



# Hand Blender

MODEL: CHIB50B

1. READ these instructions carefully before installing and operating the appliance. Keep them for further reference.
2. Record in the space below the "SERIAL/MODEL NUMBER" found on the back or bottom of your appliance and retain this information for future reference.

SERIAL NUMBER:

MODEL NUMBER:

DATE OF PURCHASE:

Save and staple your sales receipt to your manual for warranty coverage.

## SAFETY INFORMATION



### DANGER

**DANGER** - Immediate hazards which **WILL** result in severe personal injury or death



### WARNING

**WARNING** - Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death



### CAUTION

**CAUTION** - Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



## WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following.

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE
2. To protect against risk of electric shock, do not put motor end of appliance in water or other liquids.
3. This appliance should not be used by children and care should be taken when used near children.
4. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
5. Keep hands and utensils out of the container while blending to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the unit. A scraper may be used but must be used only when the unit is not running.
6. To disconnect, turn unit off, grasp plug, and pull from wall. Never yank on cord.
7. Avoid contacting 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. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
9. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
12. Keep hands and utensils away from moving blades while processing food to prevent the possibility of personal injury or damage to the unit.
13. Blade is sharp. Handle carefully.
14. Do not operate the unit for more than 1 minute at a time. If the unit is in operation for more than 1 minute, allow 1 minute to elapse before turning on the unit again.
15. Do not twist, kink or wrap the power cord around the appliance as this may cause the insulation to weaken and split, particularly in the location where it enters the unit.

## SAFETY INFORMATION

- Never leave appliance unattended while it is plugged into an outlet.
- Portable - Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## HOUSEHOLD USE ONLY

## ELECTRICAL REQUIREMENTS


### POWER SUPPLY CORD

- A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Extension cords may be used if care is exercised. If it is necessary to use an extension cord, it should be positioned so that it does not drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- The electrical rating of the extension cord must be the same or more than the wattage of the appliance (the wattage is shown on the rating label located on the underside or back of the appliance).
- Avoid pulling or straining the power cord at outlet or appliance connections.

**NOTE:** Neither Commercial Chef nor the dealer can accept any liability for damage to the product or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

### POLARIZED PLUG


- Your appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other).
- To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.
- If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it does not fit, please consult a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

 **WARNING:** Improper use of the power cord may result in electric shock. Consult a qualified electrician if necessary.

### BEFORE YOUR FIRST USE

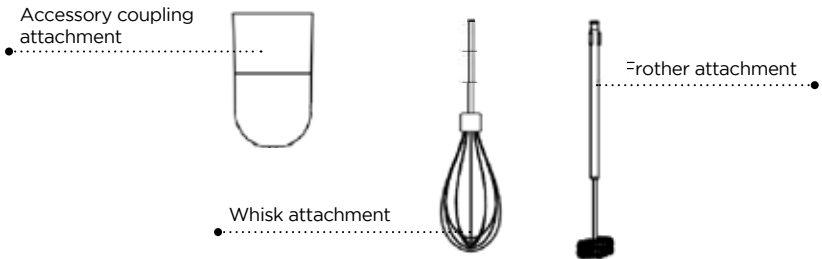
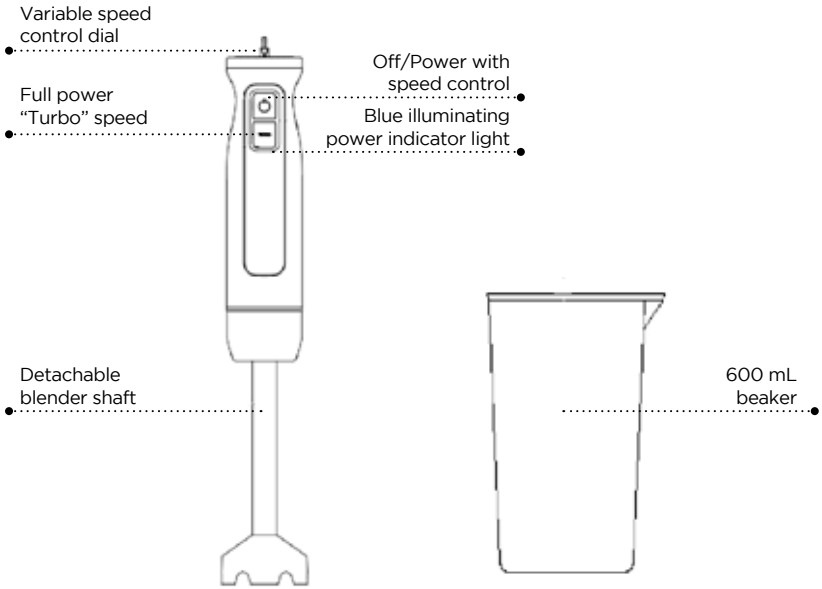
- Carefully unpack the hand blender and remove all packaging materials. You may wipe the exterior of the motor housing with a clean, damp cloth.
- To remove any dust that may have accumulated on the removable parts during packaging, wash the detachable blender shaft and blending beaker with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

**CAUTION:** Blades are sharp, handle carefully.

 **WARNING:** Do not immerse the motor housing, cord or plug in water or any other liquids. Do not use harsh detergents or abrasive cleansers on any part of the hand blender.

# SET UP & USE



## PARTS & FEATURES



RATING: 120V, 60Hz, 500W, AC ONLY

## SET UP & USE

### USING YOUR HAND BLENDER

1. The hand blender blends, mixes and chops fast and easily. Use it to make soups, smoothies, milk shakes, whipped cream, salsa, purees, dietary and baby food.
2. Plug the hand blender into a 120 volt 60 Hz AC-only outlet.
3. Insert the blender shaft into the unit. Turn clockwise to lock it into place.
4. Place ingredients into the beaker. Then, place the blender into the beaker, immersing it into the ingredients, then select the desired speed on the Control Dial and press the Power  button or TURBO button to operate.
5. When you press the Power  button, you can rotate the speed control knob to adjust the speed. Blend the ingredients by moving the unit slowly up and down and in circles to thoroughly combine mixture.

**NOTE:** Always release the buttons to switch off the hand blender before taking it out of the food.

6. Your hand blender comes complete with a handy blending beaker, but can be operated as efficiently in a bowl, pan or other container.
7. When using directly in a saucepan while cooking, remove the pan from the stove first to avoid overheating the blender unit.

### USING THE WHISK

1. The Whisk is intended for whipping cream, eggs and sauces.
2. Insert the whisk into the unit until you hear a 'click'. Attach the coupling unit to the motor unit, and turn clockwise so it clicks into place.
3. Press either the Power button or TURBO to activate the blender. Release the button after approximately 30 seconds to prevent ingredients splashing.

