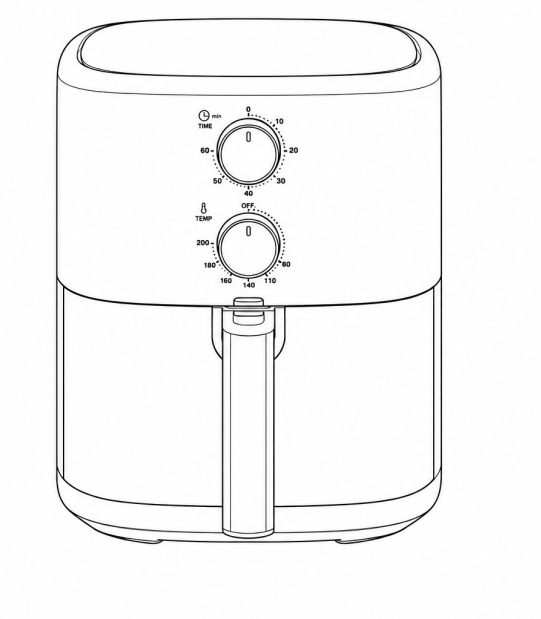
ACTIVATE WARRANTY

INSTRUCTION MANUAL
5 Quart AIR FRYER



MODEL NUMBER: CHAFM5B

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 them 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

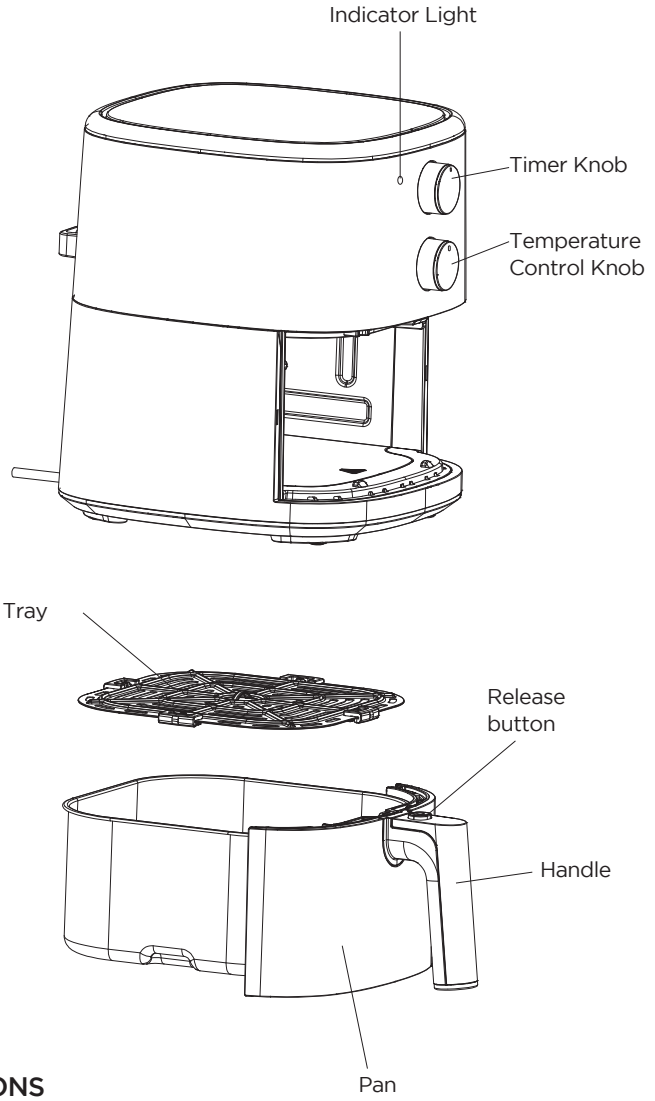
9. This product is intended for household use only. Industrial or commercial use will void the warranty, and the supplier can not be held responsible for injury or damage caused when using the appliance for any other purpose than that intended.
10. Incorrect operation and improper use can damage the 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 frees pace 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



SPECIFICATIONS

Capacity: 5 Quarts
Voltage: AC120V/ 60Hz
Wattage: 1500W

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.

