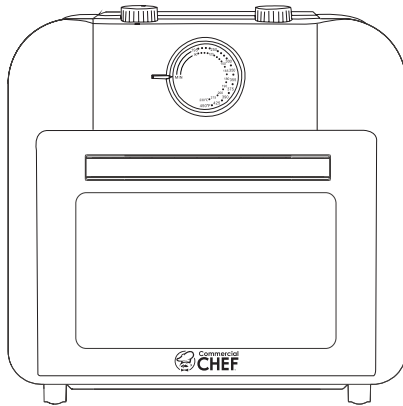




Air Fryer Multi Oven

MODEL: CHMO17B



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.

CONTENTS

SAFETY INFORMATION

Important Safety Instructions.....	3-4
Electrical Requirements.....	5

SET UP & USE

Specifications.....	6
Installation Guide	6
Parts & Features	6
Operation Instructions.....	7-8

CLEANING & CARE	9-10
----------------------------------	------

TROUBLESHOOTING & WARRANTY

Before You Call For Service	11
Customer Service.....	11
Troubleshooting.....	11-12
Limited Warranty	13

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
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, 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.
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 appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster-oven as they may create a fire or risk of electric shock.

SAFETY INFORMATION

15. A fire may occur if the toaster-oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
16. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
17. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
18. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
19. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and other similar products.
20. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
21. 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 have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
22. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
23. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break, but pieces will not have sharp edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
24. Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door in event that safety glass breaks
25. This appliance is OFF when the TIME control is in OFF position.

**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.

NOTE: This appliance requires a minimum of 1000 watts and it should be the only appliance operating on the circuit.

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 to 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) Use an extension cord rated no less than 10-amperes.
 - b) 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 countertop or tabletop 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

SPECIFICATIONS

- Power: 1500W
- Outside Dimensions (W x D x H): 14.2" x 12.6" x 14.5"
- Oven Capacity: 0.6 cu. ft.

INSTALLATION GUIDE

1. Make sure that all the packing materials are removed from the inside of the door.
2. Check the oven for any damage, such as misaligned door, damaged door and sealing surfaces, broken or loose door hinges, and dents inside the cavity. If there is any damage, do not operate the oven. Contact qualified service personnel.
3. Place the Multi Oven on a stable, level heat-resistant surface, away from anything that can be damaged by heat.
4. Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.
5. To function correctly, the oven must have sufficient airflow on all sides. Allow 8" of space above the oven, 4" at back, and 2" at both sides. Do not cover or block any openings on the appliance. Do not remove feet on which oven stands.
6. Make sure that the power supply cord is undamaged and does not run under the oven or over any hot or sharp surface.
7. The socket must be readily accessible so that the cord can be quickly reached and easily unplugged in an emergency.

PARTS & FEATURES

• Knob control panel for Function and Timer

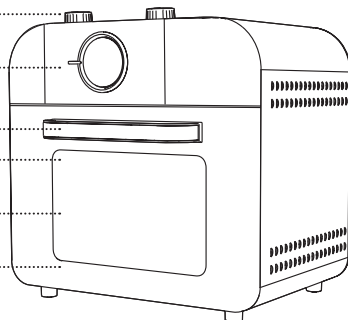
• Dial Temp. Control

• Door Handle

• Oven Light (not shown)

• Visible Door

• Crumb Tray



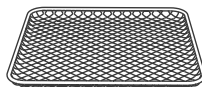
Oven Rack

For placing and baking meat, bread pizza etc.



Baking Pan

Used for cookies, cake, turkey, etc. It can also hold the dripping from the food or oil when Air frying.



Air Fryer Basket

Use the Air Fryer Basket in conjunction with the Air Fry function to optimize your cooking results. Ideal for fries, chicken wings, onion rings etc.



Crumb Tray

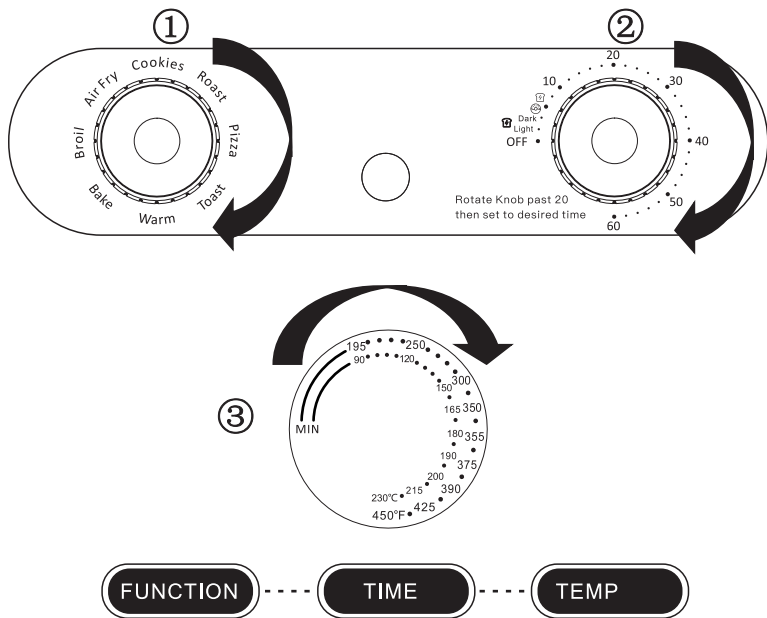
Slides out for easy cleaning.

SET UP & USE

OPERATION INSTRUCTIONS BEFORE FIRST USE

1. Remove all accessories and shipping materials packed inside the oven.
2. Wash the rack and pan in warm soapy water. Wipe the inside of the oven with a damp cloth or sponge. Blot dry with paper towels to be sure the unit is dry before using.
3. Place oven on a flat counter or other stable surface **DO NOT OPERATE ON THE SAME CIRCUIT WITH ANOTHER APPLIANCE.**
4. Ensure that nothing has been placed on top of the oven.
5. For the first time only, turn the temperature knob to 450°F and the timer knob to 15 minutes. This will burn off the protective film on the heating element.

NOTE: The oven may smoke during this process. This is normal for a new oven and will not last more than 10-15 minutes.



1 FUNCTION

After plugging in the oven, turn the Function knob to select the menu function. We recommend preheating at 300°F for 3 minutes before cooking.

NOTE: There is no need to preheat for the Warm and Toast functions.

2. SET TIME

Turn the Time Knob to select the desired cooking time. Oven light will turn on and remain lit until cooking is complete.

SET UP & USE

3 SET TEMPERATURE

Turn the Temperature Knob to select the desired cooking temperature.

Position1: DEHYDRATE		Position2: TOAST DEHYDRATE		
Position3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA			Position2: CHIP WINGS	
Position4: ROAST				
Accessories	 Oven Rack	 Air Fryer Basket	 Baking Pan	

NOTE: When cooking fatty foods (e.g. chicken wings) with the oven rack, or air fryer basket, place the baking pan in the slot underneath in order to prevent oil from dripping on to the stainless-steel heater.

4 ACCESSORIES POSITION

Insert the accessories with food into the desired position then close the door. There are four groove positions, refer to the above rack position diagrams to place the accessories.

END OF COOKING CYCLE

The timer will ring when the cooking cycle is completed, then the light and oven will power off.

