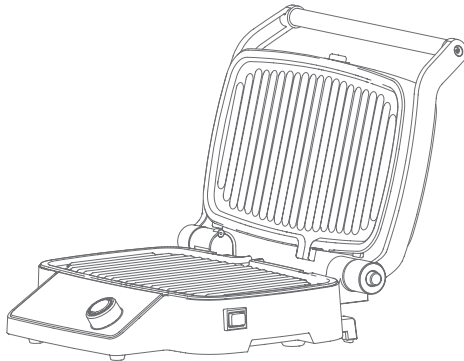




# User Manual

## Grill

MODEL: CHIG14MB



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

SERIAL NUMBER:

MODEL NUMBER:

DATE OF PURCHASE:

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



# SAFETY INFORMATION



## DANGER

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



## WARNING

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



## CAUTION

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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



## WARNING

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse cord, plug or unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Please do not let the power cord hang on the edge of the table or counter, or touch any hot surface.
10. Please do not put it on hot coal gas or electric stoves, or in a heated oven.
11. Please do not use appliances for unexpected purposes.
12. Care should be taken when moving appliances containing hot oil or other hot liquid.
13. Do not heat or preheat without two cooking trays in the grill.
14. To disconnect, make sure device is turned off, then remove plug from wall outlet.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**  
**HOUSEHOLD USE ONLY**

# SAFETY INFORMATION

## SECURITY INSTRUCTION

1. Please do not leave the appliances unattended when using the machine.
2. Please do not place it in or near the corner of the wall to prevent electrical appliances from overheating.
3. Please do not put hot baking trays in water or on fragile surfaces.

## ELECTRICAL REQUIREMENTS

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

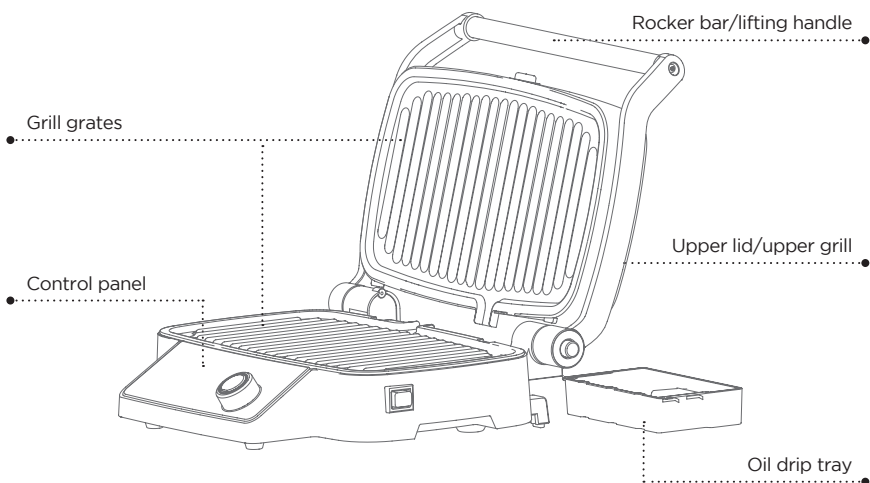
## POWER SUPPLY CORD

1. A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If the power supply cord is too short, do not use an extension cord. Have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.
3. If it is absolutely necessary to use longer cord sets or an extension cord, extreme care must be exercised.
  - a) The marked electrical rating of the cord set or extension cord must 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.

