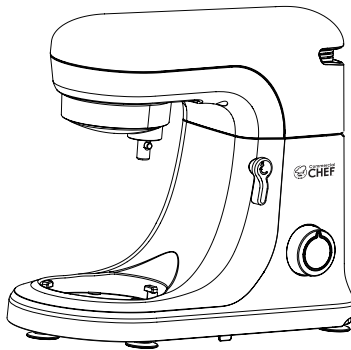




User Manual

Stand Mixer

MODEL: CHSM53MB



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. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, or damage to the mixer.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or counter.
10. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
11. Remove beaters from mixer before washing.
12. Do not touch acidic food or soak in acidic solution for stirring accessories.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

SAFETY INFORMATION

NOTE: Failure to follow instructions and safety precautions is a misuse of your Mixer 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.

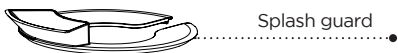
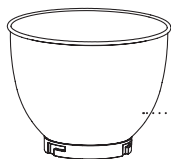
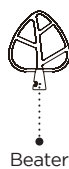
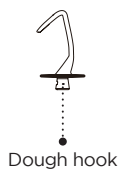
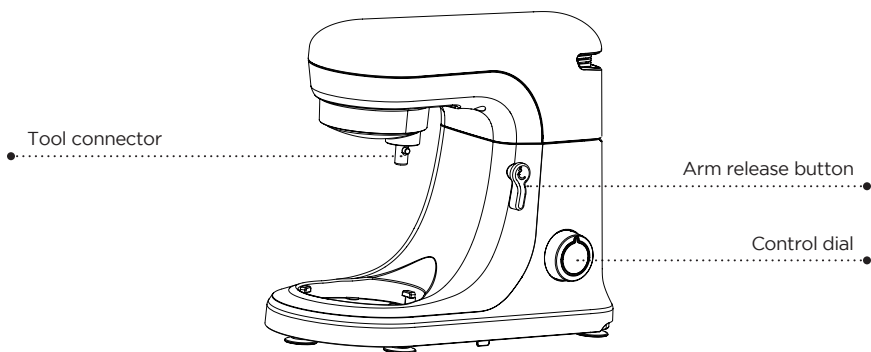
NOTE: Neither Commercial Chef nor the dealer can accept any liability for damage to the product or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

SAFETY SYSTEM

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: 350W

SET UP & USE

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Always make sure mixer is unplugged and setting control is set to OFF(0).
2. Press up on mixer release button.
3. Tilt mixer head up.
4. Place bowl in bowl base and turn clockwise until bowl locks into place.
5. Insert attachment onto output shaft and press upward as far as possible. Turn the attachment counterclockwise, hooking attachment on shaft.
6. Slide on the splash guard.
7. Plug mixer into wall outlet. Select desired speed.
8. When finished, rotate speed control to Off(0). Unplug from outlet.
9. Slide out the splash guard.
10. Press up on mixer release button. Tilt mixer head up.
11. Remove attachment by pressing attachment upward as far as possible. Turn the attachment clockwise and pull to remove.
12. Remove the bowl by turning it counterclockwise and pull up to remove.

SET UP & USE

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE FIRST USE

Before you use the stand mixer and accessories for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.

1. Make sure your stand mixer is on a clean, dry flat surface such as a table or counter top.
2. Before switching on your stand mixer, make sure the unit is unplugged and the control dial is in the OFF position.
3. Use the arm release button to tilt the stand mixer head back, insert the stainless steel bowl and lock into place.
4. Place your ingredients in bowl.
5. Insert appropriate attachment (dough hook, whisk or beater) depending on the recipe.
6. Move the stand mix head back down into place and use the arm release button to lock.
7. Turn the control dial to the recommended speed as directed in recipe.




AUTO STOP

Your kitchen machine will be automatically turned off after 15 minutes of continuous operation. This can avoid potential safety problems due to prolonged usage.

