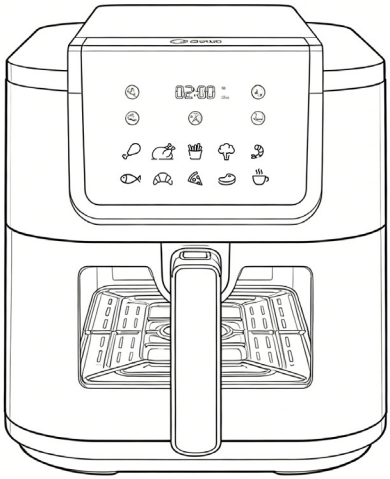
Commercial CHEF

ACTIVATE WARRANTY

INSTRUCTION MANUAL
8 Quart AIR FRYER



MODEL NUMBER: CHAFD8B

INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY

Please save and read this instruction manual carefully before use.

SAFETY INFORMATION

⚠ DANGER	⚠ WARNING	⚠ CAUTION
DANGER - Immediate hazards which **WILL** result in severe personal injury or death	**WARNING** - Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death	**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

INTRODUCTION

Thank you for purchasing our Air Fryer. Each unit has been manufactured to ensure safety, reliability and easy of use. Before use, please read these instructions carefully and save for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your Air Fryer, basic precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge concerning the use of this product, unless they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Always ensure that the voltage on the rating label corresponds to the voltage in your home.
7. Check the power cord and plug regularly for any damage. If the cord or the plug is damaged, it must be replaced by manufacturer or a qualified person in order to avoid an electrical hazard.
8. 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 rully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

SAFETY INFORMATION

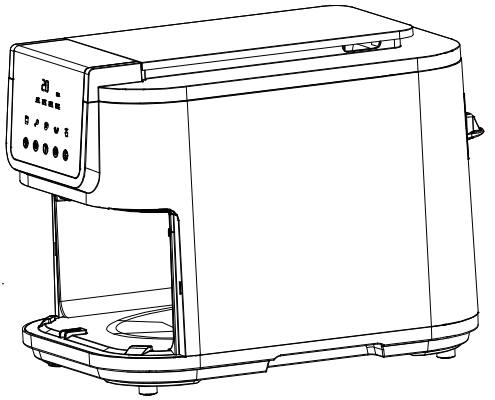
9. This product is intended for household use only. Industrial or commercial use will void the warranty, and the supplier can not be held responsible for injury or damage caused when using the appliance for any other purpose than that intended.
10. Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
11. The manufacturer does not accept responsibility for any damage or injury caused by the improper or incorrect use of the appliance, or by repairs carried out by unauthorized personnel.
12. To reduce the risk of electric shock, do not immerse plug or the power cord to water or any other liquid.
13. Never immerse the unit in water or any other liquid for cleaning purposes.
14. Remove the plug from the socket by gripping the plug. Do not pull on the cord to disconnect the appliance. Always unplug the unit when not in use, before cleaning or when adding or removing parts.
15. The use of accessory attachments that are not recommended or supplied by the manufacturer may result in injuries, fire or electric shock.
16. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled on inadvertently.
17. Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
18. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used: The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; The 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.
19. This appliance is not suitable for outdoor use. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
20. Do not carry the appliance by the power cord.
21. Never use this unit near bathtubs, showers, basins, or other vessels containing water.
22. Do not leave this appliance unattended during use. Always unplug the unit when not in use. Allow it to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

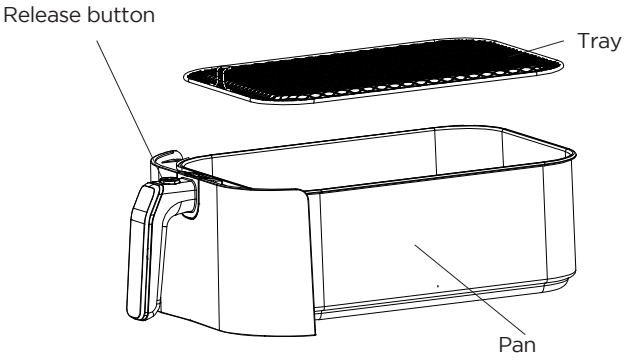
23. Always operate the appliance on a smooth, even, and stable surface. Do not place the unit on a hot surface.
24. In case of technical problems, switch off the machine and do not attempt to repair it yourself. Return the appliance to an authorized service facility for examination, adjustment, or repair. Always insist on the use of original spare parts. Failure to comply with the above-mentioned precautions and instructions could affect the safe operation of this machine.
25. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm of free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
26. Never cover the air inlet and the air outlet openings when the appliance is in use.
27. Never fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
28. Do not let the appliance operate unattended.
29. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when removing the pan from the appliance.
30. The accessible surfaces may become hot during use.
31. After using the appliance, the metal cover inside is very hot, avoid touching the hot metal inside after cooking.
32. Unplug the appliance immediately if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke to clear before removing the pan from the appliance.
33. Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before handling or cleaning it.
34. Do not use anything metal or sharp object for cleaning, you will damage the non-stick surfaces.
35. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

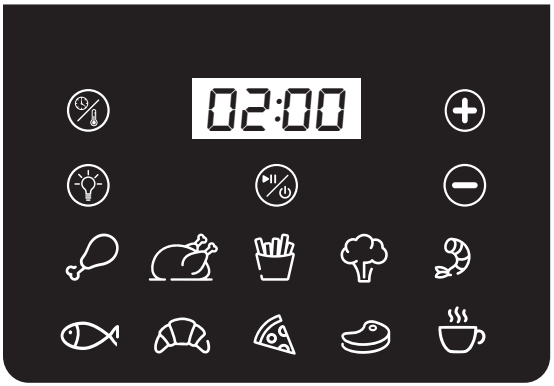
HOUSEHOLD USE ONLY

KNOW YOUR AIR FRYER





SET UP & USE



POWER ON

1. Press ⏯ to power on the air fryer.
2. Press ⏱ and then press ⊕ and ⊖ to adjust the temperature and time.
3. Press 💡 to turn the light on or off.
4. Choose the desired menu program by pressing on the corresponding icon.

NOTE: The temperature shown is in Farenheit. To change to Celsius, press the "+" and "-" buttons together for two seconds. You will hear two beeps and the temperature should change from F to C.

Cook Guide:

Model	Temperature (F)	Timer (Min)
Wings	400˚	25
Chicken	380˚	30
Fries	380˚	20
Steak	360˚	12
Seafood	360˚	15
Fish	325˚	20
Bake	320˚	30
Pizza	300˚	12
Vegetables	300˚	10
Reheat	300˚	6

SPECIFICATIONS

Capacity: 8 Quarts
Voltage: AC120V / 60Hz
Wattage: 1700W

SET UP & USE

USING YOUR AIR FRYER

You must read all instructions carefully before using this appliance.
Remove all packing material and please check carefully, making sure that your air fryer is in good condition. It must have no cracks on the unit and no damage to the cord/plug. Do not discard any packaging until all accessories have been found.
You must confirm that the voltage indicated on the air fryer corresponds with the voltage in your home.
Remove any adhesive labels or stickers before use.