FUNCTION	PREHEAT	Suggested Amount of Food	Suggested Accessory	Suggested Rack Position
COOKIES	Yes	Base on the food you select	Air Fryer Basket or Baking Pan or Oven Rack	2 or 3
AIR FRY	Yes			
WARM	NO		Baking Pan	2
PIZZA	Yes	10 inches	Baking Pan or Oven Rack	3
TOAST	No	4 pcs	Oven Rack	2 or 3
BAKE	Yes	Base on the food you select	Baking Pan or Oven Rack	3
BROIL	Yes		Baking Pan or Oven Rack	2
ROAST	Yes		Baking Pan or Oven Rack	4


Some moisture may occur on your oven door during the cooking process, this is a normal occurrence. For best results, we recommend you preheat the Air Fryer Toaster Oven before cooking.

CLEANING AND CARE

Before cleaning, remove the power plug from the power outlet. Allow the oven and all accessories to cool completely before cleaning.


CLEANING THE OUTER BODY

- Wipe the outer body with a soft damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the oven's surface, before cleaning.
- To clean the glass door, use a glass cleaner or mild detergent and a soft, damp sponge or soft plastic scouring pad. Do not use an abrasive cleanser or metal scouring pad as these will scratch the oven's surface.
- Wipe the screen with soft damp cloth. Apply cleanser to the cloth, do not apply cleanser directly on to the screen. Cleaning the screen surface with a dry cloth and/or abrasive CLEANERS MAY PRODUCE SCRATCHES.

 **WARNING:** To prevent electrocution, do not immerse the appliance or power cord into water or any other liquid.

CLEANING THE INTERIOR

- To clean any spattering that may occur while cooking, wipe the walls with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the interior, before cleaning.

 **WARNING:** Be very cautious when cleaning the heating elements. Allow the oven to cool completely, and then gently rub a soft, damp sponge or cloth along the length of the heating element. Do not use any type of cleanser or cleaning agent. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven on.

CLEANING THE CRUMB TRAY

- Once finished using, slide out the crumb tray and discard crumbs. Wipe the tray with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains which may cause a fire under high temperature. Apply the cleanser to the sponge, not the tray, before cleaning. Dry thoroughly.
- To remove baked-on grease, soak the tray in warm soapy water then wash with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
- Always ensure to re-insert the crumb tray into the oven after cleaning and prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven on.

CLEANING THE ACCESSORIES

- Wash all accessories in warm soapy water with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils to clean any of the accessories as they may damage the surfaces.
- To extend the life of your accessories, cleaning them in the dishwasher is not recommended.

CLEANING AND CARE

STORAGE

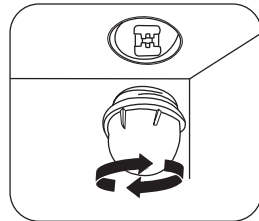
- Ensure the oven and all accessories are clean and dry.
- Ensure the door is closed.
- Store the appliance in an upright position, standing level and on its supporting legs. Do not store in a wet or hot environment.

REPLACING THE LIGHT

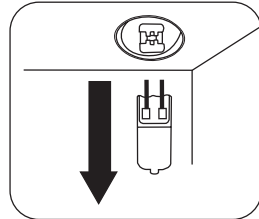
ATTENTION: Be sure to unplug the Air Fryer Toaster Oven and allow it to cool completely before replacing the oven light.

SPECIFICATION: 25 W halogen bulb

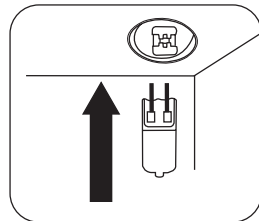
1. Rotate the light cover clockwise to remove it.



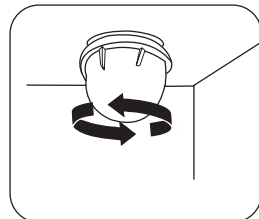
2. Remove the used bulb by pulling it directly.



3. Insert the new bulb.



4. Rotate the light cover counterclockwise to tighten it.



TROUBLESHOOTING & WARRANTY

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

IF THE OVEN FAILS TO OPERATE:

- A) Check to make sure that the oven 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 OVEN YOURSELF.

CUSTOMER SERVICE

IMPORTANT

DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE STORE

If you have a problem with this product, please contact the W Appliance Co. Customer Satisfaction Center at 1-855-855-0294. **DATED PROOF OF PURCHASE, MODEL # AND SERIAL # REQUIRED FOR WARRANTY SERVICE**

TROUBLESHOOTING

Troubleshoot your problem by using the chart below. If the toaster oven 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
The oven does NOT work.	The appliance is not plugged in.	Make sure the oven is plugged in.
	You have not turned on the oven.	Press the POWER ON/OFF button power on.
	The door is not closed properly.	Make sure the door is closed well.

TROUBLESHOOTING & WARRANTY

TROUBLE	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE REMEDY
Steam is coming out from the top of the oven door.	You are cooking high moisture content foods.	This is normal. The door is vented to release steam created from high-moisture content foods such as frozen breads.
White smoke is coming out of the oven.	This is the first time using the oven	This is normal upon first use. We suggest setting the oven to the highest temperature and letting it run empty from 18-20 minutes.
	You're cooking greasy food.	This is normal when cooking greasy foods. This will not affect the cooking process.
	The baking pan, crumb tray, or heaters still contain grease or oil residue from previous use.	Ensure each component is properly cleaned after each use.
Dark smoke is coming out of the oven.	Food is burning.	Immediately turn off the oven, be careful when you take out the food.
The ingredients cooked with the oven are not done.	Too much food in the oven at once.	Reduce the amount of food in the oven when cooking.
	Setting temperature too low or time too short.	Set the temperature higher or time longer.
	Choose the incorrect function.	Make sure you cook with the proper function.
Foods are cooked unevenly.	Ingredients are stacked or close to each other during cooking.	Make sure food and ingredients are spread out evenly.
	Baking pan, Air Fry basket or oven rack position is not adjusted.	Adjust oven inserts into the proper position. Take caution as these components may be hot.
Foods are not crispy after Air Frying.	Ingredients with high moisture.	Spraying or brushing a small amount of oil on food evenly can increase crispiness.

TROUBLESHOOTING & WARRANTY

LIMITED WARRANTY

Commercial Chef brand is used under license. Any repair, replacement, or warranty service, and all questions about this product 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 product will be free from defects in material, parts and workmanship for the period designated for this product. The warranty commences the day the product is purchased and covers up to a period of **1 year (12 months) for labor/1 year (12 months) for parts (manufacturing defects only)/carry in service.** W Appliance Co. agrees that it will, at its option, replace the defective product with either a new or remanufactured toaster oven 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 product has been damaged or defaced, altered or modified in design or construction.
2. If the product original serial number has been altered or removed or cannot be readily determined.
3. If there is damaged 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 products that have been purchased as refurbished, like new, second-hand, in a "As-Is" or "Final Sale" terms.
8. To products used in a commercial or rental setting.
9. To products 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 or replaceable light bulbs or 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 product failure or delay in service, repair or replacement.
14. Service calls to instruct you how to use your toaster oven.
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 PRODUCT, EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW. ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ON THIS PRODUCT 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, product 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 products 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.,
New York, NY 10018

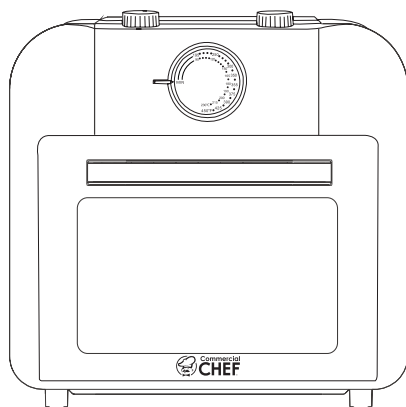


© 2024 Commercial Chef is a W Appliance Company.
All Rights Reserved.



