



User Manual

Multifunction Pizza Maker & Indoor Grill

MODEL: CHPG12R

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. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse cord, plug or unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
6. 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.
7. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, remove plug from the wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

SAFETY INFORMATION

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.

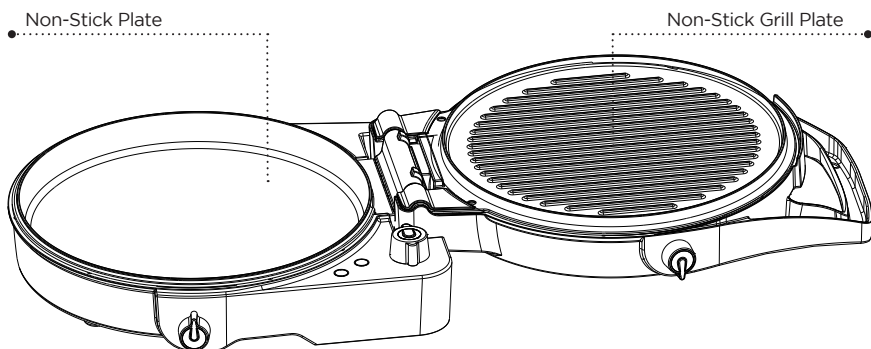
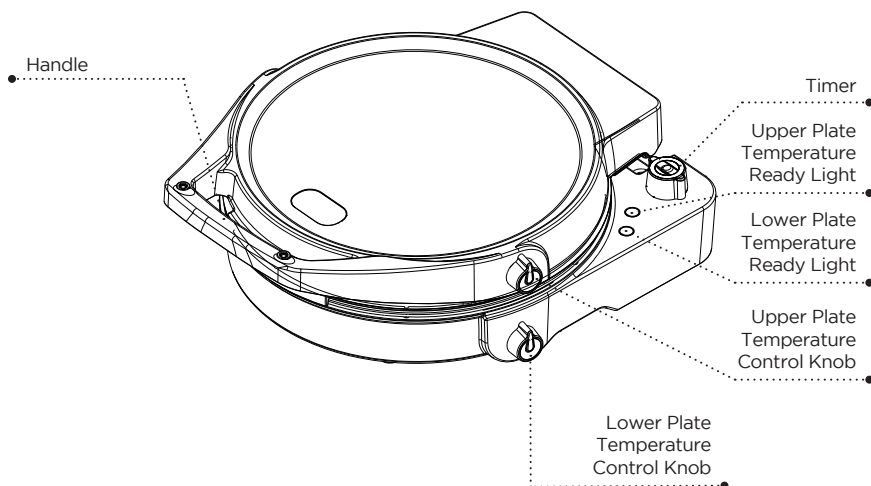
POWER SUPPLY CORD

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 be equal to or 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.

SET UP & USE

PARTS & FEATURES



SET UP & USE

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Carefully unpack and remove all packaging materials.
2. Clean with a mild soap and water solution.

CAUTION: Take care to prevent water from entering into the appliance.

3. Set the multifunction pizza maker/grill on a dry flat surface making sure there is approximately 4" of space around each side of the appliance.

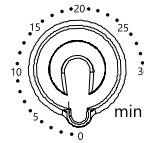
OPERATING INSTRUCTIONS

1. Put a few drops of vegetable oil on the baking plates to prevent sticking.
2. Close the pizza maker and plug it into a 120V AC electrical outlet.
3. The unit has 2 independently temperature control knobs. There is a temperature knob for the top cooking surface and a temperature control knob for the bottom cooking surface. You can turn on one or both temperature knob(s) to select a temperature range between 0 (low), 00 (medium) and 000 (high).



4. Turn on the 30 minute timer.

NOTE: The unit will not heat without timer turned on.



5. Both green temperature ready indicator lights will illuminate when heating. They will turn off when the unit is preheated.

NOTE: When the device is turned on for the first time, a slight odor will occur. This is normal, ensure adequate ventilation.

USING THE MULTIFUNCTION PIZZA MAKER BAKING FUNCTION

Both top and bottom plates should be used when using the multifunction pizza maker to bake. It is recommended to set both plates on 000 (high) to preheat. Once preheated and both green indicator lights turn off the unit is ready for baking.

