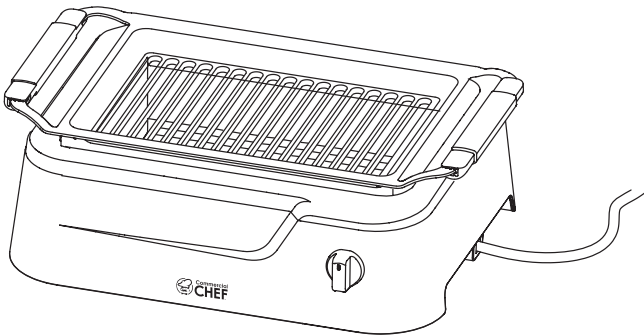




User Manual

Indoor Smokeless Infrared Grill

MODEL: CHG16MB



1. READ these instructions carefully before installing and operating the appliance. Keep them for further reference.
2. Record in the space below the "SERIAL/MODEL NUMBER" found on the back or bottom of your appliance and retain this information for future reference.

SERIAL NUMBER:

MODEL NUMBER:

DATE OF PURCHASE:

Save and staple your sales receipt to your manual for warranty coverage.

SAFETY INFORMATION

DANGER

DANGER - Immediate hazards which **WILL** result in severe personal injury or death

WARNING

WARNING - Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death

CAUTION

CAUTION - Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse cord, plugs or unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, remove plug from the wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Do not operate for more than 60 minutes in a 2 hour period.
15. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
16. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.

SAFETY INFORMATION

17. Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.
18. Use only on properly grounded outlet.
19. A fire may occur if the Smokeless Grill is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
20. Do not stare at the lighted lamp for long or extended periods of time. May cause damage or blurriness to vision and damage to the eyes.
21. During cooking, please do not cut food by knife or metal utensils in the barbecue grid. Please do not wash or wipe the barbecue grid with metal or rough objects, to avoid damage to the non-stick coating.
22. The appliance is operated at high temperature, and to avoid scalding, during operation, please do not touch the hot surface, components or appliance inside. Before removing the barbecue grid or drip tray, or moving, handling, cleaning or storing the appliance, the appliance should be cooled.
23. Do not dump any liquid (beer, brandy or water) on the barbecue grid or drip tray, as this may cause a fire.
24. Do not heat other kitchenware or accessories on the barbecue grid.
25. Do not place the following materials on the electric appliance: paperboard, plastics etc.
26. Do not cover the barbecue grid with metal foil or plate, otherwise the appliance will be overheated.
27. Before opening the barbecue grid, clear away any object above it and any combustible nearby.
28. When the barbecue grid is opened, do not put any food or object on the drip tray.
29. Put food on the accessory of barbecue grid rather than directly placing it inside the product.
30. When barbecuing fatty meat or sausage, be careful with the spilled fat.
31. Do not operate the appliance without barbecue grid and drip tray. Before attaching the power plug to the outlet, always assemble the barbecue grid and drip tray on the product. If the barbecue grid and drip tray cannot be assembled due to deformation, please do not use the appliance.

SAFETY INFORMATION

32. POWER SUPPLY CORD:

a) A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) If the power supply cord is too short, do not use an extension cord. Have a qualified electrician or serviceman to install an outlet near the appliance.

c) If it is absolutely necessary to use longer cord sets or an extension cord, extreme care must be exercised.

The marked electrical rating of the cord set or extension cord must equal to or be greater than the electrical rating of the appliance.

The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY**

SAFETY INFORMATION

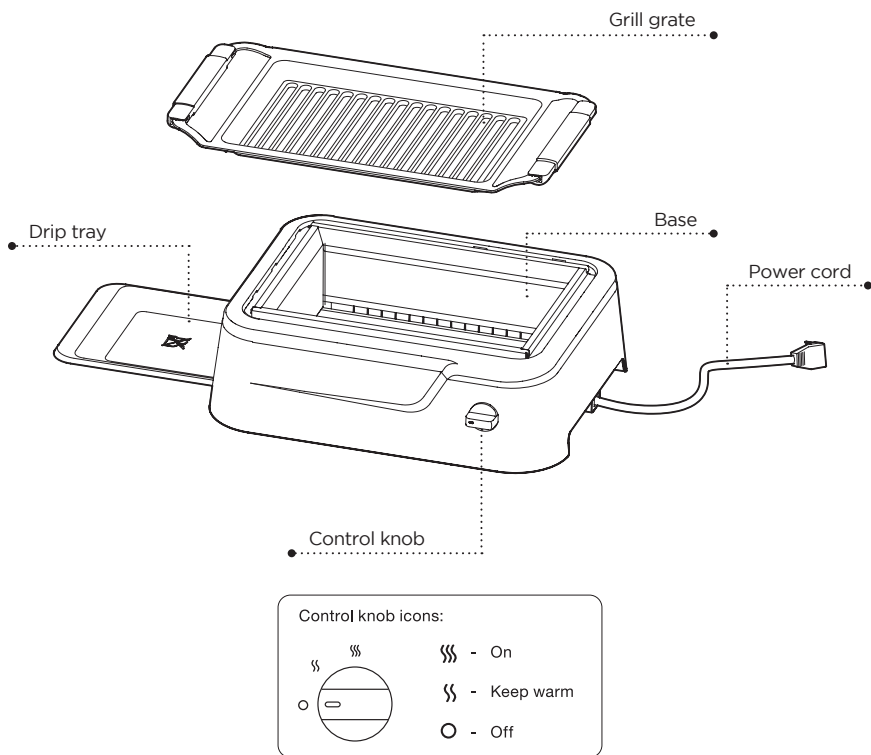
POWER SUPPLY CORD

1. A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If the power supply cord is too short, do not use an extension cord. Have a qualified electrician or serviceman to install an outlet near the appliance.
3. If it is absolutely necessary to use longer cord sets or an extension cord, extreme care must be exercised.
 - a) The marked electrical rating of the cord set or extension cord must equal to or be greater than the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

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

SET UP & USE

PARTS & FEATURES



PRODUCT SPECIFICATIONS



- Input: 120V-60Hz
- Rated power: 1660W
- Grate material: Aluminum with non-stick coating


SET UP & USE

BEFORE FIRST USE

- Clean the appliance and the grate thoroughly (see the 'Cleaning and Maintenance' section).
- Wipe the appliance with a damp cloth.