Friteuse À Air Multi Four

MODÈLE: CHMO17B



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

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Consignes de Sécurité Importantes	17-18
Exigences Électriques.....	19

CONFIGURATION ET UTILISATION

Spécifications.....	20
Guide d'Installation	20
Pièces et Caractéristiques	20
Instructions d'Utilisation	21-22

NETTOYAGE ET ENTRETIEN	23-24
------------------------------	-------

DÉPANNAGE ET GARANTIE

Avant d'Appeler le Service	25
Service Client	25
Dépannage.....	25-26
Garantie Limitée	27

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 toujours être suivies, y compris les suivantes:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez aucune surface chaude. Utilisez les poignées ou boutons.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches, 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 de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
6. N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou après que l'appareil ait mal fonctionné ou ait été endommagé d'une manière quelconque. 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 de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir ou toucher les surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
11. Soyez extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
12. Pour débrancher, tournez n'importe quelle commande sur "ARRÊT" puis retirez la fiche de la prise murale.

INFORMATION DE SÉCURITÉ

13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que son utilisation prévue.
14. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
15. Un incendie peut se produire si le four grille-pain est couvert ou touche un matériau inflammable, y compris des rideaux, tentures, murs et similaires, pendant le fonctionnement. Ne rangez aucun article sur le dessus de l'appareil pendant le fonctionnement.
16. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
17. Il convient d'être extrêmement prudent lors de l'utilisation de récipients autres qu'en métal ou en verre.
18. Ne rangez aucun matériau, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
19. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four: papier, carton, plastique et autres produits similaires.
20. Ne couvrez pas le plateau à miettes ou toute partie du four avec une feuille métallique. Cela provoquera une surchauffe du four.
21. 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'ils n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
22. Faites preuve d'une extrême prudence lors du retrait du plateau ou de l'élimination de la graisse chaude.
23. Cet appareil dispose d'une porte en verre trempé de sécurité. Le verre est plus résistant que le verre ordinaire et plus résistant au bris. Le verre trempé peut se briser, mais les pièces n'auront pas d'arêtes vives. Évitez de rayer la surface de la porte ou d'entailler les bords.
24. Ne placez pas les yeux ou le visage à proximité d'une porte en verre de sécurité trempé en cas de bris du verre de sécurité.
25. Cet appareil est ÉTEINT lorsque le contrôle du TEMPS est en position ARRÊT.

**GARDEZ CES INSTRUCTIONS
USAGE DOMESTIQUE 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. Si cela ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche en aucune façon.

REMARQUE: Cet appareil nécessite un minimum de 1000 watts et il devrait être le seul appareil fonctionnant sur le circuit.

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 un technicien qualifié d'installer une prise de courant près de l'appareil.
3. S'il est absolument nécessaire d'utiliser des ensembles de cordons plus longs ou une rallonge, il faut faire preuve d'une extrême prudence.
 - a) Utilisez une rallonge d'une puissance nominale d'au moins 10 ampères.
 - b) La puissance électrique nominale marquée de l'ensemble de cordons ou de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique nominale de l'appareil. Le cordon le plus long doit être disposé de sorte qu'il ne s'étende pas sur le comptoir ou le dessus de table où il peut être tiré par les enfants ou trébuché involontairement.

REMARQUE: Ni Commercial Chef ni le détaillant ne peuvent accepter de responsabilité pour les dommages corporels résultant du non-respect des procédures de connexion électrique.

CONFIGURATION ET UTILISATION

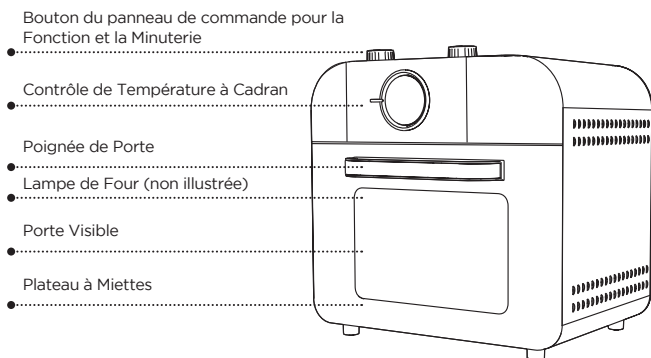
SPÉCIFICATIONS

- Puissance: 1500W
- Dimensions Extérieures (L x P x H): 14.2" x 12.6" x 14.5"
- Capacité du Four: 0.6 pi. cu.

INSTALLATION GUIDE

1. Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage sont retirés de l'intérieur de la porte.
2. Vérifiez le four pour tout dommage, comme une porte mal alignée, une porte et des surfaces d'étanchéité endommagées, des charnières de porte brisées ou desserrées et des bosses à l'intérieur de la cavité. En cas de dommage, ne faites pas fonctionner le four. Contactez le personnel d'entretien qualifié.
3. Placez le multi four sur une surface stable et plane, résistante à la chaleur, à l'écart de tout ce qui peut être endommagé par la chaleur.
4. Ne placez pas le four là où la chaleur ou une humidité élevée sont générées, ou à proximité de matériaux combustibles.
5. Pour fonctionner correctement, le four doit avoir un flux d'air suffisant de tous les côtés. Laissez 8" d'espace au-dessus du four, 4" à l'arrière et 2 des deux côtés. Ne couvrez ni ne bloquez aucune ouverture de l'appareil. Ne retirez pas les pieds sur lesquels repose le four.
6. Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et ne passe pas sous le four ou sur une surface chaude ou tranchante.
7. La prise doit être facilement accessible afin que le cordon puisse être rapidement atteint et facilement débranché en cas d'urgence.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



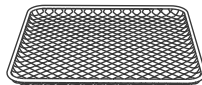
Grille de Four

Pour placer et cuire la viande, le pain, la pizza, etc.



Plaque de Cuisson

Utilisé pour les biscuits, les gâteaux, la dinde, etc. Il peut également retenir les gouttes des aliments ou de l'huile lors de la friture à l'air.



Panier de Friteuse À Air

Utilisez le Panier de Friteuse À Air en conjonction avec la fonction Frire À l'Air pour optimiser vos résultats de cuisson. Idéal pour les frites, ailes de poulet, rondelles d'oignon, etc.



Plateau à Miettes

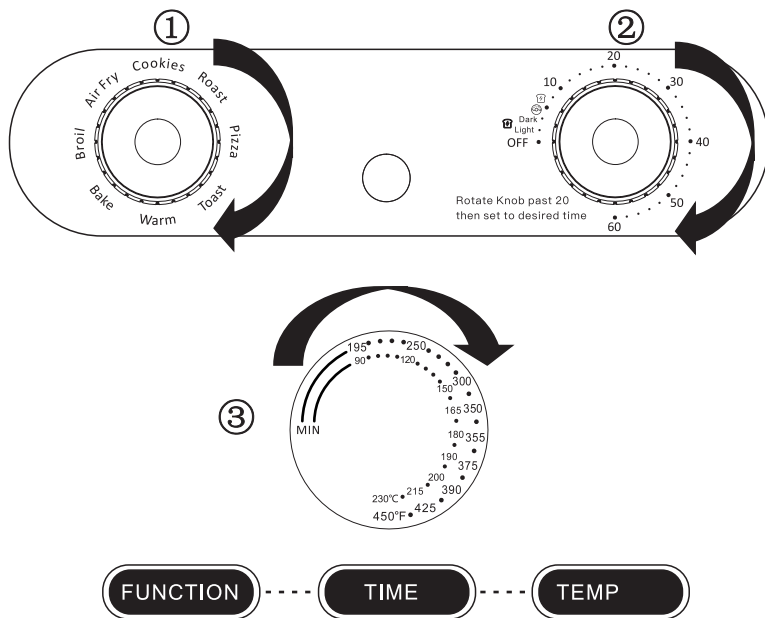
Se glisse pour un nettoyage facile.