Baking Pizza

The unit can be used to make frozen or homemade pizza. If making homemade pizza with fresh dough, it is recommended to place the uncooked pizza dough directly onto the bottom baking plate and add toppings. Never over-fill or mount your topping too high on your pizza. The topping should always be below the height of the top baking plate to prevent burning.

On average it will take about 25 minutes to bake a pizza, depending on the thickness.

It is recommended that you open the lid briefly to check the progress and see if the cheese is melted and crust is browned.

Making Quesadilla's or other items

Follow the same instructions as Baking Pizza. Select the temperature according

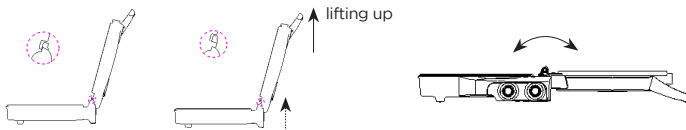
SET UP & USE

to the type and thickness of food. A thick Quesadilla should be baked at a higher setting. For Nachos, use a lower temperature to melt the cheese. Keep Track of the ideal setting and bake time for future use. The food should only be filled below the top baking plate to prevent burning. When removing cooked foods, wear oven mitts and use non-metallic utensils.

Additional batches of food may bake faster because heat has been retained so it may be necessary to adjust to a shorter cooking time.

USING THE MULTIFUNCTION PIZZA MAKER AS A GRILL

When the unit is in open position, lift the handle to raise the lid and gently lower into flat position as shown.



Turn on the upper temperature control knob. It is recommended to put a few drops of oil on the grill plate. Turn on the timer and begin grilling when the temperature ready light turns off.

CARE AND CLEANING

This appliance requires little maintenance and contains no serviceable parts. Do not attempt to repair yourself but rather contact the customer service department mentioned in this manual for assistance.

CAUTION: Unplug from electrical outlet and allow to cool thoroughly before cleaning. Never immerse appliance in water or any other kind of liquid and never place in dishwasher.

NOTE: The multifunction pizza maker/grill cannot be disassembled for cleaning.

1. Wipe lid, base, and cooking plates with a damp cloth and a non-abrasive soap or dishwashing detergent. Wipe with a clean, soft, damp cloth and towel dry.

NOTE: To protect the non-stick surface, use only plastic, nylon or wooden utensils.

2. To remove any pizza dough from the cooking plates, pour a small amount of cooking oil on to the hardened pizza dough. Allow to set for 5 minutes then wipe softened pizza dough off with a paper towel or soft cloth.
3. For best results, use only products with directions stating that they are safe for use on non-stick cooking surfaces.

NOTE: Do NOT use steel wool or coarse scouring pads.

STORAGE

- Always unplug the multifunction pizza maker/grill before storage.
- Always make sure the multifunction pizza maker/grill is cool and dry before storing.
- To minimize storage space in your kitchen, the multifunction pizza maker/grill can be stored vertically.

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

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

TROUBLE	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE REMEDY
Appliance does not turn on	Appliance is not plugged in	Check that appliance is plugged into a working outlet

SPECIFICATIONS

- Unit Dimensions (WxDxH): 16.3" x 13" x 5.7"
- Unit Weight: 7.5 lbs.
- Watts: 1500

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 new product.
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

Machine À Pizza Multifonction & Gril d'Intérieur

MODÈLE: CHPG12R

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

NUMÉRO DE SÉRIE:

NUMÉRO DE MODÈLE:

DATE D'ACHAT:

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

INFORMATION DE SÉCURITÉ

DANGER

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT

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

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou boutons.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
5. Débranchez la prise quand vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
6. N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagés ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque façon. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique ou d'un four chauffé.
11. Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Pour débrancher, enlevez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu.

**GARDEZ CES INSTRUCTIONS
USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT**

INFORMATION DE SÉCURITÉ

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 ça ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit.