NOTE: When your air fryer is heated for the first time it may emit slight smoke or odor. This is normal and harmless.

TO USE YOUR AIR FRYER

The air fryer can prepare a large range of ingredients. See the "COOKING GUIDE" section for an indication of the timing and temperature settings.

1. Connect the main plug into a socket.
2. Carefully pull the pan out of the air fryer by pressing the release button and pull by the handle and fill it with your desired food. Never use the pan without the tray. Attention: Never fill the pan to the top or exceed the recommended amount (see the "COOKING GUIDE" section in this chapter), as this may affect the quality of the result.
3. Slide the pan back into the air fryer properly. If the pan is not placed into the air fryer correctly, the appliance will not function. **CAUTION**: Do not touch the pan during and sometime after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
4. Push the power button to turn the unit on.
5. Set the desired temperature and time by pressing the time/temperature button and the "+" and "-" keys.
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients using a fork (or tongs). Then put the pan back into the fryer.
7. The unit will pause heating while the pan is open and will restart once the pan is placed back (**Note**: the timer is paused).

AFTER FRYING:

At the end of cooking time, you will hear 5 beep sounds. The the machine will automatically turn off.
Carefully pull the pan out of the air fryer by the handle and put it on a heat-resistant surface. Check whether the food is cooked through. If not, you can slide the pan back into the fryer and set the timer for a few additional minutes.
Power off and unplug the unit when the cooking process is complete.

CAUTION! Take caution when handling the device after frying as the pan and food are very hot.

SET UP & USE

GUIDELINES FOR AIR FRYING

1. Smaller foods usually require a slightly shorter preparation time than larger foods.
2. Shaking smaller foods halfway through the preparation time optimises the result and can help prevent unevenly fried foods.
3. Brush a little bit of oil to potatoes for a crispy result. Fry your food in the fryer for a few minutes after you have added the oil.
4. Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the fryer. The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.(17.6 ounces)
5. You can also use the fryer to reheat food. To reheat, set the temperature to 150°F for up to 10 minutes.
6. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
7. Place a baking tin or oven dish on the food tray if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.

CLEANING AND CARE

CARE AND CLEANING

1. You must unplug the power cord from the electric outlet and allow the air fryer to cool down completely before you begin to clean it.
   Note: Remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the Air Fryer body only with a moist cloth. Do not use bleach, solvents, abrasive cleaners or scouring pads to clean the exterior of your appliance as it can damage the finish.
   Note: DO NOT submerge the Air Fryer into water.
3. Clean the pan and the tray with hot water, some washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.
   Note: Fill the pan with hot water and some washing-up liquid and let it soak for 10 minutes to remove tough dirt.
4. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean the pan and the tray, as this may damage the non-stick coating.
5. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge or a moist cloth.
6. Clean the heating element with a soft cleaning brush to remove any food residues. Do not use steel wire brush or a hard bristle brush to clean.
7. Do not use washing-up liquid to clean the heating element. This can give a tang to the ingredients.
8. Clean the appliance after every use. Remove oil and fat from the bottom of the pan after every use to prevent smoke.

STORING THE APPLIANCE

Unplug the unit from the power socket and clean all the parts as instructed above.
Ensure that all parts are dry before storing.
Store the appliance in its box or in a clean, dry place.
Never store the appliance while it is still wet or dirty.
Never wrap the power cord around the appliance.

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 & WARRANTY

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance in an earthed wall socket.
	circuit board failure	Send to designated maintenance department for repair
	The pan is not placed correctly in the appliance.	Slide the pan correctly in the appliance.
The ingredients fried with the air fryer is not cooked.	The amount of ingredients in the pan is too big.	Put smaller batches of ingredients in the pan. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature knob to adjust the temperature Required temperature setting.(See Chapter-COOKING GUIDE)
	The preparation time is too short	Turn the timer knob to adjust the timer. (See chapter -COOKING GUIDE)
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. Fries)need to be shaken halfway through the preparation time.(See chapter-COOKING GUIDE)
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	The snacks are meant to be fried in a traditional deepfat fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
The pan will not slide properly into the appliance.	There are too much ingredients on the pan	Do not fill the pan beyond in full. Keep the indicated amounts in the table in chapter-COOKING GUIDE.
White smoke is coming out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from the previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Clean the pan properly after each use.

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.

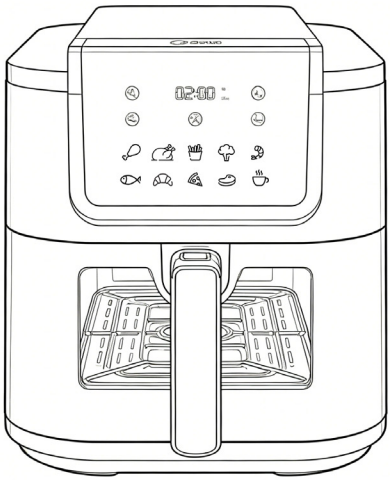
Obtaining Service: To obtain service, product literature, supplies or accessories please call **1 (855) 855-0294** to create a ticket for exchange/repair. Please make sure to provide the date of purchase, model number and a brief description of the problem. Our customer service representative will contact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

ACTIVATE WARRANTY

MANUEL D'INSTRUCTIONS
FRITEUSE À AIR DE 8 QUARTS



NUMÉRO DE MODÈLE : CHAFD8B

USAGE DOMESTIQUE INTÉRIEUR UNIQUEMENT

Veuillez conserver et lire attentivement ce Manuel d'instructions avant utilisation..

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

⚠ DANGER	⚠ AVERTISSEMENT	⚠ PRUDENCE
DANGER - Dangers immédiats pouvant entraîner des blessures graves ou la mort	**AVERTISSEMENT** - Dangers ou pratiques dangereuses pouvant entraîner des blessures graves ou la mort	**PRUDENCE** - Dangers ou pratiques dangereuses pouvant entraîner des blessures corporelles mineures

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de respecter les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté notre friteuse à air chaud. Chaque appareil a été fabriqué pour garantir sécurité, fiabilité et facilité d'utilisation. Avant utilisation, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver pour toute consultation ultérieure.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de votre friteuse à air chaud, il convient de toujours respecter les précautions de base, notamment les suivantes :

1. Lisez attentivement toutes les instructions.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances concernant l'utilisation de ce produit, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'un adulte ou qu'elles n'aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
5. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Assurez-vous toujours que la tension indiquée sur l'étiquette de signalisation correspond à la tension de votre installation électrique.
7. Vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation et de la prise. Si le cordon ou la prise est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque d'électrocution.
8. Cet appareil est équipé d'une prise polarisée (une broche est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques d'électrocution, cette prise ne doit

être branchée que dans un seul sens dans une prise polarisée. Si la prise ne s'insère pas correctement, inversez-la. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez en aucun cas la prise.

9. Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation industrielle ou commerciale annulera la garantie, et le fournisseur ne pourra être tenu responsable des dommages corporels ou matériels causés par une utilisation de l'appareil à des fins autres que celles prévues.
10. Un mauvais fonctionnement ou une utilisation inappropriée peuvent endommager l'appareil et blesser l'utilisateur.
11. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages corporels ou matériels causés par une utilisation incorrecte ou inappropriée de l'appareil, ou par des réparations effectuées par du personnel non autorisé.
12. Pour réduire les risques d'électrocution, n'immergez pas la prise ni le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
13. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide pour le nettoyer.
14. Débranchez l'appareil en le saisissant. Ne tirez pas sur le cordon pour le débrancher. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer ou lors de l'ajout ou du retrait de pièces.
15. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non fournis par le fabricant peut entraîner des blessures, un incendie ou une électrocution. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir. Assurez-vous qu'il n'est pas positionné de manière à ce qu'on puisse tirer dessus accidentellement.
16. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir. Assurez-vous qu'il n'est pas positionné de manière à ce qu'on puisse tirer dessus accidentellement.
17. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes et ne placez pas l'appareil sur ou près d'une plaque de cuisson à gaz ou électrique chaude, ni dans un four chaud.
18. Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement. Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec précaution. Si vous utilisez un cordon d'alimentation détachable plus long ou une rallonge : la puissance électrique nominale du cordon ou de la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil ; le cordon doit être disposé de manière à ne pas pendre du comptoir ou de la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou provoquer une chute.
19. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
20. Ne pas transporter l'appareil par le cordon d'alimentation.

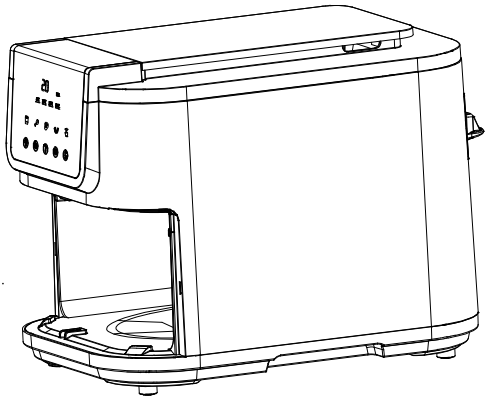
INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

21. N'utilisez jamais cet appareil près d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou de tout autre contenant contenant de l'eau.
22. Ne laissez pas cet appareil sans surveillance pendant son utilisation. Débranchez-le toujours quand il n'est pas utilisé. Laissez-le refroidir avant de manipuler des pièces ou de le nettoyer.
23. Utilisez toujours l'appareil sur une surface lisse, plane et stable. Ne le placez pas sur une surface chaude.
24. En cas de problème technique, éteignez l'appareil et n'essayez pas de le réparer vous-même. Rapportez-le à un centre de service autorisé pour examen, ajustement ou réparation. Exigez toujours l'utilisation de pièces de rechange d'origine. Le non-respect des précautions et des instructions ci-dessus peut compromettre le bon fonctionnement de cet appareil.
25. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés, et de 10 cm au-dessus de l'appareil. Ne rien mettre sur l'appareil.
26. Ne jamais obstruer les ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
27. Ne jamais remplir la casserole d'huile, car cela présente un risque d'incendie.
28. Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
29. Pendant la cuisson à l'air chaud, de la vapeur chaude s'échappe par les ouvertures de sortie d'air. Tenez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
30. Les surfaces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation.
31. Après utilisation, le couvercle métallique intérieur est très chaud ; évitez de le toucher.
32. Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer la casserole.
33. Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
34. N'utilisez aucun objet métallique ou pointu pour le nettoyage, vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.
35. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande.

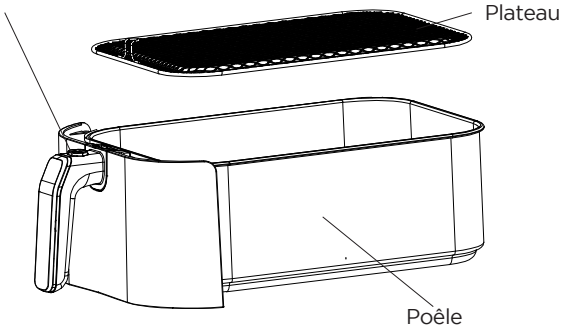
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

CONFIGURATION ET UTILISATION

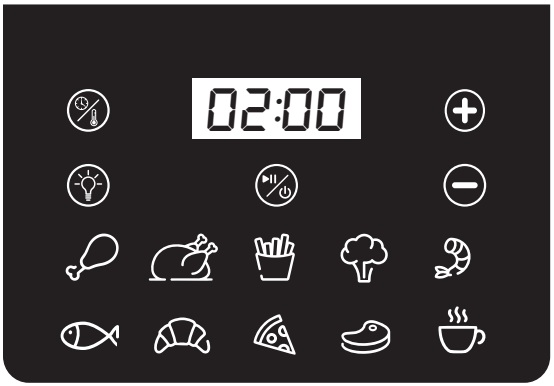
CONNAISSEZ VOTRE FRITEUSE À AIR



Bouton de déverrouillage



CONFIGURATION ET UTILISATION



MISE SOUS TENSION

1. Appuyez sur pour allumer la friteuse à air.
2. Appuyez sur , puis sur ⊕ et ⊖ pour régler la température et la durée.
3. Appuyez sur pour allumer ou éteindre la lumière.
4. Choisissez le programme de menu désiré en appuyant sur l'icône correspondante.

Remarque : La température affichée est en degrés Fahrenheit. Pour passer aux degrés Celsius, appuyez simultanément sur les touches « + » et « - » pendant deux secondes. Vous entendrez deux bips et l'affichage passera de F à C.