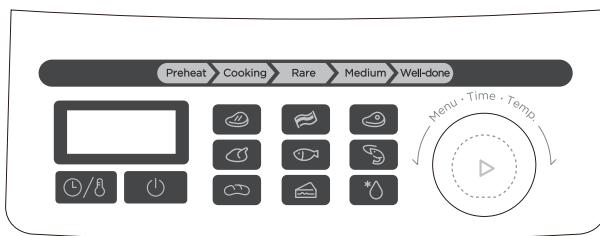
**NOTE:** Neither Commercial Chef nor the dealer can accept any liability for damage to the product or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

# SET UP & USE

## PARTS & FEATURES



Control panel



## TECHNICAL DATA OF THE PRODUCT

- Rated voltage: 120V
- Rated frequency: 60 Hz
- Rated power: 1440W

# SET UP & USE

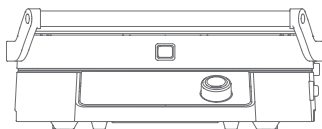
## BEFORE USE

On first use, there may be a slight odor and a little smoke during the first few minutes. In this case, open the window and wait until there is no more smoke or odor.

Place the grill on a clean, flat surface. The grill can be positioned in three ways:

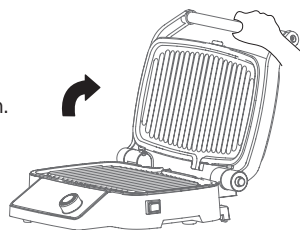
### Closed position

Place the upper housing on the base. This position is used to start and heat when using a contact grill.



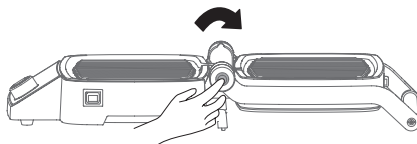
### Open position

Open the upper housing at 100°. To adjust the grill to this position, you need to lift the rocker by hand until you feel that the upper housing is locked in this position. Once locked, release the handle to keep the upper lid open until you are ready to close it.



### Horizontal placement

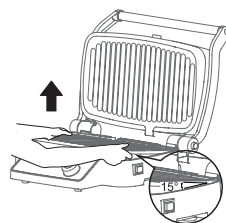
The upper and lower grill grates can be placed horizontally, and the upper and lower grates are arranged in a row to form a large cooking area as a grill.



1. Adjust grill to open position.
2. While pressing the spring-loaded rocker lock button (shown in diagram above), use the lifting handle to open the upper grill completely at level/180° open position. To close lid, simply use the rocker bar/lifting handle to return upper lid forward to closed position.

### Remove the baking tray

1. When grill is not in use and cool to the touch, adjust it to the open position. Make sure unit is OFF and unplugged.
  - a. Use the Tray Release button, located on the right side of the base, to unlock the lower grill grate. Once unlocked, tilt the front of the grate up 15° and slide out to remove.
  - b. Use the Tray Release button, located on the middle of the upper housing, to unlock the upper grill grate. Once unlocked, tilt the front of the grate down 15° and slide out to remove.

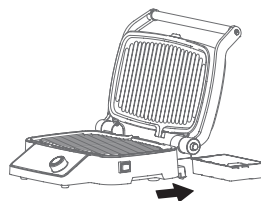


2. Always grasp the grill with both hands when gently removing them out of the reflector.

# SET UP & USE

## Remove oil drip tray

Make sure the oil tray slides into the center of the rear of the base before use. Oil stains on the baking tray can flow into the oil-receiving box through the oil receiving port. When the machine is completely cooled down, the oil drip tray can be removed and cleaned in the dishwasher.



## Specific operation steps

1. Plug in the power supply and touch the “⏻” button, grill will be in a standby state and the indicator display shows “----”.
2. If the food is frozen, you need to put the food on the grill and close the upper housing, then click the “❄️” button to defrost.
3. Rotate function knob to select the desired function and press “▶️” button to preheat. If you choose pork, steak or fried fish, the progress bar will blink to remind you to choose the maturity in the preheating process (Rare / Medium / Well-done) by rotating the knob, select the progress bar corresponding to the maturity (Rare/ Medium/Well-done). Indicator light will blink “Preheat” while the grill is in the preheating state. Once complete, the indicator display will stop blinking and show “Preheat” to indicate that the process is finished.
4. Open the upper housing after preheating and put the food on the grate, then close the upper housing and start cooking. Indicator light “Cooking” is on.