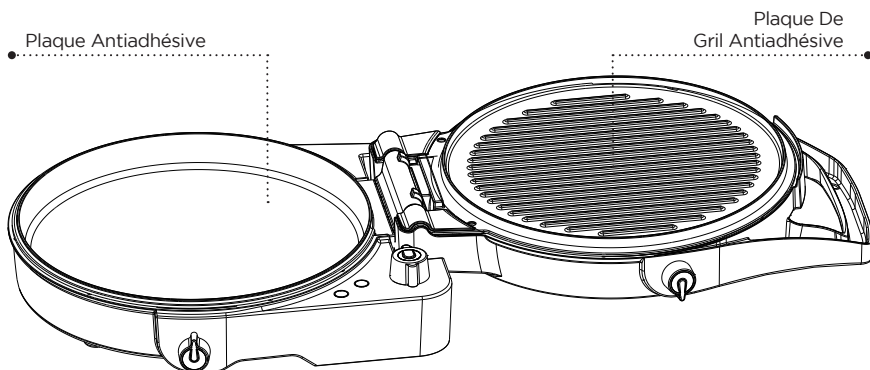
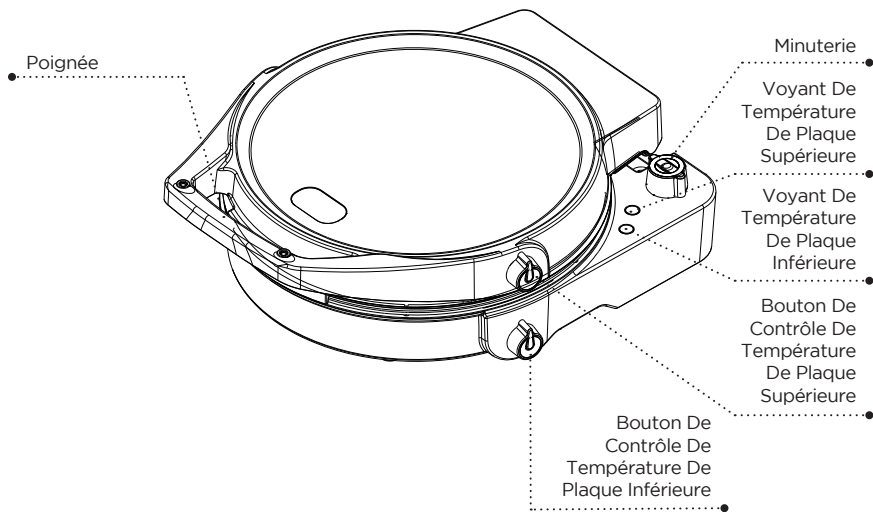
CORDON D'ALIMENTATION

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
2. Si le cordon d'alimentation est trop court, n'utilisez pas de rallonge. Demandez à un électricien ou à 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 faire preuve d'une extrême prudence.
 - a) La puissance électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil. Le cordon le plus long doit être disposé de façon à ce qu'il ne tombe pas sur le comptoir ou la table où il peut être tiré par des enfants ou trébucher dessus par inadvertance.

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

CONFIGURATION ET UTILISATION

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



CONFIGURATION ET UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballez et enlevez soigneusement tous les matériaux d'emballage.
2. Nettoyez avec une solution d'eau et de savon doux.

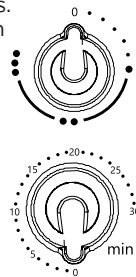
ATTENTION: Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil.

3. Placez la machine à pizza multifonction/gril sur une surface plane et sèche en vous assurant qu'il y a environ 4" d'espace autour de chaque côté de l'appareil.

MODE D'EMPLOI

1. Mettez quelques gouttes d'huile végétale sur les plaques de cuisson pour éviter qu'elles ne collent.
2. Fermez la machine à pizza et branchez-la dans une prise électrique de 120 V CA.

3. L'unité dispose de 2 boutons de contrôle de température indépendants. Il y a un bouton de contrôle de température pour la surface de cuisson supérieure et un bouton de contrôle de température pour la surface de cuisson inférieure. Vous pouvez activer un ou les deux boutons de température pour sélectionner une gamme de température entre 0 (faible), 00 (moyenne) et 000 (élevée). REMARQUE: Le réglage minimum sur lequel le bouton de commande de température doit être réglé est 0 (faible).