CONFIGURATION ET UTILISATION

INSTRUCTIONS D'UTILISATION AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les accessoires et matériaux d'expédition emballés de l'intérieur du four.
2. Lavez la grille et la plaque à l'eau chaude savonneuse. Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon humide ou une éponge. Séchez avec des essuie-tout pour vous assurer que l'appareil est sec avant de l'utiliser.
3. Placer le four sur un comptoir plat ou une autre surface stable **NE PAS FAIRE FONCTIONNER SUR LE MÊME CIRCUIT QU'UN AUTRE APPAREIL.**
4. Assurez-vous que rien n'a été placé sur le dessus du four.
5. Pour la première fois seulement, tournez le bouton de température à 450°F et le bouton de minuterie à 15 minutes. Ceci brûlera le film protecteur sur l'élément chauffant.

REMARQUE: Le four peut fumer pendant ce processus. Ceci est normal pour un nouveau four et ne durera pas plus de 10 à 15 minutes.



1. FONCTION

Après avoir branché le four, tournez le bouton de Fonction pour sélectionner la fonction du menu. Nous vous recommandons de préchauffer à 300°F pendant 3 minutes avant la cuisson.

REMARQUE: Il n'est pas nécessaire de préchauffer pour les fonctions Chaud et Toast.

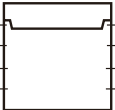
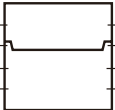
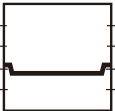
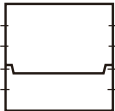
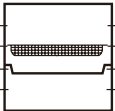
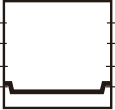



2. RÉGLER LE TEMPS

Tournez le bouton Temps pour sélectionner le temps de cuisson désiré. Le voyant du four s'allume et reste allumé jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.

CONFIGURATION ET UTILISATION

3. RÉGLER LA TEMPÉRATURE

Tournez le bouton Température pour sélectionner la température de cuisson désirée.

Position1: DEHYDRATE 	Position2: TOAST DEHYDRATE 
Position3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA  	Position2: CHIP WINGS 
Position4: ROAST 	
Accessories	 Oven Rack  AirFryer Basket  Baking Pan

REMARQUE: Quand vous faites cuire des aliments gras (par exemple, des ailes de poulet) avec la grille du four ou le panier de la friteuse à air, placez la plaque de cuisson dans la fente en dessous pour éviter que l'huile ne coule sur l'élément chauffant en acier inoxydable.

4. POSITION DES ACCESSOIRES

Insérez les accessoires avec les aliments dans la position désirée, puis fermez la porte. Il y a quatre positions de rainure, reportez-vous aux diagrammes de position de grille ci-dessus pour placer les accessoires.

FIN DU CYCLE DE CUISSON

La minuterie sonnera quand le cycle de cuisson sera terminé, puis la lumière et le four s'éteindront.

FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	Quantité de Nourriture Suggérée	Accessoire Suggéré	Position de Grille Suggérée
BISCUITS	Oui	Basé sur l'aliment que vous sélectionnez	Panier de Friteuse À Air ou Plaque de Cuisson ou Grille de Four	2 ou 3
FRIRE À L'AIR	Oui		Plaque de Cuisson	2
CHAUD	Non			
PIZZA	Oui	10 pouces	Plaque de Cuisson ou Grille de Four	3
TOAST	Non	4 mcx	Grille de Four	2 ou 3
CUIRE	Oui	Basé sur l'aliment que vous sélectionnez	Plaque de Cuisson ou Grille de Four	3
GRILLER	Oui		Plaque de Cuisson ou Grille de Four	2
RÔTIR	Oui		Plaque de Cuisson ou Grille de Four	4


Un peu d'humidité peut se produire sur la porte de votre four pendant le processus de cuisson, c'est un événement normal. Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de préchauffer le Four Grille-Pain Friteuse À Air avant la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant le nettoyage, retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Laissez le four et tous les accessoires refroidir complètement avant de nettoyer.


NETTOYAGE DU CORPS EXTÉRIEUR

- Essuyez le corps extérieur avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution de pulvérisation douce peut être utilisé pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur la surface du four, avant de nettoyer.
- Pour nettoyer la porte vitrée, utilisez un nettoyant pour vitres ou un détergent doux et une éponge douce et humide ou un tampon à récurer en plastique doux. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampon à récurer en métal, car ils vont rayer la surface du four.
- Essuyez l'écran avec un chiffon doux et humide. Appliquez du nettoyant sur le chiffon, n'appliquez pas de nettoyant directement sur l'écran. Nettoyer la surface de l'écran avec un chiffon sec et/ou des NETTOYANTS ABRASIFS PEUVENT PRODUIRE DES RAYURES.

 **AVERTISSEMENT:** Pour éviter l'électrocution, ne plongez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide!

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR

- Pour nettoyer les éclaboussures qui peuvent se produire pendant la cuisson, essuyez les parois avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution de pulvérisation douce peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur l'intérieur, avant de nettoyer.

 **AVERTISSEMENT:** Soyez très prudent lors du nettoyage des éléments chauffants. Laissez le four refroidir complètement, puis frottez doucement une éponge ou un chiffon doux et humide sur la longueur de l'élément chauffant. N'utilisez aucun type de nettoyant ou de produit de nettoyage. Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant d'insérer la fiche d'alimentation dans une prise de courant et d'allumer le four.

NETTOYAGE DU PLATEAU À MIETTES

- Une fois l'utilisation terminée, faites glisser le plateau à miettes et jetez les miettes. Essuyez le plateau avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution de pulvérisation douce peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation de taches pouvant provoquer un incendie à haute température. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le plateau, avant de nettoyer. Séchez soigneusement.
- Pour enlever la graisse cuite, trempez le plateau dans de l'eau chaude savonneuse, puis lavez-le avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique doux. Rincez et séchez soigneusement.
- Assurez-vous toujours de réinsérer le plateau à miettes dans le four après le nettoyage et avant d'insérer la fiche d'alimentation dans une prise de courant et d'allumer le four.

NETTOYAGE DES ACCESSOIRES


- Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique doux. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer métalliques ou d'ustensiles métalliques pour nettoyer les accessoires, car ils pourraient endommager les surfaces.
- Pour prolonger la durée de vie de vos accessoires, les nettoyer au lave-vaisselle n'est pas recommandé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ENTREPOSAGE

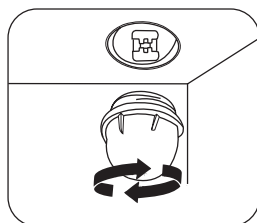
- Assurez-vous que le four et tous les accessoires sont propres et secs.
- Assurez-vous que la porte est fermée.
- Rangez l'appareil en position verticale, à niveau et sur ses pieds de support. Ne pas ranger l'appareil lorsqu'il est mouillé ou chaud. Ne pas ranger dans un environnement humide ou chaud.