### USING THE MILK FROTHER

1. The Milk Frother is intended for whipping cream, and frothing milk for hot and cold drinks such as cappuccinos, lattes, milkshakes, etc.
2. Insert the frother into the unit until you hear a 'click'. Attach the coupling unit to the motor unit, and turn clockwise so it clicks into place.
3. Press either the Power button or TURBO to activate the blender.

**⚠ WARNING:** To reduce risk of personal injury and/or damage to your hand blender:

- Always inspect attachments before each use.
- Do not use cracked, bent or damaged attachments.

**CAUTION:** Do not use the hand blender for more than 1 minute consecutively. After 1 minute of use, allow the hand blender to rest for a few minutes before continuing to blend.

## SET UP & USE

### HOT BLENDING INSTRUCTIONS

To prevent scalding when mixing or blending hot ingredients, the following precautions must be observed:

1. Use a tall container less than half full or blend small quantities at a time.
2. Insert blade end of the hand blender into the container until it is touching the bottom before starting on low speed.
3. Take care not to lift the blender shaft out of the hot ingredients while operating the hand blender.
4. To use the hand blender in a hot saucepan, be sure to remove the pan from the stove as the hand blender is not designed for use over a heat source.
5. To puree hot foods, a certain amount of liquid is always needed. Add cooking liquid, broth, juice, milk or cream, until the desired consistency is reached.
6. To avoid scalding, do not stand directly over a container of hot ingredients while operating the hand blender.

### HELPFUL HINTS

1. For thorough blending, move blade up and down in mixture until smooth.
2. To achieve best blending results use deep, tall containers.
3. For easy clean-up, unplug hand blender and rinse blending shaft under running water immediately after using.

**CAUTION:** Hand blender is not designed for crushing ice, mixing cookie dough, bread dough or mashed potatoes.

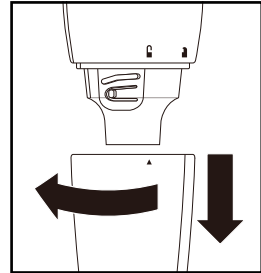
## CARE AND CLEANING

Other than the care and cleaning procedures mentioned in this manual, no other servicing or maintenance of the unit is required.

**IMPORTANT:** Do not try to sharpen the cutting edges of the blade. It has been precision honed at the factory and will be damaged by any attempted sharpening.

When the hand blender is not in use, unplug the hand blender from the wall outlet.

**CAUTION:** Before cleaning, be sure the hand blender has been unplugged from the outlet. To detach the blender shaft, rotate in a clockwise direction to unlock from the main body. To make cleaning easier, rinse parts immediately after blending. The motor housing may be wiped with a damp cloth and dried thoroughly.



**IMPORTANT:** Do not immerse the motor housing in water or any other liquids. Be careful when handling the sharp blades.

The detachable blender shaft and beaker may be hand washed in warm, soapy water. Ensure all parts are clean and dry before storing.

**NOTE:** Some foods and spices will cause minor discoloration to your hand blender.

## TROUBLESHOOTING & WARRANTY

### BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

IF THE APPLIANCE FAILS TO OPERATE:

- A) Check to make sure that the appliance is plugged in securely. If it is not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds and plug it in again securely.
- B) Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance.
- C) This unit is equipped with a motor protector. If it overheats, unplug and allow to cool before re-starting.

IF NONE OF THE ABOVE SOLVES THE PROBLEM, CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN. DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.

### CUSTOMER SERVICE

## IMPORTANT

### DO NOT RETURN THIS Appliance TO THE STORE

If you have a problem with this appliance, please contact the W Appliance Co. Customer Satisfaction Center at 1-855-855-0294.

**DATED PROOF OF PURCHASE, MODEL # AND DATE CODE  
REQUIRED FOR WARRANTY SERVICE**

### TROUBLESHOOTING

Troubleshoot your problem by using the chart below. If the appliance still does not work properly, contact W Appliance Co. customer service center or the nearest authorized service center. Customers must never troubleshoot internal components.

TROUBLE	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE REMEDY
Appliance does not turn on	Appliance is not plugged in	Check that appliance is plugged into a working outlet
	Bottom jar is not assembled correctly.	Double check jar / blade assembly is correct.
	Jar cover is not assembled correctly.	Double check jar cover assembly is correct.



# TROUBLESHOOTING & WARRANTY

## LIMITED WARRANTY

Commercial Chef brand is used under license. Any repair, replacement, or warranty service, and all questions about this appliance should be directed to W Appliance Co. at **1 (855) 855-0294** from the USA or Puerto Rico.

W Appliance Co. warrants to the original purchaser that the appliance will be free from defects in material, parts and workmanship for the period designated for this appliance. The warranty commences the day the appliance is purchased and covers up to a period of **1 year (12 months) for labor/1 year (12 months) for parts (manufacturing defects only)/carry in service.** W Appliance Co. agrees that it will, at its option, replace the defective appliance with either a new or remanufactured appliance equivalent to your original purchase during the warranty period.

**Exclusions:** This warranty does not apply to the below:

1. If the appearance or exterior of the appliance has been damaged or defaced, altered or modified in design or construction.
2. If the appliance original serial number has been altered or removed or cannot be readily determined.
3. If there is damage due to power line surge, user damage to the AC power cord or connection to improper voltage source.
4. If damage is due to general misuse, accidents or acts of God.
5. If repair attempts are done by unauthorized service agents, use of parts other than genuine parts or parts obtained from persons other than authorized service companies.
6. On units that have been transferred from the original owner.
7. On appliances that have been purchased as refurbished, like new, second-hand, in a "As-Is" or "Final Sale" terms.
8. To appliances used in a commercial or rental setting.
9. To appliances used in settings other than ordinary household use or used other than in accordance with the provided instructions.
10. To damages for service calls for improper installations.
11. To glass parts and other accessory items that are included with the unit.

12. Transportation and shipping costs associated with the replacement of the unit.
13. Food loss for loss due to appliance failure or delay in service, repair or replacement.
14. Service calls to instruct you how to use your slow cooker.
15. Service calls to repair or replace the house fuse, reset the circuit breaker or correct the wiring in the house.

REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED UNDER THIS WARRANTY IS THE EXCLUSIVE REMEDY OF THE CUSTOMER; W Appliance Co. SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES FOR BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY ON THIS Appliance, EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW. ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ON THIS Appliance IS LIMITED TO THE DURATION OF THE WARRANTY.

Some states do not allow the exclusion or limitations of incidental or consequential damages, or limitations on how long the warranty lasts. In these cases the above exclusions or limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

**Obtaining Service:** To obtain service, appliance literature, supplies or accessories please call **1 (855) 855-0294** to create a ticket for exchange/repair. Please make sure to provide the date of purchase, model number and a brief description of the problem. Our customer service representative will contact you or send detailed return instructions.