HOW TO USE YOUR AIR FRYER

The air fryer can prepare a large range of ingredients. See the section"COOKING GUIDE"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 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 right after use after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
4. Turn the temperatured knob clockwise to the desired setting and turn the timer knob clockwise to the desired minutes (0 to 60). The indicator light will come on immediately and the unit will start heating and counting down.
5. The indicator light will switch off when the desired temperature is met. The indicator light will continue to go on and off to maintain selected temperature. The timer will automatically return to “0” when finished along with a “ding” alert. Heating and fan completely stop and indicator light turns off.
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 removed and will restart once the pan is placed back (**Note:** the timer will continue running when the pan is removed).
8. To adjust or stop timing midway: To extend cooking time turn the timer knob clockwise further without shutting off the appliance. To stop cooking early rotate the timer knob counter clockwise back to “0” and the appliance will shut off.

AFTER FRYING:

At the end of cooking time, you will hear a sound signal. The indicator light will turn off and 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 minutes.
Ensure both knobs are turned to the off position and the unit is unplugged 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 on 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 300°C 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.

CLEANING AND CARE

COOKING GUIDE

The table below helps you to select the basic settings for the foods you want to prepare. Keep in mind that these settings are indications. As foods differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Food	Min-maxamount (g)	Time(min.)	Temp.(F)	Shake	Extra Ingredients
Potatoes & Fries					
Thin frozen fries	300-700	14-27	400	Shake	Add 1/2 tbsp. of oil
Thick frozen fries	300-700	16-30	400	Shake	Add 1/2 tbsp. of oil
Home-made fries(8x8mm)	300-800	18-32	400	Shake	Add 1 tbsp. of oil
Home-made potato wedges	300-800	14-28	360	Shake	Add 1 tbsp. of oil
Home-made potato cubes	200-600	12-22	360	Shake	Add 1 tbsp. of oil
Rosti	100-250	12-22	360	Nil	Nil
Potato gratin	200-500	12-22	400	Nil	Nil
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	360	Shake	Nil
Lamb chops	100-500	10-14	360	Shake	Nil
Hamburger	100-500	7-14	360	Shake	Nil
Sausage roll	100-500	13-15	400	Nil	Nil
Drumsticks	100-500	18-22	360	Shake	Nil
Chicken breast	100-500	10-15	360	Shake	Nil
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	400	Shake	Add 1/2 tbsp. of oil
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	400	Shake	Add 1/2 tbsp. of oil
Frozen fish fingers	100-400	6-10	400	Shake	Nil
Frozen breadcrumbed cheese snacks	100-400	6-10	360	Shake	Nil
Stuffed vegetables	100-400	8-12	360	Nil	Nil
Baking					
Cake	300	20-25	320	Nil	Nil
Quiche	400	20-22	360	Nil	Nil
Muffins	300	15-18	400	Nil	Nil
Sweet snacks	400	10-20	320	Nil	Nil

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.
	The timer is not set.	Turn the timer knob to the required preparation time to activate the appliance.
	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 ingredientsin 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 the required temperature setting. (See Chapter-COOKING GUIDE)
	The preparation time is too short	Turn the timer knob to the required preparation time. (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 tobe 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 containsgrease residues from theprevious 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.

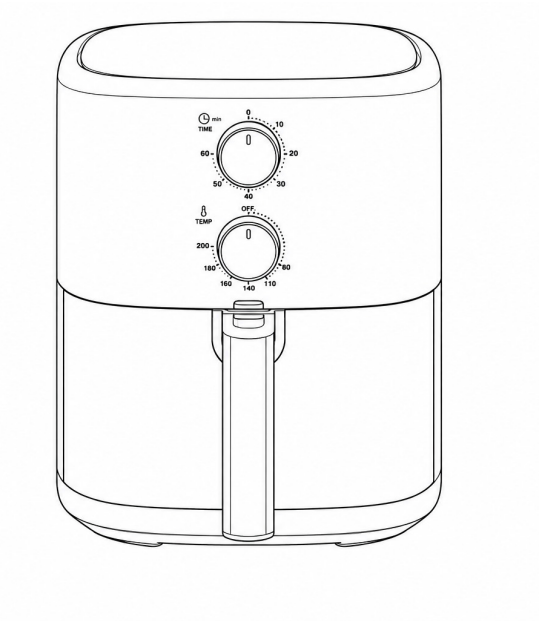
Obtaining Service: To obtain service, product literature, supplies or accessories please call **1 (855) 855-0294** to create a ticket for exchange/ repair. Please make sure to provide the date of purchase, model number and a brief description of the problem. Our customer service representative will contact 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 5 quarts