Programme du menu ci-dessous :

Modèle	Température (°F)	Heures (Minutes)
Ailes de poulet	400˚	25
Poulet	380˚	30
Frites	380˚	20
Steak	360˚	12
Fruits de mer	360˚	15
Poisson	325˚	20
Gratin	320˚	30
Pizza	300˚	12
Légumes	300˚	10
Réchauffer	300˚	6

CARACTÉRISTIQUES

Capacité : 8 Quarts
Tension : 120 V CA / 60 Hz
Puissance: 1700W

INSTALLATION ET UTILISATION

UTILISER VOTRE FRITEUSE À AIR

Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil. Retirez tous les emballages et vérifiez soigneusement que votre friteuse à air est en bon état. Elle ne doit présenter aucune fissure et le cordon d'alimentation/la prise ne doit pas être endommagé. Ne jetez aucun emballage tant que vous n'avez pas récupéré tous les accessoires.
Vérifiez que la tension indiquée sur la friteuse à air correspond à celle de votre installation électrique.
Retirez toutes les étiquettes ou autocollants avant utilisation.
NOTE: Lors de la première utilisation de votre friteuse à air chaud, il est possible qu'elle dégage une légère fumée ou une odeur. C'est normal et sans danger.

UTILISER VOTRE FRITEUSE À AIR

La friteuse à air chaud permet de préparer une grande variété d'ingrédients. Consultez la section « GUIDE DE CUISSON » pour connaître les temps et températures de cuisson.

1. Branchez la fiche principale dans une prise de courant.
2. Retirez délicatement le récipient de la friteuse à air en appuyant sur le bouton de déverrouillage et en tirant par la poignée, puis remplissez-le avec les aliments de votre choix. N'utilisez jamais le récipient sans le plateau. Attention : ne remplissez jamais le récipient à ras bord et ne dépassez jamais la quantité recommandée (voir la section « GUIDE DE CUISSON » de ce chapitre), car cela pourrait altérer la qualité du résultat.
3. Remplacez correctement le contenant dans la friteuse à air. Si le contenant n'est pas positionné correctement, l'appareil ne fonctionnera pas. **ATTENTION** : Ne touchez pas le contenant pendant et après utilisation, car il devient très chaud. Tenez-le seulement par la poignée.
4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil.
5. Réglez la température et la durée souhaitées à l'aide du bouton de réglage de la température et des touches « + » et « - ».
6. Certains ingrédients nécessitent d'être remués à mi-cuisson. Pour ce faire, retirez la casserole de l'appareil par la poignée et secouez-la ou retournez les ingrédients à l'aide d'une fourchette (ou d'une pince). Remettez ensuite la casserole dans la friteuse.
7. L'appareil interrompra le chauffage lorsque la casserole sera ouverte et le redémarrera une fois la casserole remise en place (**Note** : la minuterie continuera de fonctionner lorsque la casserole sera ouverte).

APRÈS LA FRITURE:

À la fin de la cuisson, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement. Retirez délicatement le récipient de la friteuse à air chaud par la poignée et posez-le sur une surface résistante à la chaleur. Vérifiez la cuisson des aliments. Si nécessaire, remettez le contenant dans la friteuse et prolongez la cuisson de quelques minutes. Une fois la cuisson terminée, éteignez et débranchez l'appareil.

ATTENTION ! Manipulez l'appareil avec précaution après la cuisson, car la poêle et les aliments sont très chauds.

INSTALLATION ET UTILISATION

CONSEILS POUR LA CUISSON À L'AIR FRIT

1. Les aliments de petite taille nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les aliments de grande taille.
2. Secouer les petits aliments à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat et d'éviter une cuisson inégale.
3. Badigeonnez légèrement les pommes de terre d'huile pour un résultat croustillant. Faites-les frire quelques minutes à la friteuse après avoir ajouté l'huile.
4. Les collations qui peuvent être faites au four peuvent aussi l'être à la friteuse. La quantité optimale pour obtenir des frites croustillantes est de 500 grammes (17,6 onces).
5. Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer des aliments. Pour ce faire, réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes maximum.
6. Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse à air.
7. Placez un moule à gâteau ou un plat allant au four sur la plaque de cuisson si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche, ou si vous souhaitez faire frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients farcis.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Vous devez débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique et laisser la friteuse à air refroidir complètement avant de commencer à la nettoyer.
   Note: Retirez le plat pour permettre à la friteuse à air de refroidir plus rapidement.
2. Essuyez le corps de la friteuse à air uniquement avec un chiffon humide. N'utilisez ni javel, ni solvants, ni nettoyants abrasifs, ni éponges à récurer pour nettoyer l'extérieur de votre appareil, car cela pourrait endommager la finition.
   Note: NE PAS immerger la friteuse à air dans l'eau.
3. Nettoyez la casserole et le plateau avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
   Note: Remplissez la casserole d'eau chaude et ajoutez un peu de liquide vaisselle. Laissez tremper pendant 10 minutes pour enlever les saletés tenaces.
4. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ni de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer la poêle et le plateau, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
5. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive ou un chiffon humide.
6. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse douce pour éliminer tout résidu alimentaire. N'utilisez pas de brosse métallique ni de brosse à poils durs.
7. N'utilisez pas de liquide vaisselle pour nettoyer l'élément chauffant. Cela pourrait donner un goût désagréable aux ingrédients.
8. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Retirez l'huile et la graisse du fond de la poêle après chaque utilisation afin d'éviter la fumée.

RANGEMENT DE L'APPAREIL

Débranchez l'appareil et nettoyez toutes les pièces comme indiqué ci-dessus.
Assurez-vous que toutes les pièces soient bien sèches avant de les ranger.
Rangez l'appareil dans son emballage ou dans un endroit propre et sec.
Ne rangez jamais l'appareil s'il est encore humide ou sale.
N'enroulez jamais le cordon d'alimentation autour de l'appareil.

DÉPANNAGE ET GARANTIE

AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE

SI LE FOUR NE FONCTIONNE PAS :

A) Vérifiez que le four est bien branché. Si ce n'est pas le cas, débranchez-le, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le correctement.

B) Vérifiez si un fusible a sauté ou si le disjoncteur principal a déclenché. Si ces éléments semblent fonctionner correctement, testez la prise avec un autre appareil.

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

SERVICE CLIENT

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS CE PRODUIT AU MAGASIN

Si vous rencontrez un problème avec ce produit, veuillez contacter le service client de W Appliance Co. au 1-855-855-0294.
Une preuve d'achat datée, le numéro de modèle et le numéro de série sont requis pour la prise en charge sous garantie.