REMPACEMENT DE LA LUMIÈRE

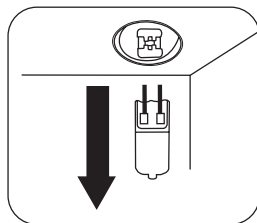
 **ATTENTION:** Assurez-vous de débrancher le Four Grille-Pain Friteuse À Air et laissez-le refroidir complètement avant de remplacer la lumière du four.

SPÉCIFICATION: Ampoule halogène 25 W

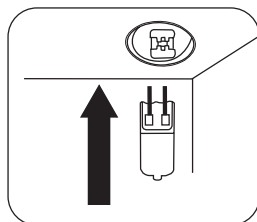
1. Tournez le couvercle de la lumière dans le sens horaire pour le retirer.



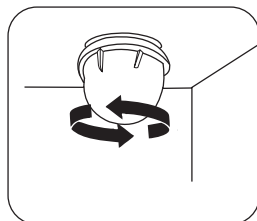
2. Retirez l'ampoule usagée en la tirant directement.



3. Insérez la nouvelle ampoule.



4. Tournez le couvercle de la lampe dans le sens antihoraire pour le serrer.



DÉPANNAGE ET GARANTIE

AVANT D'APPELER LE SERVICE

SI LE FOUR NE FONCTIONNE PAS:

- A) Vérifiez que l'appareil est bien branché. Si ce n'est pas le cas, retirez la fiche de la prise, attendez 10 secondes et rebranchez-la fermement.
- B) Vérifiez s'il y a un fusible de circuit grillé ou un disjoncteur principal déclenché. Si ceux-ci semblent fonctionner correctement, testez la prise avec un autre appareil.

SI RIEN DE CE QUI PRÉCÈDE NE RÉSOULT LE PROBLÈME, CONTACTEZ UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. N'ESSAYEZ PAS D'AJUSTER OU DE RÉPARER L'APPAREIL VOUS-MÊME.

SERVICE CLIENT

IMPORTANT

NE PAS RETOURNER CE PRODUIT AU MAGASIN

Si vous rencontrez un problème avec ce produit, veuillez contacter le Centre de Satisfaction Client W Appliance Co.

au 1-855-855-0294.

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

DÉPANNAGE

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	RECOURS POSSIBLE
Le four ne fonctionne PAS.	L'appareil n'est pas branché.	Assurez-vous que le four est branché.
	Vous n'avez pas allumé le four.	Appuyez sur la touche MARCHE ARRÊT pour l'allumer.
	La porte n'est pas fermée correctement.	Assurez-vous que la porte est bien fermée.

DÉPANNAGE ET GARANTIE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	RECOURS POSSIBLE
De la vapeur sort par le haut de la porte du four.	Vous cuisinez des aliments à haute teneur en humidité.	C'est normal. La porte est ventilée pour libérer la vapeur créée par les aliments à haute teneur en humidité comme les pains surgelés.
De la fumée blanche sort du four.	C'est la première fois que vous utilisez le four.	Ceci est normal lors de la première utilisation. Nous vous suggérons de régler le four à la température la plus élevée et le laisser fonctionner à vide pendant 18 à 20 minutes.
	Vous cuisinez des aliments gras.	Ceci est normal lors de la cuisson d'aliments gras. Ceci n'affectera pas le processus de cuisson.
	La plaque de cuisson, le plateau à miettes ou les éléments chauffants contiennent toujours des résidus de graisse ou d'huile provenant d'une utilisation antérieure.	Assurez-vous que chaque composant est correctement nettoyé après chaque utilisation.
Dark smoke is coming out of the oven.	La nourriture brûle.	Éteignez immédiatement le four, faites attention quand vous sortez les aliments.
The ingredients cooked with the oven are not done.	Trop de nourriture dans le four à la fois.	Réduisez la quantité de nourriture dans le four lors de la cuisson.
	Réglage de la température trop bas ou temps trop court.	Réglez la température plus haut ou le temps plus longtemps.
	Choisir la fonction incorrecte.	Assurez-vous de cuisiner avec la fonction appropriée.
Les aliments sont cuits de manière inégale.	Les ingrédients sont empilés ou proches les uns des autres pendant la cuisson.	Assurez-vous que les aliments et les ingrédients sont répartis uniformément.
	La position de la plaque de cuisson, du panier Friteuse À Air ou de la grille du four n'est pas ajustée.	Réglez les inserts du four dans la bonne position. Soyez prudent car ces composants peuvent être chauds.
Les aliments ne sont pas croustillants après la Friture À l'Air.	Ingrédients très humides.	Pulvérisez ou brossez uniformément une petite quantité d'huile sur les aliments peut augmenter la croustillance.

DÉPANNAGE ET GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE

La marque Commercial Chef est utilisée sous licence. Toute réparation, remplacement ou service de garantie, et toutes les questions concernant cet appareil doivent être adressées à W Appliance Co. au **1 (855) 855-0294** depuis les États-Unis ou 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 commence 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. s'engage à remplacer, à sa discrétion, l'appareil défectueux par un appareil neuf ou remis à neuf équivalent à votre achat d'origine pendant la période de garantie.

Exclusions : Cette garantie ne s'applique pas aux au dessous de:

1. Si l'apparence ou l'extérieur du produit a été endommagé ou dégradé, altéré ou modifié dans la conception ou la construction.
2. Si le numéro de série d'origine du produit a été modifié ou supprimé ou ne peut pas être facilement déterminé.
3. S'il y a des dommages dus à une surtension de la ligne électrique, des dommages causés par l'utilisateur au cordon d'alimentation CA ou une connexion à une source de tension incorrecte.
4. Si les dommages sont dus à une mauvaise utilisation générale, des accidents ou des cas de force majeure.
5. Si des tentatives de réparation sont effectuées par des agents de service non autorisés, utilisés des pièces autres que des pièces d'origine ou des pièces obtenues auprès de personnes autres que des compagnies de service autorisées.
6. Sur les unités qui ont été transférées du propriétaire d'origine.
7. Sur les produits qui ont été achetés comme remis à neuf, comme neuf, d'occasion, dans des conditions "Tel Quel" ou "Vente Finale".
8. Aux produits utilisés dans un cadre commercial ou locatif.
9. Aux produits utilisés dans des contextes autres qu'un usage domestique ordinaire ou utilisés autrement que conformément aux instructions fournies.
10. Aux dommages pour les appels de service pour des installations incorrectes.
- 11 Aux pièces en verre ou ampoules remplaçables et autres accessoires inclus avec l'appareil.

- 12 Frais de transport et d'expédition associés au remplacement de l'unité.
13. Perte de nourriture pour perte due à une défaillance du produit ou à un retard dans le service, la réparation ou le remplacement.
14. Appels de service pour vous expliquer comment utiliser votre four grille-pain.
15. Les appels de service pour réparer ou remplacer le fusible de la maison, réinitialiser le disjoncteur ou corriger le câblage de la maison.

LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT TEL QUE PRÉVU DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE EST LE RECOURS EXCLUSIF DU CLIENT ; W Appliance Co. NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTES OU CONSÉCUTIFS POUR 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 OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER SUR CET APPAREIL EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA GARANTIE.

Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, ou la limitation de 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.