USING THE APPLIANCE

1. Place the base on a clean, flat surface.
2. Slide the drip tray into the base.
3. Place the grill grate on top of the base and ensure it is secure.
4. Plug power cord into wall socket and turn the control knob to the 'keep-warm' position for 5 seconds.
5. Turn the control knob to the ON  position.
6. The grate will take 6-7 minutes to heat up.
7. Use a spatula or a pair of tongs to place the food on the heated grate.
8. When food is cooked, either remove from heat or use the KEEP WARM  setting to leave on heated grill.
9. Use a spatula or a pair of tongs to remove the food. Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils.
10. Loosen any solid food debris or grease carefully with a spatula and remove excess oil from the drip tray before you grill the next batch of food.
11. When you have finished grilling, switch the dial to the OFF (O) position, and unplug the cord from the outlet.
12. Do not remove any parts of the grill (drip tray, grate) until the unit has cooled completely.

 **CAUTION:** The grate becomes extremely hot during use. Do not touch hot surfaces with bare hands. Use oven mitts and handles when handling unit. Do not place on furniture or other delicate surfaces.

SET UP & USE

TIPS

- The infrared heat technology will produce much less smoke than ordinary grills. It is not 100% smoke-free when cooking food with lots of oil and fat. In those instances, please use the smoke-less grill under a range hood for better smoke control.
- Do not turn the grilled food too frequently, to ensure that it retains its juices and does not dry out.
- Fresh meat gives better grilling results than frozen or defrosted meat.
- For best results, make sure the meat you prepare is no thicker than approximately one-half inch thick.

COOKING TIME

Below are estimated grilling times for different food. Actual grilling time depends on the type of food, its thickness, its temperature, and your own personal taste.

Steak (bone in)	12-16 min.	Hot Dog	12-16 min.
Steak	8-15 min.	Sausage	16-18 min.
Pork Chop (bone in)	14-16 min.	Skewer (meat)	16-18 min.
Pork Chop	12-15 min.	Skewer (vegetable)	6-15 min.
Burger	10-15 min.	Corn on the Cob	14-16 min.
Chicken	22-26 min.	Vegetable	8-15 min.
Fish Fillet	15-16 min.	Bread	2-5 min.
Shrimp	12-14 min.		

NOTE: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of illness. Cook your food thoroughly before eating.

SET UP & USE

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Set the control knob to the OFF (O) position and unplug the power cord.
2. Let the base, grate, drip tray cool down completely before cleaning the appliance.
3. Remove excess oil from the grate using a paper towel before you remove the grate for cleaning.
4. Slide the drip tray out of the base.
5. Soak the grate and the drip tray in hot water with some dishwashing liquid for five minutes. For tougher food debris or grease, drizzle some lemon juice onto the grate to loosen them.
6. Clean the grate and the drip tray with a soft cloth or sponge in hot water with some dishwashing liquid or in the dishwasher.
7. Clean the base with a damp cloth.
8. Dry the grate and drip tray.
9. Reassemble the appliance.

NOTE

- Clean the appliance after every use.
- The grate and drip tray are dishwasher safe.
- Never use abrasive cleaners and materials, as this damages the non-stick coating of the grate.
- If there is solid food residue on the inside walls of the base, you can use a ceramic scraper to remove the residues.
- Do not immerse the base into water for cleaning.



Electrical waste should not be disposed with household waste.
Check with your local authority or retailer for recycling advice.

TROUBLESHOOTING & WARRANTY

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

IF THE APPLIANCE FAILS TO OPERATE:

- A) Check to make sure that the appliance is plugged in securely. If it is not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds and plug it in again securely.
- B) Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance.

IF NONE OF THE ABOVE SOLVES THE PROBLEM, CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN. DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.

CUSTOMER SERVICE

IMPORTANT

DO NOT RETURN THIS Appliance TO THE STORE

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

**DATED PROOF OF PURCHASE, MODEL # AND DATE CODE
REQUIRED FOR WARRANTY SERVICE**

TROUBLESHOOTING & WARRANTY

LIMITED WARRANTY

Commercial Chef brand is used under license. Any repair, replacement, or warranty service, and all questions about this appliance should be directed to W Appliance Co. at **1 (855) 855-0294** from the USA or Puerto Rico.

W Appliance Co. warrants to the original purchaser that the appliance will be free from defects in material, parts and workmanship for the period designated for this appliance. The warranty commences the day the appliance is purchased and covers up to a period of **1 year (12 months) for labor/1 year (12 months) for parts (manufacturing defects only)**.

W Appliance Co. agrees that it will, at its option, replace the defective appliance with either a new or remanufactured appliance equivalent to your original purchase during the warranty period.

Exclusions: This warranty does not apply to the below:

1. If the appearance or exterior of the appliance has been damaged or defaced, altered or modified in design or construction.
2. If the appliance original serial number has been altered or removed or cannot be readily determined.
3. If there is damage due to power line surge, user damage to the AC power cord or connection to improper voltage source.
4. If damage is due to general misuse, accidents or acts of God.
5. If repair attempts are done by unauthorized service agents, use of parts other than genuine parts or parts obtained from persons other than authorized service companies.
6. On units that have been transferred from the original owner.
7. On appliances that have been purchased as refurbished, like new, second-hand, in a "As-Is" or "Final Sale" terms.
8. To appliances used in a commercial or rental setting.
9. To appliances used in settings other than ordinary household use or used other than in accordance with the provided instructions.
10. To damages for service calls for improper installations.
11. To glass parts and other accessory items that are included with the unit.