Note:

- a. If the machine is on for a long time, the safety system will automatically shut down the machine.
  - b. The machine can automatically identify the thickness of food and automatically adjust the cooking time and temperature. The degree of cooking can be shown by a display light.
  - c. To ensure proper operation, do not open the machine or raise the lid during cooking/grilling.
  - d. Cylindrical food materials greater than 2” thick will need to be adjusted manually during the process of closing the upper housing.
  - e. It is normal to have smoke when cooking.
5. When the food is cooked to your specification (Rare/Medium/Well-done), open the upper housing and take out the food.
  6. When the cooking is over, return to step 1. If you continue cooking, repeat step 2, 3, 4 and 5.
  7. When the lid is opened, only DIY function is available to operate. Please do not open the lid when it is preheating. It will turn to DIY function after 10 seconds when the lid is opened.

# SET UP & USE

## AUTOMATIC GRILL PROCEDURE

Item	Doneness	How to operate	Results
Beef	Rare	1. Dry your meat with kitchen paper in 35-41°F/2-5°C  2. Season well and apply with melted butter or extra virgin olive oil	Makes the steak's fat melt and causes the butter to add flavor with a moist and juicy texture. A rare steak is red at the very center, followed by a pink ring around the center with brown crust on the outside.
	Medium		The steak will not have a red center anymore and the red color will be replaced by a pink color throughout. At this level, the steak will retain a buttery and flavorful taste, just like the rare level, but will have less juice and will be less tender due to more moisture evaporating.
	Well		Steak is done when it retains just a little bit of pink color inside and will still be tender. This temperature level will make the steak become drier and less tender.
Pork	Rare	1. Dry your pork with kitchen paper in 35-41°F/2-5°C  2. Seasoned well and broached with melted butter or extra virgin olive oil	Rare cooking temperature is not recommended.
	Medium		Pork is done when firm to the touch and lightly pink inside. Inside will still be juicy and tender.
	Well		Pork is done when firm to the touch and juices run clear when pierced and meat is no longer pink.
Chicken	Well	1. Dry your chicken with kitchen paper in 35-41°F/2-5°C  2. Seasoned well and broached with melted butter or extra virgin olive oil	Chicken is done when firm to the touch, and juices run clear when it is pierced and meat is no longer pink.



# SET UP & USE

Item	Doneness	How to operate	Results
Fish	Rare	1. Make your fish dry with kitchen paper in 35-41°F/2-5°C	Surface is well sealed and brown and the inner part kept juicy, completely tender and easy to melt in mouth. Perfect for any type of fish that has been frozen before cooking.
	Medium	2. Seasoned well and broached with melted butter or extra virgin olive oil	Surface is well sealed and brown and inside is less juicy but almost completely cooked. Recommended for well-cooked fish.
	Well		Well browned and completely cooked. Inside is dry with little moisture. Recommended for people who like dry fish.
Shrimp	Rare	1. Make your shrimp dry with kitchen paper in 35-41°F/2-5°C	It is not recommended to eat raw shrimp.
	Medium	2. Seasoned well and broached with melted butter or extra virgin olive oil	Almost all cooked, keeping moisture but no raw parts.
	Well		Pink and firm to touch. Well prepared and recommended to people who don't like raw seafood.
Sandwich	Cook	1. Butter bread to get better results and good flavors.	Good and even browning for all sized sandwiches. Provides a well-toasted and grilled sandwich and heats up sandwich meats without burning your bread.
Sausage	Rare	1. Make your sausage dry with kitchen paper in 35-41°F/2-5°C	Pinkish overall color with outer white portion, juicy and tender. Perfect for cooking pre Boiled sausages.
	Medium	2. Seasoned well and broached with melted butter or extra virgin olive oil	Little pink color inside. Recommended for cooking breakfast sausages.
	Well		Firm to touch. Recommended for raw sausages that don't have any precook process.
Bacon	Rare	1. Preheat the appliance and add bacon.	Light cook, tempered bacon without burned parts. Perfect for cured bacons.
	Medium		Well cooked with little moisture. Best choice for parboiled bacons.
	Well		Well-cooked and crispy. Recommended for people who like crispy strips of bacon.

