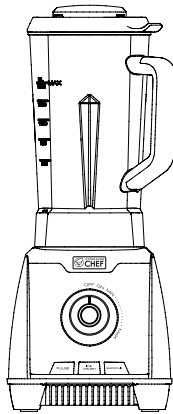




User Manual

High Power Blender

MODEL: CHB50MB



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 immerse cord, plug or unit in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
6. The use of attachments including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
9. Avoid contacting moving parts.
10. Do not use appliance for other than intended use.
11. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of sever injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must only be used when the blender is not running.
12. Blades are sharp. Handle carefully.
13. To reduce the risk of injury, never place the cutter-assembly blades on the base without the jar properly attached.
14. Always operate with the cover in place.
15. When blending hot liquids, remove the center piece of the two piece cover.
16. Never add to the container while the appliance is operating.
17. Container must be properly in place before operating appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

SAFETY INFORMATION

CAUTION: Ensure that the blender is switched off before removing lid.

CAUTION: Failure to follow instructions and safety precautions is a misuse of your Blender that can void warranty and increase risk of serious injury.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

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

POWER SUPPLY CORD

1. A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If the power supply cord is too short, do not use an extension cord. Have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.
3. If it is absolutely necessary to use longer cord sets or an extension cord, extreme care must be exercised.
 - a) The marked electrical rating of the cord set or extension cord must equal to or be greater than the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

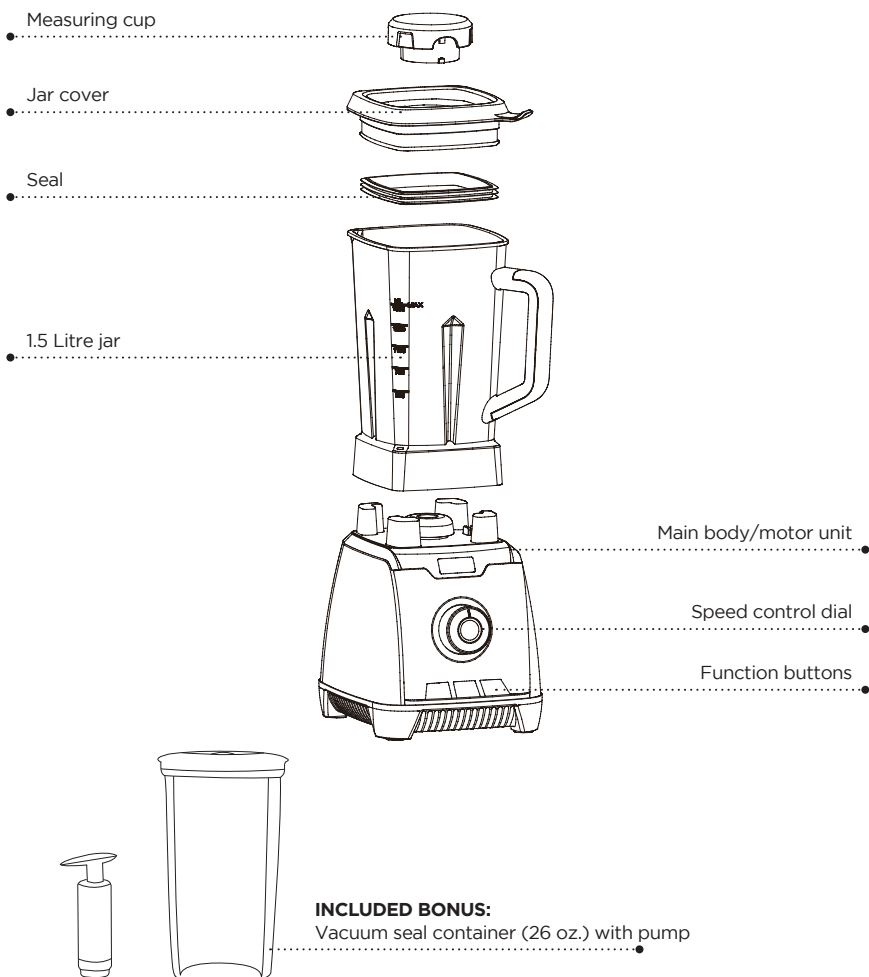
NOTE: Neither Commercial Chef nor the dealer can accept any liability for damage to the product or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

OVERLOAD PROTECTION

This appliance is equipped with motor thermal protector. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down until room temperature, then put the main plug back into the power outlet and switch on the appliance again. Please contact your dealer or an authorized service center if it is activated too often.

SET UP & USE

PARTS & FEATURES



TECHNICAL DATA OF THE PRODUCT

- Rated voltage: 120V
- Rated frequency: 60 Hz
- Rated power: 1200W

SET UP & USE

HIGH POWER BLENDER

BEFORE FIRST USE

- Be careful when handling the blades as they are extremely sharp.
- Wash the jar, lids, blade assembly and attachments in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. All parts (except motor base) may be washed in the dishwasher machine, on the top shelf.

SET UP & USE

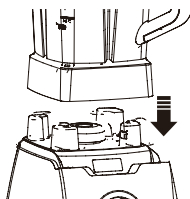
INSTRUCTIONS FOR USE

SET-UP AND USE

1. Before starting, make sure the blender cord is unplugged and the speed dial is in the OFF position.



2. Set the power base on a clean, dry, flat surface.
3. Attach blade assembly to the jar. Ensure silicone gasket is properly seated around the inner edge of the collar. Turn the blade assembly until tight.
4. Place the blending jar with blade assembly onto the power base.



5. Place ingredients to be processed into blending jar. Do not fill past the MAX marking.

IMPORTANT: Do not operate blender with an empty blending jar.

6. Plug blender into 120V 60Hz AC-only outlet.
 7. The blender has a speed control dial that can turn the unit ON or OFF. The same dial can adjust the speed settings from Minimum to Medium to Maximum Speed. Minimum speed would be suited for light blending with liquids. Medium speed would be suited for batters. Maximum speed would be suited for mixing liquids with solids or much thicker liquids.
 8. The blender also has three pre-set options: Pulse, Clean and Smoothie. For Pulse blending (short bursts of high-speed blending action), press the Pulse button, the speed will stop once you release your finger from the button. The Clean option has dual functionality. To clean the blender after use, add some warm water with a drop of dishwashing soap and press the Clean button to excess remove food off of the blades and inside the blender jar. Blending jar, blades and lid can also be washed in warm soapy water and placed in dishwasher. In addition, the Clean option also operates as an Ice Crush function to make your favorite frozen drinks.
- Note:** Do not run the pulse button more than one minute at a time. Allow the unit to rest for at least 3 minutes between maximum blending cycles.
9. When processing is complete, turn the speed dial to OFF. Unplug the cord from the outlet and remove the blending jar from the power base.
- Tip:** Press the PULSE button at any time to bring the motor to max speed. If used for 3 minutes, the appliance will switch off automatically. Wait 3 minutes before using the appliance again.