12. Transportation and shipping costs associated with the replacement of the unit.
13. Food loss for loss due to appliance failure or delay in service, repair or replacement.
14. Service calls to instruct you how to use your slow cooker.
15. Service calls to repair or replace the house fuse, reset the circuit breaker or correct the wiring in the house.

REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED UNDER THIS WARRANTY IS THE EXCLUSIVE REMEDY OF THE CUSTOMER; W Appliance Co. SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES FOR BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY ON THIS Appliance, EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW. ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ON THIS Appliance IS LIMITED TO THE DURATION OF THE WARRANTY.

Some states do not allow the exclusion or limitations of incidental or consequential damages, or limitations on how long the warranty lasts. In these cases the above exclusions or limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

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

W Appliance Co. does not warrant that the appliance will work properly in all environmental conditions, and makes no warranty and representation, either implied or expressed, with respect to the quality, performance, merchantability, or fitness for a particular purpose other than the purpose identified within this user's manual. W Appliance Co. has made every effort to ensure that this user's manual is accurate and disclaims liability for any inaccuracies or omissions that may have occurred. Information in this user's manual is subject to change without notice and does not represent a commitment on the part of W Appliance Co.. W Appliance Co. reserves the right to make improvements to this user's manual and/or to the appliances described in this user's manual at any time without notice. If you find information in this manual that is incorrect, misleading, or incomplete, please contact us at **1-855-855-0294**.

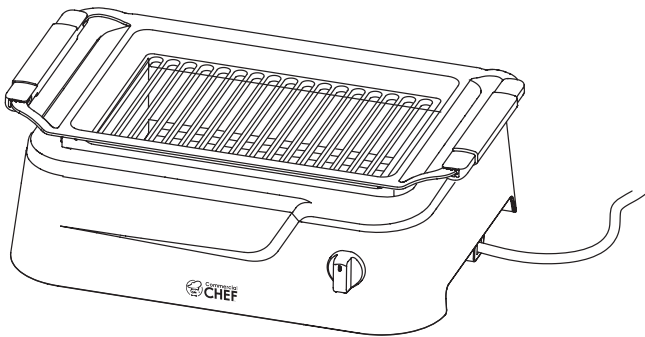
W Appliance Co.,
1356 Broadway
New York, NY 10018



Manuel de l'Utilisateur

Gril Infrarouge Intérieur Sans Fumée

MODÈLE: CHG16MB



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

NUMÉRO DE SÉRIE:

NUMÉRO DE MODÈLE:

DATE D'ACHAT:

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

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ



DANGER

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



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVERTISSEMENT

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

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou boutons. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
3. Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
5. Débranchez de la prise quand vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre ou de enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière. Renvoyez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou d'un four chauffé.
11. Utilisez une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Pour déconnecter, enlevez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil pour une utilisation autre que celle prévue.
14. Ne faites pas fonctionner plus de 60 minutes sur une période de 2 heures.
15. Soyez extrêmement prudent quand vous enlevez le plateau ou jetez de la graisse chaude.
16. Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer métalliques. Des pièces peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

17. Le carburant, comme les briquettes de charbon de bois, ne doit pas être utilisé avec l'appareil.
18. Utilisez uniquement sur une prise correctement mise à la terre.
19. Un incendie peut se produire si le gril sans fumée est couvert ou touche un matériau inflammable, y compris des rideaux, draperies, murs, etc., lorsqu'il est en marche. Ne rangez aucun article sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en marche.
20. Ne regardez pas la lampe allumée pendant de longues périodes. Peut causer des dommages ou un flou à la vision et des dommages aux yeux.
21. Pendant la cuisson, veuillez ne pas couper les aliments avec un couteau ou des ustensiles métalliques dans la grille du barbecue. Veuillez ne pas laver ou essuyer la grille du barbecue avec des objets en métal ou rugueux, pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
22. L'appareil fonctionne à haute température, et pour éviter les brûlures, pendant le fonctionnement, veuillez ne pas toucher la surface chaude, les composants ou l'appareil à l'intérieur. Avant de enlever la grille du barbecue ou le bac collecteur, ou de déplacer, manipuler, nettoyer ou ranger l'appareil, l'appareil doit être refroidi.
23. Ne versez aucun liquide (bière, brandy ou eau) sur la grille du barbecue ou le bac collecteur, car cela peut provoquer un incendie.
24. Ne chauffez pas d'autres ustensiles de cuisine ou accessoires sur la grille du barbecue.
25. Ne placez pas les matériaux suivants sur l'appareil électrique: carton, plastique, etc.
26. Ne couvrez pas la grille du barbecue avec une feuille métallique ou une plaque, sinon l'appareil surchauffera.
27. Avant d'ouvrir la grille du barbecue, débarrassez-vous de tout objet au-dessus et de tout combustible à proximité.
28. Quand la grille du barbecue est ouverte, ne placez aucun aliment ou objet sur le bac collecteur.
29. Placez les aliments sur l'accessoire de la grille du barbecue plutôt que de les placer directement à l'intérieur du produit.
30. Lors de la cuisson de viande grasse ou de saucisse au barbecue, faites attention à la graisse renversée.
31. Ne faites pas fonctionner l'appareil sans la grille du barbecue et le bac collecteur. Avant de brancher la fiche d'alimentation sur la prise, montez toujours la grille du barbecue et le bac collecteur sur le produit. Si la grille du barbecue et le bac d'égouttement ne peuvent pas être assemblés à cause d'une déformation, veuillez ne pas utiliser l'appareil.