MIXING BOWL TOOLS

Note

1. Before switching on your kitchen machine, make sure the knob is at OFF (O) position and then attach the whisk, beater or dough hook.
2. Up to 17oz (500g) of flour plus other ingredients can be processed in the bowl.
3. Follow the recommended quantities, processing time and speed as indicated. Do not exceed the suggested processing speed to avoid damage to the machine.

	NAME	PURPOSE
	Hook	<ul style="list-style-type: none">• Used to knead bread or pizza dough• Suggested Speed: 2
	Beater	<ul style="list-style-type: none">• Used to make cakes, cookies, mashed potatoes, frostings• Suggested Speed: 1-4
	Whisk	<ul style="list-style-type: none">• Used to make whipped cream, meringues, mousse and eggs• Suggested Speed: 5-7

SET UP & USE

TIP

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

RECIPES

Recipes: Bread dough (Hook)

Ingredient:

- 17.6oz of flour (500g)
- 1.75oz of olive oil (50g)
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 0.25oz yeast (7g)
- 8.8oz (260ml) of water

1. Add all the dry ingredients to the bowl and turn the control dial to speed 1.
2. Pour in the water and then the oil.
3. Switch to speed 2 and continue kneading until a smooth dough ball is formed.
4. Grease a bowl with vegetable oil.
5. Put the dough ball in this bowl and cover it with cling wrap.
6. Let it rise for 1 hour until it has doubled in size.
7. Remove the air from the raised dough.
8. Fold it into a log shape and fit it into a loaf pan.
9. Cover it and let it rise in the tray for 1 hour.
10. Bake at 350°F for 40 minutes.

Pie pastry (Beater)

Ingredient:

- 12oz (340g) cups all-purpose flour, plus extra for rolling
- 8oz (227g) cold unsalted butter, cut into 3/4" cubes
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 6 to 8 tablespoon ice water

1. Put all the dry ingredients to the bowl and turn the control dial to speed 1.
2. Add the cold butter into the dry ingredients and gradually increase the speed from 1 to 3.

SET UP & USE

3. Add 1 tablespoon iced water at a time to the mixture until it forms crumbly dough. If the dough doesn't hold together, add a little more water and mix it for a little longer. Do not add too much water. Otherwise, it will make the crust tough.
4. Form the dough into the shape you want and wrap it with plastic wrap.
5. Keep it in the refrigerator for at least 1 hour and up to 2 days.
6. Rest the dough at room temperature for a few minutes before rolling and baking.
7. Bake it for 25-30 minutes at the temperature of 350°F.

Recipes: Meringue (Whisk)

Ingredient:

- 4 egg whites
 - 1 cup (200 grams) superfine or caster sugar
1. Whisk the egg whites with speed 7 until soft peaks are formed.
 2. Gradually add the sugar while processing on speed 4 until stiff peaks are formed.
 3. Spoon the meringue onto a baking tray covered with baking paper.
 4. Preheat your oven to 220°F and place the tray with the meringue in the center of the oven.
 5. Bake the meringues for approximately 1-1.5 hours until they are dry and crisp.
 6. Turn off the oven and dry the meringues in the oven for 1.5 hours.

SET UP & USE

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ CAUTION: • Before you clean the appliance, unplug it.

1. Do not immerse the stand mixer or housing in water or other liquid. Wipe area clean with a warm, damp cloth, and dry thoroughly with a soft cloth before re-use or storing.
2. Whisk, splash guard and stainless steel bowl can be washed in hot water with non-abrasive dishwashing liquid, or these parts can be cleaned in the dishwasher.
3. Dough hook and beater can be washed in hot water with dishwashing liquid. Store stand mixer and accessories in a dry place after cleaning.
4. Use a dry toothbrush or toothpick to loosen and remove caked-on material in hard-to-reach areas such as along ridges and around exposed hardware. Wipe clean.

Note: Make sure to use caution when cleaning around exposed screws. Food ingredients such as flour and sugar may penetrate these areas causing damage to interior.

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 & WARRANTY

TROUBLESHOOTING

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.