4. Activez la minuterie de 30 minutes.

REMARQUE: L'unité ne chauffera pas si la minuterie n'est pas activée.

5. Les deux voyants verts de température prête s'allumeront pendant le chauffage. Ils s'éteindront quand l'appareil sera préchauffé.

REMARQUE: Quand l'appareil est allumé pour la première fois, une légère odeur se dégage. Ceci est normal, assurez-vous d'une ventilation adéquate. Pour éteindre l'appareil à tout moment, tournez le bouton de réglage de température sur 0 (arrêt) et débranchez l'appareil.

UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON DE LA MACHINE À PIZZA MULTI FONCTIONS

Les plaques supérieure et inférieure doivent être utilisées lors de l'utilisation de la machine à pizza multifonction pour la cuisson. Il est recommandé de régler les deux plaques sur 000 (élevé) pour préchauffer. Une fois préchauffé et que les deux voyants verts s'éteignent, l'appareil est prêt pour la cuisson.

Cuisson Des Pizzas

L'appareil peut être utilisé pour faire des pizzas surgelées ou faites maison. Si vous préparez une pizza maison avec de la pâte fraîche, il est recommandé de placer la pâte à pizza non cuite directement sur la plaque de cuisson inférieure et d'ajouter les garnitures. Ne remplissez jamais trop ou ne montez jamais votre garniture trop haut sur votre pizza. La garniture doit toujours être en dessous de la hauteur de la plaque de cuisson supérieure pour éviter de brûler.

En moyenne, il faudra environ 25 minutes pour cuire une pizza, selon l'épaisseur.

Il est recommandé d'ouvrir brièvement le couvercle pour vérifier la progression et voir si le fromage est fondu et la croûte est dorée.

Faire des Quesadillas ou d'autres articles

Suivez les mêmes instructions que pour Cuire Une Pizza. Sélectionnez la température

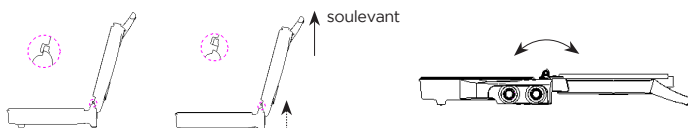
CONFIGURATION ET UTILISATION

selon le type et l'épaisseur des aliments. Une Quesadilla épaisse doit être cuite à un réglage plus élevé. Pour les Nachos, utilisez une température plus basse pour faire fondre le fromage. Gardez une Note du réglage idéal et du temps de cuisson pour une utilisation future. Les aliments ne doivent être remplis qu'en dessous de la plaque de cuisson supérieure pour éviter qu'ils ne brûlent. Quand vous enlevez des aliments cuits, portez des gants de cuisine et utilisez des ustensiles non métalliques.

Des lots d'aliments supplémentaires peuvent cuire plus rapidement parce que la chaleur a été conservée, il peut donc être nécessaire de s'adapter à un temps de cuisson plus court.

UTILISER LA MACHINE À PIZZA MULTIFONCTION COMME GRIL

Quand l'unité est en position ouverte, soulevez la poignée pour soulever le couvercle et abaissez-la doucement en position à plat comme illustré.



Allumez le bouton de commande de température supérieur. Il est recommandé de mettre quelques gouttes d'huile sur la plaque du grill. Allumez la minuterie et commencez à griller quand le voyant de température prête s'éteint.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil exige peu d'entretien et ne contient aucune pièce réparable. N'essayez pas de réparer vous-même, mais contactez plutôt le centre de service client mentionné dans ce manuel pour obtenir de l'aide.

ATTENTION: Débranchez de la prise électrique et laissez refroidir complètement avant de nettoyer. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre type de liquide et ne le mettez jamais au lave-vaisselle.

REMARQUE: La machine à pizza multifonction/le grill ne peut pas être démonté pour le nettoyage.

1. Essuyez le couvercle, la base et les plaques de cuisson avec un chiffon humide et un savon ou un détergent à vaisselle non abrasif. Essuyez avec un chiffon propre, doux et humide et séchez avec une serviette.