W Appliance Co. does not warrant that the appliance will work properly in all environmental conditions, and makes no warranty and representation, either implied or expressed, with respect to the quality, performance, merchantability, or fitness for a particular purpose other than the purpose identified within this user's manual. W Appliance Co. has made every effort to ensure that this user's manual is accurate and disclaims liability for any inaccuracies or omissions that may have occurred. Information in this user's manual is subject to change without notice and does not represent a commitment on the part of W Appliance Co.. W Appliance Co. reserves the right to make improvements to this user's manual and/or to the appliances described in this user's manual at any time without notice. If you find information in this manual that is incorrect, misleading, or incomplete, please contact us at **1-855-855-0294**.

W Appliance Co.,  
1356 Broadway  
New York, NY 10018







# Mélangeur À Main

MODÈLE: CHIB50B

1. LISEZ attentivement ces instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Gardez-les pour référence ultérieure.
2. Enregistrez dans l'espace ci-dessous le "NUMÉRO DE SÉRIE/MODÈLE" qui se trouve à l'arrière ou au bas de votre appareil et gardez cette information pour référence future.

NUMÉRO DE SÉRIE:

NUMÉRO DE MODÈLE:

DATE D'ACHAT:

Gardez et agrafez votre reçu de vente à votre manuel pour bénéficier de la garantie.

## INFORMATION DE SÉCURITÉ



### DANGER

**DANGER** - Dangers immédiats qui **VONT** entraîner des blessures corporelles graves ou la mort



### AVERTISSEMENT

**AVERTISSEMENT** - Dangers ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT** entraîner des blessures graves ou la mort



### ATTENTION

**ATTENTION** - Dangers ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT** entraîner des blessures corporelles mineures

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



### AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité de base doivent être suivies, y compris les suivantes.

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION
2. Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, ne mettez pas l'extrémité moteur de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et des précautions doivent être prises lorsqu'il est utilisé à proximité des enfants.
4. Quand vous mélangez des liquides, en particulier des liquides chauds, utilisez un grand récipient ou préparez de petites quantités à la fois pour réduire les déversements.
5. Gardez les mains et ustensiles hors du récipient pendant le mélange pour éviter tout risque de blessures graves ou dommages à l'appareil. Un racleur peut être utilisé mais doit être utilisé uniquement quand l'unité ne fonctionne pas.
6. Pour débrancher, éteignez l'appareil, saisissez la fiche et tirez du mur. Ne tirez jamais sur le cordon.
7. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
8. N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou après que l'appareil fonctionne mal ou a été échappé ou endommagé en aucune manière. Retournez l'appareil à un centre de service agréé pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
12. Gardez les mains et ustensiles à l'écart des lames en mouvement pendant le traitement des aliments afin d'éviter tout risque de blessure ou dommages à l'appareil.
13. La lame est tranchante. Manipulez avec soin.
14. Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus d'une minute à la fois. Si l'appareil fonctionne pendant plus d'une minute, attendez qu'une minute s'écoule avant de rallumer l'appareil.
15. Ne pas tordre, plier ou enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil car cela pourrait affaiblir et fendre l'isolant, en particulier à l'endroit où il entre dans l'appareil.
16. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur une prise.

# INFORMATION DE SÉCURITÉ

17. Portable - Débranchez de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.

## GARDEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

### EXIGENCES ÉLECTRIQUES

#### CORDON D'ALIMENTATION

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
2. Des rallonges peuvent être utilisées si des précautions sont prises. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, elle doit être positionnée de sorte qu'elle ne pende pas sur le compteur ou la table où elle pourrait être tirée par des enfants ou trébucher accidentellement.
3. La puissance électrique de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance de l'appareil (la puissance est indiquée sur l'étiquette signalétique située sous ou à l'arrière de l'appareil).
4. Évitez de tirer ou tendre le cordon d'alimentation à la prise ou aux connexions de l'appareil.

**REMARQUE:** Ni Commercial Chef ni le marchand ne peuvent accepter aucune responsabilité pour les dommages au produit ou les blessures résultant du non-respect des procédures de connexion électrique.

#### FICHE POLARISÉE

1. Votre appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre).
2. Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens.
3. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne rentre pas, veuillez consulter un électricien qualifié. N'essayez pas de contourner cette fonction de sécurité en modifiant la fiche en aucune manière.

**⚠ AVERTISSEMENT:** Une mauvaise utilisation du cordon d'alimentation peut entraîner un choc électrique. Consultez un électricien qualifié si nécessaire.

#### AVANT VOTRE PREMIÈRE UTILISATION

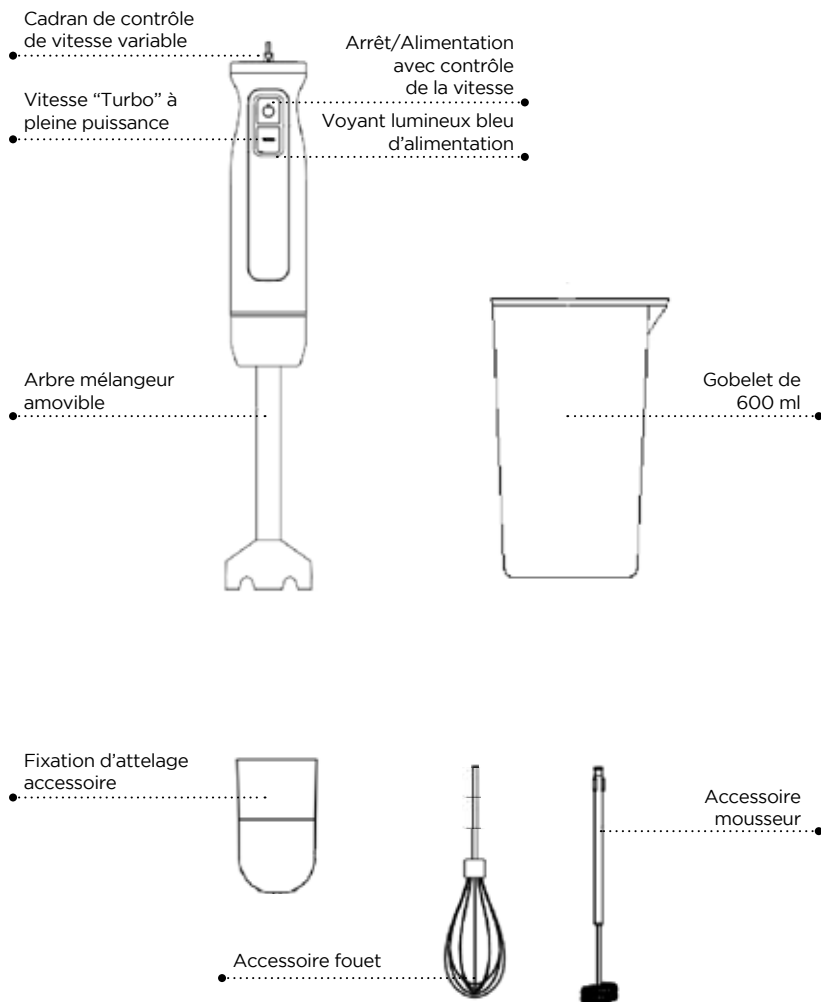
1. Déballez soigneusement le mélangeur à main et enlevez tous les matériaux d'emballage. Vous pouvez essuyer l'extérieur du boîtier du moteur avec un chiffon propre et humide.
2. Pour éliminer toute poussière qui aurait pu s'accumuler sur les pièces amovibles lors de l'emballage, lavez l'arbre mélangeur amovible et le gobelet mélangeur avec de l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

**ATTENTION:** Les lames sont tranchantes, manipulez-les avec soin.

**⚠ AVERTISSEMENT:** Ne pas immerger le boîtier du moteur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas de détergents agressifs ou de nettoyeurs abrasifs sur aucune partie du mélangeur à main.