If your appliance does not work, check;

- That it is plugged in correctly.
- That the accessories are correctly locked.
- That the multi-function head is locked in a horizontal position.
- Your appliance comes with a microprocessor that controls and analyzes the operating power. If the load becomes too high, your appliance will stop automatically. To restart your appliance, turn the rotary button to the “0” position and remove some of your ingredients. Allow your appliance to cool down for a few minutes. You can then select the desired speed to complete your preparation.

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**.

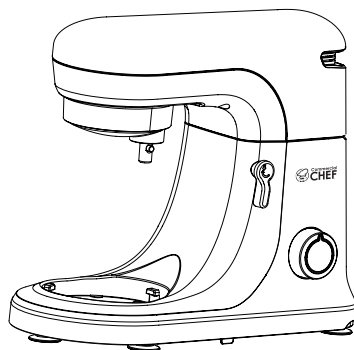
W Appliance Co.,
1356 Broadway
New York, NY 10018



Manuel de l'Utilisateur

Mélangeur Sur Socle

MODÈLE: CHSM53MB



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. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient étroitement surveillées et instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité des enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, cheveux, vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart des batteurs pendant le fonctionnement afin de réduire le risque de blessures corporelles ou dommages au mélangeur.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou a été endommagé de quelque manière. Contactez le fabricant au numéro de téléphone de son service client pour obtenir des informations sur l'examen, la réparation ou le réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
10. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris le poêle.
11. Enlevez les batteurs du mélangeur avant le lavage.
12. Ne touchez pas les aliments acides et ne les trempez pas dans une solution acide pour remuer les accessoires.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

REMARQUE: 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 cela 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 cordons plus longs ou une rallonge, il faut faire preuve d'une extrême prudence.
- 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.

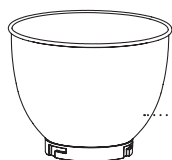
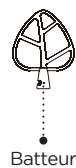
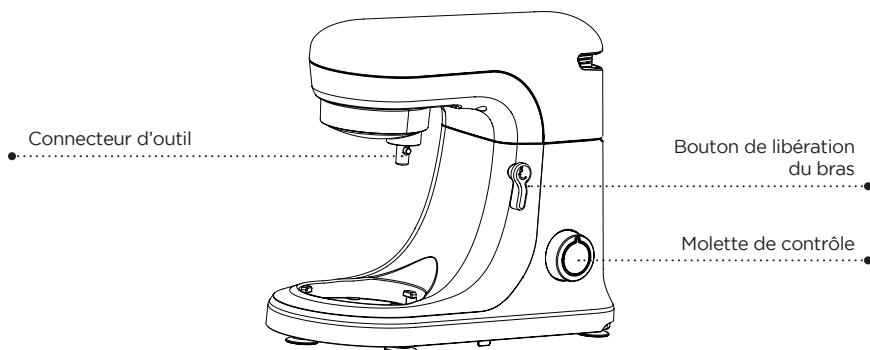
REMARQUE: Ni Commercial Chef ni le marchand ne peuvent accepter aucune responsabilité pour les dommages au produit ou des blessures corporelles résultant du non-respect des procédures de connexion électrique.

SYSTÈME DE SÉCURITÉ

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: 350W

CONFIGURATION ET UTILISATION

MODE D'EMPLOI

1. Assurez-vous toujours que le mélangeur est débranché et que la commande de réglage est réglée sur OFF (0).
2. Appuyez sur le bouton de libération du mélangeur.
3. Inclinez la tête du mélangeur vers le haut.
4. Placez le bol dans la base du bol et tournez dans le sens horaire jusqu'à ce que le bol se verrouille en place.
5. Insérez l'accessoire sur l'arbre de sortie et poussez vers le haut aussi loin que possible. Tournez l'accessoire dans le sens antihoraire, en accrochant l'accessoire sur l'arbre.
6. Faites glisser le pare-éclaboussures.
7. Branchez le mélangeur dans la prise murale. Sélectionnez la vitesse souhaitée.
8. Quand vous avez terminé, tournez la commande de vitesse sur Arrêt (0). Débranchez de la prise.
9. Faites glisser le pare-éclaboussures.
10. Appuyez sur le bouton de libération du mélangeur. Inclinez la tête du mélangeur vers le haut.
11. Enlevez l'accessoire en poussant l'accessoire vers le haut aussi loin que possible. Tournez l'accessoire dans le sens horaire et tirez pour l'enlever.
12. Enlevez le bol en le tournant dans le sens antihoraire et tirez vers le haut pour l'enlever.