NUMÉRO DE MODÈLE : CHAFM5B

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 toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service après-vente ou une personne qualifiée équivalente 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 surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
5. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Vérifiez toujours que la tension indiquée sur l'étiquette nominale 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(e), il/elle doit être remplacé(e) par le fabricant ou un technicien qualifié afin d'éviter tout risque d'électrocution.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

8. Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, faites appel à un électricien qualifié. Ne modifiez en aucun cas la fiche.
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 blessures ou dommages causés par une utilisation de l'appareil à des fins autres que celles prévues.
10. Un fonctionnement incorrect et une utilisation inappropriée peuvent endommager l'appareil et blesser l'utilisateur.
11. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou de blessures causés par une utilisation inappropriée ou incorrecte de l'appareil, ou par des réparations effectuées par du personnel non autorisé.
12. Pour réduire les risques d'électrocution, ne plongez pas la prise ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
13. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide à des fins de nettoyage.
14. Retirez la fiche de la prise en la saisissant. Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher l'appareil. 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.
16. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir. Assurez-vous qu'il ne soit pas positionné de manière à ce qu'on puisse tirer dessus par inadvertance.
17. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes et ne le placez pas 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 amovible) est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement associés à un cordon plus long. Des cordons amovibles plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés moyennant certaines précautions. En cas d'utilisation d'un cordon amovible plus long ou d'une rallonge : les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon ou la rallonge doivent être au moins égales à celles de l'appareil ; le cordon doit être disposé de manière à ne pas pendre du plan de travail ou de la table, évitant ainsi qu'un enfant ne puisse tirer dessus ou que quelqu'un ne trébuche accidentellement.
19. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation en extérieur. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues.
20. Ne transportez pas l'appareil par le cordon d'alimentation.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

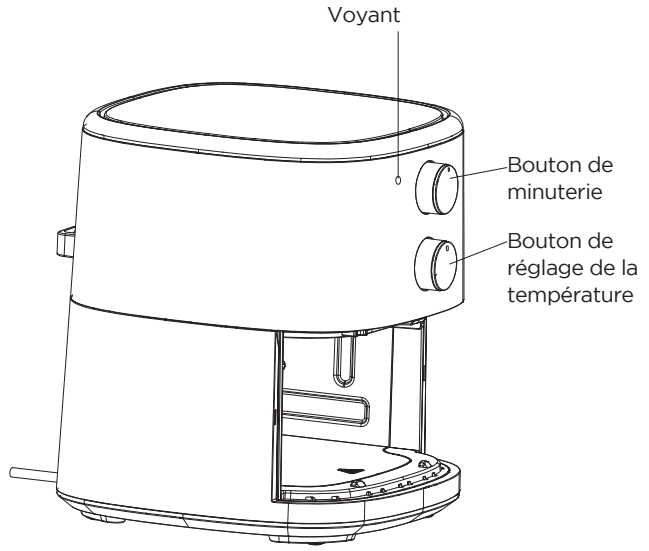
21. N'utilisez jamais cet appareil à proximité de baignoires, de douches, de lavabos ou d'autres récipients contenant de l'eau.
22. Ne laissez pas cet appareil sans surveillance pendant son utilisation. Débranchez-le toujours lorsqu'il n'est pas utilisé. Laissez-le refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant 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, mettez l'appareil hors tension et ne tentez pas de le réparer vous-même. Rapportez-le à un centre de service agréé pour examen, réglage ou réparation. Exigez toujours l'utilisation de pièces de rechange d'origine. Le non-respect des précautions et 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, ainsi qu'au-dessus de l'appareil. Ne posez rien sur l'appareil.
26. Ne jamais obstruer les ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
27. Ne remplissez jamais la poêle d'huile, car cela pourrait provoquer un incendie.
28. Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
29. Lors de la cuisson à air chaud, de la vapeur chaude s'échappe par les orifices de sortie d'air. Maintenez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de la vapeur et des orifices de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
30. Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant leur utilisation.
31. Après utilisation, le couvercle métallique intérieur est très chaud ; évitez de toucher le métal chaud à l'intérieur après la cuisson.
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 de l'appareil.
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 les surfaces antiadhésives.
35. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