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

32. CORDON D'ALIMENTATION:

- a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
- b) Si le cordon d'alimentation est trop court, n'utilisez pas de rallonge. Demandez à un électricien ou à un technicien qualifié d'installer une prise à proximité de l'appareil.
- c) S'il est absolument nécessaire d'utiliser des jeux de cordons plus longs ou une rallonge, il faut faire preuve d'une extrême prudence. La puissance électrique marquée du cordon ou de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil. Le cordon le plus long doit être disposé de façon à ne pas tomber sur le comptoir ou le dessus de table où il pourrait être tiré par des enfants ou trébuché involontairement.

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

**GARDEZ CES INSTRUCTIONS
UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

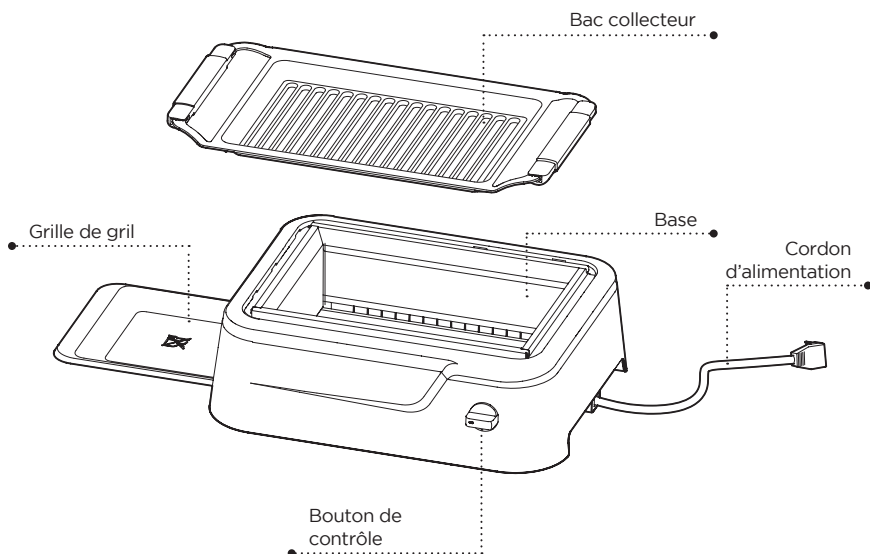
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
2. Si le cordon d'alimentation est trop court, n'utilisez pas de rallonge. Demandez à un électricien ou à un technicien qualifié d'installer une prise à proximité de l'appareil.
3. S'il est absolument nécessaire d'utiliser des cordons plus longs ou une rallonge, il faut faire preuve d'une extrême prudence.
 - a) La puissance électrique indiquée du cordon ou de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil. Le cordon le plus long doit être disposé de façon à ce qu'il ne se drap pas sur le comptoir ou sur la table où il pourrait être tiré par des enfants ou trébuché involontairement.

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

CONFIGURATION ET UTILISATION

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



Control knob icons:



SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

- Entrée: 120V-60Hz
- Puissance nominale: 1660W
- Matériau de la grille: Aluminium avec revêtement antiadhésif

CONFIGURATION ET UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Nettoyez soigneusement l'appareil et la grille (voir la section "Nettoyage Et Entretien").
- Essuyez l'appareil avec un chiffon humide.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Placez la base sur une surface plane et propre.
2. Faites glisser le bac collecteur dans la base.
3. Placez la grille du gril sur le dessus de la base et assurez-vous qu'elle est bien fixée.
4. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale et tournez le bouton de commande sur la position "maintien au chaud" pendant 5 secondes.
5. Tournez le bouton de commande sur la position MARCHÉ.
6. La grille prendra 6 à 7 minutes pour chauffer.
7. Utilisez une spatule ou une paire de pinces pour placer les aliments sur la grille chauffée.
8. Quand les aliments sont cuits, enlevez-les du feu ou utilisez le réglage GARDER AU CHAUD pour laisser sur le gril chaud.
9. Utilisez une spatule ou une paire de pinces pour enlever les aliments. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal, tranchants ou abrasifs.
10. Délogez soigneusement les débris alimentaires solides ou la graisse avec une spatule et enlevez l'excès d'huile du bac collecteur avant de faire griller le prochain lot d'aliments.
11. Quand vous avez fini de griller, mettez la roulette sur la position ARRÊT (O) et débranchez le cordon de la prise.
12. N'enlevez aucune pièce du gril (bac collecteur, gril) tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

⚠ ATTENTION: La grille devient extrêmement chaude pendant son utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes à mains nues. Utilisez des gants de cuisine et des poignées lors de la manipulation de l'unité. Ne pas placer sur des meubles ou autres surfaces délicates.

CONFIGURATION ET UTILISATION

CONSEILS

- La technologie de chaleur infrarouge produira beaucoup moins de fumée que les grils ordinaires. Il n'est pas 100% sans fumée lors de la cuisson d'aliments avec beaucoup d'huile et de graisse. Dans ces cas, veuillez utiliser le gril sans fumée sous une hotte de cuisinière pour un meilleur contrôle de la fumée.
- Ne retournez pas les aliments grillés trop fréquemment, pour vous assurer qu'ils conservent leur jus et ne se dessèchent pas.
- La viande fraîche donne de meilleurs résultats de cuisson que la viande congelée ou décongelée.
- Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que la viande que vous préparez ne dépasse pas environ un demi-pouce d'épaisseur.

TEMPS DE CUISSON

Vous trouverez ci-dessous une estimation des temps de cuisson pour différents aliments. Le temps de cuisson réel dépend du type d'aliment, son épaisseur, sa température et vos goûts personnels.