DÉPANNAGE ET GARANTIE

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse à air ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur une prise murale mise à la terre.
	défaillance de la carte de circuit imprimé	Envoyer au service de maintenance désigné pour réparation
	La casserole n'est pas correctement positionnée dans l'appareil.	Glissez correctement la casserole dans l'appareil.
Les ingrédients frits à l'air chaud ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans la poêle est trop importante.	Mettez les ingrédients en petites quantités dans la poêle. Les petites quantités cuisent plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de température jusqu'au réglage de température souhaité. (Voir le chapitre GUIDE DE CUISSON)
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez le bouton de la minuterie jusqu'au temps de préparation souhaité. (Voir le chapitre - GUIDE DE CUISSON)
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains ingrédients doivent être agités à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se superposent ou s'entrecroisent (par exemple, les frites) doivent être secoués à mi-cuisson. (Voir le chapitre GUIDE DE CUISSON)
Les en-cas frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse à air.	Ces en-cas sont destinés à être frits dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des biscuits apéritifs à cuire au four ou badigeonnez légèrement les biscuits d'huile pour un résultat plus croustillant.
La casserole ne s'insère pas correctement dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans la poêle.	Ne remplissez pas la casserole au-delà de sa capacité maximale. Respectez les quantités indiquées dans le tableau du chapitre GUIDE DE CUISSON.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des aliments gras dans une friteuse à air chaud, une grande quantité d'huile s'écoule dans la cuve. L'huile produit une fumée blanche et la cuve peut chauffer davantage que d'habitude. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat final.
	La poêle contient encore des résidus de graisse de son utilisation précédente.	La fumée blanche est due à la graisse qui chauffe dans la poêle. Nettoyez soigneusement la poêle après chaque utilisation.

DÉPANNAGE ET GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE

La marque Commercial Chef est utilisée sous licence. Toute réparation, tout remplacement ou tout service de garantie, ainsi que toute question concernant ce produit, doivent être adressés à W Appliance Co. au **1 (855) 855-0294** depuis les États-Unis ou Porto Rico.

W Appliance Co. garantit à l'acheteur initial que le produit sera exempt de défauts de matériaux, de pièces et de fabrication pendant la période désignée pour ce produit. La garantie commence le jour de l'achat du produit et couvre une période maximale de **1 an (12 mois) pour la main-d'œuvre / 1 an (12 mois) pour les pièces (défauts de fabrication uniquement) / service en atelier.**
W Appliance Co. s'engage, à sa discrétion, à remplacer le produit défectueux — pendant la période de garantie — par un mini-four neuf ou reconditionné équivalent à votre achat initial.
Exclusions: La présente garantie ne s'applique pas aux éléments suivants :

1. Si l'apparence ou l'aspect extérieur du produit a été endommagé ou altéré, ou si sa conception ou sa fabrication a été modifiée.
2. Si le numéro de série d'origine du produit a été modifié ou retiré, ou s'il ne peut être aisément déterminé.
3. En cas de dommages causés par une surtension sur la ligne électrique, par une mauvaise manipulation du cordon d'alimentation par l'utilisateur ou par un raccordement à une source de tension inappropriée.
4. Si les dommages sont dus à une mauvaise utilisation générale, à des accidents ou à un cas de force majeure.
5. Si des tentatives de réparation sont effectuées par des agents de service non agréés, ou en cas d'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine ou de pièces provenant de personnes autres que des entreprises de service agréées.
6. Sur les unités transférées par le propriétaire initial.
7. Pour les produits achetés en tant que reconditionnés, « comme neufs » ou d'occasion, ou vendus « en l'état » ou dans le cadre d'une « vente ferme » (sans possibilité de retour).
8. Aux produits utilisés dans un cadre commercial ou de location.
9. Aux produits utilisés dans des contextes autres qu'un usage domestique ordinaire ou utilisés d'une manière non conforme aux instructions fournies.
10. À des dommages-intérêts pour les interventions liées à des installations incorrectes.
11. Aux éléments en verre, aux ampoules ou pièces remplaçables ainsi qu'aux autres accessoires fournis avec l'appareil.
12. Frais de transport et d'expédition liés au remplacement de l'unité.
13. Pertes de denrées alimentaires dues à une défaillance du produit ou à un retard dans le service, la réparation ou le remplacement.
14. Interventions de service pour vous expliquer comment utiliser votre mini-four.
15. Interventions pour réparer ou remplacer le fusible de l'habitation, réarmer le disjoncteur ou corriger le câblage intérieur.

LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT, TELS QUE PRÉVUS PAR LA PRÉSENTE GARANTIE, CONSTITUENT LE RECOURS EXCLUSIF DU CLIENT ; W APPLIANCE CO. NE SAURAIT ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS RÉSULTANT DE LA VIOLATION DE TOUTE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE RELATIVE À CE PRODUIT, SAUF DANS LES CAS OÙ LA LOI APPLICABLE L'INTERDIT. TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER CONCERNANT CE PRODUIT EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA GARANTIE.

Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, ni la limitation de la durée de la garantie. Dans ce cas, les exclusions ou limitations susmentionnées peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits spécifiques, et vous pouvez également disposer d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

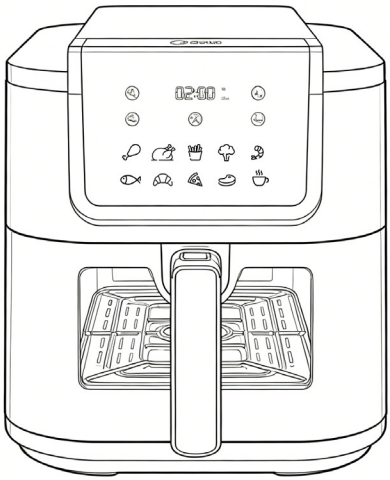
Obtention du service: Pour obtenir un service, de la documentation sur le produit, des fournitures ou des accessoires, veuillez appeler le **1 (855) 855-0294** ...pour créer une demande d'échange ou de réparation. Veuillez vous assurer d'indiquer la date d'achat, le numéro de modèle et une brève description du problème. Notre service client vous contactera ou vous enverra des instructions détaillées pour le retour.

W Appliance Co. ne garantit pas que l'appareil fonctionnera correctement dans toutes les conditions environnementales et n'offre aucune garantie ni déclaration, expresse ou implicite, quant à la qualité, aux performances, à la qualité marchande ou à l'adéquation à un usage particulier autre que celui indiqué dans ce manuel d'utilisation. W Appliance Co. a tout mis en œuvre pour assurer l'exactitude de ce manuel d'utilisation et décline toute responsabilité en cas d'inexactitudes ou d'omissions éventuelles. Les informations contenues dans ce manuel sont susceptibles d'être modifiées sans préavis et ne constituent pas un engagement de la part de W Appliance Co. W Appliance Co. se réserve le droit d'apporter des améliorations à ce manuel et/ou aux produits qui y sont décrits, à tout moment et sans préavis. Si vous constatez que des informations contenues dans ce manuel sont incorrectes, trompeuses ou incomplètes, veuillez nous contacter à l'adresse suivante : **1- 855-855-0294**.