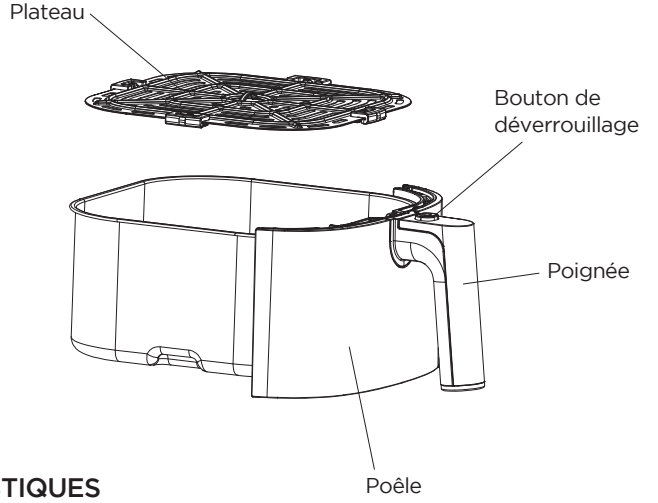
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

CONFIGURATION ET UTILISATION

CONNAISSEZ VOTRE FRITEUSE À AIR





CARACTÉRISTIQUES

Capacité : 5 quarts
Tension : 120 V CA / 60 Hz
Puissance : 1 500 W

CONFIGURATION 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. Ceci 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 la cuve de la friteuse à air en appuyant sur le bouton de déverrouillage et en tirant par la poignée, puis remplissez-la avec les aliments de votre choix. N'utilisez jamais la cuve sans le plateau. Attention : ne remplissez jamais la cuve 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. Remettez la poêle correctement en place dans la friteuse à air. Si elle n'est pas correctement positionnée, l'appareil ne fonctionnera pas. **ATTENTION** : ne touchez pas la poêle pendant et après utilisation, car elle devient très chaude. Tenez-la uniquement par la poignée.
4. Tournez le bouton de température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage souhaité et tournez le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la durée voulue (de 0 à 60 minutes). Le voyant lumineux s'allumera immédiatement et l'appareil commencera à chauffer et à décompter le temps.
5. Le voyant s'éteint une fois la température souhaitée atteinte. Il continue de s'allumer et de s'éteindre pour maintenir la température sélectionnée. À la fin du cycle, la minuterie revient automatiquement à « 0 » et un signal sonore retentit ; le chauffage et le ventilateur s'arrêtent complètement, et le voyant s'éteint.
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 (Remarque : la minuterie continuera de fonctionner lorsque la casserole sera ouverte).
8. Pour ajuster ou interrompre la cuisson : pour prolonger la cuisson, tournez le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre sans éteindre l'appareil. Pour arrêter la cuisson prématurément, tournez le bouton de la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 0 ». L'appareil s'éteindra alors.

SET UP & USE

APRÈS LA FRITURE:

À la fin de la cuisson, un signal sonore retentit. Le voyant s'éteint et l'appareil s'arrête 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, replacez le récipient dans la friteuse et réglez la minuterie sur quelques minutes.

Une fois la cuisson terminée, assurez-vous que les deux boutons sont en position d'arrêt et que l'appareil est débranché.

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

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 en-cas qui peuvent être préparés au four peuvent également 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 300 °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 ranger l'appareil.
Rangez l'appareil dans sa boîte 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.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

GUIDE DE CUISINE

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les aliments que vous souhaitez préparer. Veuillez noter que ces réglages sont indicatifs. Les aliments variant en origine, taille, forme et marque, nous ne pouvons garantir le réglage optimal pour vos ingrédients.