REMARQUE: Pour protéger la surface antiadhésive, utilisez uniquement des ustensiles en plastique, nylon ou bois.

2. Pour enlever toute pâte à pizza des plaques de cuisson, versez une petite quantité d'huile de cuisson sur la pâte à pizza durcie. Laissez reposer 5 minutes puis essuyer la pâte à pizza ramollie avec un essuie-tout ou un chiffon doux.
3. Pour de meilleurs résultats, n'utilisez que des produits avec des instructions indiquant qu'ils peuvent être utilisés sans danger sur des surfaces de cuisson antiadhésives.

REMARQUE: N'utilisez PAS de laine d'acier ou de gros tampons à recurer.

RANGEMENT

- Débranchez toujours la machine à pizza multifonction/le grill avant de la ranger.
- Assurez-vous toujours que la machine à pizza multifonction/le grill est froide et sèche avant de la ranger.
- Pour minimiser l'espace de rangement dans votre cuisine, la machine à pizza multifonction/le grill peut être rangée verticalement.

DÉPANNAGE ET GARANTIE

AVANT D'APPELER LE SERVICE

SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS:

- A) Assurez-vous que l'appareil est bien branché. Si ce n'est pas le cas, enlevez la fiche de la prise, attendez 10 secondes et rebranchez-la correctement.
- B) Recherchez un fusible de circuit grillé ou un disjoncteur principal déclenché. S'ils semblent fonctionner correctement, testez la prise avec un autre appareil.

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

SERVICE CLIENT

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS CET APPAREIL AU MAGASIN

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

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

DÉPANNAGE ET GARANTIE

DÉPANNAGE

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

TROUBLE	CAUSE POSSIBLE	RECOURS POSSIBLE
L'appareil ne s'allume pas	L'appareil n'est pas branché	Vérifiez que l'appareil est branché sur une prise qui fonctionne

SPÉCIFICATIONS

- Dimensions de l'Unité (LxPxH): 16.3" x 13" x 5.7"
- Poids Unitaire: 7.5 lb.
- Watts: 1500

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 réusiné 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

Hornillo de pizza multifunción y barbacoa para interiores

MODELO: CHPG12R

1. LEA estas instrucciones cuidadosamente antes instalar y operar 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 - Peligros inmediatos que provocarán lesiones personales graves o la muerte

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA

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

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o manijas.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otros líquidos.
4. Es necesaria una supervisión estricta siempre que un aparato eléctrico sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchúfelo cuando no esté usándolo y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiar el aparato.
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. Lleve el aparato al taller de servicio técnico autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o ajustarlo.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
8. No utilice este aparato al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera, o que esté en contacto con superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de una hornalla de gas o eléctrica, ni de un horno caliente.
11. Se deben tomar medidas de precaución extremas al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos a alta temperatura.
12. Para desconectarlo, quite el enchufe de la toma de corriente.
13. No utilice este aparato para otra cosa que no sea su uso previsto.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES
SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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.