# CONFIGURATION ET UTILISATION



## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



NOTATION: 120V, 60Hz, 500W, CA UNIQUEMENT

# CONFIGURATION ET UTILISATION

## UTILISATION DE VOTRE MÉLANGEUR À MAIN

1. Le mélangeur à main incorpore, mélange et hache rapidement et facilement. Utilisez-le pour faire des soupes, des smoothies, des lait fouettés, de la crème fouettée, de la salsa, des purées, des aliments diététiques et pour bébés.
2. Branchez le mélangeur à main dans une prise de courant alternatif de 120 volts 60Hz CA uniquement.
3. Insérez l'arbre du mélangeur dans l'appareil. Tournez dans le sens horaire pour le verrouiller en place.
4. Placez les ingrédients dans le gobelet. Ensuite, placez le mélangeur dans le gobelet, en l'immergeant dans les ingrédients, puis sélectionnez la vitesse souhaitée sur le cadran de commande et appuyez sur le bouton Alimentation  ou le bouton TURBO pour le faire fonctionner.
5. Quand vous appuyez sur le bouton Alimentation , vous pouvez tourner le bouton de contrôle de la vitesse pour régler la vitesse. Mélanger les ingrédients en déplaçant lentement l'appareil de haut en bas et en cercles pour bien combiner le mélange.

**REMARQUE:** Relâchez toujours les boutons pour éteindre le mélangeur à main avant de le retirer des aliments.

6. Votre mélangeur à main est livré avec un gobelet à mélanger pratique, mais peut être utilisé aussi efficacement dans un bol, une casserole ou un autre récipient.
7. Lors de l'utilisation directe dans une casserole pendant la cuisson, enlevez d'abord la casserole du feu pour éviter de surchauffer le mélangeur.

## UTILISATION DU FOUET

1. Le Fouet est destiné à fouetter la crème, les œufs et les sauces.
2. Insérez le fouet dans l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un "clic". Fixez l'unité d'accouplement au bloc moteur et tournez dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
3. Appuyez sur le bouton Alimentation ou sur TURBO pour activer le mélangeur. Relâchez le bouton après environ 30 secondes pour éviter les éclaboussures d'ingrédients.

## UTILISATION DU MOUSSEUR À LAIT

1. Le Mousseur À Lait est destiné à fouetter la crème et à faire mousser le lait pour les boissons chaudes et froides comme les cappuccinos, lattes, lait fouettés, etc.
2. Insérez le mousseur dans l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un "clic". Fixez l'unité d'accouplement au bloc moteur et tournez dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
3. Appuyez sur le bouton Alimentation ou sur TURBO pour activer le mélangeur.

**⚠️ AVERTISSEMENT:** Pour réduire les risques de blessures et/ou de dommages à votre mélangeur à main:

- Inspectez toujours les accessoires avant chaque utilisation.
- N'utilisez pas d'accessoires fissurés, tordus ou endommagés.

**ATTENTION:** N'utilisez pas le mélangeur à main pendant plus d'une minute consécutive. Après une minute d'utilisation, laissez reposer le mélangeur à main quelques minutes avant de continuer à mélanger.



# CONFIGURATION ET UTILISATION

## INSTRUCTIONS DE MÉLANGE À CHAUD

Pour éviter les brûlures lors de l'incorporation ou du mélange d'ingrédients chauds, les précautions suivantes doivent être respectées:

1. Utilisez un grand récipient rempli à moins de la moitié ou mélangez de petites quantités à la fois.
2. Insérez l'extrémité de la lame du mélangeur à main dans le récipient jusqu'à ce qu'elle touche le fond avant de commencer à basse vitesse.
3. Veillez à ne pas soulever l'arbre du mélangeur hors des ingrédients chauds pendant le fonctionnement du mélangeur à main.
4. Pour utiliser le mélangeur à main dans une casserole chaude, assurez-vous de retirer la casserole du poêle car le mélangeur à main n'est pas conçu pour être utilisé au-dessus d'une source de chaleur.
5. Pour réduire en purée des aliments chauds, une certaine quantité de liquide est toujours nécessaire. Ajoutez le liquide de cuisson, le bouillon, le jus, le lait ou la crème, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
6. Pour éviter les brûlures, ne vous tenez pas directement au-dessus d'un récipient d'ingrédients chauds quand vous utilisez le mélangeur à main.

## ASTUCES UTILES

1. Pour un mélange complet, déplacez la lame de haut en bas dans le mélange jusqu'à consistance lisse.
2. Pour obtenir les meilleurs résultats de mélange, utilisez des récipients hauts et profonds.
3. Pour un nettoyage facile, débranchez le mélangeur à main et rincez l'arbre de mélange sous l'eau courante immédiatement après utilisation.

**ATTENTION:** Le mélangeur à main n'est pas conçu pour piler de la glace, mélanger de la pâte à biscuits, la pâte à pain ou la purée de pommes de terre.

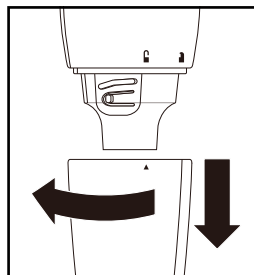
## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Hormis les procédures d'entretien et de nettoyage mentionnées dans ce manuel, aucun autre entretien ou maintenance de l'appareil n'est requis.

**IMPORTANT:** N'essayez pas d'aiguiser les tranchants de la lame. Elle a été affûtée avec précision à l'usine et sera endommagée par toute tentative d'affûtage.

Quand le mélangeur à main n'est pas utilisé, débranchez-le de la prise murale.

**ATTENTION:** Avant le nettoyage, assurez-vous que le mélangeur à main a été débranché de la prise. Pour détacher l'arbre du mélangeur, tournez dans le sens horaire pour le déverrouiller du corps principal. Pour faciliter le nettoyage, rincez les pièces immédiatement après le mélange. Le boîtier du moteur peut être essuyé avec un chiffon humide et séché soigneusement.