W Appliance Co.,
New York, NY 10018

ACTIVATE WARRANTY

MANUAL DE INSTRUCCIONES FREIDORA DE AIRE DE 8 CUARTOS DE GALÓN



NÚMERO DE MODELO: CHAFD8B

SOLO PARA USO DOMÉSTICO EN INTERIORES

Por favor, guarde y lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizarlo.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

⚠ PELIGRO	⚠ ADVERTENCIA	⚠ PRECAUCIÓN
PELIGRO - Peligros inmediatos que provocarán lesiones personales graves o la muerte.	**ADVERTENCIA** - Riesgos o prácticas inseguras que podrían provocar lesiones personales graves o la muerte.	**PRECAUCIÓN** - Peligros o prácticas inseguras que PODRÍAN provocar lesiones personales menores

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

⚠ ADVERTENCIA

Al usar aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

INTRODUCCIÓN

Gracias por adquirir nuestra freidora de aire. Cada unidad ha sido fabricada para garantizar seguridad, fiabilidad y facilidad de uso. Antes de usarla, lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para futuras consultas.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar su freidora de aire, siempre se deben seguir las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personal calificado para evitar riesgos.
4. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos sobre su uso, a menos que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre su uso por parte de una persona responsable de su seguridad.
5. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
6. Asegúrese siempre de que el voltaje indicado en la etiqueta de características coincida con el voltaje de su hogar.
7. Revise el cable de alimentación y el enchufe periódicamente para detectar cualquier daño. Si el cable o el enchufe están dañados, deben ser reemplazados por el fabricante o un técnico calificado para evitar riesgos eléctricos.
8. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está

diseñado para encajar en una toma de corriente polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja correctamente en la toma de corriente, gírelo. Si aún así no encaja, contacte a un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

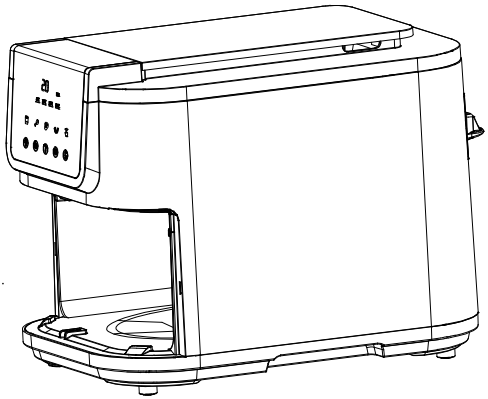
9. Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico. El uso industrial o comercial anulará la garantía, y el proveedor no se responsabiliza de las lesiones o daños causados por el uso del aparato para fines distintos a los previstos.
10. El funcionamiento incorrecto y el uso inadecuado pueden dañar el aparato y causar lesiones al usuario.
11. El fabricante no se responsabiliza de los daños o lesiones causados por el uso inadecuado o incorrecto del aparato, ni por las reparaciones realizadas por personal no autorizado.
12. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el enchufe ni el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.
13. Nunca sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido para limpiarlo.
14. Desconecte el enchufe de la toma de corriente sujetándolo. No tire del cable para desconectar el aparato. Desenchufe siempre el aparato cuando no esté en uso, antes de limpiarlo o al añadir o quitar piezas.
15. El uso de accesorios no recomendados ni suministrados por el fabricante puede provocar lesiones, incendios o descargas eléctricas.
16. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador. Asegúrese de que el cable no esté en una posición donde se pueda tirar de él accidentalmente.
17. No permita que el cable toque superficies calientes y no lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica caliente ni dentro de un horno caliente.
18. Se incluye un cable de alimentación corto (o desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. Hay disponibles cables de alimentación desmontables o alargadores más largos, que pueden utilizarse con precaución. Si se utiliza un cable de alimentación desmontable o un alargador más largo: la potencia eléctrica indicada en el cable debe ser al menos igual a la del aparato; el cable debe colocarse de forma que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar accidentalmente.
19. Este aparato no es apto para uso en exteriores. No utilice este aparato para ningún otro fin que no sea el previsto.
20. No transporte el aparato sujetándolo por el cable de alimentación.
21. Nunca utilice este aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
22. No deje este aparato desatendido durante su uso. Desenchufe siempre el aparato cuando no esté en uso. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.

23. Utilice siempre el aparato sobre una superficie lisa, uniforme y estable. No lo coloque sobre una superficie caliente.
24. En caso de problemas técnicos, apague el aparato y no intente repararlo usted mismo. Lleve el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, ajuste o reparación. Insista siempre en el uso de repuestos originales. El incumplimiento de las precauciones e instrucciones mencionadas anteriormente podría afectar el funcionamiento seguro de este aparato.
25. No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los laterales, y 10 cm de espacio libre por encima del aparato. No coloque nada encima del aparato.
26. Nunca cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en uso.
27. Nunca llene la sartén con aceite, ya que esto puede provocar un incendio.
28. No deje el aparato funcionando sin supervisión.
29. Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las salidas de aire. Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente al retirar la sartén del aparato.
30. Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
31. Después de usar el aparato, la tapa metálica interior estará muy caliente; evite tocarla.
32. Desenchufe el aparato inmediatamente si ve humo negro saliendo de él. Espere a que el humo se disipe antes de retirar la sartén.
33. Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
34. No utilice objetos metálicos ni afilados para la limpieza, ya que dañará las superficies antiadherentes.
35. Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con un mando a distancia independiente.

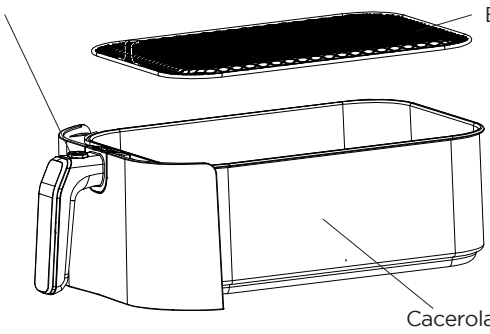
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

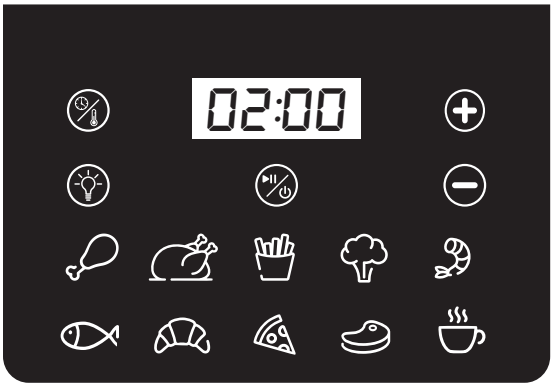
CONOCE TU FREIDORA DE AIRE



Botón de liberación



CONFIGURAR Y USAR



ENCENDIDO

1. Pulsa el para encender la freidora de aire.
2. Pulse y luego pulse y para ajustar la temperatura y el tiempo.
3. Pulse para encender o apagar la luz.
4. Seleccione el programa de menú deseado pulsando el icono correspondiente.