SET UP & USE

Tip:

- Press and release the PULSE button during the ICE CRUSH and SMOOTHIE programs to stop the operation early. The appliance switches to standby mode and indicators are flashing.
- Pressing the ICE CRUSH and SMOOTHIE buttons will not affect control knob operation. Press and release the PULSE button or turn the control knob to OFF position to finish the program during operation early.
- Turning the control knob during ICE CRUSH and SMOOTHIE programs will modify the motor unit speed, following the control knob setting. Then turn the control knob to ON position to stop operation.
- Turn the control knob to OFF position to stop any program during operation and switch the appliance off.

PULSE BLENDING TECHNIQUE

- Use this technique when short bursts of high power are required. It is ideal for chopping when a chunky texture is desired.
- Holding the power base with one hand, press the PULSE button and hold for a few seconds. Release, then repeat until desired consistency is achieved.

BLENDING TIPS AND TECHNIQUES

- Always attached the blade assembly to the jar before placing on the power base.
- If ingredients being blended become stuck around the blades or on the sides of the jar, turn the variable speed to the OFF position, lift jar off the power base and shake to loosen food.
- When blending or chopping solid foods, such as raw vegetables, cooked meats, and fruits, always cut pieces into sizes no larger than 1 inch before placing into jar. Blend no more than ½ cup (125ml) of these foods at a time. This will speed up the process and reduce wear on the blades and motor.
- The Blender is also designed for crushing ice and making frozen drinks. Most store-bought blender drink mixes and/or other recipes will note a requirement for water or other liquids. Ice will not crush without some form of liquid. Add ½ cup (125ml) of water for every 1 ½ cups (375ml) of ice.
- Smaller cubes can be chopped or crushed faster than large ones.
- If too much food is blended at one time, the motor may stall. If this happens, turn the blender off, remove a portion of the food and repeat the blending process.
- Chill the jar in the fridge before blending frozen drinks. This will help retain a cooler temperature.
- Avoid over-blending. Usually, you will only need to blend for a few seconds, not minutes. Over-blending may cause food to be mushy.
- Be sure the motor is completely stopped before removing the jar from the power base.

SET UP & USE

OVERLOAD PROTECTION SYSTEM

- The blender is equipped with an internal non-self resetting overload protector to protect the motor from damage under heavy loads or continuous use, the motor may stop. If the blender suddenly stops during use, this protector may have tripped.
- Unplug the power supply and remove the jar and leave it to cool for at least 30 minutes.
- Tripping the protector indicates that the blender is being loaded too heavily, or with excessive continuous use. Reduce the amount of ingredients used or allow more time in between blending to prevent it from happening again, which will help preserve the life of the motor.
- The MAX line is a good indicator to prevent overloading. Please do not blend recipes exceeding the max line.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the power cord from the power outlet before cleaning.
2. Remove jar from the power base and then remove blade assembly from jar. Rinse with warm water to remove any large food particles.
3. Fill jar half way with warm, soapy water.
4. Twist the blade assembly back on the jar. Replace jar on power base and turn the blender on for a few seconds.
5. Remove the jar assembly from the base and rinse well. Repeat procedure as necessary.
6. Blending jars, blade assembly and lid can also be washed in warm, soapy water and then placed on top rack of a dishwasher. Rinse and dry thoroughly before use.

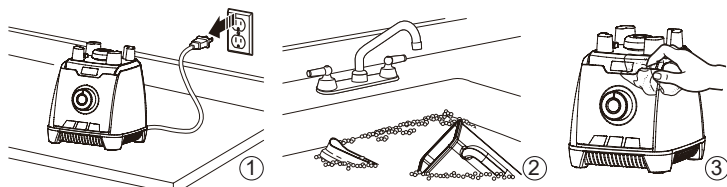
IMPORTANT: Do not use boiling water. The blade assembly bearings have been designed with a lifetime lubricant; exposure to boiling water may damage these bearings and shorten the life of the blender. Use of boiling water could also cause excessive steam buildup, which may result in personal injury.

7. The power base may be wiped with a clean, damp cloth or sponge.

CAUTION: Do not immerse the power base, cord or plug in water or any other liquid. Do not use harsh detergents or abrasive cleansers on any part of the blender or accessories.

⚠ WARNING: Be sure to handle the blade assembly carefully; blades are sharp.

NOTE: If you want to prepare a larger quantity, let the appliance cool down to room temperature before you process the next batch of ingredients.



SET UP & USE

Storage

Store your blender upright with the blender jar assembled on the motor base, or beside it. Do not place anything on top. To allow air to circulate, keep the lid off.

ENVIRONMENTAL PROTECTION



The appliance must not be disposed of with regular household waste. At the end of its service life, the appliance must be properly delivered to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By Collection and recycling of old appliances, you are making an important contribution to the conservation of our natural resources and provide for environmentally sound and healthy disposal.

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.

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**

TROUBLESHOOTING & WARRANTY

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.

1. In case of emergencies such as abnormal noises, smell, smoke, etc., you should immediately cut off power and stop use.
2. If the product cannot work, please check if the power supply is connected, if the switch is put to the ON position and if fittings are installed in place.
3. If the product still cannot work after checks mentioned above, please consult the designated repair centre for maintenance.

TROUBLE	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE REMEDY
The appliance is not working	<ul style="list-style-type: none"> • Appliance not plugged in • Wall outlet not energized • Appliance not switched on • Overheated appliance • Over current protection activated • Too much food in the jar • Malfunctioning appliance 	<ul style="list-style-type: none"> • Insert the plug into the wall outlet • Check fuses and circuit breaker • Turn the control knob to the ON position to place the appliance in standby mode. Indicator lights are flashing blue • Turn the control knob to the OFF position, unplug the appliance from the wall outlet and allow to cool down before using it again • Turn the control knob to the OFF position to switch the appliance off then to the ON position to place the appliance in standby mode. Resume blending operation • Turn the control knob to the OFF position, remove some food, shake ingredients to redistribute and restart blending operation • Turn the control knob to the OFF position, unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
The blades are rotating very slowly	<ul style="list-style-type: none"> • Too much food in the jar / Motor is overloaded • Not enough liquid in the jar 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the control knob to the OFF position, remove some food, shake ingredients to redistribute and restart blending operation • Turn the control knob to the OFF position, add some liquid and restart blending operation
Food not fully blended	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients too large • Too much food in the jar 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the control knob to the OFF position, remove ingredients and cut them into smaller pieces • Turn the control knob to the OFF position, remove some food, shake the jar to redistribute the ingredients and then restart blending operation
Water leakage	<ul style="list-style-type: none"> • Parts not tightly secured • Missing seal ring on the lid • Damaged seal ring on the lid • Damaged seal ring on the blade unit 	<ul style="list-style-type: none"> • Check and secure the parts carefully • Place the required seal • Replace with a proper new seal • Replace the blade unit

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)**.

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**.