**IMPORTANT:** Ne pas immerger le boîtier du moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Soyez prudent quand vous manipulez les lames tranchantes.

L'arbre mélangeur amovible et le gobelet peuvent être lavés à la main dans de l'eau tiède savonneuse. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de les ranger.

**REMARQUE:** Certains aliments et épices causeront une décoloration mineure de votre mélangeur à main.

# DÉPANNAGE ET GARANTIE

## AVANT D'APPELER LE SERVICE

SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS:

- A) Assurez-vous que l'appareil est bien branché. Si ce n'est pas le cas, enlevez la fiche de la prise, attendez 10 secondes et rebranchez-la correctement.
- B) Recherchez un fusible de circuit grillé ou un disjoncteur principal déclenché. Si ceux-ci semblent fonctionner correctement, testez la prise avec un autre appareil.
- C) Cet appareil est équipé d'un protecteur de moteur. S'il surchauffe, débranchez-le et laissez-le refroidir avant de redémarrer.

SI AUCUNE DES SOLUTIONS CI-DESSUS NE RÉSOUT LE PROBLÈME, CONTACTEZ UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. N'ESSAYEZ PAS DE RÉGLER OU RÉPARER L'APPAREIL VOUS-MÊME.

## SERVICE CLIENT

# IMPORTANT

## NE RENVOYEZ PAS CET APPAREIL AU MAGASIN

Si vous rencontrez un problème avec cet appareil, veuillez contacter le Centre de Satisfaction Client W Appliance Co. au 1-855-855-0294.

PREUVE D'ACHAT DATÉE, NUMÉRO DE MODELE ET CODE DE DATE REQUIS POUR LE SERVICE DE GARANTIE

## DÉPANNAGE

Résolvez votre problème en utilisant le tableau ci-dessous. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas correctement, contactez le centre de service clientèle de W Appliance Co. ou le centre de service agréé le plus proche. Les clients ne doivent jamais dépanner les composants internes.

TROUBLE	CAUSE POSSIBLE	RECOURS POSSIBLE
L'appareil ne s'allume pas	L'appareil n'est pas branché	Vérifiez que l'appareil est branché sur une prise qui fonctionne.
	Le bas du bocal n'est pas assemblé correctement.	Vérifiez que l'ensemble bocal/lame est correct.
	Le couvercle du bocal n'est pas assemblé correctement.	Vérifiez que l'assemblage du couvercle du bocal est correct.

# DÉPANNAGE ET GARANTIE

## GARANTIE LIMITÉE

La marque Commercial Chef est utilisée sous licence. Tout service de réparation, de remplacement ou de garantie et toutes les questions concernant cet appareil doivent être adressés à W Appliance Co. au 1 (855) 855-0294 des États-Unis ou de Porto Rico.

W Appliance Co. garantit à l'acheteur d'origine que l'appareil sera exempt de défauts de matériaux, de pièces et de fabrication pendant la période désignée pour cet appareil. La garantie prend effet le jour de l'achat de l'appareil et couvre jusqu'à une période de **1 an (12 mois) pour la main-d'œuvre/1 an (12 mois) pour les pièces (défauts de fabrication uniquement)**.

W Appliance Co. accepte de remplacer, à sa discrétion, l'appareil défectueux par un appareil neuf ou révisé équivalent à votre achat initial pendant la période de garantie.

**Exclusions:** Cette garantie ne s'applique pas aux items ci-dessous:

1. Si l'appareil ou l'extérieur de l'appareil a été endommagé ou dégradé, altéré ou modifié dans la conception ou la construction.
2. Si le numéro de série d'origine de l'appareil a été modifié ou supprimé ou ne peut pas être déterminé facilement.
3. Si il y a des dommages dus à une surtension de la ligne électrique, à des dommages par l'utilisateur au cordon d'alimentation secteur ou à une connexion à une source de tension incorrecte.
4. Si les dommages sont dus à une mauvaise utilisation générale, à des accidents ou à des catastrophes naturelles.
5. Si les tentatives de réparation sont effectuées par des agents de service non autorisés, l'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine ou des pièces obtenues auprès de personnes autres que des compagnies de service agréées.
6. Sur les unités qui ont été transférées du propriétaire d'origine.
7. Sur les appareils qui ont été achetés comme remis à neuf, comme neufs, d'occasion, dans des conditions "Tel Quel" ou "Vente Finale".
8. Aux appareils utilisés dans un cadre commercial ou locatif.
9. Aux appareils utilisés dans des environnements autres que l'usage domestique ordinaire ou utilisés autrement que conformément aux instructions fournies.
10. Pour les dommages pour les appels de service pour des installations incorrectes.
11. Pour les pièces en verre et autres accessoires fournis avec l'appareil.
12. Frais de transport et d'expédition associés au remplacement de l'unité.
13. Perte alimentaire pour perte due à une panne de l'appareil ou à un retard de service, de réparation ou de remplacement.
14. Appels de service pour vous expliquer comment utiliser votre appareil.
15. Les appels de service pour réparer ou remplacer le fusible de la maison, réinitialiser le disjoncteur ou corriger le câblage dans la maison.

LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT TEL QUE FOURNI DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE EST LE RECOURS EXCLUSIF DU CLIENT; W Appliance Co. NE SAURAIT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTES EN CAS DE VIOLATION DE TOUTE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE SUR CET APPAREIL, SAUF DANS LA MESURE INTERDITE PAR LA LOI APPLICABLE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE D'ADAPTION À UN USAGE PARTICULIER SUR CET APPAREIL EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA GARANTIE.

Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou les limitations des dommages accessoires ou consécutifs, ou les limitations sur la durée de la garantie. Dans ces cas, les exclusions ou limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre.

**Obtention Du Service:** Pour obtenir le service, la documentation de l'appareil, les fournitures ou les accessoires, veuillez appeler au 1 (855) 855-0294 pour créer un ticket d'échange/réparation. Veuillez vous assurer de fournir la date d'achat, le numéro de modèle et une brève description du problème. Notre représentant du service clientèle vous contactera ou vous enverra des instructions de retour détaillées.

W Appliance Co. ne garantit pas que l'appareil fonctionnera correctement dans toutes les conditions environnementales, et ne fait aucune garantie ni représentation, implicite ou expresse, en ce qui concerne la qualité, les performances, la qualité marchande ou l'adéquation à un usage particulier autre que le but identifié dans ce manuel de l'utilisateur. W Appliance Co. a fait tout son possible pour garantir l'exactitude de ce manuel d'utilisation et décline toute responsabilité en cas d'inexactitude ou d'omission qui auraient pu se produire. Les informations contenues dans ce manuel de l'utilisateur sont sujettes à modification sans préavis et ne représentent aucun engagement de la part de W Appliance Co. W Appliance Co. se réserve le droit d'apporter des améliorations à ce manuel de l'utilisateur et/ou aux appareils décrits dans ce manuel de l'utilisateur à tout moment et sans préavis. Si vous trouvez dans ce manuel des informations incorrectes, trompeuses ou incomplètes, veuillez nous contacter au 1-855-855-0294.