Nota: La temperatura que se muestra está en grados Fahrenheit. Para cambiar a Celsius, presione simultáneamente los botones «+» y «-» durante dos segundos. Escuchará dos pitidos y la temperatura debería cambiar de F a C.

Programa de menú como se muestra a continuación:

Modelo	Temperatura (°F)	Horas (Minutos)
Alitas	400˚	25
Pollo	380˚	30
Papas fritas	380˚	20
Bistec	360˚	12
Mariscos	360˚	15
Pescado	325˚	20
Hornear	320˚	30
Pizza	300˚	12
Verduras	300˚	10
Recalentar	300˚	6

PRESUPUESTO

Capacidad: 8 cuartos de galón
Voltaje: CA 120 V / 60 Hz
Potencia: 1700 W

CONFIGURACIÓN Y USO

CÓMO USAR TU FREIDORA DE AIRE

Debe leer atentamente todas las instrucciones antes de usar este aparato.
Retire todo el material de embalaje y compruebe cuidadosamente que su freidora de aire esté en buen estado. No debe tener grietas ni daños en el cable o enchufe. No deseche el embalaje hasta que haya encontrado todos los accesorios.
Debe confirmar que el voltaje indicado en la freidora de aire coincide con el voltaje de su hogar.
Retire cualquier etiqueta adhesiva antes de usarla.

NOTA: Cuando calientas tu freidora de aire por primera vez, puede que emita un ligero humo o un olor. Esto es normal e inofensivo.

PARA USAR TU FREIDORA DE AIRE

La freidora de aire permite preparar una gran variedad de ingredientes. Consulta la sección «GUÍA DE COCINA» para obtener información sobre los tiempos y temperaturas de cocción.

1. Conecte el enchufe principal a una toma de corriente.
2. Extraiga con cuidado la bandeja de la freidora de aire presionando el botón de liberación y tirando del asa. Llénela con el alimento deseado. Nunca utilice la bandeja sin la base. Atención: No llene la bandeja hasta el borde ni exceda la cantidad recomendada (consulte la sección «GUÍA DE COCCIÓN» de este capítulo), ya que esto podría afectar la calidad del resultado.
3. Vuelva a colocar la sartén correctamente en la freidora de aire. Si la sartén no se coloca correctamente, el aparato no funcionará. **PRECAUCIÓN**: No toque la sartén durante ni después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujétela únicamente por el asa.
4. Pulse el botón de encendido para encender el aparato.
5. Ajuste la temperatura y el tiempo deseados pulsando el botón de tiempo/temperatura y las teclas «+» y «-».
6. Algunos ingredientes requieren agitarse a mitad del tiempo de preparación. Para agitar o voltear los ingredientes, retire la sartén del aparato sujetándola por el asa y agítela o voltee los ingredientes con un tenedor (o pinzas). Luego, vuelva a colocar la sartén en la freidora.
7. La unidad pausará el calentamiento mientras la sartén esté abierta y lo reiniciará una vez que se vuelva a colocar la sartén (Nota: el temporizador seguirá funcionando cuando la sartén esté abierta).

DESPUÉS DE FREÍR:

Al finalizar el tiempo de cocción, oirá una señal acústica. El aparato se apagará automáticamente.
Retire con cuidado la bandeja de la freidora de aire por el asa y colóquela sobre una superficie resistente al calor. Compruebe si los alimentos están bien cocidos. Si no es así, puede volver a introducir la bandeja en la freidora y programar el temporizador para unos minutos más.
Apague y desenchufe el aparato cuando termine la cocción.

¡PRECAUCIÓN! Tenga cuidado al manipular el aparato después de freír, ya que la sartén y la comida estarán muy calientes.

CONFIGURACIÓN Y USO

INSTRUCCIONES PARA FREÍR CON AIRE

1. Los alimentos de menor tamaño suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente menor que los de mayor tamaño.
2. Agitar los alimentos pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado y puede ayudar a evitar que se frían de forma desigual.
3. Unta un poco de aceite en las patatas para que queden crujientes. Fríelas en la freidora durante unos minutos después de añadir el aceite.
4. Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora. La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos (17,6 onzas).
5. También puedes usar la freidora para recalentar alimentos. Para recalentar, ajusta la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.
6. No prepares ingredientes extremadamente grasosos, como salchichas, en la freidora de aire.
7. Coloca una bandeja para hornear o una fuente para horno sobre la bandeja de la comida si quieres hornear un pastel o una quiche, o si quieres freír ingredientes frágiles o rellenos.

LIMPIEZA Y CUIDADO

CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Debes desenchufar el cable de alimentación de la toma de corriente y dejar que la freidora de aire se enfríe por completo antes de empezar a limpiarla.
   Nota: Retire la bandeja para que la freidora de aire se enfríe más rápidamente.
2. Limpie la carcasa de la freidora de aire únicamente con un paño húmedo. No utilice lejía, disolventes, limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar el exterior del aparato, ya que podrían dañar el acabado.
   Nota: NO sumerja la freidora de aire en agua.
3. Limpia la sartén y la bandeja con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
   Nota: Llena la olla con agua caliente y un poco de detergente líquido y déjala en remojo durante 10 minutos para eliminar la suciedad incrustada.
4. No utilice utensilios de cocina metálicos ni productos de limpieza abrasivos para limpiar la sartén y la bandeja, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente.
5. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva o un paño húmedo.
6. Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza suave para eliminar cualquier resto de comida. No utilice cepillos de alambre de acero ni cepillos de cerdas duras para limpiarla.
7. No utilice detergente líquido para lavar platos para limpiar la resistencia. Esto puede dar un sabor ácido a los ingredientes.
8. Limpie el aparato después de cada uso. Retire el aceite y la grasa del fondo de la sartén después de cada uso para evitar que humee.

ALMACENAMIENTO DEL APARATO

Desconecte el aparato de la toma de corriente y limpie todas las piezas como se indica anteriormente.
Asegúrese de que todas las piezas estén secas antes de guardarlo.
Guarde el aparato en su caja o en un lugar limpio y seco.
Nunca guarde el aparato si está mojado o sucio.
Nunca enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

ANTES DE LLAMAR PARA SOLICITAR SERVICIO

SI EL HORNO NO FUNCIONA:

A) Asegúrese de que el horno esté bien enchufado. Si no lo está, desenchúfelo, espere 10 segundos y vuelva a enchufarlo firmemente.