Nourriture	Minmax (c)	Temps (min.)	Température (°F)	Secouer	Ingrédients supplémentaires
Pommes de terre et frites					
frites surgelées fines	300-700	14-27	400	Secouer	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
frites épaisses surgelées	300-700	16-30	400	Secouer	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Frites maison (8x8mm)	300-800	18-32	400	Secouer	Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre faits maison	300-800	14-28	360	Secouer	Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile
Cubes de pommes de terre maison	200-600	12-22	360	Secouer	Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile
parler	100-250	12-22	360	Néant	Néant
Gratin de pommes de terre	200-500	12-22	400	Néant	Néant
Viandes et volailles					
Steak	100-500	8-12	360	Secouer	Néant
côtelettes d'agneau	100-500	10-14	360	Secouer	Néant
Hamburger	100-500	7-14	360	Secouer	Néant
Rouleau de saucisse	100-500	13-15	400	Néant	Néant
Pilons	100-500	18-22	360	Secouer	Néant
Blanc de poulet	100-500	10-15	360	Secouer	Néant
En-cas					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	400	Secouer	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	400	Secouer	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
bâtonnets de poisson panés surgelés	100-400	6-10	400	Secouer	Néant
snacks de fromage pané surgelés	100-400	6-10	360	Secouer	Néant
légumes farcis	100-400	8-12	360	Néant	Néant
Pâtisserie					
Gâteau	300	20-25	320	Néant	Néant
Quiche	400	20-22	360	Néant	Néant
Muffins	300	15-18	400	Néant	Néant
En-cas sucrés	400	10-20	320	Néant	Néant

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.
	La minuterie n'est pas réglée.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation souhaité pour activer l'appareil.
	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'à la température souhaitée. (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.

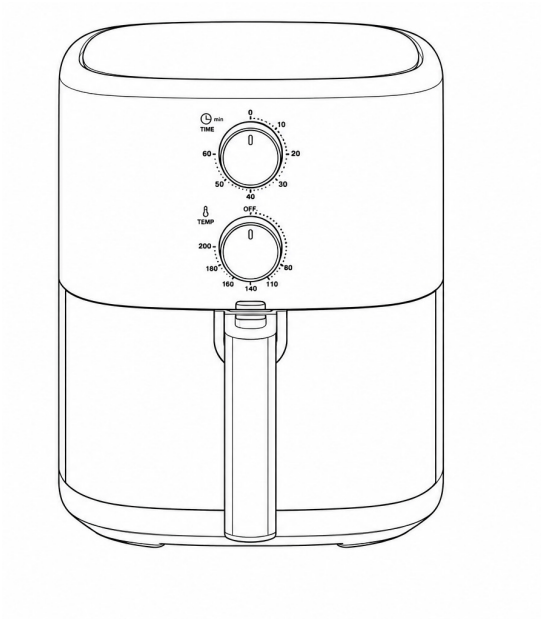
W Appliance Co. ne garantit pas que l'appareil fonctionnera correctement dans toutes les conditions environnementales et n'offre aucune garantie ni déclaration, expresse ou implicite, quant à la qualité, aux performances, à la qualité marchande ou à l'adéquation à un usage particulier autre que celui 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 5 cuartos de galón



NÚMERO DE MODELO: CHAFM5B

PARA USO DOMÉSTICO EN INTERIORES SOLAMENTE

Guarde y lea atentamente este manual de instrucciones antes de usarlo.

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 los mandos.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personal igualmente cualificado 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 el uso de este producto, a menos que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
5. Se debe vigilar a los niños 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 periódicamente el cable de alimentación y el enchufe para detectar posibles daños. Si el cable o el enchufe están dañados, deben ser reemplazados por el fabricante o por un técnico cualificado para evitar riesgos eléctricos.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