W Appliance Co.,  
1356 Broadway  
New York, NY 10018







# Batidora de mano

MODELO: CHIB50B

1. LEA atentamente estas instrucciones antes de instalar y poner en funcionamiento el aparato. Guárdelas para futuras consultas.
2. Anote en el siguiente espacio el "NÚMERO DE SERIE/MODELO" que se encuentra en la parte posterior o inferior de su aparato y conserve esta información para futuras consultas.

NÚMERO DE SERIE:

NÚMERO DE MODELO:

FECHA DE COMPRA:

Guarde y engrape el recibo de compra a su manual para la cobertura de la garantía.

## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

### PELIGRO

**PELIGRO** - Peligros inmediatos que provocarán lesiones personales graves o la muerte

### ADVERTENCIA

**ADVERTENCIA** - Peligros o prácticas inseguras que PODRÍAN provocar lesiones personales graves o la muerte

### PRECAUCIÓN

**PRECAUCIÓN** - Peligros o prácticas inseguras que PODRÍAN provocar lesiones personales leves

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

### ADVERTENCIA

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse las precauciones básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo las siguientes.

1. LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO
2. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no ponga el extremo del motor del aparato en agua u otros líquidos.
3. Este aparato no debe ser utilizado por niños y se debe tener cuidado cuando se utilice cerca de ellos.
4. Cuando mezcle líquidos, especialmente líquidos calientes, utilice un recipiente alto o prepare pequeñas cantidades a la vez para reducir los derrames.
5. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras se mezcla para evitar la posibilidad de que se produzcan lesiones graves a las personas o daños a la unidad. Se puede utilizar un rascador, pero debe usarse sólo cuando la unidad no esté en funcionamiento.
6. Para desconectar el aparato, apáguelo, sujete el enchufe y tire de él. Nunca tire del cable.
7. Evite el contacto con las partes móviles.
8. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o se haya caído o dañado de alguna manera. Lleve el aparato a un servicio técnico autorizado para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. No utilice el aparato al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o la encimera ni que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
12. Mantenga las manos y los utensilios alejados de las cuchillas en movimiento mientras se procesan los alimentos para evitar la posibilidad de lesiones personales o daños en la unidad.
13. La cuchilla está afilada. Manéjela con cuidado.
14. No utilice el aparato durante más de un minuto. Si la unidad está en funcionamiento durante más de 1 minuto, deje pasar 1 minuto antes de volver a encenderla.
15. No retuerza, enrosque o enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato, ya que esto puede hacer que el aislamiento se debilite y se rompa, especialmente en el lugar donde entra en la unidad.
16. No deje nunca el aparato sin vigilancia mientras esté enchufado a una toma de corriente.



## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

17. Portátil - Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

## REQUISITOS ELÉCTRICOS

### CABLE DE CORRIENTE

1. Se proporciona un cable de corriente corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
2. Se pueden utilizar extensiones de cable si se tiene cuidado. Si es necesario utilizar un cable de extensión, debe colocarse de manera que no caiga sobre la encimera o la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezar involuntariamente.
3. La potencia eléctrica del cable de extensión debe ser igual o superior a la potencia del aparato (la potencia se indica en la etiqueta de potencia situada en la parte inferior o posterior del aparato).
4. Evite tirar o forzar el cable de alimentación en la toma de corriente o en las conexiones del aparato.

**NOTA:** Ni Commercial Chef ni el distribuidor pueden aceptar ninguna responsabilidad por daños al producto o lesiones personales resultantes de la no observancia de los procedimientos de conexión eléctrica.

### ENCHUFE POLARIZADO

1. Su electrodoméstico está equipado con un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra).
2. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está pensado para encajar en una toma de corriente polarizada sólo en un sentido.
3. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si no encaja, consulte a un electricista calificado. No intente anular esta característica de seguridad modificando el enchufe de ninguna manera.

**⚠ ADVERTENCIA:** El uso inadecuado del cable de alimentación puede provocar una descarga eléctrica. Consulte a un electricista calificado si es necesario.

### ANTES DE SU PRIMER USO

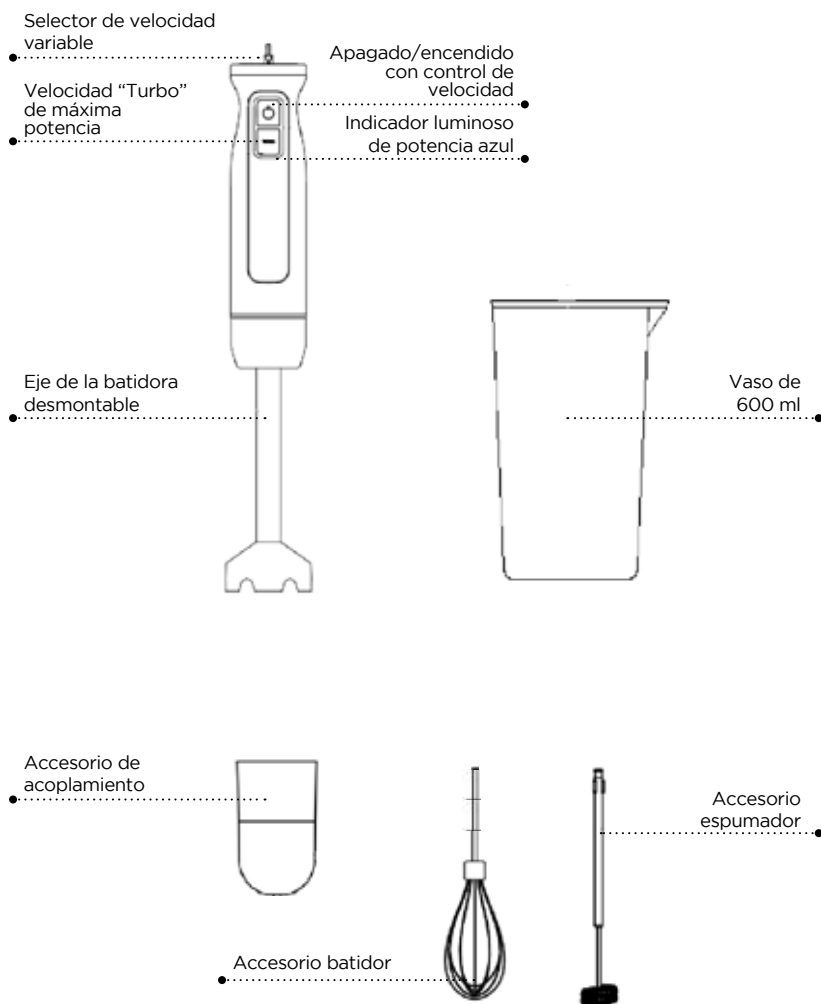
1. Desempaque cuidadosamente la batidora de mano y retire todos los materiales de empaçado. Puede limpiar el exterior de la carcasa del motor con un paño limpio y húmedo.
2. Para eliminar el polvo que pueda haberse acumulado en las piezas desmontables durante el embalaje, lave el eje desmontable de la batidora y el vaso de mezcla con agua tibia y jabón. Aclare y seque bien.