CONFIGURATION ET UTILISATION

MODE D'EMPLOI

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser le mélangeur sur socle et les accessoires pour la première fois, nettoyez soigneusement les parties qui entrent en contact avec les aliments.

1. Assurez-vous que votre mélangeur sur socle est sur une surface plane propre et sèche comme une table ou un dessus de comptoir.
2. Avant d'allumer votre mélangeur sur socle, assurez-vous que l'appareil est débranché et que la molette de commande est en position OFF.
3. Utilisez le bouton de libération du bras pour incliner la tête du mélangeur sur socle vers l'arrière, insérez le bol en acier inoxydable et verrouillez-le en place.
4. Placez vos ingrédients dans le bol.
5. Insérez l'accessoire approprié (crochet pétrisseur, fouet ou batteur) selon la recette.
6. Retournez la tête de mélangeur sur socle en place et utilisez le bouton de déverrouillage du bras pour verrouiller.
7. Tournez la molette de commande sur la vitesse recommandée comme indiqué dans la recette.




ARRÊT AUTOMATIQUE

Votre robot de cuisine s'éteindra automatiquement après 15 minutes de fonctionnement continu. Cela peut éviter des problèmes de sécurité potentiels dus à une utilisation prolongée.

OUTILS DE BOL À MÉLANGE

REMARQUE

1. Avant d'allumer votre robot de cuisine, assurez-vous que le bouton est en position OFF (O), puis fixez le fouet, le batteur ou le crochet pétrisseur.
2. Jusqu'à 17 onces (500 g) de farine et d'autres ingrédients peuvent être transformés dans le bol.
3. Suivez les quantités recommandées, le temps de traitement et la vitesse indiqués. Ne dépassez pas la vitesse de traitement suggérée pour éviter d'endommager la machine .

	NOM	BUT
	Crochet	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisé pour pétrir le pain ou la pâte à pizza • Vitesse Suggérée: 2
	Batteur	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisé pour faire des gâteaux, des biscuits, de la purée de pommes de terre, des glacages • Vitesse Suggérée: 1-4
	Fouet	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisé pour faire de la crème fouettée, des meringues, de la mousse et des œufs • Vitesse Suggérée: 5-7

CONFIGURATION ET UTILISATION

CONSEIL

- Pour éviter les éclaboussures, augmentez toujours la vitesse progressivement.
- Fouet: avant de fouetter les blancs d'œufs ou la crème, assurez-vous que le bol et le fouet sont secs et exempts de graisse.
- Pétrissage: utilisez le crochet pétrisseur pour pétrir la pâte levée pour le pain et les pizzas.
- Vous devez ajuster la quantité de liquide pour former la pâte selon des conditions d'humidité et de température.
- Si vous voulez pétrir à nouveau la pâte avec votre robot de cuisine, appuyez sur la pâte jusqu'au fond du bol pour éviter que la pâte ne s'enroule sur l'outil. Assurez-vous de pétrir à nouveau la pâte à la vitesse recommandée.

RECETTES

Recettes: Pâte à pain (Crochet)

Ingrédient:

- 17.6oz de farine (500g)
- 1.75oz d'huile d'olive (50g)
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à thé de sucre
- 0.25oz de levure (7g)
- 8.8oz (260ml) d'eau

1. Ajoutez tous les ingrédients secs dans le bol et tournez la molette de commande sur la vitesse 1.
2. Versez l'eau et puis l'huile.
3. Passez à la vitesse 2 et continuez à pétrir jusqu'à ce qu'une boule de pâte lisse se forme.
4. Graissez un bol d'huile végétale.
5. Mettez la boule de pâte dans ce bol et couvrez-la d'une pellicule plastique.
6. Laissez-le lever pendant 1 heure jusqu'à ce qu'il ait doublé de volume.
7. Enlevez l'air de la pâte levée.
8. Pliez-le en forme de bûche et placez-le dans un moule à pain.
9. Couvrez-le et laissez-le monter dans le bac pendant 1 heure.
10. Cuire au four à 350°F pendant 40 minutes.