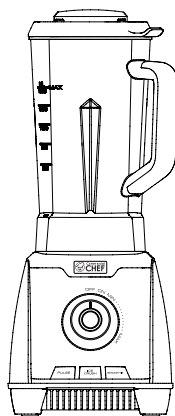
W Appliance Co.,
1356 Broadway
New York, NY 10018



Manuel de l'Utilisateur

Mélangeur Haute Puissance

MODÈLE: CHB50MB



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

NUMÉRO DE SÉRIE:

NUMÉRO DE MODÈLE:

DATE D'ACHAT:

Gardez et agrafez votre reçu de vente dans votre manuel pour la couverture de la garantie.

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ



DANGER

DANGER - Dangers immédiats qui **VONT** entraîner des blessures 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 légères

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVERTISSEMENT

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

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION
2. Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'unité dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
4. Débranchez de la prise quand vous ne l'utilisez pas, avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant le nettoyage.
5. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
6. L'utilisation d'accessoires, y compris des bocaux, non recommandés par le fabricant peut entraîner un risque de blessure pour les personnes.
7. Ne pas utiliser à l'extérieur.
8. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
9. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
10. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu.
11. Gardez les mains et les ustensiles hors du récipient pendant le mélange pour réduire le risque de blessures graves ou d'endommagement du mélangeur. Un grattoir peut être utilisé mais ne doit être utilisé que quand le mélangeur ne fonctionne pas.
12. Les lames sont tranchantes. Manipulez avec soin.
13. Pour réduire les risques de blessures, ne placez jamais les lames de l'ensemble de coupe sur la base sans que le bol soit correctement fixé.
14. Toujours faire fonctionner avec le couvercle en place.
15. Lors du mélange de liquides chauds, enlevez la pièce centrale du couvercle en deux parties.
16. N'ajoutez jamais dans le récipient pendant que l'appareil est en marche.
17. Le récipient doit être correctement en place avant d'utiliser l'appareil.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS
UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

ATTENTION: Assurez-vous que le mélangeur est éteint avant d'enlever le couvercle.

ATTENTION: Le non-respect des instructions et des précautions de sécurité est une mauvaise utilisation de votre mélangeur qui peut annuler la garantie et augmenter le risque de blessures graves.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si ceci ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque manière.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
2. Si le cordon d'alimentation est trop court, n'utilisez pas de rallonge. Demandez à un électricien ou un technicien qualifié d'installer une prise à proximité de l'appareil.
3. S'il est absolument nécessaire d'utiliser des jeux de cordons plus longs ou une rallonge, il faut être extrêmement prudent.
 - a) La puissance électrique indiquée du cordon ou de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil. Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne se drape pas sur le comptoir ou sur la table où il pourrait être tiré par des enfants ou trébuché involontairement.

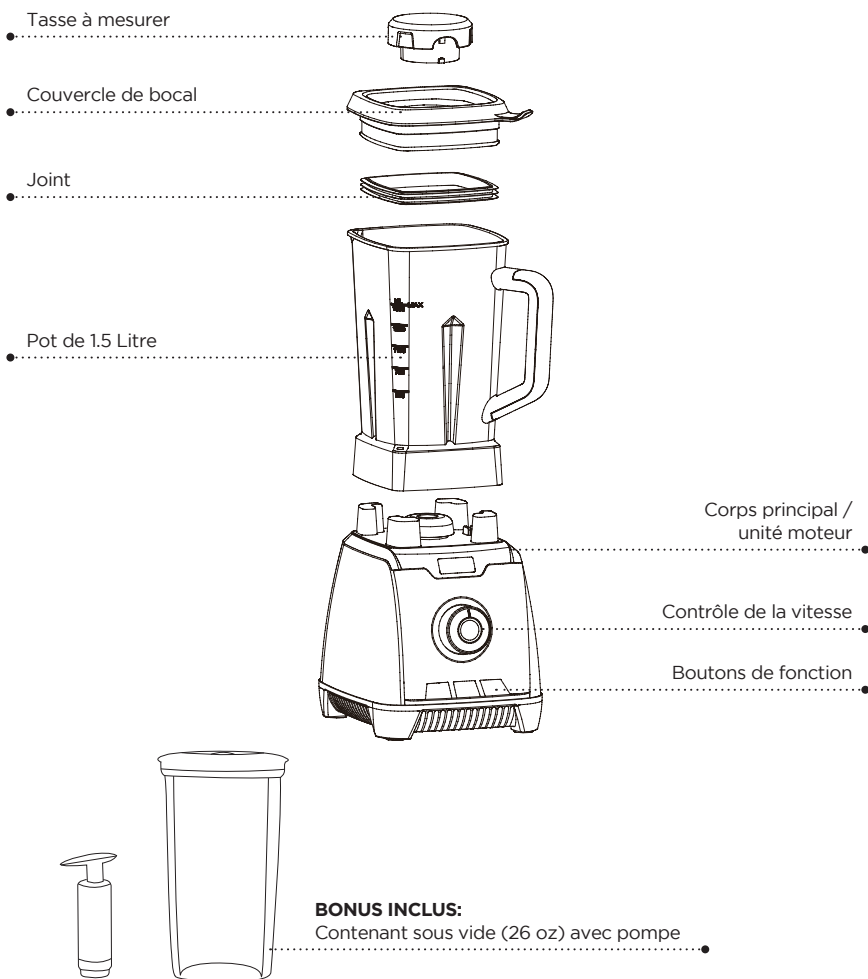
REMARQUE: Ni Commercial Chef ni le marchand ne peuvent accepter aucune responsabilité pour les dommages au produit ou les blessures corporelles résultant du non-respect des procédures de connexion électrique.

PROTECTION DE SURCHARGE

Cet appareil est équipé d'un protecteur thermique du moteur. Si l'appareil surchauffe, il s'éteint automatiquement. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir jusqu'à température ambiante, puis rebranchez la fiche principale dans la prise de courant et rallumez l'appareil. Veuillez contacter votre marchand ou un centre de service agréé s'il est activé trop souvent.

CONFIGURATION ET UTILISATION

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



DONNÉES TECHNIQUES DU PRODUIT

- Tension nominale: 120V
- Fréquence nominale: 60 Hz
- Puissance nominale: 1200W

CONFIGURATION ET UTILISATION

MÉLANGEUR HAUTE PUISSANCE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Soyez prudent quand vous manipulez les lames car elles sont extrêmement tranchantes.
- Lavez le bocal, les couvercles, l'ensemble de lames et les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux. Rincez et séchez soigneusement. Toutes les pièces (à l'exception de la base du moteur) peuvent être lavées au lave-vaisselle, sur l'étagère supérieure.

CONFIGURATION ET UTILISATION

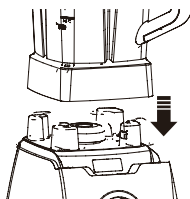
MODE D'EMPLOI

CONFIGURATION ET UTILISATION

1. Avant de commencer, assurez-vous que le cordon du mélangeur est débranché et que le cadran de vitesse est en position OFF.



2. Placez la base motorisée sur une surface propre, sèche et plane.
3. Fixez l'ensemble de lames au bocal. Assurez-vous que le joint en silicone est correctement installé autour du bord intérieur du collier. Tournez l'ensemble lame jusqu'à ce qu'il soit serré.
4. Placez le bocal mélangeur avec l'ensemble lame sur la base motorisée.