## SET UP & USE

### CLEANING AND MAINTENANCE

1. Please remove the grill grates to avoid damaging the surface of the grates before cleaning. Oil trays and grill grates are dishwasher safe. If you don't want to put them in the dishwasher, you can use a small amount of detergent to clean the grates, then rinse thoroughly and remove residues and wipe thoroughly with a paper towel.
2. Appliances and power cord cannot be put into the dishwasher after removing the baking tray. If the machine is dirty, please wait until completely cooled before cleaning with a dry cloth.

Note:

- a. Please do not try to clean any part of the grill with metal wash pads, steel wire cotton, etc. Use only nylon or non-metal cleaning pads.
- b. Do not immerse the grill in water or other liquids. Make sure the grill is dry before storage. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

# TROUBLESHOOTING & WARRANTY

## BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

IF THE APPLIANCE FAILS TO OPERATE:

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

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

## CUSTOMER SERVICE

# IMPORTANT

### **DO NOT RETURN THIS Appliance TO THE STORE**

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

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

# TROUBLESHOOTING & WARRANTY

## TROUBLESHOOTING

INDICATOR DISPLAY	REASON	PROBABLE CAUSE	CHECKPOINTS AND EXCLUSIONS
E1	Open circuit of lower baking tray sensor	Unplugged lower baking tray sensor or broken connection wire	Deliver the appliance to the authorized Maintenance Department
E2	Short circuit of lower baking tray sensor	Lower baking tray sensor breakdown or connection wire melting adhesion	
E3	Open circuit of upper baking tray sensor	Unplugged upper baking tray sensor or broken connection wire	
E4	Short circuit of upper baking tray sensor	Upper baking tray sensor breakdown or connection wire melting adhesion	

# 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

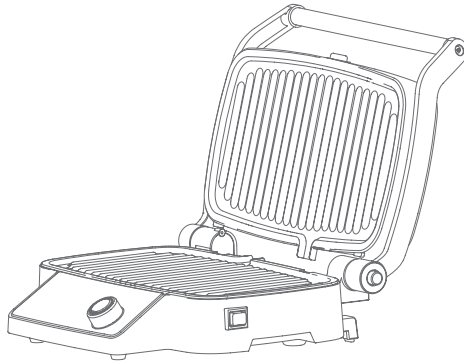




# Manuel de l'Utilisateur

## Gril

MODÈLE: CHIG14MB



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.
3. Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
5. Débranchez de la prise quand vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer 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. Veuillez ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ni toucher une surface chaude.
10. Veuillez ne pas le mettre sur des cuisinières à gaz de charbon chaud ou électriques, ou dans un four chauffé.
11. Veuillez ne pas utiliser d'appareils à des fins inattendues.
12. Des précautions doivent être prises lors du déplacement d'appareils contenant de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
13. Ne chauffez pas et ne préchauffez pas sans deux plaques de cuisson dans le gril.
14. Pour déconnecter, assurez-vous que l'appareil est éteint, puis retirez la fiche de la prise murale.

**GARDEZ CES INSTRUCTIONS  
UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

# INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

## INSTRUCTION DE SÉCURITÉ

1. Veuillez ne pas laisser les appareils sans surveillance lors de l'utilisation de la machine.
2. Veuillez ne pas le placer dans ou près du coin du mur pour éviter la surchauffe des appareils électriques.
3. Veuillez ne pas mettre de plaques de cuisson chaudes dans l'eau ou sur des surfaces fragiles.

## EXIGENCES ÉLECTRIQUES

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelconque manière.