Steak (avec os)	12-16 min.	Hot Dog	12-16 min.
Steak	8-15 min.	Saucisse	16-18 min.
Côtelette De Porc (avec os)	14-16 min.	Brochette (viande)	16-18 min.
Côtelette De Porc	12-15 min.	Brochette (légume)	6-15 min.
Burger	10-15 min.	Maïs En Épi	14-16 min.
Poulet	22-26 min.	Légume	8-15 min.
Filet De Poisson	15-16 min.	Pain	2-5 min.
Crevette	12-14 min.		

REMARQUE: Consommer de la viande, de la volaille, des fruits de mer, des crustacés ou des œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter votre risque de maladie. Faites bien cuire vos aliments avant de les manger.

CONFIGURATION ET UTILISATION

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Réglez le bouton de commande sur la position ARRÊT (O) et débranchez le cordon d'alimentation.
2. Laissez complètement refroidir la base, la grille et le bac collecteur avant de nettoyer l'appareil.
3. Retirez l'excès d'huile de la grille à l'aide d'une serviette en papier avant d'enlever la grille pour la nettoyer.
4. Faites glisser le bac collecteur hors de la base.
5. Faites tremper la grille et le bac collecteur dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle pendant cinq minutes. Pour les débris alimentaires ou la graisse plus tenaces, versez un peu de jus de citron sur la grille pour les détacher.
6. Nettoyez la grille et le bac collecteur avec un chiffon doux ou une éponge dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.
7. Nettoyez la base avec un chiffon humide.
8. Séchez la grille et le bac collecteur.
9. Remontez l'appareil.

REMARQUE

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- La grille et le bac collecteur vont au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage et de matériaux abrasifs, car cela endommage le revêtement antiadhésif de la grille.
- S'il y a des résidus d'aliments solides sur les parois intérieures de la base, vous pouvez utiliser un grattoir en céramique pour éliminer les résidus.
- N'immergez pas la base dans l'eau pour le nettoyer.



Les déchets électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Vérifiez auprès de votre autorité locale ou de votre marchand pour obtenir des conseils de recyclage.

DÉPANNAGE ET GARANTIE

AVANT D'APPELER LE SERVICE

SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS:

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

SI AUCUN DES CHOIX CI-DESSUS NE RÉSOUD LE PROBLÈME, CONTACTEZ UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. N'ESSAYEZ PAS DE RÉGLER OU DE RÉPARER L'APPAREIL VOUS-MÊME.

SERVICE CLIENTÈLE

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS CET APPAREIL AU MAGASIN

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

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

DÉPANNAGE ET GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE

La marque Commercial Chef est utilisée sous licence. Tout service de réparation, de remplacement ou de garantie et toutes les questions concernant cet appareil doivent être adressés à W Appliance Co. au **1 (855) 855-0294** des États-Unis ou de Porto Rico.

W Appliance Co. garantit à l'acheteur d'origine que l'appareil sera exempt de défauts de matériaux, de pièces et de fabrication pendant la période désignée pour cet appareil. La garantie prend effet le jour de l'achat de l'appareil et couvre jusqu'à une période de **1 an (12 mois) pour la main-d'œuvre/1 an (12 mois) pour les pièces (défauts de fabrication uniquement)**. W Appliance Co. accepte de remplacer, à sa discrétion, l'appareil défectueux par un appareil neuf ou réinsé qui équivaut à votre achat initial pendant la période de garantie.

Exclusions: Cette garantie ne s'applique pas aux items ci-dessous:

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

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

LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT TEL QUE FOURNI DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE EST LE RECOURS EXCLUSIF DU CLIENT; W Appliance Co. NE SAURAIT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS EN CAS DE VIOLATION DE TOUTE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE SUR CET APPAREIL, SAUF DANS LA MESURE INTERDITE PAR LA LOI APPLICABLE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER SUR CET APPAREIL EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA GARANTIE.

Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou les limitations des dommages accessoires ou consécutifs, ou les limitations sur la durée de la garantie. Dans ces cas, les exclusions ou limitations ci-dessus ne peuvent pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre.

Obtention Du Service: Pour obtenir le service, la documentation de l'appareil, les fournitures ou les accessoires, veuillez appeler au **1 (855) 855-0294** pour créer un ticket d'échange/réparation. Veuillez vous assurer de fournir la date d'achat, le numéro de modèle et une brève description du problème. Notre représentant du service clientèle vous contactera ou vous enverra des instructions de retour détaillées.

W Appliance Co. ne garantit pas que l'appareil fonctionnera correctement dans toutes les conditions environnementales, et ne fait aucune garantie ni représentation, implicite ou expresse, en ce qui concerne la qualité, les performances, la qualité marchande ou l'adéquation à un usage particulier autre que le but identifié dans ce manuel de l'utilisateur. W Appliance Co. a fait tout son possible pour garantir l'exactitude de ce manuel d'utilisation et décline toute responsabilité en cas d'inexactitude ou d'omission qui auraient pu se produire. Les informations contenues dans ce manuel de l'utilisateur sont sujettes à modification sans préavis et ne représentent aucun engagement de la part de W Appliance Co. W Appliance Co. se réserve le droit d'apporter des améliorations à ce manuel de l'utilisateur et/ou aux appareils décrits dans ce manuel de l'utilisateur à tout moment et sans préavis. Si vous trouvez dans ce manuel des informations incorrectes, trompeuses ou incomplètes, veuillez nous contacter au **1-855-855-0294**.