8. Este aparato cuenta con 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 entra completamente en la toma, inviértalo. Si aun así no encaja, consulte a un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.
9. Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico. El uso industrial o comercial anulará la garantía, y el proveedor no se responsabiliza de las lesiones o daños ocasionados al utilizar el aparato para fines distintos a los previstos.
10. Un funcionamiento incorrecto o un 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. Retire 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 o 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 suministra un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredos o tropiezos asociados a un cable más largo. Existen cables de alimentación desmontables más largos o cables de extensión que pueden utilizarse siempre que se haga con precaución. Si se utiliza un cable de alimentación desmontable más largo o un cable de extensión: la capacidad eléctrica nominal indicada en el conjunto del cable o en el cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la capacidad eléctrica nominal del aparato; el cable debe colocarse de manera que no cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, evitando así que los niños tiren de él o que alguien tropiece accidentalmente con él.
19. Este aparato no es apto para uso en exteriores. No utilice este aparato para ningún otro fin que no sea el previsto.

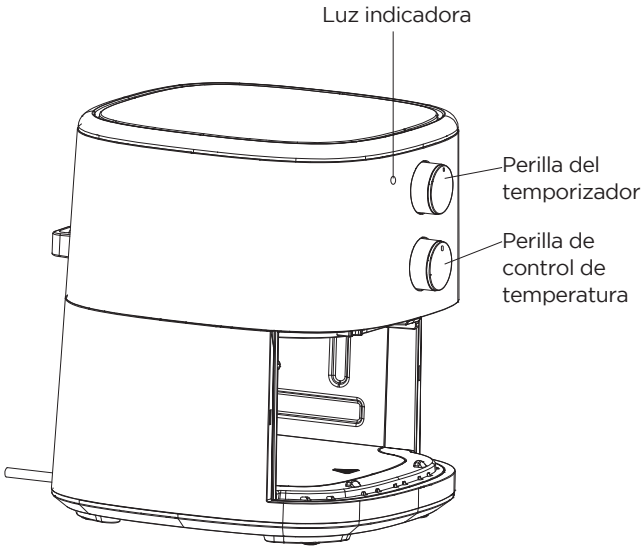
20. No transporte el aparato sujetándolo por el cable de alimentación.
21. Nunca utilice este aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
22. No deje este aparato desatendido durante su uso. Desenchúfelo siempre cuando no esté en uso. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
23. Utilice siempre el aparato sobre una superficie lisa, uniforme y estable. No coloque la unidad sobre una superficie caliente.
24. En caso de problemas técnicos, apague la máquina y no intente repararla usted mismo. Lleve el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, ajuste o reparación. Exija siempre el uso de repuestos originales. El incumplimiento de las precauciones e instrucciones mencionadas anteriormente podría afectar el funcionamiento seguro de esta máquina.
25. No coloque el aparato contra la 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 encima del aparato. No coloque nada encima del aparato.
26. Nunca cubra las aberturas de entrada y salida de aire cuando el aparato esté en uso.
27. Nunca llene la sartén con aceite, ya que esto puede provocar un incendio.
28. No deje que el aparato funcione 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 dichas aberturas. Asimismo, 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 cubierta metálica interior estará muy caliente; evite tocar el metal caliente del interior después de cocinar.
32. Desenchufe el aparato inmediatamente si ve que sale humo negro. 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 ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

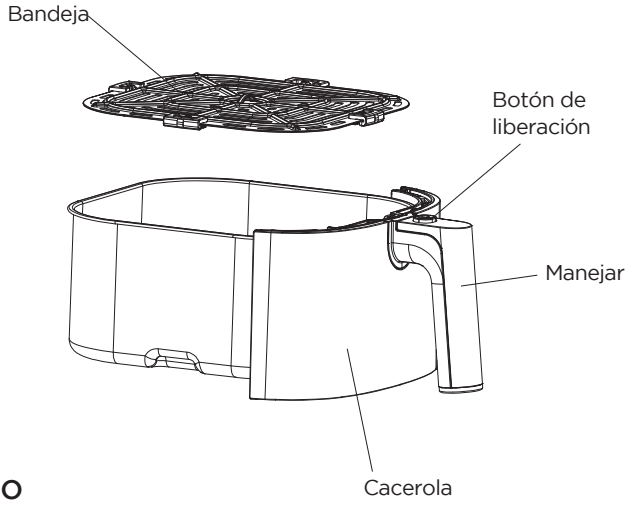
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