Obtenir un service : Pour obtenir un service, de la documentation sur l'appareil, des fournitures ou des accessoires, veuillez appeler **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 à la 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 et représentation, implicite ou expresse, en ce qui concerne la qualité, la performance, la qualité marchande ou l'adéquation à un usage particulier autre que le but identifiés dans ce manuel de l'utilisateur. W Appliance Co. a fait tout son possible pour s'assurer que ce manuel de l'utilisateur est exact et décline toute responsabilité pour toute inexactitude ou omission qui aurait 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. manuel à tout moment sans préavis. Si vous trouvez des informations dans ce manuel qui sont incorrectes, trompeuses ou incomplètes, veuillez nous contacter au **1-855-855-0294**.

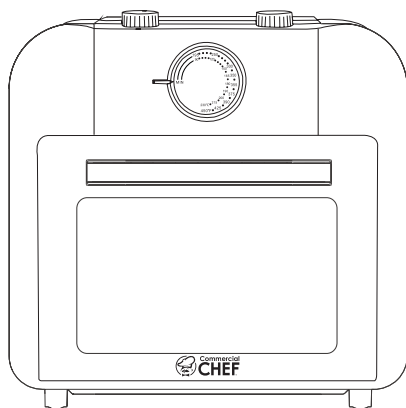


© 2024 Commercial Chef est une entreprise W Appliance.
Tous les droits sont réservés.



Freidora de aire multihorno

MODELO: CHMO17B



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.

CONTENIDO

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Instrucciones de seguridad importantes	31-32
Requisitos eléctricos	33

CONFIGURACIÓN Y USO

Especificaciones.....	34
Guía de instalación.....	34
Piezas y características.....	34
Instrucciones de uso.....	35-36

LIMPIEZA Y CUIDADO.....	37-38
-------------------------	-------

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

Antes de llamar al servicio técnico	39
Atención al cliente.....	39
Solución de problemas	39-40
Garantía limitada.....	41

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse unas precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o pomos.
3. No sumerja el cable ni los enchufes en agua u otros líquidos para evitar descargas eléctricas.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Dejar que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
6. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato haya funcionado mal o haya sufrido algún tipo de daño. Devuelva el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examinación, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No utilizar al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de una hornalla de gas o eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
11. Extreme las precauciones al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Para desconectarlo, gire todos los controles a la posición "OFF" y desenchúfelo de la toma de corriente.
13. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

14. No se deben introducir alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en el horno tostador, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de electrocución.
15. Puede producirse un incendio si el horno tostador está cubierto o toca material inflamable, incluidas cortinas, visillos, paredes y similares, cuando esté en funcionamiento. No guarde ningún objeto encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
16. No limpiar con estropajos metálicos. Las piezas pueden desprenderse de la almohadilla y entrar en contacto con componentes eléctricos, con el consiguiente riesgo de electrocución.
17. Debe extremarse la precaución cuando se utilicen recipientes de materiales que no sean metal o cristal.
18. No guarde ningún material, salvo los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.
19. No introduzca en el horno ninguno de los siguientes materiales: papel, cartón, plástico y otros productos similares.
20. No cubra la bandeja recogemigas ni ninguna parte del horno con papel metálico. Esto provocará un sobrecalentamiento del horno.
21. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. O falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
22. Extreme las precauciones al retirar la bandeja o desechar la grasa caliente.
23. Este aparato tiene una puerta de cristal templado de seguridad. El vidrio es más fuerte que el ordinario y más resistente a la rotura. El vidrio templado puede romperse, pero los trozos no tendrán bordes afilados. Evite arañar la superficie de la puerta o mellar los bordes.
24. No acercar los ojos ni la cara a la puerta de cristal de seguridad templado en caso de rotura del cristal de seguridad.
25. Este aparato está apagado cuando el dial TIME está en la posición OFF.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
SÓLO PARA USO DOMÉSTICO**

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de electrocución, este enchufe está diseñado para encajar en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no encaja en la toma de corriente, inviértalo. Si sigue sin encajar, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

NOTA: Este aparato requiere un mínimo de 1000 vatios y debe ser el único aparato que funcione en el circuito.

CABLE DE ALIMENTACIÓN

1. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enriedos o tropezones con un cable más largo.
2. Si el cable de alimentación resultase demasiado corto, no utilice un alargador. Pida a un electricista o técnico cualificado que instale una toma de corriente cerca del aparato.
3. Si fuese absolutamente necesario utilizar cables más largos o un alargador, se debe tener extremo cuidado.
 - a) Utilice un cable alargador con una capacidad nominal superior a 10 amperios.
 - b) La capacidad nominal eléctrica marcada del cable alargador debe ser igual o superior a la potencia nominal eléctrica del aparato. El cable más largo debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños podrían tirar de él o tropezar involuntariamente.

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

CONFIGURACIÓN Y USO

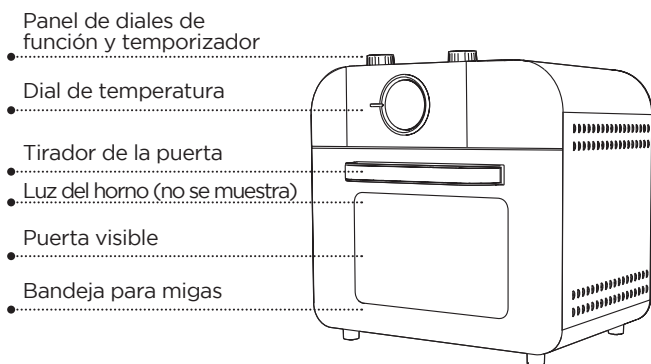
ESPECIFICACIONES

- Potencia:1500W
- Dimensiones exteriores (An x Prof x Alt): 14,2" x 12,6" x 14,5"
- Capacidad del horno: 0,6ft

GUÍA DE INSTALACIÓN

1. Asegúrese de retirar todo el material de embalaje del interior del horno.
2. Compruebe si el horno presenta daños, como una puerta desalineada, daños en la superficies de la puerta y de sellado, bisagras de la puerta rotas o sueltas y/o abolladuras en el interior del horno. Si hubiese algún daño, no encienda el horno. Póngase en contacto con personal de servicio cualificado.
3. Coloque el multihorno sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor, lejos de cualquier objeto que pueda dañarse con el calor.
4. No coloque el horno en lugares donde se genere calor, humedad o cerca de materiales combustibles.
5. Para que funcione correctamente, el horno debe tener suficiente circulación de aire por todos los lados. Deje 8" de espacio por encima del horno, 4" por detrás y 2" a ambos lados. No tape ni obstruya las aberturas del aparato. No retire las patas sobre las que se apoya el horno.
6. Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado y de que no pase por debajo del horno ni por ninguna superficie caliente o afilada.
7. La toma de corriente debe ser fácilmente accesible para poder alcanzar rápidamente el cable y desenchufarlo con facilidad en caso de emergencia.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



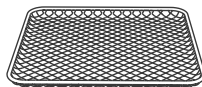
Rejilla de horno

Para colocar y hornear carne, pan, pizza, etc.



Bandeja para hornear

Se utiliza para galletas, tartas, pavo, etc. También puede contener el goteo de los alimentos o el aceite al freír con aire.



Cesta para freír con aire

Utilice la cesta para freír con aire junto con la función de freidora de aire para optimizar los resultados de cocción. Ideal para patatas fritas, alitas de pollo, aros de cebolla, etc.