Pâte à tarte (Batteur)

Ingrédient:

- 12oz (340g) de farine tout usage, plus un peu plus pour rouler
- 8oz (227g) de beurre non salé froid, coupé en cubes de 3/4 pouce
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à thé de sucre
- 6 to 8 cuillères à soupe d'eau glacée

1. Mettez tous les ingrédients secs dans le bol et tournez la molette de commande sur la vitesse 1.

CONFIGURATION ET UTILISATION

2. Ajoutez le beurre froid aux ingrédients secs et augmentez progressivement la vitesse de 1 à 3.
3. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau glacée à la fois au mélange jusqu'à ce qu'il forme une pâte friable. Si la pâte ne tient pas, ajoutez un peu plus d'eau et mélangez un peu plus longtemps. N'ajoutez pas trop d'eau. Sinon, cela rendra la croûte dure.
4. Formez la pâte dans la forme voulue et enveloppez-la d'une pellicule plastique.
5. Gardez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure et jusqu'à 2 jours.
6. Laissez reposer la pâte à température ambiante pendant quelques minutes avant de la rouler et de la cuire.
7. Cuire au four pendant 25-30 minutes à la température de 350°F.

Recettes: Meringue (Fouet)

Ingrédient:

- 4 blancs d'œufs
 - 1 tasse (200 grammes) de sucre ultrafin ou en poudre
1. Fouettez les blancs d'œufs à la vitesse 7 jusqu'à ce que des pics mous se forment.
 2. Ajoutez progressivement le sucre pendant le traitement à la vitesse 4 jusqu'à ce que des pics fermes se forment.
 3. Verser la meringue sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.
 4. Préchauffez votre four à 220°F et placez le plateau avec la meringue au centre du four.
 5. Faites cuire les meringues pendant environ 1 à 1.5 heure jusqu'à ce qu'elles soient sèches et croustillantes.
 6. Éteignez le four et séchez les meringues au four pendant 1.5 heure.

CONFIGURATION ET UTILISATION

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION: • Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le.

1. Ne plongez pas le mélangeur sur socle ou le boîtier dans l'eau ou tout autre liquide. Essuyez la zone avec un chiffon chaud et humide et séchez soigneusement avec un chiffon doux avant de le réutiliser ou de le ranger.
2. Le fouet, le pare-éclaboussures et le bol en acier inoxydable peuvent être lavés à l'eau chaude avec un liquide vaisselle non abrasif, ou ces pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.
3. Le crochet à pâte et le batteur peuvent être lavés à l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Rangez le mélangeur sur socle et les accessoires dans un endroit sec après le nettoyage.
4. Utilisez une brosse à dents sèche ou un cure-dent pour détacher et enlever le matériau incrusté dans les zones difficiles à atteindre, comme le long des crêtes et autour du matériel exposé. Essuyez.

Remarque: Veillez à faire preuve de prudence lors du nettoyage autour des vis exposées. Les ingrédients alimentaires tels que la farine et le sucre peuvent pénétrer dans ces zones et endommager l'intérieur.

PROTECTION ENVIRONNEMENTALE



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 assurez 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

DÉPANNAGE

1. En cas d'urgence comme des bruits anormaux, des odeurs, de la fumée, etc., vous devez coupez immédiatement l'alimentation et arrêtez l'utilisation.
2. Si le produit ne peut pas fonctionner, veuillez vérifier si l'alimentation est connectée, si le l'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.

Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez;

- Qu'il est correctement branché.
- Que les accessoires sont correctement verrouillés.
- La tête multifonction est verrouillée en position horizontale.
- Votre appareil est livré avec un microprocesseur qui contrôle et analyse la puissance de fonctionnement. Si la charge devient trop élevée, votre appareil s'arrêtera automatiquement. Pour redémarrer votre appareil, tournez le bouton rotatif sur la position "0" et enlevez certains de vos ingrédients. Laissez refroidir votre appareil pendant quelques minutes. Vous pouvez sélectionner la vitesse souhaitée pour terminer votre préparation.