CONFIGURACIÓN Y USO

CONOCE TU FREIDORA DE AIRE





PRESUPUESTO

Capacidad: 5 Cuartos de galón
Voltaje: CA 120 V/60 Hz
Potencia: 1500 W

CONFIGURAR Y USAR

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 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. Retire con cuidado la bandeja de la freidora de aire presionando el botón de liberación y tirando del asa. Llénala con los alimentos que desee. Nunca utilice la bandeja sin la base. Atención: Nunca llene la bandeja hasta el borde ni exceda la cantidad recomendada (consulte la sección “GUÍA DE COCCIÓN” de este capítulo), ya que esto puede afectar la calidad del resultado.
3. Vuelva a colocar la bandeja correctamente en la freidora de aire. Si la bandeja no se coloca correctamente, el aparato no funcionará. **PRECAUCIÓN:** No toque la bandeja durante ni después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujétela únicamente por el asa.
4. Gire la perilla de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta el ajuste deseado y gire la perilla del temporizador en el mismo sentido hasta los minutos deseados (de 0 a 60). La luz indicadora se encenderá de inmediato y la unidad comenzará a calentarse y a realizar la cuenta regresiva.
5. La luz indicadora se apagará cuando se alcance la temperatura deseada. Dicha luz seguirá encendiéndose y apagándose para mantener la temperatura seleccionada. El temporizador volverá automáticamente a «0» al finalizar, acompañado de una señal acústica. El sistema de calentamiento y el ventilador se detendrán por completo y la luz indicadora se apagará.
6. Algunos ingredientes requieren agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Para remover los ingredientes, extraiga la sartén del aparato por el asa y remueva los ingredientes con un tenedor (o pinzas). A continuación, vuelva a colocar la sartén en la freidora.
7. El aparato pausará el calentamiento mientras la sartén esté abierta y lo reanudará una vez que la sartén se vuelva a colocar (Nota: el temporizador seguirá funcionando mientras la sartén esté abierta).
8. Para ajustar o detener el tiempo a mitad del proceso: Para prolongar el tiempo de cocción, gire la perilla del temporizador en sentido horario sin apagar el aparato. Para detener la cocción antes de tiempo, gire la perilla del temporizador en sentido antihorario hasta la posición «0» y el aparato se apagará.

CONFIGURACIÓN Y USO

DESPUÉS DE FREÍR:

Al finalizar el tiempo de cocción, oirá una señal acústica. La luz indicadora se apagará y 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 durante unos minutos.
Asegúrese de que ambos mandos estén en la posición de apagado y de que el aparato esté desenchufado cuando finalice la cocción.
PRECAUCIÓN! Tenga cuidado al manipular el aparato después de freír, ya que la sartén y la comida estarán muy calientes.

INSTRUCCIONES PARA FREÍR CON AIRE

1. Los alimentos pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente menor que los alimentos grandes.
2. Agitar los alimentos pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado y ayuda 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 ello, ajusta la temperatura a 300 °C durante un máximo de 10 minutos.
6. No prepares ingredientes extremadamente grasos, como salchichas, en la freidora de aire.
7. Coloca una bandeja de horno o un molde para hornear sobre la bandeja de alimentos si quieres hornear un pastel o una quiche, o si quieres freír ingredientes frágiles o rellenos.

LIMPIEZA Y CUIDADO

CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente y deje que la freidora de aire se enfríe por completo antes de limpiarla.
   Nota: Retire la bandeja para que la freidora se enfríe más rápido.
2. Limpie la freidora de aire únicamente con un paño húmedo. No utilice lejía, disolventes, limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar el exterior, ya que podrían dañar el acabado.
   Nota: NO sumerja la freidora de aire en agua.
3. Limpie la bandeja con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
   Nota: Llene la bandeja con agua caliente y detergente líquido y déjela 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 bandeja, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.
5. Limpie el interior de la freidora con agua caliente y una esponja no abrasiva o un paño húmedo. 6. Limpie la resistencia con un cepillo suave para eliminar los restos de comida. No utilice cepillos de alambre ni de cerdas duras.
7. No utilice detergente líquido para limpiar la resistencia, ya que puede alterar el sabor de los alimentos.
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.