Bandeja para migas

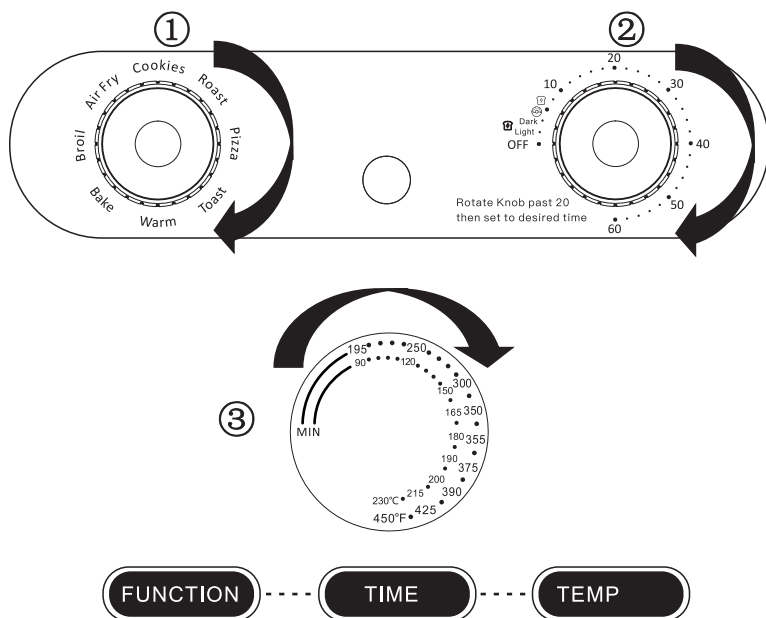
Se extrae para facilitar la limpieza.

CONFIGURACIÓN Y USO

INSTRUCCIONES DE USO ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los accesorios y materiales de transporte y embalaje del interior del horno.
2. Lave la rejilla y la bandeja con agua tibia y jabón. Limpie el interior del horno con un paño húmedo o una esponja. Séquelo con toallas de papel para asegurarse de que el aparato esté seco antes de usarlo.
3. Coloque el horno sobre una encimera plana u otra superficie estable **NO ENCHUFE EN EL MISMO CIRCUITO ELÉCTRICO CON OTRO APARATO.**
4. Asegúrese de que no se haya colocado nada encima del horno.
5. Sólo la primera vez, gire el dial de la temperatura a 450°F y el dial del temporizador a 15 minutos. Esto quemará la película protectora de la resistencia.

NOTA: El horno puede humear durante este proceso. Esto es normal para un horno nuevo y no durará más de 10-15 minutos.



1. FUNCIÓN

Después de enchufar el horno, gire el dial de FUNCIÓN para seleccionar la función del menú. Recomendamos precalentar a 300°F durante 3 minutos antes de cocinar.

NOTA: No es necesario precalentar para las funciones Calentar y Tostar.

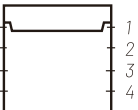
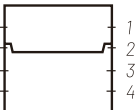
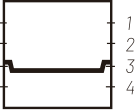
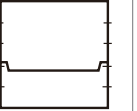
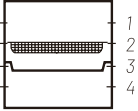
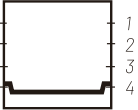



2. ESTABLECER TIEMPO

Gire el dial de TIEMPO para seleccionar el tiempo de cocción deseado. La luz del horno se encenderá y permanecerá encendida hasta que finalice la cocción.

CONFIGURACIÓN Y USO

3. ESTABLECER TEMPERATURA

Gire el dial de TEMPERATURA para seleccionar la temperatura de cocción deseada.

Position1: DEHYDRATE 	Position2: TOAST DEHYDRATE 
Position3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA  	Position2: CHIP WINGS 
Position4: ROAST 	
Accessories	   Oven Rack AirFryer Basket Baking Pan

NOTA: Cuando cocine alimentos grasos (por ejemplo, alitas de pollo) con la rejilla del horno, o la cesta de la freidora de aire, coloque la bandeja para hornear en la ranura de debajo para evitar que el aceite gotee sobre el calentador de acero inoxidable.

4. POSICIÓN DE LOS ACCESORIOS

Introduzca los accesorios con alimentos en la posición deseada y cierre la puerta. Hay cuatro ranuras de posición, consulte los diagramas de posición de anteriores para colocar los accesorios.

FIN DEL CICLO DE COCCIÓN

El temporizador sonará cuando el ciclo de cocción se haya completado, entonces la luz y el horno se apagarán.

FUNCIÓN	PRECALENTAR	Cantidad de comida sugerida	Accesorio sugerido	Posición sugerida
GALLETAS	Sí	En función de los alimentos que seleccione	Cesta para freidora de aire o bandeja para hornear o rejilla para horno	2 o 3
FREIR CON AIRE	Sí		Bandeja para hornear	2
CALENTAR	No			
PIZZA	Sí	10 pulgadas	Bandeja o rejilla para horno	3
TOSTAR	No	4 piezas	Rejilla de horno	2 o 3
HORNEAR	Sí	En función de los alimentos que seleccione	Bandeja o rejilla para horno	3
ASAR	Sí		Bandeja o rejilla para horno	2
ROSTIZAR	Sí		Bandeja o rejilla para horno	4


Es normal que la puerta del horno se humedezca durante el proceso de cocción. Para obtener los mejores resultados, le recomendamos que precaliente el horno antes de cocinar.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente. Deje que el horno y todos los accesorios se enfríen completamente antes de limpiarlos.


LIMPIEZA DEL GABINETE EXTERIOR

- Limpie el exterior con una esponja suave y húmeda. Puede utilizarse un limpiador líquido no abrasivo o una solución suave en spray para evitar la acumulación de manchas. Aplique el limpiador en la esponja, no en la superficie del horno, antes de limpiarlo.
- Para limpiar la puerta de cristal, utilice un limpiacristales o detergente suave y una esponja suave y húmeda o un estropajo de plástico blando. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos, ya que rayarían la superficie del horno.
- Limpie la pantalla con un paño suave y húmedo. Aplique el limpiador en el paño, no lo aplique directamente en la pantalla. Limpiar la superficie de la pantalla con un paño seco y/o abrasivo PUEDEN PRODUCIR ARAÑAZOS.

 **ADVERTENCIA:** Para evitar electrocuciones, no sumerja el aparato ni el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.

LIMPIEZA DEL INTERIOR

- Para limpiar las salpicaduras que puedan producirse al cocinar, limpie las paredes interiores con una esponja suave y húmeda. Puede utilizarse un limpiador líquido no abrasivo o una solución suave en spray para evitar la acumulación de manchas. Aplique el limpiador en la esponja, no en el interior, antes de limpiar.

 **ADVERTENCIA:** Tenga mucho cuidado al limpiar los elementos calefactores. Deje que el horno se enfríe completamente y, a continuación, frote suavemente con una esponja o paño suave y húmedo a lo largo de la resistencia. No utilice ningún tipo de limpiador o producto de limpieza. Deje secar bien todas las superficies antes de insertar el enchufe en una toma de corriente y encender el horno.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA RECOGEMIGAS

- Cuando termine de usar el horno, saque la bandeja para migas y deseche las migas. Limpie la bandeja con una esponja suave y húmeda. Puede utilizar un limpiador líquido no abrasivo o una solución suave en aerosol para evitar la acumulación de suciedad que podría provocar un incendio a alta temperatura. Aplique el limpiador a la esponja, no a la bandeja, antes de limpiarla. Secar bien.
- Para eliminar la grasa incrustada, sumerja la bandeja en agua jabonosa tibia y luego lávela con una esponja suave o un estropajo de plástico blando. Enjuagar y secar bien.
- Asegúrese siempre de volver a insertar la bandeja recogemigas en el horno después de limpiarla y antes de insertar el enchufe en una toma de corriente y encender el horno.