5. Placez les ingrédients à traiter dans un bocal à mélanger. Ne remplissez pas au-delà du marquage MAX.

IMPORTANT: n'utilisez pas le mélangeur avec un bocal à mélanger vide.

6. Branchez le mélangeur dans une prise secteur 120V 60Hz uniquement.
7. Le mélangeur a un cadran de contrôle de vitesse qui peut allumer ou éteindre l'appareil. Le même cadran peut régler les réglages de vitesse de la vitesse Minimale à Moyenne à la vitesse Maximale. La vitesse Minimale conviendrait pour un mélange léger avec des liquides. La vitesse Moyenne conviendrait aux pâtes. La vitesse Maximale conviendrait au mélange de liquides avec des solides ou des liquides beaucoup plus épais.
8. Le mélangeur dispose également de trois options pré-réglées: Impulsion, Pilonnage et Smoothie. Pour le mélange par Impulsions (courtes rafales d'action de mélange à grande vitesse), appuyez sur le bouton Impulsion, la vitesse s'arrêtera une fois que vous relâcherez votre doigt du bouton.

Remarque: Ne faites pas fonctionner le bouton d'impulsion plus d'une minute à la fois. Laissez l'appareil se reposer pendant au moins 3 minutes entre les cycles de mélange maximum.

9. Une fois le traitement terminé, tournez le cadran de vitesse sur OFF. Débranchez le cordon de la prise et enlevez le bocal à mélangeur de la base motorisée.

Conseil: appuyez sur le bouton IMPULSION à tout moment pour amener le moteur à la vitesse maximale. S'il est utilisé pendant 3 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement. Attendez 3 minutes avant de réutiliser l'appareil.

CONFIGURATION ET UTILISATION

Conseil:

- Appuyez et relâchez le bouton **IMPULSION** pendant les programmes **PILONNAGE** et **SMOOTHIE** pour arrêter l'opération prématurément. L'appareil passe en mode veille et les voyants clignotent.
- Le fait d'appuyer sur les boutons **PILONNAGE** et **SMOOTHIE** n'affectera pas le fonctionnement du bouton de commande. Appuyez sur le bouton **IMPULSION** et relâchez-le ou tournez le bouton de commande sur la position **OFF** pour terminer le programme tôt pendant l'opération.
- Tourner le bouton de commande pendant les programmes **PILONNAGE** et **SMOOTHIE** modifiera la vitesse du moteur, suivant le réglage du bouton de commande. Tournez ensuite le bouton de commande sur la position **ON** pour arrêter le fonctionnement.
- Tournez le bouton de commande sur la position **OFF** pour arrêter tout programme pendant le fonctionnement et éteindre l'appareil.

TECHNIQUE DE MÉLANGE D'IMPULSIONS

- Utilisez cette technique quand de courtes rafales de forte puissance sont nécessaires. Il est idéal pour hacher lorsqu'une texture épaisse est désirée.
- En tenant la base motorisée d'une main, appuyez sur le bouton **IMPULSION** et maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes. Relâchez, puis répétez jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

CONSEILS ET TECHNIQUES DE MÉLANGE

- Fixez toujours l'assemblage de la lame au bocal avant de le placer sur la base motorisée.
- Si les ingrédients mélangés se coincent autour des lames ou sur les côtés du bocal, tournez la vitesse variable sur la position **OFF**, soulevez le bocal de la base motorisée et secouez pour détacher les aliments.
- Quand vous mélangez ou hachez des aliments solides, comme des légumes crus, des viandes cuites et des fruits, coupez toujours des morceaux en morceaux ne dépassant pas 1 pouce avant de les placer dans un bocal. Ne mélangez pas plus de ½ tasse (125 ml) de ces aliments à la fois. Cela accélérera le processus et réduira l'usure des lames et du moteur.
- Le Mélangeur est également conçu pour broyer de la glace et préparer des boissons glacées. La plupart des mélanges pour boissons et / ou d'autres recettes achetés en magasin indiqueront un besoin en eau ou en d'autres liquides. La glace ne s'écrasera pas sans une certaine forme de liquide. Ajoutez ½ tasse (125 ml) d'eau pour 1 ½ tasse (375 ml) de glace.
- Les petits cubes peuvent être hachés ou écrasés plus rapidement que les gros.
- Si trop d'aliments sont mélangés à la fois, le moteur peut caler. Si ceci se produit, éteignez le mélangeur, enlevez une partie des aliments et répétez le processus de mélange.
- Mettez le bocal au réfrigérateur avant de mélanger les boissons surgelées. Cela aidera à conserver une température plus fraîche.
- Évitez de trop mélanger. Habituellement, vous n'aurez besoin de mélanger que pendant quelques secondes, pas quelques minutes. Un mélange excessif peut rendre les aliments pâteux.
- Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant d'enlever le bol de la base motorisée.

CONFIGURATION ET UTILISATION

SYSTÈME DE PROTECTION CONTRE LES SURCHARGES

- Le mélangeur est équipé d'un protecteur de surcharge interne sans réarmement automatique pour protéger le moteur contre les dommages sous de lourdes charges ou une utilisation continue, le moteur peut s'arrêter. Si le mélangeur s'arrête soudainement pendant l'utilisation, ce protecteur peut s'être déclenché.
- Débranchez l'alimentation électrique et enlevez le bocal et laissez-le refroidir pendant au moins 30 minutes.
- Le déclenchement du protecteur indique que le mélangeur est chargé trop lourdement ou en cas d'utilisation continue excessive. Réduisez la quantité d'ingrédients utilisés ou laissez plus de temps entre les mélanges pour éviter que ceci ne se reproduise, ce qui aidera à préserver la durée de vie du moteur.
- La ligne MAX est un bon indicateur pour éviter les surcharges. Veuillez ne pas mélanger des recettes dépassant la ligne max.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise avant le nettoyage.
2. Enlevez le bocal de la base motorisée, puis enlevez l'ensemble de lames du bocal. Rincez à l'eau tiède pour éliminer les grosses particules de nourriture.
3. Remplissez le bocal à moitié avec de l'eau chaude savonneuse.
4. Tournez l'ensemble de lames sur le bocal. Remettez le bocal en place sur la base motorisée et allumez le mélangeur pendant quelques secondes.
5. Enlevez l'assemblage du bocal de la base et rincez-le bien. Répétez la procédure si nécessaire.
6. Les bocaux de mélange, l'assemblage de lames et le couvercle peuvent également être lavés dans de l'eau chaude savonneuse, puis placés sur le panier supérieur d'un lave-vaisselle. Rincez et séchez soigneusement avant utilisation.