LIMPIEZA Y CUIDADO

GUÍA DE COCINA

La tabla a continuación le ayudará a seleccionar la configuración básica para los alimentos que desea preparar. Tenga en cuenta que esta configuración es orientativa. Dado que los alimentos varían en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la configuración óptima para sus ingredientes.

Alimento	Cantidad mínima y máxima (g)	Tiempo (mín.)	Temperatura (°F)	Agitar	Ingredientes adicionales
Papas y papas fritas					
Papas fritas congeladas finas	300-700	14-27	400	Agitar	Agregue 1/2 cucharada de aceite.
Papas fritas congeladas gruesas	300-700	16-30	400	Agitar	Agregue 1/2 cucharada de aceite.
Papas fritas caseras (8x8 mm)	300-800	18-32	400	Agitar	Agregue 1 cucharada de aceite
Patatas gajo caseras	300-800	14-28	360	Agitar	Agregue 1 cucharada de aceite
Cubos de patata caseros	200-600	12-22	360	Agitar	Agregue 1 cucharada de aceite
hablar	100-250	12-22	360	Nulo	Nulo
Gratinado de patatas	200-500	12-22	400	Nulo	Nulo
Carne y aves de corral					
Bife	100-500	8-12	360	Agitar	Nulo
chuletas de cordero	100-500	10-14	360	Agitar	Nulo
Hamburguesa	100-500	7-14	360	Agitar	Nulo
Rollo de salchicha	100-500	13-15	400	Nulo	Nulo
baquetas	100-500	18-22	360	Agitar	Nulo
Pechuga de pollo	100-500	10-15	360	Agitar	Nulo
Aperitivos					
rollitos de primavera	100-400	8-10	400	Agitar	Agregue 1/2 cucharada de aceite.
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	400	Agitar	Agregue 1/2 cucharada de aceite.
palitos de pescado congelados	100-400	6-10	400	Agitar	Nulo
Aperitivos de queso empanizado congelado	100-400	6-10	360	Agitar	Nulo
Verduras rellenas	100-400	8-12	360	Nulo	Nulo
Hornada					
Pastel	300	20-25	320	Nulo	Nulo
Quiche	400	20-22	360	Nulo	Nulo
Magdalenas	300	15-18	400	Nulo	Nulo
Aperitivos dulces	400	10-20	320	Nulo	Nulo

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) Compruebe si hay un fusible fundido o un interruptor automático disparado. Si parecen funcionar correctamente, pruebe el enchufe con otro aparato.

SI NADA DE LO ANTERIOR RESUELVE EL PROBLEMA, CONTACTE A UN TÉCNICO CUALIFICADO. NO INTENTE AJUSTAR O 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 COMPROBANTE DE COMPRA FECHADO, NÚMERO DE MODELO Y 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.	Enchufe el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra.
	El temporizador no está configurado.	Gire el selector del temporizador hasta el tiempo de preparación deseado para activar el aparato.
	La sartén no está colocada correctamente en el aparato.	Deslice la sartén correctamente en el aparato.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no están cocidos.	La cantidad de ingredientes en la sartén es excesiva.	Coloca pequeñas cantidades de ingredientes en la sartén. Las cantidades más pequeñas se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura programada 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 forma desigual en la freidora de aire.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran apilados o cruzados (por ejemplo, las patatas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación. (Ver capítulo - GUÍA DE COCINA)
Los aperitivos fritos no quedan crujientes al salir de la freidora de aire.	Estos aperitivos están pensados para freírse en una freidora tradicional.	Utilice aperitivos para horno o úntelos ligeramente con aceite para obtener un resultado más crujiente.
La sartén no se desliza correctamente dentro del aparato.	Hay demasiados ingredientes en la sartén.	No llene la sartén en exceso. Mantenga las cantidades indicadas en la tabla del capítulo GUÍA DE COCINA..
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasos.	Al freír ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se derramará en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La sartén aún contiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco se produce por el calentamiento de la grasa en la sartén. Limpie bien la sartén 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

ACTIVATE WARRANTY

© 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.