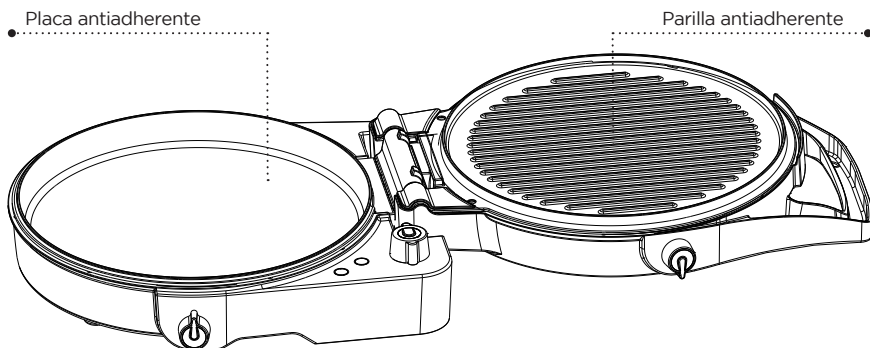
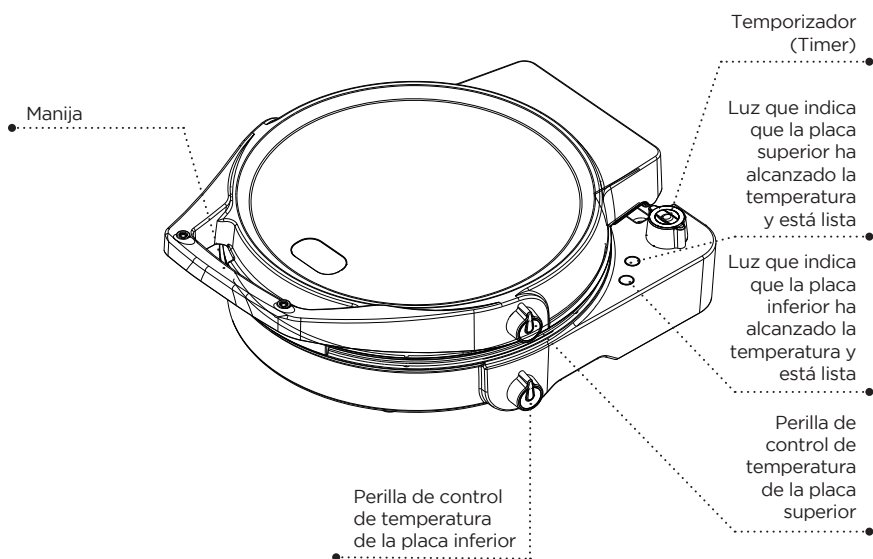
CABLE DE ALIMENTACIÓN

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 capacidad eléctrica marcada en el alargue o regleta debe ser igual a, o mayor que la capacidad eléctrica del aparato. El cable más largo debe estar dispuesto de manera tal que no cuelgue de la mesada 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.

CONFIGURACIÓN Y USO

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



CONFIGURACIÓN Y USO

ANTES DEL PRIMER USO

1. Desempaque cuidadosamente el aparato y quite todos los materiales de embalaje.
2. Limpie el aparato con una solución de agua y jabón suave.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado de evitar que entre agua en el aparato.

3. Ponga el hornillo para pizza/parilla en una superficie plana seca asegurándose de que haya aproximadamente 4" de espacio alrededor a cada lado del aparato.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Ponga unas gotas de aceite vegetal en las placas para evitar que se peguen los alimentos.
2. Cierre el hornillo para pizza y conéctelo a una toma de corriente de 120 V CA.

3. El aparato tiene 2 perillas de control de temperatura independientes. Hay una perilla de temperatura para la superficie de cocción superior y una perilla de control de temperatura para la superficie de cocción inferior. Puede activar una o ambas perillas de temperatura para seleccionar un rango de temperatura entre 0(bajo), 00 (medio) y 000 (alto). **NOTA:** La configuración mínima a la que debe ajustarse la perilla de control de temperatura es 0 (baja).



4. Coloque el temporizador en 30 minutos.
NOTA: El aparato no se calentará sin el temporizador encendido.
5. Las dos luces indicadoras se iluminarán cuando la temperatura deseada se haya alcanzado. Éstas se apagarán cuando el hornillo se esté precalentando.



NOTA: Cuando el aparato se encienda por primera vez producirá un ligero olor. Esto es normal, asegúrese de contar con una ventilación adecuada. Para apagar el aparato en cualquier momento, gire la perilla de control de temperatura a 0 (apagado) y desenchúfelo.

USO DE LA FUNCIÓN DE HORNEADO MULTIFUNCIÓN DEL HORNILLO DE PIZZA

Se deben usar las placas superior e inferior cuando se use el hornillo de pizza multifunción para hornear. Se recomienda colocar ambas placas en 000 (alto) para precalentar. Una vez precalentado y apagadas las dos luces indicadoras verdes, la unidad estará lista para hornear.

Hornear Pizza

El hornillo se puede utilizar para hacer pizza congelada o casera. Si hace pizza casera con masa fresca, se recomienda colocar la masa de pizza sin cocer directamente sobre la placa de cocción inferior y agregar los ingredientes. Nunca sobrecargue su pizza de ingredientes. Los ingredientes deben estar siempre por debajo de la altura de la placa superior para evitar que se quemen.