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 réinséré équivalent 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**.

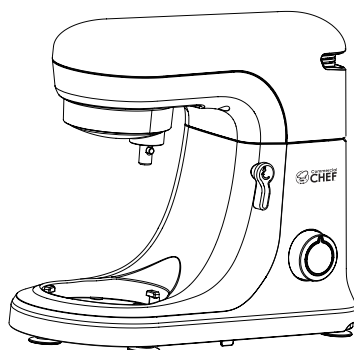
W Appliance Co.,
1356 Broadway
New York, NY 10018



Manual de usuario

Batidora de pie

MODELO: CHSM53MB



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 PODRIAN 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. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales (incluidos niños) o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Es necesaria una estrecha supervisión cuando el aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos. Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
4. Apague el aparato, luego desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de ensamblar o desmontar las piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y tire hacia afuera de la toma de corriente. Nunca tire del cable de alimentación.
5. Evite el contacto con partes móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y las espátulas y otros utensilios alejados de los batidores mientras estén en funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños a la batidora.
6. 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. Póngase en contacto con el fabricante a través de su número de teléfono de servicio al cliente para obtener información sobre el cómo examinar, reparar o ajustar el aparato.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No utilice este aparato al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o de una encimera.
10. Do no deje que el cable entre en contacto con una superficie caliente.
11. Retire las palas batidoras de la batidora antes de lavarlas.
12. No toque alimentos ácidos con las palas batidoras ni las remoje en una solución ácida.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES
SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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, inviértalo. 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.

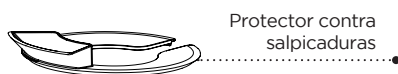
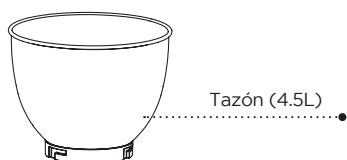
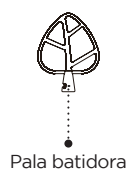
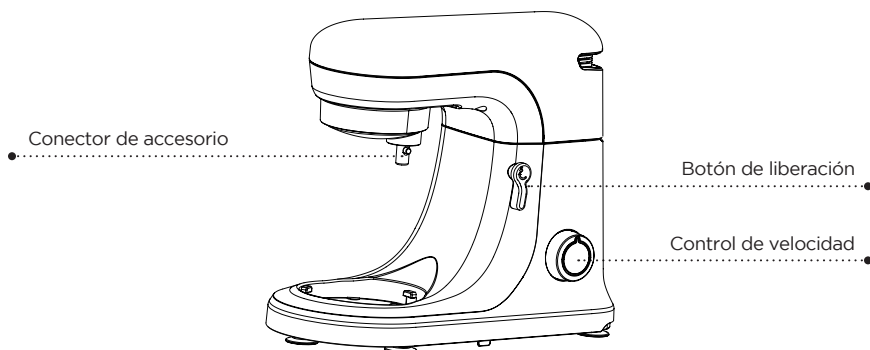
NOTA: Ni Commercial Chef ni el distribuidor pueden aceptar ninguna responsabilidad por daños al producto o daños personales que resulten de no respetar los procedimientos de conexión eléctrica.

SISTEMA DE SEGURIDAD

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: 350W

CONFIGURACIÓN Y USO

INSTRUCCIONES DE USO

1. Asegúrese siempre de que la batidora esté desenchufada y el control de velocidad en OFF (0).
2. Presione el botón de liberación.
3. Incline el brazo de la batidora hacia arriba.
4. Coloque el tazón en la base del tazón y gire en sentido horario hasta que el tazón se bloquee en su lugar.
5. Inserte el accesorio en el eje y presione hacia arriba en la medida de lo posible. Gire el accesorio en sentido antihorario para fijar el accesorio en el eje.
6. Deslice el protector contra salpicaduras.
7. Enchufe la batidora a una toma de corriente. Seleccione la velocidad deseada.
8. Cuando termine, gire el control de velocidad a Off (0). Desenchufe la batidora de la toma de corriente.
9. Deslice el protector contra salpicaduras.
10. Presione el botón de liberación. Incline el brazo de la batidora hacia arriba..
11. Retire el accesorio presionándolo hacia arriba en la medida de lo posible. Gire el accesorio en sentido horario y tire para retirarlo.
12. Retire el tazón girándolo en sentido antihorario y tire hacia arriba para retirarlo.