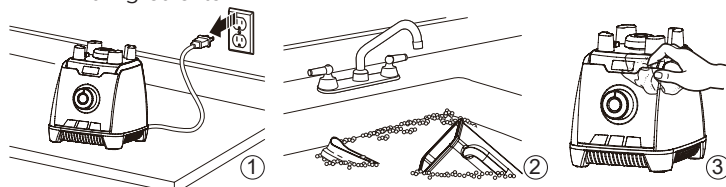
IMPORTANT: N'utilisez pas d'eau bouillante. Les roulements de l'ensemble de lame ont été conçus avec un lubrifiant à vie; l'exposition à l'eau bouillante peut endommager ces roulements et raccourcir la durée de vie du mélangeur. L'utilisation d'eau bouillante peut également provoquer une accumulation excessive de vapeur, ce qui peut entraîner des blessures corporelles.

7. La base motorisée peut être essuyée avec un chiffon ou une éponge propre et humide.

ATTENTION: Ne plongez pas la base, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas de détergents agressifs ou de nettoyants abrasifs sur aucune partie du mélangeur ou des accessoires.

⚠ AVERTISSEMENT: Assurez-vous de manipuler l'ensemble lame avec soin; les lames sont tranchantes.

REMARQUE: Si vous voulez préparer une plus grande quantité, laissez l'appareil refroidir à température ambiante avant de traiter le prochain lot d'ingrédients.



CONFIGURATION ET UTILISATION

Rangement

Rangez votre mélangeur à la verticale avec le bocal mélangeur assemblé sur la base du moteur ou à côté. Ne placez rien dessus. Pour permettre à l'air de circuler, gardez le couvercle fermé.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. À la fin de sa durée de vie, l'appareil doit être correctement livré à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Par la collecte et le recyclage des vieux appareils, vous apportez une contribution importante à la conservation de nos ressources naturelles et prévoyez une élimination écologiquement rationnelle et saine.

DÉPANNAGE ET GARANTIE

AVANT D'APPELER LE SERVICE

SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS:

- A) Assurez-vous que l'appareil est correctement branché. Si ce n'est pas le cas, retirez la fiche de la prise, attendez 10 secondes et rebranchez-la solidement.
- 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.

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

SERVICE CLIENTÈLE

IMPORTANT

NE RETOURNEZ 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 MODÈLE ET CODE DE DATE REQUIS POUR LE SERVICE DE GARANTIE

DÉPANNAGE ET GARANTIE

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

1. En cas d'urgence comme des bruits anormaux, des odeurs, de la fumée, etc., vous devez immédiatement couper l'alimentation et arrêter l'utilisation.
2. Si le produit ne peut pas fonctionner, veuillez vérifier si l'alimentation est connectée, si le interrupteur est mis en position ON et si les raccords sont installés.
3. Si le produit ne peut toujours pas fonctionner après les vérifications mentionnées ci-dessus, veuillez consulter le centre de réparation désigné pour l'entretien.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
L'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Appareil non branché • Prise murale non alimentée • Appareil non allumé • Appareil surchauffé • Protection contre les surintensités activée • Trop de nourriture dans le bocal • Appareil défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> • Insérez la fiche dans la prise murale • Vérifiez les fusibles et le disjoncteur • Tournez le bouton de commande sur la position ON pour mettre l'appareil en mode veille. Les voyants lumineux clignotent en bleu • Tournez le bouton de commande sur la position OFF, débranchez l'appareil de la prise murale et laissez-le refroidir avant de l'utiliser à nouveau • Tournez le bouton de commande sur la position OFF pour éteindre l'appareil, puis sur la position ON pour mettre l'appareil en mode veille. Reprendre l'opération de mélange • Tournez le bouton de commande sur la position OFF, enlevez certains aliments, secouez les ingrédients pour les redistribuer et redémarrez l'opération de mélange. • Tournez le bouton de commande sur la position OFF, débranchez l'appareil de la prise murale et contactez un personnel qualifié pour vérifier et réparer l'appareil
Les lames tournent très lentement	<ul style="list-style-type: none"> • Trop de nourriture dans le bocal / le moteur est surchargé • Pas assez de liquide dans le bocal 	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez le bouton de commande sur la position OFF, enlevez certains aliments, secouez les ingrédients pour les redistribuer et redémarrez l'opération de mélange. • Tournez le bouton de commande sur la position OFF, ajoutez un peu de liquide et recommencez le mélange
Aliments pas entièrement mélangés	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrédients trop gros • Trop de nourriture dans le bocal 	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez le bouton de commande sur la position OFF, enlevez les ingrédients et coupez-les en petits morceaux • Tournez le bouton de commande sur la position OFF, enlevez des aliments, secouez le bocal pour redistribuer les ingrédients, puis redémarrez l'opération de mélange
Fuite d'eau	<ul style="list-style-type: none"> • Les pièces ne sont pas solidement fixées • Anneau d'étanchéité manquant sur le couvercle • Anneau d'étanchéité endommagé sur le couvercle • Anneau d'étanchéité endommagé sur l'unité de lame 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez et fixez soigneusement les pièces • Placez le joint requis • Remplacez par un nouveau joint approprié • Remplacez l'unité lame

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 réinsé qui équivaut à votre achat initial pendant la période de garantie.

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

1. Si l'apparence 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. S'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 INDIRECTS 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'ADAPTATION 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**.

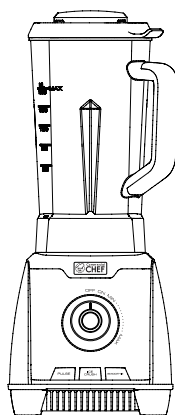
W Appliance Co.,
1356 Broadway
New York, NY 10018



Manual de usuario

Licuada De Alta Potencia

MODELO: CHB50MB



1. LEA estas instrucciones cuidadosamente antes instalar y usar el aparato. Consérvelas para consultarlas más adelante.
2. Escriba, en el espacio debajo, el NÚMERO DE SERIE/MODELO que se encuentra en la parte trasera o inferior de su aparato y guarde esta información para consultarla más adelante.

NÚMERO DE SERIE:

NÚMERO DE MODELO:

FECHA DE COMPRA:

Guarde y grape su recibo de compra a este manual para la cobertura de la garantía.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD



PELIGRO

PELIGRO - Amenazas inmediatas que resultarán en lesiones personales graves o la muerte



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA - Peligros o prácticas inseguras que pueden resultar en lesiones personales graves o la muerte



PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN - Peligros o prácticas inseguras que PODRÍAN resultar en lesiones personales menores

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD



ADVERTENCIA

Quando se usen aparatos eléctricos, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO
2. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otros líquidos.
3. Es necesaria una supervisión estricta siempre que un aparato eléctrico sea utilizado por niños o cerca de ellos.
4. Desconéctelo de la toma de corriente cuando no esté en uso, al poner o quitar partes y antes de limpiarlo.
5. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están deteriorados, si no funciona correctamente o si se ha caído o dañado de alguna manera. Lleve el aparato al taller de servicio técnico autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o ajustarlo.
6. El uso de accesorios como tarros de enlatado no recomendados por el fabricante puede causar un riesgo de lesiones a las personas.
7. No utilice este aparato al aire libre.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera, o que esté en contacto con superficies calientes.
9. Evite el contacto con partes móviles.
10. No utilice este aparato para otra cosa que no sea su uso previsto.
11. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras mezcla para reducir el riesgo de lesiones a las personas o daños a la licuadora. Se puede usar una espátula, pero debe usarse solo cuando la licuadora no está en funcionamiento.
12. Las cuchillas están afiladas. Manéjelo con cuidado.
13. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque las cuchillas de corte en la base sin el vaso correctamente conectado.
14. Use el aparato con la tapa puesta siempre.
15. Al licuar líquidos calientes, retire la pieza central de la tapa de dos piezas.
16. Nunca agregue contenidos al vaso mientras el aparato esté en funcionamiento.
17. El vaso debe estar colocado correctamente en su lugar antes de usar el aparato.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES
SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

PRECAUCIÓN: Asegúrese de que la licuadora esté apagada antes de retirar la tapa.

