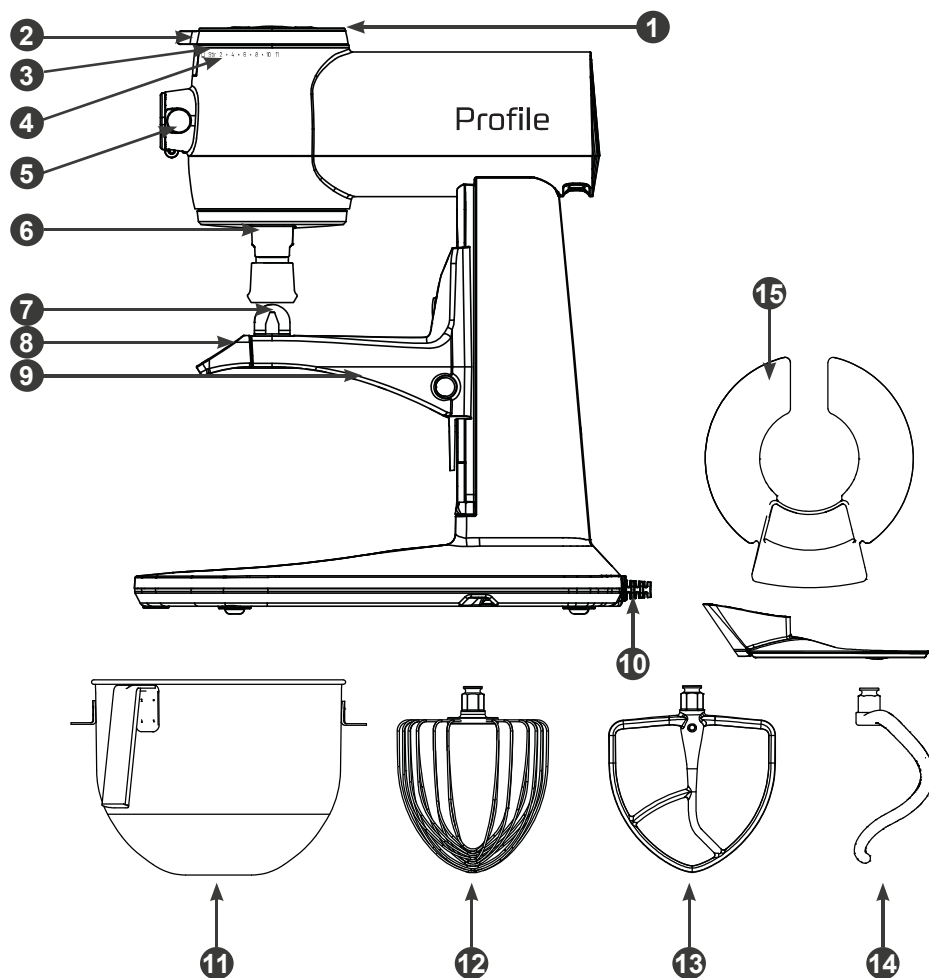
Utilisez le cadran des vitesses pour sélectionner la vitesse désirée.

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

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

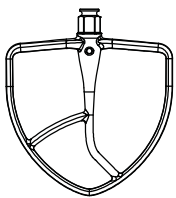

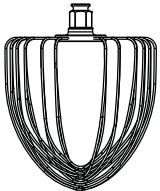
Voyez le tableau des vitesses de mélange à la page 8.

Pièces incluses



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

Tableau des vitesses

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

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

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

Conseils

Pour éviter les éclaboussements, augmentez toujours la vitesse graduellement.

Pâte à frire



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

Fouettage



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

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

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

Pâte à rouler ou pétrir



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

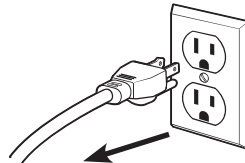
Assurez-vous de vous en tenir à la vitesse recommandée afin de ne pas trop pétrir la pâte.

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

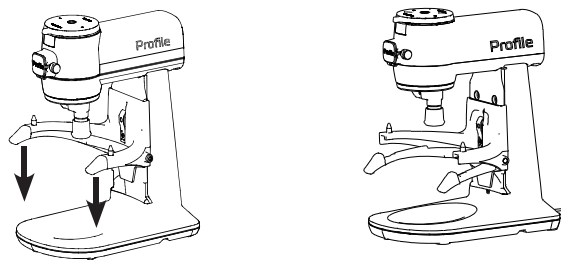
Utilisation de votre batteur sur socle

L'apparence peut varier légèrement.

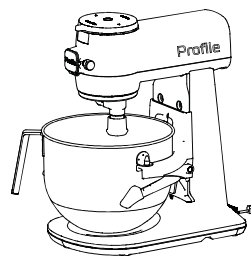
- 1 Assurez-vous que le batteur est débranché et éteint.



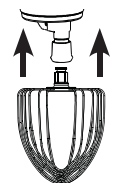
- 2 Appuyez sur les bras de levage du bol pour les abaisser.