CONFIGURACIÓN Y USO

INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar la batidora de pie y los accesorios por primera vez, limpie a fondo las partes que entran en contacto con los alimentos.

1. Asegúrese de que su batidora de pie esté en una superficie plana, limpia y seca, como una mesa o una encimera o mesada.
2. Antes de encender la batidora de pie, asegúrese de que el aparato esté desenchufado y el control de velocidad esté en la posición de APAGADO.
3. Utilice el botón de liberación para inclinar el brazo de la licuadora de pie hacia atrás, inserte el tazón de acero inoxidable y bloquéelo en su lugar.
4. Coloque los ingredientes en el tazón.
5. Inserte el accesorio apropiado (gancho para masa, pala de varillas o pala batidora) dependiendo de la receta.
6. Baje el brazo de la batidora y use el botón de liberación para bloquearlo.
7. Gire el control a la velocidad recomendada como se indique en la receta.




PARADA AUTOMÁTICA

Su batidora se apagará automáticamente después de 15 minutos de funcionamiento continuo. Esto puede evitar posibles problemas de seguridad debido al uso prolongado.

HERRAMIENTAS PARA EL TAZÓN

TENGA EN CUENTA

1. Antes de encender la batidora, asegúrese de que el control de velocidad esté en la posición OFF (O) y luego coloque la pala de varillas, la pala batidora o el gancho para masa.
2. Se pueden colocar en el tazón hasta 17oz (500g) de harina más los otros ingredientes.
3. Respeta las cantidades recomendadas, el tiempo de procesamiento y la velocidad como se indique. No exceda la velocidad de procesamiento sugerida para evitar daños a la máquina.

	NOMBRE	PROPÓSITO
	Gancho para masa	<ul style="list-style-type: none"> • Se utiliza para amasar pan o masa de pizza • Velocidad sugerida: 2
	Pala batidora	<ul style="list-style-type: none"> • Se utiliza para hacer pasteles, galletas, puré de patatas, helados • Velocidad sugerida: 1-4
	Pala de varillas	<ul style="list-style-type: none"> • Se utiliza para hacer crema batida, merengues, mousse y huevos • Velocidad sugerida: 5-7

CONFIGURACIÓN Y USO

CONSEJO

- Para evitar salpicaduras, siempre aumente la velocidad gradualmente.
- Pala de varillas: antes de batir claras de huevo o nata, asegúrese de que el tazón y las varillas estén secos y libres de grasa.
- Amasado: utilice el gancho para preparar masas con levadura para pan y pizzas.
- Es necesario ajustar la cantidad de líquido para formar la masa de acuerdo con la condición de humedad y temperatura ambiente.
- Si desea volver a amasar la masa con su batidora, presione la masa hacia abajo hasta el fondo del tazón para evitar que ésta se enrolle en el gancho. Asegúrese de volver a amasar la masa a la velocidad recomendada.

RECETAS

Recetas: Masa de pan (Gancho para masa)

Ingredientes:

- 17.6oz de harina (500g)
- 1.75oz de aceite de oliva (50g)
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 0.25oz de levure (7g)
- 8.8oz de agua (260ml)

1. Agregue todos los ingredientes secos al tazón y gire el control de velocidad a 1.
2. Vierta el agua y luego el aceite.
3. Cambie a velocidad 2 y continúe amasando hasta que se forme una bola de masa suave.
4. Unte un tazón con aceite vegetal.
5. Coloque la bola de masa en este tazón y cúbrala con film transparente.
6. Deje que fermente durante 1 hora hasta que haya duplicado su tamaño.
7. Retire el aire de la masa fermentada.
8. Dóblelo en forma de tronco y colóquelo en un molde para pan.
9. Tapar y dejar reposar en el molde durante 1 hora.
10. Hornee a 350°F durante 40 minutos.