PRECAUCIÓN: No seguir las instrucciones y precauciones de seguridad se considera un uso inadecuado de su licuadora que puede anular la garantía y aumentar el riesgo de lesiones graves.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja de forma polarizada en un solo sentido. Si no puede introducir el enchufe, invértalo. Si no encaja de ninguna forma, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna forma.

CABLE DE ALIMENTACIÓN

1. Se provee un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
 2. Si el cable de alimentación es muy corto, no use un alargue o una regleta. Pida a un electricista o técnico calificado que instale una toma de corriente cerca del electrodoméstico.
 3. Si fuese absolutamente necesario utilizar un alargue o una regleta, se debe tener cuidado extremo.
- a) La clasificación eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación eléctrica del artefacto. El cable más largo debe ser dispuesto de manera tal que no cuelgue de la encimera o la mesa para evitar que los niños tiren de él o que alguien se tropiece accidentalmente.

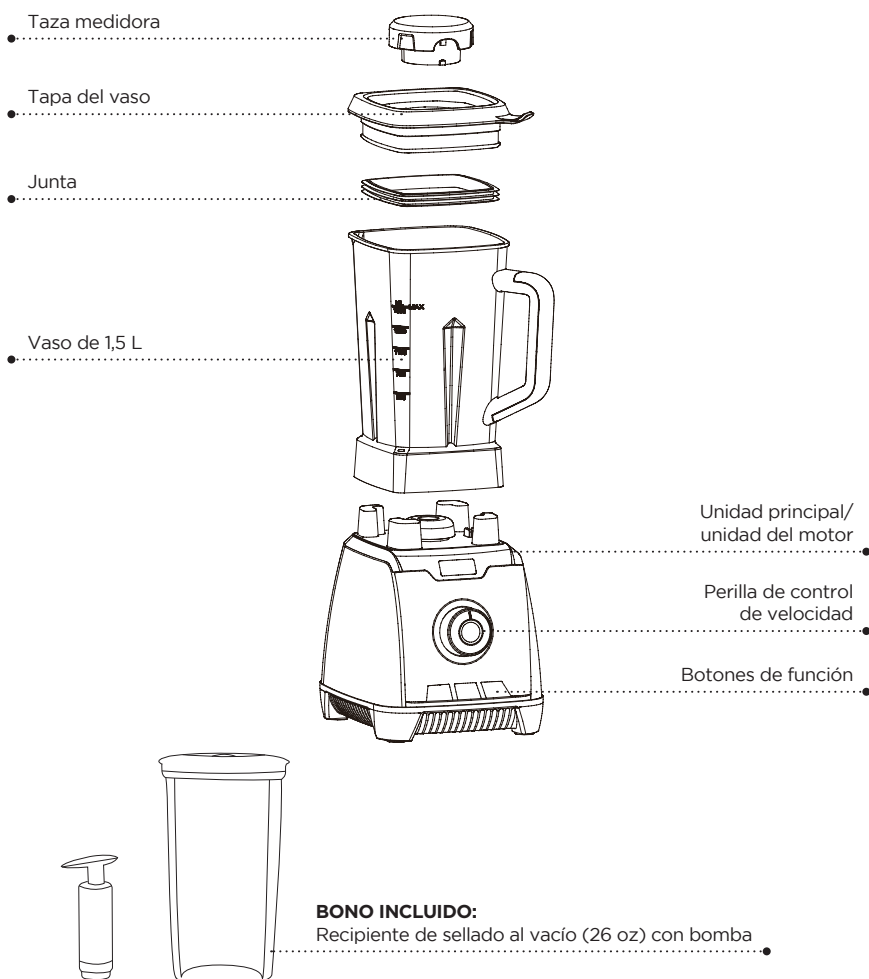
NOTA: Ni Commercial Chef ni el distribuidor pueden aceptar ningún tipo de responsabilidad por daños al producto o daños personales que resulten del fallo de respetar los procedimientos de conexión eléctrica.

PROTECCIÓN CONTRA SOBRECARGA

Este aparato está equipado con un protector térmico del motor. Si el aparato se sobrecalienta, se apaga automáticamente. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe hasta que esté a temperatura ambiente, luego vuelva a colocar el enchufe principal en la toma de corriente y vuelva a encender el aparato. Póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio autorizado si se activa con demasiada frecuencia.

CONFIGURACIÓN Y USO

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



DATOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

- Tensión nominal: 120V
- Frecuencia nominal: 60 Hz
- Potencia nominal: 1200W

CONFIGURACIÓN Y USO

LICUADORA DE ALTA POTENCIA

ANTES DEL PRIMER USO

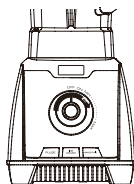
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas, ya que son extremadamente afiladas.
- Lave el vaso, las tapas, el conjunto de las cuchillas y los accesorios en agua jabonosa tibia con un paño suave. Enjuague y seque bien. Todas las partes (excepto la unidad del motor) se pueden lavar en el lavavajillas, en el estante superior.

CONFIGURACIÓN Y USO

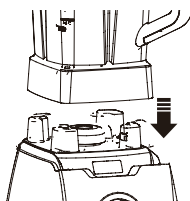
INSTRUCCIONES DE USO

CONFIGURACIÓN Y USO

1. Antes de comenzar, asegúrese de que el cable de la licuadora esté desenchufado y la perilla esté en la posición OFF.



2. Coloque la unidad del motor en una superficie limpia, seca y plana.
3. Coloque el conjunto de las cuchillas en el vaso. Asegúrese de que la junta de silicona esté correctamente asentada alrededor del borde interior de la abertura del vaso. Gire el conjunto de las cuchillas hasta que esté apretado.
4. Coloque el vaso con el conjunto de las cuchillas en la base del motor.



5. Coloque los ingredientes a ser procesados en el vaso. No llenar más allá del MÁXIMO indicado en el vaso.

IMPORTANTE: No utilice la licuadora con el vaso vacío.

6. Enchufe la licuadora en una toma de corriente alterna de 120V a 60Hz.
7. La licuadora tiene una perilla de control de velocidad que puede encender o apagar la unidad. La misma perilla puede ajustar la velocidad de mínima a media y máxima velocidad. La velocidad mínima sería adecuada para una mezcla ligera con líquidos. La velocidad media sería adecuada para masas líquidas. La velocidad máxima sería adecuada para mezclar líquidos con sólidos o líquidos mucho más espesos.
8. La licuadora también tiene tres opciones preestablecidas: pulso, triturar hielo y batido. Para usar el pulso (ráfagas cortas de mezcla a alta velocidad), presione el botón "Pulse", la licuadora se detendrá una vez que suelte el botón.