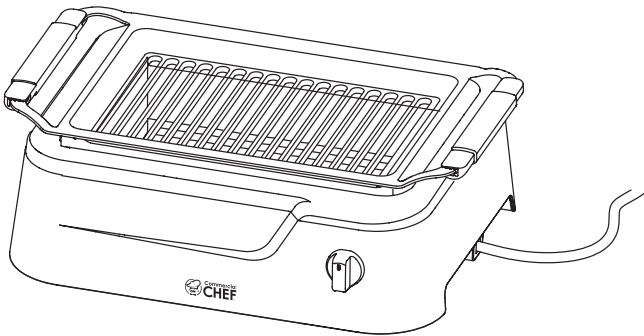
W Appliance Co.,
1356 Broadway
New York, NY 10018



Manual de usuario

Parrilla infrarroja libre de humo para interior

MODELO: CHG16MB



1. LEA estas instrucciones cuidadosamente antes instalar y usar el aparato. Consérvelas para consultarlas más adelante.
2. Escriba, en el espacio debajo, el NÚMERO DE SERIE/MODELO que se encuentra en la parte trasera o inferior de su aparato y guarde esta información para consultarla más adelante.

NÚMERO DE SERIE:

NÚMERO DE MODELO:

FECHA DE COMPRA:

Guarde y grape su recibo de compra a este manual para la cobertura de la garantía.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

PELIGRO

PELIGRO - Amenazas inmediatas que resultarán en lesiones personales graves o la muerte

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA - Peligros o prácticas inseguras que pueden resultar en lesiones personales graves o la muerte

PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN - Peligros o prácticas inseguras que PODRÍAN resultar en lesiones personales menores

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA

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

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o manijas. Use manoplas para horno o agarraderas.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otros líquidos.
4. Es necesaria una supervisión estricta siempre que un aparato eléctrico sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchúfelo cuando no esté usándolo y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiar el aparato.
6. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están deteriorados, si no funciona correctamente o si se ha caído o dañado de alguna manera. Lleve el aparato al taller de servicio técnico autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o ajustarlo.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
8. No utilice este aparato al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera, o que esté en contacto con superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de una hornalla de gas o eléctrica, ni de un horno caliente.
11. Se deben tomar medidas de precaución extremas al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos a alta temperatura.
12. Para desconectarlo, quite el enchufe de la toma de corriente.
13. No utilice este aparato para otra cosa que no sea su uso previsto.
14. No lo use durante más de 60 minutos durante un período de 2 horas.
15. Tenga cuidado extremo al retirar la bandeja o desechar grasa caliente.
16. No limpiar con estropajos de metal. Se pueden desprender trozos de la placa y tocar partes eléctricas creando un riesgo de descarga eléctrica.
17. No deben utilizarse combustibles como briquetas de carbón con este aparato.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

18. Úselo solo en una toma de corriente con una conexión a tierra adecuada.
19. Se puede producir un incendio si la parrilla libre de humo se cubre con material inflamable o si está en contacto con materiales inflamables durante el funcionamiento, como por ejemplo cortinas, telones, paredes y similares. No deje ningún artículo encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
20. No mirar fijamente la lámpara encendida durante períodos de tiempo prolongados. Puede causar daños a los ojos y visión borrosa.
21. Durante la cocción, no corte los alimentos con un cuchillo o utensilios de metal directamente sobre la rejilla de la parrilla. No lave ni limpie la rejilla de la parrilla con objetos metálicos u ásperos para evitar daños en el revestimiento antiadherente.
22. El aparato funciona a alta temperatura y para evitar quemaduras durante el funcionamiento no se debe tocar la superficie caliente, los componentes o el interior del aparato. Antes de quitar la rejilla de la parrilla o la bandeja de goteo o mover, manipular, limpiar o almacenar el aparato, éste debe estar frío.
23. No vierta ningún líquido (cerveza, brandy o agua) en la rejilla de la parrilla o la bandeja de goteo ya que esto puede causar un incendio.
24. No caliente otros utensilios de cocina o accesorios en la rejilla de la parrilla.
25. No coloque los siguientes materiales en el aparato eléctrico: cartón, plásticos, etc.
26. No cubra la rejilla de la parrilla con papel de aluminio o una placa de metal o el aparato se sobrecalentará.
27. Antes de abrir la rejilla de la parrilla, retire cualquier objeto que esté sobre ella y cualquier combustible cercano.
28. No coloque ningún alimento u objeto en la bandeja de goteo cuando se abra la rejilla de la parrilla.
29. Coloque la comida en el accesorio de la rejilla de la parrilla en lugar de colocarla directamente dentro del aparato.
30. Al asar carne o salchichas grasosas, tenga cuidado con la grasa derramada.
31. No use el aparato sin la rejilla de la parrilla o la bandeja de goteo. Antes de conectar el enchufe a la toma de corriente, coloque siempre la rejilla de la parrilla y la bandeja de goteo en su lugar. Si no puede montar la rejilla ni la bandeja de goteo debido a deformación, no use el aparato.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

32. CABLE DE ALIMENTACIÓN:

- a) Se provee un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- b) Si el cable de alimentación es muy corto, no use un alargue o una regleta. Pida a un electricista o técnico calificado que instale una toma de corriente cerca del electrodoméstico.
- c) Si fuese absolutamente necesario utilizar un alargue o una regleta, se debe tener cuidado extremo.

La capacidad eléctrica marcada en el alargue o regleta debe ser igual a, o mayor que la capacidad eléctrica del aparato. El cable más largo debe estar dispuesto de manera tal que no cuelgue de la mesada o la mesa para evitar que los niños tiren de él o que alguien se tropiece accidentalmente.