Masa para tarta (Pala batidora)

Ingredientes:

- 12oz de harina (340g), más algo más para amasar
- 8oz de mantequilla fría sin sal (227g), cortada en cubos de 3/4"
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 6 a 8 cucharadas de agua helada

1. Agregue todos los ingredientes secos al tazón y gire el control de velocidad a 1.
2. Añadir la mantequilla fría a los ingredientes secos y aumentar gradualmente la velocidad de 1 a 3.

CONFIGURACIÓN Y USO

3. Agregue 1 cucharada de agua helada a la vez a la mezcla hasta que forme una masa desmenuzable o arenosa. Si la masa no se mantiene unida, añada un poco más de agua y mezcle durante un poco más de tiempo. No agregue demasiada agua. De lo contrario, hará que la masa quede dura.
4. Dele a la masa la forma que desee y envuélvala con film de plástico.
5. Guárdela en el refrigerador durante al menos 1 hora y hasta 2 días.
6. Deje reposar la masa a temperatura ambiente durante unos minutos antes de estirarla y hornearla.
7. Hornee durante 25-30 minutos a una temperatura de 350°F.

Recetas: Merengue (Pala de varillas)

Ingredientes:

- 4 claras de huevo
 - 1 taza de azúcar extrafino o impalpable (200 g)
1. Batir las claras de huevo a velocidad 7 hasta que se formen picos suaves.
 2. Añadir gradualmente el azúcar mientras se procesa a la velocidad 4 hasta que se formen picos rígidos.
 3. Vierta el merengue en una bandeja para hornear cubierta con papel de hornear..
 4. Precaliente el horno a 220°F y coloque la bandeja con el merengue en el centro del horno.
 5. Hornee el merengue durante aproximadamente 1-1,5 horas hasta que estén secos y crujientes.
 6. Apague el horno y seque los merengues en el horno durante 1,5 horas.

CONFIGURACIÓN Y USO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ PRECAUCIÓN: • Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo.

1. No sumerja la batidora de pie o la carcasa en agua u otro líquido. Límpiela con un paño humedecido con agua tibia y séquela completamente con un paño suave antes de utilizarla o almacenarla.
2. La pala de varillas, el protector contra salpicaduras y el tazón de acero inoxidable se pueden lavar en agua caliente con líquido lavavajillas no abrasivo o en el lavavajillas.
3. El gancho para masa y la pala batidora se pueden lavar en agua caliente con líquido lavavajillas. Guarde la batidora de pie y sus accesorios en un lugar seco después de la limpieza.
4. Use un cepillo de dientes seco o un palillo de dientes para aflojar y quitar el material apelmazado en áreas difíciles de alcanzar, como a lo largo de las hendiduras y alrededor de los herrajes expuestos. Limpie con un trapo.

Nota: Asegúrese de tener precaución al limpiar alrededor de los tornillos expuestos. Los ingredientes alimentarios como la harina y el azúcar pueden penetrar en estas áreas causando daños en el interior.

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. En caso de emergencias como ruidos anormales, olor, humo, etc., debe cortar inmediatamente la energía y deje de usarla.
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.

Si su aparato no funciona, compruebe;

- Que esté conectado correctamente.
- Que los accesorios estén correctamente bloqueados.
- Que el cabezal multifunción esté bloqueado en posición horizontal.
- Su aparato viene con un microprocesador que controla y analiza la potencia de funcionamiento. Si la carga se vuelve demasiado pesada, su aparato se detendrá automáticamente. Para reiniciar el aparato, gire el control de velocidad a la posición "0" y retire algunos de sus ingredientes. Deje que su aparato se enfríe durante unos minutos. Puede seleccionar la velocidad deseada para completar su preparación.

RESOLUCIÓN 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