Nota: No use el botón de pulso durante más de un minuto a la vez. Deje que el aparato descanse durante al menos 3 minutos entre los ciclos máximos de licuado.

9. Cuando acabe con el licuado, gire la perilla a OFF. Desenchufe el cable de la toma de corriente y retire el vaso de la base del motor.

Consejo: presione el botón PULSE en cualquier momento para llevar el motor a la velocidad máxima. Si se utiliza durante 3 minutos, el aparato se apagará automáticamente. Espere 3 minutos antes de volver a utilizar el aparato.

CONFIGURACIÓN Y USO

Consejo:

- Presione y suelte el botón PULSE durante los programas de PICAR HIELO y BATIDO para detener el programa antes de tiempo. El aparato cambia al modo de espera y los indicadores parpadean.
- Presionar los botones PICAR HIELO y BATIDO no afectará la el funcionamiento de la perilla de control. Presione y suelte el botón PULSE o gire la perilla de control a la posición OFF para terminar el programa anticipadamente.
- Girar la perilla de control durante los programas PICAR HIELO y BATIDO modificará la velocidad de la unidad del motor, siguiendo la configuración de la perilla de control. A continuación, gire la perilla de control a la posición ON para detener el funcionamiento.
- Gire la perilla de control a la posición OFF para detener cualquier programa y apagar el aparato.

TÉCNICA DE LICUADO CON PULSO

- Utilice esta técnica cuando se requieran ráfagas cortas de alta potencia. Es ideal para cortar cuando se desea una textura gruesa.
- Sosteniendo la base del motor con una mano, presione el botón PULSE y manténgalo presionado durante unos segundos. Suelte el botón y repita hasta que se logre la consistencia deseada.

CCONSEJOS Y TÉCNICAS DE LICUADO

- Siempre coloque el conjunto de las cuchillas en el vaso antes de colocarlo en la base del motor.
- Si los ingredientes que se están licuando se atascan alrededor de las cuchillas o en los lados del vaso, gire la perilla de velocidad a la posición OFF, quite el vaso de la base del motor y agítelo para aflojar los ingredientes.
- Cuando licue o corte alimentos sólidos, como verduras crudas, carnes cocidas y frutas, córtelos siempre en trozos de tamaño no mayor a 1 pulgada antes de colocarlos en el vaso. Licue no más de ½ taza (125 ml) de estos alimentos a la vez. Esto acelerará el proceso y reducirá el desgaste de las cuchillas y el motor.
- La licuadora también está diseñada para triturar hielo y hacer bebidas congeladas. La mayoría de las mezclas de bebidas y/u otros preparados para licuadoras comprados en una tienda tendrán un requisito de agua u otros líquidos anotados en sus etiquetas. El hielo no se triturará sin algún tipo de líquido. Agregue ½ taza (125 ml) de agua por cada 1 ½ taza (375 ml) de hielo.
- Los cubos más pequeños se pueden picar o triturar más rápido que los grandes.
- Si se licúa demasiada comida a la vez, el motor puede detenerse. Si sucediera esto, apague la licuadora, retire una porción de la comida y repita el proceso de licuado.
- Enfrié el vaso en la nevera antes de mezclar bebidas congeladas. Esto ayudará a mantener una temperatura más fría.
- Evite licuar demasiado. Por lo general, solo tendrá que licuar durante unos segundos, no minutos. El exceso de licuado puede hacer que los alimentos acaben blandos.
- Asegúrese de que el motor esté completamente detenido antes de retirar el vaso de la base del motor.

CONFIGURACIÓN Y USO

SISTEMA DE PROTECCIÓN CONTRA SOBRECARGA

- La licuadora está equipada con un protector de sobrecarga interno no auto-reinicial para proteger el motor de daños bajo cargas pesadas o uso continuo, el motor puede detenerse. Si la licuadora se detiene repentinamente durante el uso, este protector puede haberse activado.
- Desenchufe la licuadora de la corriente eléctrica y retire el vaso y déjela enfriar durante al menos 30 minutos.
- Que el protector se active indica que la licuadora se está cargando demasiado o se está usando de forma continua y/o excesiva. Reduzca la cantidad de ingredientes utilizados o permita más tiempo entre licuados para evitar que vuelva a ocurrir; esto ayudará a prolongar la vida útil del motor.
- La línea MAX es un buen indicador de llenado para evitar la sobrecarga. Por favor, no licúe preparaciones que superen la línea máxima.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente antes de limpiarla.
2. Retire el vaso de la base del motor y luego retire el conjunto de las cuchillas del vaso. Enjuague con agua tibia para eliminar cualquier partícula de alimento grande.
3. Llene el vaso por la mitad con agua tibia y jabón.
4. Coloque el conjunto de las cuchillas de nuevo en el vaso. Vuelva a colocar el vaso en la base del motor y encienda la licuadora durante unos segundos.
5. Retire el conjunto del vaso de la base y enjuague bien. Repita el procedimiento según sea necesario.
6. Los vasos de licuado, el conjunto de las cuchillas y la tapa también se pueden lavar en agua tibia y jabón y luego colocarse en la rejilla superior de un lavavajillas. Enjuague y seque bien antes de usar.

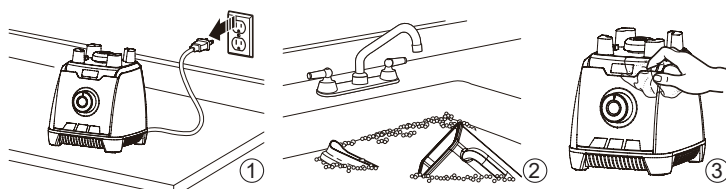
IMPORTANTE: No use agua hirviendo. Los rodamientos del conjunto de cuchillas han sido diseñados con un lubricante de por vida; la exposición al agua hirviendo puede dañar estos rodamientos y acortar la vida útil de la licuadora. El uso de agua hirviendo también podría causar una acumulación excesiva de vapor, lo que puede resultar en lesiones personales.

7. La base del motor se puede limpiar con un paño o una esponja limpia y húmeda.

PRECAUCIÓN: No sumerja la base del motor, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido. No use detergentes fuertes o limpiadores abrasivos en ninguna parte de la licuadora.

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de manejar el conjunto de las cuchillas con cuidado; las cuchillas están afiladas.

NOTA: Si desea preparar una cantidad mayor, deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de licuar el siguiente lote de ingredientes.