**PRECAUCIÓN:** Las cuchillas están afiladas, manipúlelas con cuidado.

**⚠ ADVERTENCIA:** No sumerja la carcasa del motor, el cable o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. No utilice detergentes fuertes o limpiadores abrasivos en ninguna parte de la batidora de mano.

# CONFIGURACIÓN Y USO

## PARTES Y CARACTERÍSTICAS



POTENCIA: 120V, 60Hz, 500W, AC SOLO

# CONFIGURACIÓN Y USO

## USO DE LA BATIDORA DE MANO

1. La batidora de mano licua, mezcla y pica rápida y fácilmente. Utilícela para hacer sopas, batidos, batidos de leche, nata montada, salsa, purés, dietas y alimentos para bebés.
2. Enchufe la batidora de mano en una toma de corriente de 120 voltios y 60 Hz sólo de CA.
3. Introduzca el eje de la batidora en la unidad. Gire en el sentido de las agujas del reloj para bloquearlo en su sitio.
4. Coloque los ingredientes en el vaso de precipitados. A continuación, coloque la batidora en el vaso de precipitados, sumergiéndola en los ingredientes, luego seleccione la velocidad deseada en el dial de control y pulse el botón de encendido **⏻** o el botón TURBO para ponerla en funcionamiento.
5. Al pulsar el botón de encendido **⏻**, puede girar el mando de control de velocidad para ajustar la velocidad. 6. Mezcle los ingredientes moviendo el aparato lentamente hacia arriba y hacia abajo y en círculos para combinar bien la mezcla.

**NOTA:** Suelte siempre los botones para apagar la batidora de mano antes de sacarla de la comida.

6. Su batidora de mano incluye un práctico vaso para batir, pero puede funcionar con la misma eficacia en un bol, una cacerola u otro recipiente.
7. Si la utiliza directamente en una sartén mientras cocina, retire primero la sartén del fuego para evitar el sobrecalentamiento de la batidora.

## USO DEL BATIDOR

1. El batidor está destinado a batir nata, huevos y salsas.
2. Introduzca el batidor en la unidad hasta que oiga un “clic”. Acople la unidad de acoplamiento a la unidad de motor, y gire en el sentido de las agujas del reloj para que encaje en su sitio.
3. Pulse el botón de encendido o el TURBO para activar la batidora. Suelte el botón después de aproximadamente 30 segundos para evitar que los ingredientes salpiquen.

## USO DEL ESPUMADOR DE LECHE

1. El espumador de leche está pensado para montar nata, y espumar leche para bebidas calientes y frías como capuchinos, lattes, batidos, etc.
2. Inserte el espumador en la unidad hasta que oiga un “clic”. Acople la unidad de acoplamiento a la unidad de motor, y gire en el sentido de las agujas del reloj para que encaje en su sitio.
3. Pulse el botón de encendido o el TURBO para activar la batidora.

**⚠ ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños a su batidora de mano:

- Inspeccione siempre los accesorios antes de cada uso.
- No utilice accesorios agrietados, doblados o dañados.

**PRECAUCIÓN:** No utilice la batidora de mano durante más de 1 minuto consecutivo. Después de 1 minuto de uso, deje que la batidora de mano descanse durante unos minutos antes de seguir batiendo.

## PREPARACIÓN Y USO

### INSTRUCCIONES PARA MEZCLAR EN CALIENTE

Para evitar quemaduras al mezclar o licuar ingredientes calientes, deben observarse las siguientes precauciones:

1. Utilice un recipiente alto que no esté lleno hasta la mitad o mezcle pequeñas cantidades a la vez.
2. Introduzca el extremo de la cuchilla de la batidora de mano en el recipiente hasta que toque el fondo antes de empezar con la velocidad baja.
3. Tenga cuidado de no levantar el eje de la batidora fuera de los ingredientes calientes mientras opera la batidora de mano.
4. Para utilizar la batidora de mano en una sartén caliente, asegúrese de retirar la sartén del fuego, ya que la batidora de mano no está diseñada para utilizarse sobre una fuente de calor.
5. Para hacer un puré de alimentos calientes, siempre se necesita una cierta cantidad de líquido. Añada el líquido de cocción, el caldo, el zumo, la leche o la nata, hasta alcanzar la consistencia deseada.
6. Para evitar quemaduras, no se sitúe directamente sobre un recipiente con ingredientes calientes mientras utiliza la batidora de mano.

### CONSEJOS ÚTILES

1. Para un batido completo, mueva la cuchilla hacia arriba y hacia abajo en la mezcla hasta que esté suave.
2. Para conseguir los mejores resultados de licuado, utilice recipientes profundos y altos.
3. Para facilitar la limpieza, desenchufe la batidora de mano y enjuague el eje de la batidora con agua corriente inmediatamente después de usarla.

**PRECAUCIÓN:** La batidora de mano no está diseñada para triturar hielo, mezclar masa de galletas, masa de pan o puré de papas.

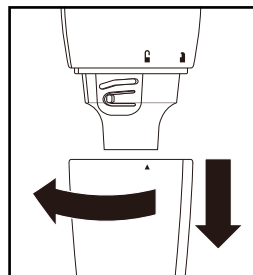
## CUIDADO Y LIMPIEZA

Aparte de los procedimientos de cuidado y limpieza mencionados en este manual, no se requiere ningún otro tipo de servicio o mantenimiento de la unidad.

**IMPORTANTE:** No intente afilar los bordes de corte de la cuchilla. La cuchilla ha sido afilada con precisión en la fábrica y se dañará si se intenta afilarla.

Cuando la batidora de mano no esté en uso, desenchúfela de la toma de corriente.

**PRECAUCIÓN:** Antes de la limpieza, asegúrese de que la batidora de mano ha sido desenchufada de la toma de corriente. Para separar el eje de la batidora, gire en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearlo del cuerpo principal. Para facilitar la limpieza, enjuague las piezas inmediatamente después de batirlas. La carcasa del motor puede limpiarse con un paño húmedo y secarse bien.



**IIIMPORTANTE:** No sumerja la carcasa del motor en agua ni en ningún otro líquido. Tenga cuidado al manipular las cuchillas afiladas.