LIMPIEZA DE LOS ACCESORIOS

- Lave todos los accesorios en agua tibia jabonosa con una esponja suave o un estropajo de plástico blando. Enjuague y seque bien. No utilice limpiadores abrasivos, estropajos metálicos ni utensilios metálicos para limpiar ninguno de los accesorios, ya que podrían dañar las superficies.
- Para prolongar la vida útil de los accesorios, no se recomienda lavarlos en el lavavajillas.

LIMPIEZA Y CUIDADO

ALMACENAMIENTO

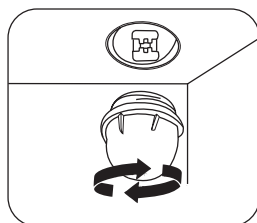
- Asegúrese de que el horno y todos los accesorios estén limpios y secos.
- Asegúrese de que la puerta está cerrada.
- Almacene el aparato en posición vertical, nivelado y sobre sus patas de apoyo. No guarde el aparato si está húmedo o caliente. No almacenar en un ambiente húmedo o caliente.

SUSTITUCIÓN DE LA LUZ

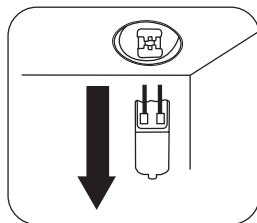
⚠ ATENCIÓN: Asegúrese de desenchufar el horno y deje que se enfríe completamente antes de volver a colocar la luz del horno.

ESPECIFICACIÓN: Bombilla halógena de 25 W

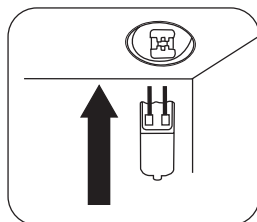
1. Gire la cubierta de la luz en sentido horario para extraerla.



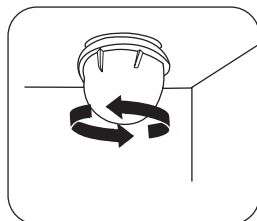
2. Retire la bombilla usada tirando directamente de ella.



3. Inserte la bombilla nueva.



4. Gire la tapa de la luz en sentido antihorario para apretarla.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

SI EL HORNO NO FUNCIONA:

- A) Compruebe que el horno esté bien enchufado. Si no es así, desenchufe el aparato de la toma de corriente, espere 10 segundos y vuelva a enchufarlo firmemente.
- B) Compruebe si hay un fusible fundido o un disyuntor principal disparado. Si parece que funcionan correctamente, pruebe la toma con otro aparato.

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

CUSTOMER SERVICE

IMPORTANT

DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE STORE

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

DATED PROOF OF PURCHASE, MODEL # AND SERIAL #
REQUIRED FOR WARRANTY SERVICE

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
El horno NO funciona.	El aparato no está enchufado.	Asegúrese de que el horno esté enchufado.
	No ha encendido el horno.	Pulse el botón POWER ON / OFF para encenderlo.
	La puerta no está bien cerrada.	Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

TROUBLE	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE REMEDY
Sale vapor por la parte superior de la puerta del horno.	Está cocinando alimentos con alto contenido en humedad.	Esto es normal. La puerta está ventilada para liberar el vapor creado por los alimentos con alto contenido de humedad, como los panes congelados.
Sale humo blanco del horno.	Es la primera vez que utilizo el horno.	Esto es normal en el primer uso. Sugerimos poner el horno a la temperatura más alta y dejarlo funcionar en vacío de 18 a 20 minutos.
	Está cocinando comida grasienta.	Esto es normal cuando se cocinan alimentos grasientos. Esto no afectará al proceso de cocción.
	La bandeja para hornear, la bandeja recogemigas o las resistencias aún contienen restos de grasa o aceite de un uso anterior.	Asegúrese de que cada componente se limpie correctamente después de cada uso.
Sale humo oscuro del horno.	La comida se quema.	Apague inmediatamente el horno, tenga cuidado al sacar los alimentos.
Los ingredientes cocinados al horno no están hechos.	Demasiada comida en el horno a la vez.	Reduzca la cantidad de alimentos en el horno cuando cocine.
	La temperatura es demasiado baja o el tiempo demasiado corto.	Aumente la temperatura o prolongue el tiempo.
	Escogió la función incorrecta.	Asegúrese de cocinar con la función adecuada.
Los alimentos se cocinan de forma desigual.	Los ingredientes se apilan o se amontonan unos con otros durante la cocción.	Asegúrese de que los alimentos y los ingredientes estén repartidos uniformemente.
	La bandeja para hornear, la cesta para freír con aire o la posición de la rejilla del horno no están ajustadas.	Ajuste los accesorios del horno en la posición adecuada. Tenga cuidado ya que estos componentes pueden estar calientes.
Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos con aire.	Ingredientes con alto contenido en humedad.	Rociar o pincelar uniformemente los alimentos con una pequeña cantidad de aceite puede aumentar su textura crujiente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

LIMITED WARRANTY

Commercial Chef brand is used under license. Any repair, replacement, or warranty service, and all questions about this product 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 product will be free from defects in material, parts and workmanship for the period designated for this product. The warranty commences the day the product is purchased and covers up to a period of **1 year (12 months) for labor/1 year (12 months) for parts (manufacturing defects only)/carry in service.** W Appliance Co. agrees that it will, at its option, replace the defective product with either a new or remanufactured toaster oven equivalent to your original purchase during the warranty period.

Exclusions: This warranty does not apply to the below:

1. Si la apariencia o el exterior del producto han sido dañados o modificados, alterados o cambiados en su diseño o construcción.
2. Si el número de serie original del producto ha sido alterado o eliminado o no puede determinarse fácilmente.
3. Si se produce algún daño debido a una sobretensión en la línea de alimentación, daño por el usuario en el cable de alimentación de CA o conexión a una fuente de tensión inadecuada.
4. Si los daños se deben a un mal uso general, accidentes o casos fortuitos.
5. Si los intentos de reparación son realizados por agentes de servicio no autorizados, el uso de piezas que no sean piezas originales o piezas obtenidas de personas que no sean empresas de servicio autorizadas.
6. En unidades que han sido transferidas del propietario original.
7. En productos que hayan sido adquiridos como reacondicionados, "como nuevos", de segunda mano, en condiciones "tal cual" o "venta final".
8. Para productos utilizados en un entorno comercial o de alquiler.
9. A productos utilizados en entornos distintos al uso doméstico ordinario o utilizados de forma distinta a las instrucciones proporcionadas.
10. A daños y perjuicios por llamadas de servicio por instalaciones inadecuadas.
11. A las bombillas de vidrio o recambiables o a las piezas y otros accesorios que se incluyen con la unidad.
12. Gastos de transporte y envío asociados a la sustitución de la unidad.
13. Pérdida de alimentos por fallos del producto o retrasos en el servicio, reparación o sustitución.

14. Llamadas del servicio técnico para enseñarle a utilizar su horno tostador.
15. Llamadas de servicio para reparar o sustituir el fusible de la casa, restablecer el disyuntor o corregir el cableado de la casa.

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 PRODUCT, EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW. ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ON THIS PRODUCT 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, product 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 products 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.,
New York, NY 10018



© 2024 Commercial Chef es una empresa de W Appliance.
Reservados todos los derechos.