B) Verifique si hay un fusible fundido o si el interruptor automático principal se ha disparado. Si parecen funcionar correctamente, pruebe el tomacorriente con otro aparato.

SI NADA DE LO ANTERIOR RESUELVE EL PROBLEMA, CONTACTE A UN TÉCNICO CUALIFICADO. NO INTENTE AJUSTAR NI REPARAR EL HORNO USTED MISMO.

SERVICIO AL CLIENTE

IMPORTANTE

NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A LA TIENDA

Si tiene algún problema con este producto, comuníquese con el Centro de Atención al Cliente de W Appliance Co. al **1-855-855-0294.**

Para el servicio de garantía, se requiere el comprobante de compra con fecha, así como el número de modelo y el número de serie.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora de aire no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el aparato a una toma de corriente con toma de tierra.
	Fallo de la placa de circuito	Enviar al departamento de mantenimiento designado para su reparación.
	La cubeta no está colocada correctamente en el aparato.	Deslice la bandeja correctamente en el aparato.
Los ingredientes no se cocinan bien en la freidora de aire.	La cantidad de ingredientes en la sartén es excesiva.	Coloca cantidades más pequeñas de ingredientes en la sartén. Las cantidades más pequeñas se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Gire el selector de temperatura hasta la temperatura deseada. (Consulte el capítulo GUÍA DE COCINA).
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Gire el selector del temporizador hasta el tiempo de preparación deseado. (Consulte el capítulo - GUÍA DE COCINA).
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora de aire.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que estén superpuestos o amontonados (por ejemplo, las patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación (consulte el capítulo «Guía de cocción»).
Los aperitivos fritos no quedan crujientes al sacarlos de la freidora de aire.	Los aperitivos están destinados a freírse en una freidora tradicional.	Utiliza aperitivos aptos para horno o úntalos ligeramente con aceite para obtener un resultado más crujiente.
La bandeja no se desliza correctamente en el aparato.	Hay demasiados ingredientes en la sartén.	No llene el recipiente por encima de su capacidad máxima. Respete las cantidades indicadas en la tabla del capítulo «Guía de cocción».
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasientos.	Al freír ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará a la cubeta. El aceite genera humo blanco y la cubeta puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La sartén todavía contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco se produce cuando la grasa se calienta en la sartén. Limpie la sartén adecuadamente después de cada uso.

GARANTÍA LIMITADA

La marca Commercial Chef se utiliza bajo licencia. Cualquier reparación, sustitución o servicio de garantía, así como todas las consultas sobre este producto, deben dirigirse a W Appliance Co. en **1 (855) 855-0294** desde los Estados Unidos o Puerto Rico.

W Appliance Co. garantiza al comprador original que el producto estará libre de defectos de material, piezas y mano de obra durante el período designado para este producto. La garantía comienza el día en que se compra el producto y cubre hasta un período de **1 año (12 meses) para mano de obra / 1 año (12 meses) para piezas (solo defectos de fabricación) / servicio de entrega en centro de servicio.**
W Appliance Co. acuerda, a su elección, reemplazar el producto defectuoso por un horno tostador nuevo o remanufacturado equivalente al de su compra original durante el período de garantía.

Exclusiones: Esta garantía no se aplica a lo siguiente:

1. Si la apariencia o el exterior del producto han sufrido daños o alteraciones, o si su diseño o construcción han sido modificados.
2. Si el número de serie original del producto ha sido alterado o eliminado, o no puede determinarse fácilmente.
3. Si se producen daños debido a una sobretensión en la línea eléctrica, daños causados por el usuario en el cable de alimentación de CA o conexión a una fuente de voltaje inadecuada.
4. Si el daño se debe a un uso indebido general, accidentes o causas de fuerza mayor.
5. Si los intentos de reparación los realizan agentes de servicio no autorizados, utilice piezas que no sean originales o piezas obtenidas de personas que no sean compañías de servicio autorizadas.
6. En unidades que han sido transferidas por el propietario original.
7. En productos adquiridos como reacondicionados, «como nuevos» o de segunda mano, o bajo condiciones de venta «en el estado en que se encuentran» o de «venta definitiva».
8. A productos utilizados en un entorno comercial o de alquiler.
9. A productos utilizados en entornos distintos al uso doméstico habitual o empleados de manera contraria a las instrucciones suministradas.
10. Por daños derivados de visitas de servicio motivadas por instalaciones incorrectas.
11. A los elementos de vidrio, a las bombillas o piezas reemplazables y a otros accesorios incluidos con la unidad.
12. Costos de transporte y envío asociados a la sustitución de la unidad.
13. Pérdida de alimentos debida a un fallo del producto o a un retraso en el servicio, la reparación o la sustitución.
14. Visitas de servicio para enseñarle a utilizar su horno tostador.
15. Visitas de servicio para reparar o reemplazar el fusible de la vivienda, restablecer el interruptor automático o corregir el cableado de la casa.

LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN, SEGÚN LO ESTIPULADO EN ESTA GARANTÍA, CONSTITUYE EL RECURSO EXCLUSIVO DEL CLIENTE; W APPLIANCE CO. NO SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENTE DERIVADO DEL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA DE ESTE PRODUCTO, SALVO EN LA MEDIDA EN QUE LA LEGISLACIÓN APLICABLE LO PROHÍBA. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO RESPECTO A ESTE PRODUCTO SE LIMITA A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, ni limitaciones sobre la duración de la garantía. En tales casos, es posible que las exclusiones o limitaciones anteriores no se apliquen a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que también tenga otros derechos que varían según el estado.

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

W Appliance Co. no garantiza que el aparato funcione correctamente en todas las condiciones ambientales, ni ofrece garantía ni declaración alguna, ya sea implícita o explícita, con respecto a la calidad, el rendimiento, la comerciabilidad o la idoneidad para un fin distinto al indicado en este manual del usuario. W Appliance Co. ha hecho todo lo posible por garantizar la exactitud de este manual del usuario y declina toda responsabilidad por cualquier inexactitud u omisión que pudiera haberse producido. La información contenida en este manual del usuario está sujeta a cambios sin previo aviso y no constituye un compromiso por parte de W Appliance Co. W Appliance Co. se reserva el derecho de realizar mejoras en este manual del usuario y/o en los productos descritos en el mismo en cualquier momento y sin previo aviso. Si encuentra información en este manual que sea incorrecta, engañosa o incompleta, por favor contáctenos en **1- 855-855-0294**.

W Appliance Co.,
New York, NY 10018



© 2026 Commercial Chef is a W Appliance Company.
All Rights Reserved.

© Commercial Chef 2026 es una empresa de W Appliance Company.
Todos los derechos reservados.

© Commercial Chef 2026 es una empresa de W Appliance Company.
Todos los derechos reservados.