El eje desmontable de la batidora y el vaso pueden lavarse a mano con agua tibia y jabón. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.

**NOTA:** Algunos alimentos y especias pueden causar una pequeña decoloración en su batidora de mano.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

### ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

SI EL APARATO NO FUNCIONA:

- A) Compruebe que el aparato está bien enchufado. Si no lo está, desenchufe el aparato de la toma de corriente, espere 10 segundos y vuelva a enchufarlo bien.
- B) Compruebe si se ha fundido un fusible o se ha disparado el disyuntor principal. Si estos parecen funcionar correctamente, pruebe la toma de corriente con otro aparato.
- C) Esta unidad está equipada con un protector de motor. Si se sobrecalienta, desenchúfelo y deje que se enfríe antes de volver a ponerlo en marcha.

SI NADA DE LO ANTERIOR RESUELVE EL PROBLEMA, PÓNGASE EN CONTACTO CON UN TÉCNICO CALIFICADO. NO INTENTE AJUSTAR O REPARAR EL APARATO USTED MISMO.

### SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

## IMPORTANTE

### NO DEVUELVA ESTE APARATO A LA TIENDA

Si tiene un problema con este electrodoméstico, póngase en contacto con W Appliance Co. al 1-855-855-0294.

SE REQUIERE UNA PRUEBA DE COMPRA CON FECHA, EL NÚMERO DE MODELO Y EL CÓDIGO DE FECHA PARA EL SERVICIO DE GARANTÍA

### SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Solucione su problema utilizando la siguiente tabla. Si el aparato sigue sin funcionar correctamente, póngase en contacto con el centro de atención al cliente de W Appliance Co. o con el centro de servicio autorizado más cercano. Los clientes nunca deben solucionar los problemas de los componentes internos.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
El aparato no enciende	El aparato no está conectado	Compruebe que el aparato está conectado a una toma de corriente que funciona.
	El recipiente inferior no está montado correctamente.	Compruebe que el montaje de la cuchilla y la jarra es correcto.
	La tapa de la jarra no está montada correctamente.	Compruebe que el montaje de la tapa de la jarra es correcto.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

## GARANTÍA LIMITADA

La marca Commercial Chef se utiliza bajo licencia. Cualquier reparación, recambio, o servicio de garantía, y todas las preguntas sobre este producto deben ser dirigidas a W Appliance Co. al **1 (855) 855-0294** desde EE.UU. o Puerto Rico.

W Appliance Co. garantiza al comprador original que el producto estará libre de defectos de materiales, partes y mano de obra por el período designado para este producto. La garantía comienza el día en el que el producto es comprado y cubre un período de hasta **1 año (12 meses) por la mano de obra/1 año (12 meses) por las partes (solamente defectos de manufacturación)**.

W Appliance Co. acepta que, de acuerdo con su criterio, reemplazará el producto defectuoso por uno nuevo o uno remanufacturado equivalente a su compra original durante el período de garantía.

**Exclusiones:** Esta garantía no aplica a lo siguiente:

1. Si la apariencia o el exterior del producto han sido dañados o desfigurados, alterados o modificados en su diseño o construcción.
2. Si el número de serie original del producto ha sido alterado o removido o no puede ser determinado fácilmente.
3. Si hay daños debido a sobretensión en la línea eléctrica, daño por parte del usuario al cable de alimentación de CA o conexión a una fuente de voltaje no adecuada.
4. Si el daño se debe a mal uso general, accidentes o actos de Dios.
5. Si existen intentos de reparación por parte de agentes de servicio no autorizados, uso de partes que no sean originales u obtenidas de personas que no sean las compañías de servicio autorizadas.
6. En unidades que han sido transferidas desde el propietario original.
7. A productos que hayan sido comprados como renovados, como nuevos, de segunda mano, en términos de venta final o "como se ve".
8. A productos usados en un entorno comercial o de alquiler.
9. A productos usados en entornos que no sean el doméstico ordinario o usados de otra manera que no sea de acuerdo con las instrucciones brindadas.
10. A los daños por servicios e instalaciones incorrectas.
11. Piezas de vidrio y otros artículos accesorios que se incluyen con la unidad.
12. Costos de transporte y envío asociados con el reemplazo de la unidad.
13. Pérdida de alimentos o pérdidas debidas a la falla del producto o una demora en el servicio, reparación o reemplazo.
14. Visitas técnicas para darle instrucciones de cómo usar su producto.
15. Visitas técnicas para reparar o cambiar el fusible de la casa, reiniciar el disyuntor o corregir el cableado de la casa.

LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO SEGÚN LO DISPUESTO BAJO ESTA GARANTÍA ES EL RECURSO EXCLUSIVO DEL CLIENTE; W Appliance Co. NO SERÁ RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO ACCIDENTAL O A CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER GARANTÍA EXPRESADA, O IMPLÍCITA SOBRE ESTE PRODUCTO, EXCEPTO EN LA MEDIDA DE LO PROHIBIDO POR LA LEY VIGENTE. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR DE ESTE PRODUCTO SE LIMITA A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitaciones de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones en la duración de la garantía. En estos casos, las exclusiones o limitaciones anteriores pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de estado a estado.

**Obteniendo servicio:** Para obtener servicio, literatura del producto, suministros y accesorios, por favor llame al **1 (855) 855-0294** para crear un ticket de cambio o reparación. Asegúrese de proporcionar la fecha de compra, el número de modelo y una breve descripción del problema. Un representante de nuestro servicio de atención al cliente lo contactará o le enviará instrucciones detalladas para la devolución.

W Appliance Co. no garantiza que el aparato funcionará adecuadamente en todas las condiciones ambientales, y no otorga garantía alguna ni defensa, ya sea implícita o expresada, con respecto a la calidad, desempeño, comerciabilidad, o aptitud para un propósito particular más allá del propósito identificado en este manual de usuario. W Appliance Co. ha hecho todos los esfuerzos posibles para garantizar que este manual del usuario sea preciso y se exime de toda responsabilidad por cualquier inexactitud u omisión que pueda haber ocurrido. La información en este manual del usuario está sujeta a cambios sin previo aviso y no representa un compromiso por parte de W Appliance Co. W Appliance Co. se reserva el derecho de hacer mejoras a este manual de usuario y/o al producto descrito en este manual de usuario en cualquier momento sin aviso previo. Si encuentra en este manual información que sea incorrecta, engañosa, o esté incompleta, por favor contáctenos al **1-855-855-0294**.

W Appliance Co.,  
1356 Broadway  
New York, NY 10018









© 2022 Commercial Chef is a W Appliance Company.  
All Rights Reserved.

© 2022 Commercial Chef est une Compagnie W Appliance.  
Tous Droits Réservés.

© 2022 Commercial Chef es una empresa de W Appliance.  
Todos los derechos reservados.