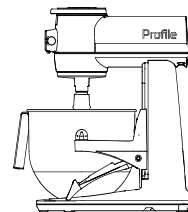
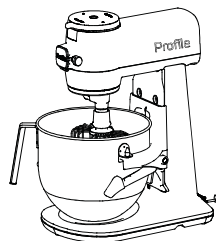
- 3 Placez le bol dans les bras et alignez-le sur les tiges. Repoussez le bol vers le corps du batteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



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



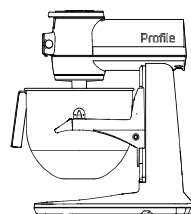
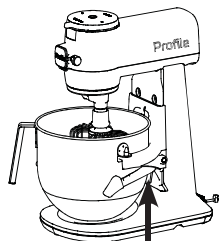
Pousser
vers le haut



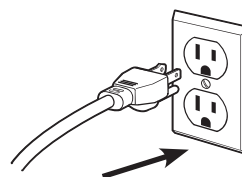
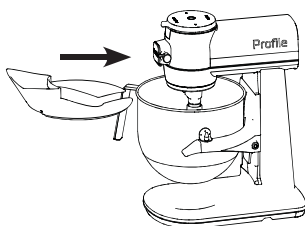
Utilisation de votre batteur sur socle

L'apparence peut varier légèrement.

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

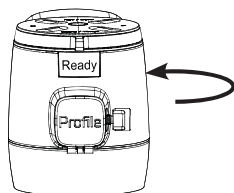


- 6** Glissez le bouclier du bol sur le bol si vous le désirez. **7** Branchez le batteur dans une prise électrique.

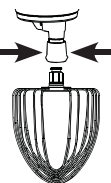


- 8** Utilisez le cadran des vitesses et tournez-le à la vitesse désirée. Lorsque vous avez terminé, remettez-le en position de mélange « OFF » (arrêt) **9** Tirez vers le bas sur la douille à changement rapide pour libérer l'accessoire.

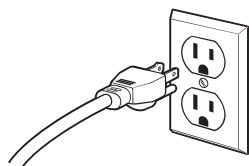
L'image montre le cadran en position de mélange « OFF » (arrêt)



Douille à changement rapide

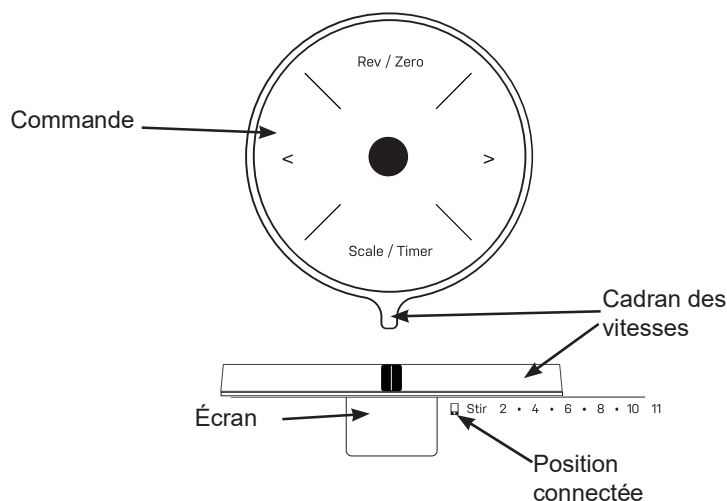


- 10** Débranchez le batteur de la prise.



Utilisation de votre batteur sur socle

Fonctions du batteur sur socle



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

Commande de la vitesse

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

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

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

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

Pause

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

Marche inverse

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

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

Utilisation de votre batteur sur socle

Fonctions du batteur sur socle

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

Balance (Scale)



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

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

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

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

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

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

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

Minuterie (Timer)



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

Appuyez sur le bouton du centre pour démarrer la minuterie.

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

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

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

Arrêt automatique (Auto Shutoff)

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

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

Verrouillage des commandes



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

Faites la même action pour déverrouiller.

Connexion Wi-Fi

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

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

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

Mises à jour over—the-air (OTA)

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

Utilisation de votre batteur sur socle

Fonctions intelligentes

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

Technologie d'autodétection

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

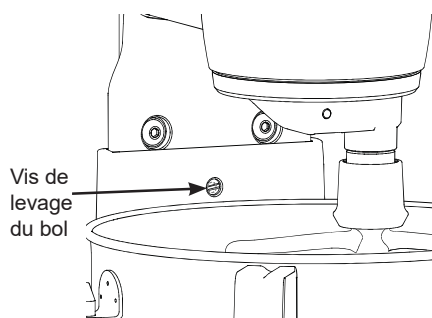
Recettes guidées en mode connecté

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

Utilisez l'application SmartHQ pour accéder aux recettes guidées.

Réglage de la hauteur du bol

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



Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

Débranchez l'appareil avant le nettoyage. .

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

NE trempez PAS les accessoires dans un liquide acide.

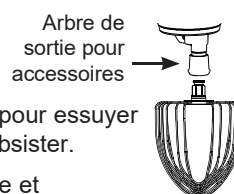
Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie, un choc électrique ou des blessures.

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

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

Conseils pour le nettoyage de la farine sèche :

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



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

Dépannage

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

Garantie limitée

ElectromenagersGE.ca

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

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

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

Ce que GE Appliances ne garantie pas:

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

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

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

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

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

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

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

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

Soporte al Cliente

Service et enregistrement

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

Enregistrez votre électroménager sur electromenagersge.ca/soutien-apres-vente.

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