En promedio, tardará unos 25 minutos en hornear una pizza, dependiendo del grosor.

Se recomienda abrir la tapa brevemente para comprobar el progreso y ver si el queso se va derritiendo y la corteza comienza a dorarse.

Hacer quesadillas u otros artículos

Siga las mismas instrucciones que para hornear pizza. Seleccione la temperatura de acuerdo con el tipo y el grosor de los alimentos. Una quesadilla gruesa debe

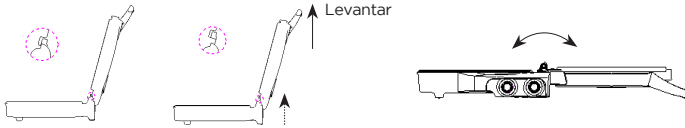
CONFIGURACIÓN Y USO

hornearse a temperatura más alta. Para nachos, use una temperatura más baja para derretir el queso. Anote la configuración ideal y el tiempo de cocción para hacerlo de la misma forma más adelante. Los alimentos deben estar siempre por debajo de la altura de la placa superior para evitar que se quemen. Al retirar los alimentos cocidos, use manoplas para horno y utensilios no metálicos.

Si continúa horneando alimentos éstos pueden hornearse más rápido porque se ha retenido el calor, por lo que puede ser necesario ajustar a un tiempo de cocción más corto.

USO DEL HORNILLO DE PIZZA MULTIFUNCIÓN COMO BARBACOA

Con el aparato abierto, levante el mango para abrir la tapa y baje suavemente hasta la posición plana como se muestra.



Encienda el control de temperatura de la placa superior. Se recomienda poner unas gotas de aceite vegetal en la placa de cocción. Encienda el temporizador y comience a asar a la parrilla cuando se apague la luz que indica que se ha alcanzado la temperatura deseada.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Este aparato requiere poco mantenimiento y no contiene piezas reparables. No intente repararlo usted mismo. Envés, póngase en contacto con el departamento de servicio al cliente mencionado en este manual para obtener ayuda.

PRECAUCIÓN: Desenchufe la placa de la toma de corriente y deje enfriar bien antes de limpiarla. Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro tipo de líquido y nunca lo coloque en el lavavajillas.

NOTA: El hornillo de pizza/barbacoa multifunción no se puede desmontar para su limpieza.

1. Limpie la tapa, la base y las placas de cocción con un paño húmedo y un jabón no abrasivo o detergente para lavavajillas. Limpie con un paño limpio, suave y húmedo y seque con una toalla.

NOTA: Para proteger la superficie antiadherente, use solo utensilios de plástico, nylon o madera.

2. Para quitar restos de masa de pizza de las placas de cocción, vierta una pequeña cantidad de aceite de cocina en la masa de pizza endurecida. Deje reposar durante 5 minutos y luego limpie la masa de pizza ablandada con una toalla de papel o un paño suave.
3. Para mejores resultados, utilice solo productos con instrucciones que indiquen que son seguros para su uso en superficies de cocción antiadherentes.

NOTA: NO utilice lana de acero ni estropajos abrasivos.

ALMACENAMIENTO

- Siempre desenchufe el hornillo para pizza/barbacoa multifunción antes de guardarlo.
- Asegúrese siempre de que el hornillo para pizza/barbacoa multifunción esté frío y seco antes de guardarlo.
- Para minimizar el espacio de almacenamiento en su cocina, el hornillo para pizza/barbacoa multifunción se puede almacenar verticalmente.

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, No. DE MODELO Y CÓDIGO DE FECHA SON OBLIGATORIOS PARA EL SERVICIO DE GARANTÍA

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE
El aparato no enciende	El aparato no está enchufado	Verifique que el electrodoméstico esté enchufado a una toma de corriente que funcione

ESPECIFICACIONES

- Dimensiones de la unidad (An x Prof X Al): 16.3" x 13" x 5.7"
- Peso de la unidad: 7.5 lbs.
- Vatios: 1500

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA

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

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

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

Exclusiones: Esta garantía no aplica a lo siguiente:

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

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

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

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

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

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



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

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

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