CONFIGURACIÓN Y USO

Almacenamiento

Almacene su licuadora en posición vertical con el vaso de la licuadora montado en la base del motor, o junto a él. No coloque nada encima. Para permitir que el aire circule, no cierre la tapa.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



El aparato no debe desecharse con la basura doméstica. Al final de su vida útil, el aparato debe ser entregado correctamente a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Mediante la recogida y el reciclaje de aparatos viejos, usted está contribuyendo con la conservación de nuestros recursos naturales y la eliminación ambientalmente racional y saludable.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

SI EL APARATO NO FUNCIONA:

- A) Asegúrese de que el aparato esté enchufado de forma segura. Si no lo está, retire el enchufe de la toma de corriente, espere 10 segundos y vuelva a conectarlo firmemente.
- B) Compruebe si hay un fusible quemado o un disyuntor principal disparado. Si éstos funcionan correctamente, pruebe el enchufe con otro electrodoméstico.

SI NINGUNO DE LOS RESULTADOS ANTERIORES RESUELVE EL PROBLEMA, COMUNÍQUESE CON UN TÉCNICO CALIFICADO. NO INTENTE AJUSTAR O REPARAR EL APARATO USTED MISMO.

SERVICIO AL CLIENTE

IMPORTANTE

NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A LA TIENDA

Si tiene problemas con este producto, por favor, contacte a W Appliance Co. a través del 1-855-855-0294.

UNA PRUEBA DE COMPRA CON FECHA, NO. DE MODELO Y CÓDIGO DE FECHA ES REQUERIDO PARA EL SERVICIO DE GARANTÍA

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

Solucione su problema utilizando el cuadro a continuación. Si el aparato aún no funciona correctamente, contacte al centro de atención al cliente de, o el centro de servicio autorizado de W Appliance Co. más cercano. Los clientes nunca deben solucionar problemas de componentes internos.

1. En caso de emergencias como ruidos anormales, olor, humo, etc., usted debe cortar inmediatamente el poder y parar el uso.
2. Si el producto no funciona, compruebe por favor si está conectado a la corriente, si el interruptor está en la posición ON y si los accesorios están colocados en su lugar.
3. Si el producto aún no funciona después de las verificaciones mencionadas anteriormente, consulte el centro de reparación autorizado para el mantenimiento.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN POSIBLE
El aparato no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • El aparato no está enchufado • Toma de corriente sin energía • El aparato no está encendido • Aparato sobrecalentado • Protección contra exceso de corriente activada • Demasiada comida en el vaso • Aparato defectuoso 	<ul style="list-style-type: none"> • Inserte el enchufe en la toma de corriente • Comprobar fusibles y disyuntor • Gire la perilla de control a la posición ON para colocar el aparato en modo de espera Las Luces indicadoras parpadean en azul • Gire la perilla de control a la posición OFF, desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe antes de volver a usarlo • Gire la perilla de control a la posición OFF para apagar el aparato y luego a la posición ON para colocar el aparato en modo de espera Reanude el licuado. • Gire la perilla de control a la posición OFF, retire algunos alimentos, agite los ingredientes para redistribuirlos y reinicie el licuado. • Gire la perilla de control a la posición OFF, desenchufe el aparato de la toma de corriente y póngase en contacto con personal cualificado para revisar y reparar el aparato
Las cuchillas giran muy lentamente	<ul style="list-style-type: none"> • Hay demasiada comida en el vaso / El motor está sobrecargado • No hay suficiente líquido en el vaso 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire la perilla de control a la posición OFF, retire algunos alimentos, agite los ingredientes para redistribuirlos y reinicie el licuado. • Gire la perilla de control a la posición OFF, agregue un poco de líquido y continúe con el licuado
Los alimentos no están completamente licuados	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes demasiado grandes • Demasiada comida en el vaso 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire la perilla de control a la posición OFF, retire los ingredientes y córtelos en trozos más pequeños • Gire la perilla de control a la posición OFF, retire algunos alimentos, agite el frasco para redistribuir los ingredientes y luego reinicie el licuado
Fugas de líquido	<ul style="list-style-type: none"> • Piezas flojas • Falta la junta de la tapa • Junta de la tapa dañada • Junta de las cuchillas dañada 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique y ajuste las piezas cuidadosamente • Coloque la junta • Cámbiela por una junta nueva • Cambie las cuchillas

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA

licencia. Cualquier reparación, reemplazo o servicio de garantía, y todas las preguntas sobre este aparato deben dirigirse a W Appliance Co. al **1 (855) 855-0294** des de EE.UU. o Puerto Rico.

W Appliance Co. garantiza al comprador original que el aparato esté libre de defectos de material, piezas y mano de obra para el período designado para este electrodoméstico. La garantía comienza el día en que el aparato se compra y cubre hasta un período de **1 año (12 meses) por mano de obra/1 año (12 meses) por partes (solo defectos de fabricación)/servicio de transporte.** W Appliance Co. acuerda que, a su discreción, reemplazará el aparato defectuoso con uno nuevo o un aparato re-fabricado 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 aparato ha sido dañado o desfigurado, alterado o modificado 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 REEMPLAZO SEGÚN LO ESTABLECIDO EN ESTA GARANTÍA ES EL REMEDIO EXCLUSIVO DEL CLIENTE; W Appliance Co. NO SERÁ RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO ACCIDENTAL O A CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER GARANTÍA EXPRESADA O GARANTÍA IMPLÍCITA EN ESTE APARATO, EXCEPTO EN LA MEDIDA DE LO PROHIBIDO POR LA LEY VIGENTE. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD DE APTITUD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR EN ESTE APARATO ESTÁ LIMITADA A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitaciones de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones sobre cuánto dura la garantía. En estos casos, las exclusiones o limitaciones anteriores pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga a usted derechos legales específicos y puede que tenga otros derechos que varían de estado a estado.

Obtención de servicio: Para obtener servicio, documentación del electrodoméstico, suministros y accesorios, por favor llame al **1 (855) 855-0294** para crear un ticket de cambio o reparación. Por favor, asegúrese de proporcionar la fecha de compra, número de modelo y una breve descripción del problema. Nuestro representante de servicio al cliente se pondrá en contacto con usted o enviará instrucciones detalladas para la devolución.

W Appliance Co. no garantiza que el aparato funcionará adecuadamente en todas las condiciones ambientales, y no otorga ninguna garantía ni la representación, ya sea implícita o expresada, con respeto a la calidad, el rendimiento, la comerciabilidad o la aptitud para un propósito particular que no sea el propósito identificado en este manual del usuario. W Appliance Co. ha realizado todos los esfuerzos para asegurarse de este manual del usuario es preciso y se exime de responsabilidad por cualquier imprecisión u omisión que pueda haber ocurrido. La información en este manual de 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 realizar mejoras a este manual de usuario y/o a los aparatos descritos en este manual de usuario en cualquier momento sin previo aviso. Si encuentra información incorrecta en este manual, que sea engañosa o esté incompleta, comuníquese con nosotros al **1-855-855-0294**.

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



© 2020 Commercial Chef is a W Appliance Company.
All Rights Reserved.

© 2021 Commercial Chef est une société W Appliance.
Tous les droits sont réservés.

© 2021 Commercial Chef es una W Appliance Empresa.
Reservados todos los derechos.

January 2021
Janvier 2021
Enero de 2021