NOTA: Ni Commercial Chef ni el distribuidor pueden aceptar ningún tipo de responsabilidad por daños al producto o daños personales que resulten del fallo de respetar los procedimientos de conexión eléctrica.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

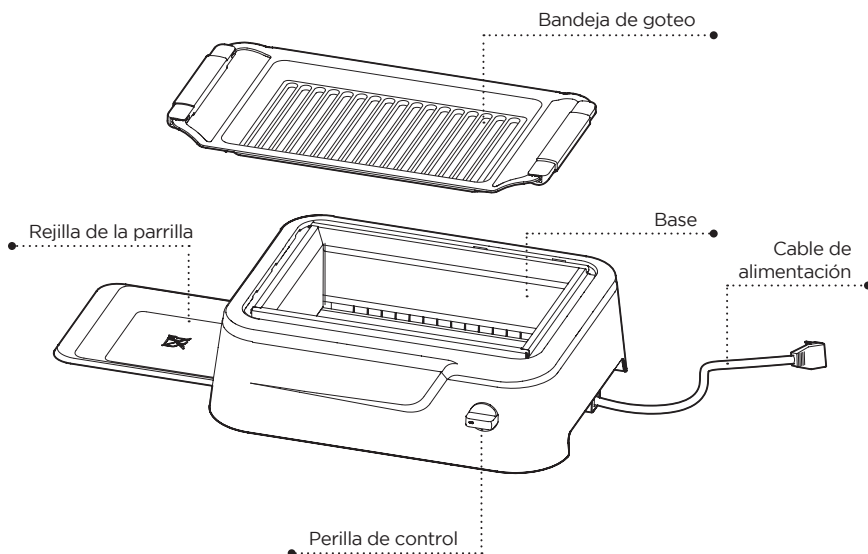
CABLE DE ALIMENTACIÓN

1. Se provee un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
2. Si el cable de alimentación es muy corto, no use un alargue o una regleta. Pida a un electricista o técnico calificado que instale una toma de corriente cerca del electrodoméstico.
3. Si fuese absolutamente necesario utilizar un alargue o una regleta, se debe tener cuidado extremo.
 - a) La clasificación eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación eléctrica del artefacto. El cable más largo debe ser dispuesto de manera tal que no cuelgue de la encimera o la mesa para evitar que los niños tiren de él o que alguien se tropiece accidentalmente.

NOTA: Ni Commercial Chef ni el distribuidor pueden aceptar ningún tipo de responsabilidad por daños al producto o daños personales que resulten del fallo de respetar los procedimientos de conexión eléctrica.

CONFIGURACIÓN Y USO

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



Control knob icons:



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

- Entrada: 120V-60Hz
- Potencia nominal: 1660W
- Material de la rejilla: aluminio con revestimiento antiadherente


CONFIGURACIÓN Y USO

ANTES DEL PRIMER USO

- Limpie bien el aparato y la rejilla (consulte la sección “Limpieza y mantenimiento”).
- Limpie el aparato con un paño húmedo.

USO DEL APARATO

1. Coloque la parrilla sobre una superficie limpia y plana.
2. Deslice la bandeja de goteo en la base.
3. Coloque la rejilla de la parrilla en la parte superior de la base y asegúrese de que esté segura.
4. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente y gire la perilla de control a la posición “mantener caliente” durante 5 segundos.
5. Gire la perilla de control a la posición ON.
6. La rejilla tardará de 6 a 7 minutos en calentarse.
7. Use una espátula o un par de pinzas para colocar la comida en la rejilla ya caliente.
8. Cuando los alimentos estén cocidos, retírelos del calor o use el ajuste MANTENER CALIENTE para dejarlos en la parrilla.
9. Use una espátula o un par de pinzas para quitar la comida. No utilice utensilios de cocina metálicos, afilados o abrasivos.
10. Afloje cuidadosamente cualquier residuo sólido de comida o grasa con una espátula y retire el exceso de aceite de la bandeja de goteo antes de asar el siguiente lote de comida.
11. Cuando haya terminado de asar, mueva la perilla a la posición OFF (O), y desenchufe el producto de la toma de corriente.
12. No quite ninguna parte de la parrilla (bandeja de goteo, rejilla) hasta que el aparato se haya enfriado completamente.

 **PRECAUCIÓN:** La rejilla se calienta extremadamente durante el uso. No toque superficies calientes con las manos descubiertas. Utilice manoplas para horno cuando manipule el aparato. No lo coloque sobre muebles u otras superficies delicadas.

CONFIGURACIÓN Y USO

SUGERENCIAS

- La tecnología de calor infrarrojo produce mucho menos humo que las parrillas ordinarias. No es 100% libre de humo al cocinar alimentos con mucho aceite y grasa. En esos casos, utilice la parrilla debajo de una campana extractora para un mejor control del humo.
- No voltee la comida a la parrilla con demasiada frecuencia; de esta manera se retienen sus jugos y no se secan.
- La carne fresca da mejores resultados que la carne congelada o descongelada.
- Para obtener mejores resultados, asegúrese de que la carne que prepara no sea más gruesa que aproximadamente media pulgada de espesor.

TIEMPO DE COCCIÓN

A continuación se muestran los tiempos estimados de asado para diferentes alimentos. El tiempo real para asar a la parrilla depende del tipo de alimento, su grosor, su temperatura y su propio gusto personal.

Filete (sin deshuesar)	12-16 min.	Perrito caliente	12-16 min.
Filete	8-15 min.	Salchicha	16-18 min.
Chuleta de cerdo (con hueso)	14-16 min.	Brocheta (carne)	16-18 min.
Chuleta de cerdo	12-15 min.	Brocheta (vegetal)	6-15 min.
Hamburguesa	10-15 min.	Mazorca de maíz	14-16 min.
Pollo	22-26 min.	Vegetal	8-15 min.
Filete de pescado	15-16 min.	Pan	2-5 min.
Camarones	12-14 min.		

NOTA: Consumir carnes crudas o poco cocidas de aves de corral, mariscos, frutos de mar o huevos puede aumentar su riesgo de enfermarse. Cocine bien la comida antes de comerla.

CONFIGURACIÓN Y USO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Coloque la perilla de control en la posición OFF (O) y desenchufe el cable de alimentación.
2. Deje que la base, la rejilla y la bandeja de goteo se enfríen completamente antes de limpiar el aparato.
3. Quite el exceso de aceite de la rejilla con una toalla de papel antes de quitar la rejilla para su limpieza.
4. Deslice la bandeja de goteo fuera de la base.
5. Remoje la rejilla y la bandeja de goteo en agua caliente con un poco de líquido lavavajillas durante cinco minutos. Para restos de comida más duros o grasa, rocíe un poco de jugo de limón en la rejilla para aflojarlos.
6. Limpie la rejilla y la bandeja de goteo con un paño suave o una esponja con agua caliente con un poco de líquido lavavajillas o en el lavavajillas.
7. Limpie la base con un paño húmedo.
8. Seque la rejilla y la bandeja de goteo.
9. Vuelva a montar el aparato.

TENGA EN CUENTA

- Limpie el aparato después de cada uso.
- La parrilla y la bandeja de goteo son extraíbles y aptas para lavavajillas.
- Nunca utilice limpiadores ni materiales abrasivos, ya que esto daña el recubrimiento antiadherente de la rejilla.
- Si hay residuos sólidos de alimentos en las paredes interiores de la base, puede usar un raspador de cerámica para eliminar los residuos.
- No sumerja la base en agua para su limpieza.



Los residuos eléctricos no deben desecharse con la basura doméstica.

Consulte con su autoridad local o distribuidor de reciclaje.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

SI EL APARATO NO FUNCIONA:

- A) Asegúrese de que el aparato esté enchufado de forma segura. Si no lo está, retire el enchufe de la toma de corriente, espere 10 segundos y vuelva a conectarlo firmemente.
- B) Compruebe si hay un fusible quemado o un disyuntor principal disparado. Si éstos funcionan correctamente, pruebe el enchufe con otro electrodoméstico.

SI NINGUNO DE LOS RESULTADOS ANTERIORES RESUELVE EL PROBLEMA, COMUNÍQUESE CON UN TÉCNICO CALIFICADO. NO INTENTE AJUSTAR O REPARAR EL APARATO USTED MISMO.

SERVICIO AL CLIENTE

IMPORTANTE

NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A LA TIENDA

Si tiene problemas con este producto, por favor, contacte a W Appliance Co. a través del 1-855-855-0294.

UNA PRUEBA DE COMPRA CON FECHA, NO. DE MODELO Y CÓDIGO DE FECHA ES REQUERIDO PARA EL SERVICIO DE GARANTÍA

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA

licencia. Cualquier reparación, reemplazo o servicio de garantía, y todas las preguntas sobre este aparato deben dirigirse a W Appliance Co. al **1 (855) 855-0294** des de EE.UU. o Puerto Rico.

W Appliance Co. garantiza al comprador original que el aparato esté libre de defectos de material, piezas y mano de obra para el período designado para este electrodoméstico. La garantía comienza el día en que el aparato se compra y cubre hasta un período de **1 año (12 meses) por mano de obra/1 año (12 meses) por partes (solo defectos de fabricación)/servicio de transporte.** W Appliance Co. acuerda que, a su discreción, reemplazará el aparato defectuoso con uno nuevo o un aparato re-fabricado equivalente a su compra original durante el período de garantía.

Exclusiones: Esta garantía no aplica a lo siguiente:

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

14. Visitas técnicas para darle instrucciones de cómo usar su producto.

15. Visitas técnicas para reparar o cambiar el fusible de la casa, reiniciar el disyuntor o corregir el cableado de la casa.

LA REPARACIÓN O REEMPLAZO SEGÚN LO ESTABLECIDO EN ESTA GARANTÍA ES EL REMEDIO EXCLUSIVO DEL CLIENTE; W Appliance Co. NO SERÁ RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO ACCIDENTAL O A CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER GARANTÍA EXPRESADA O GARANTÍA IMPLÍCITA EN ESTE APARATO, EXCEPTO EN LA MEDIDA DE LO PROHIBIDO POR LA LEY VIGENTE. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD DE APTITUD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR EN ESTE APARATO ESTÁ LIMITADA A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitaciones de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones sobre cuánto dura la garantía. En estos casos, las exclusiones o limitaciones anteriores pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga a usted derechos legales específicos y puede que tenga otros derechos que varían de estado a estado.

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

W Appliance Co. no garantiza que el aparato funcionará adecuadamente en todas las condiciones ambientales, y no otorga ninguna garantía ni la representación, ya sea implícita o expresada, con respeto a la calidad, el rendimiento, la comerciabilidad o la aptitud para un propósito particular que no sea el propósito identificado en este manual del usuario. W Appliance Co. ha realizado todos los esfuerzos para asegurarse de este manual del usuario es preciso y se exime de responsabilidad por cualquier imprecisión u omisión que pueda haber ocurrido. La información en este manual de usuario está sujeta a cambios sin previo aviso y no representa un compromiso por parte de W Appliance Co. W Appliance Co. se reserva el derecho de realizar mejoras a este manual de usuario y/o a los aparatos descritos en este manual de usuario en cualquier momento sin previo aviso. Si encuentra información incorrecta en este manual, que sea engañosa o esté incompleta, comuníquese con nosotros al **1-855-855-0294**.

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



© 2020 Commercial Chef is a W Appliance Company.
All Rights Reserved.

© 2021 Commercial Chef est une société W Appliance.
Tous les droits sont réservés.

© 2021 Commercial Chef es una W Appliance Empresa.
Reservados todos los derechos.

January 2021
Janvier 2021
Enero de 2021