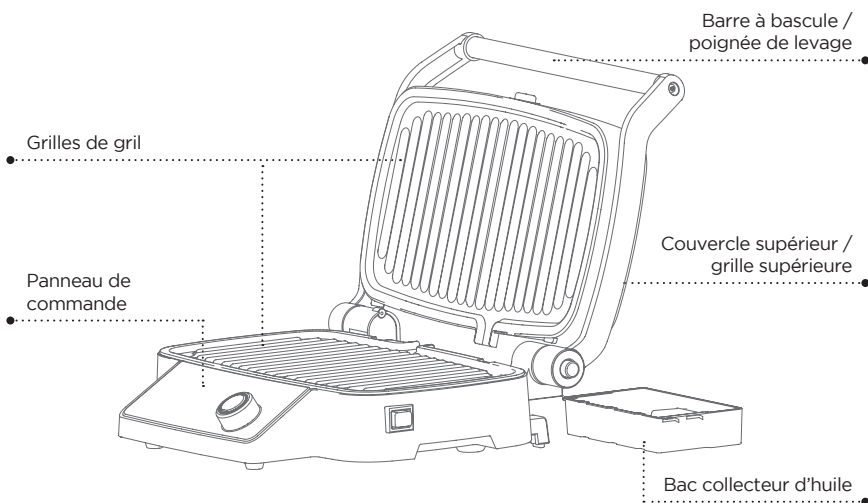
## ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

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 drape pas sur le comptoir ou sur la table où il pourrait être tiré par des enfants ou trébuché involontairement.

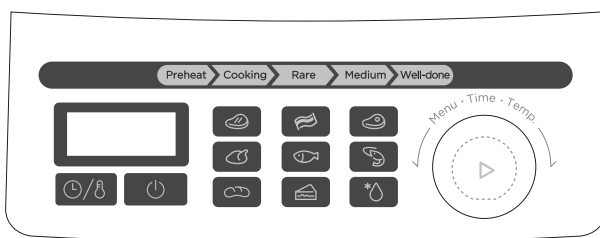
**REMARQUE:** Ni Commercial Chef ni le marchand ne peuvent accepter aucune responsabilité pour les dommages au produit ou les blessures corporelles résultant du non-respect des procédures de connexion électrique.

# CONFIGURATION ET UTILISATION

## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



Panneau de commande



## DONNÉES TECHNIQUES DU PRODUIT

- Tension nominale: 120V
- Fréquence nominale: 60 Hz
- Puissance nominale: 1440W

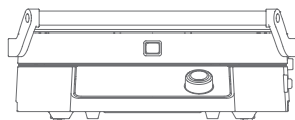
# CONFIGURATION ET UTILISATION

## AVANT UTILISATION

Lors de la première utilisation, il peut y avoir une légère odeur et un peu de fumée pendant les premières minutes. Dans ce cas, ouvrez la fenêtre et attendez qu'il n'y ait plus de fumée ou d'odeur. Placez le gril sur une surface plane et propre. Le gril peut être positionné de trois façons:

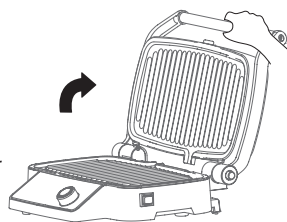
### Position fermée

Placez le boîtier supérieur sur la base. Cette position est utilisée pour démarrer et chauffer lors de l'utilisation d'un gril de contact.



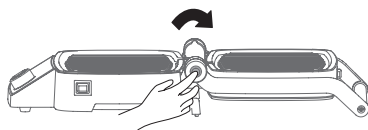
### Position ouverte

Ouvrez le boîtier supérieur à 100°. Pour régler la grille dans cette position, vous devez soulever la bascule à la main jusqu'à ce que vous sentiez que le boîtier supérieur est verrouillé dans cette position. Une fois verrouillé, relâchez la poignée pour maintenir le couvercle supérieur ouvert jusqu'à ce que vous soyez prêt à le fermer.



### Placement horizontal

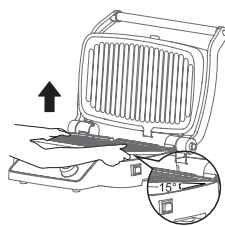
Les grilles supérieure et inférieure du gril peuvent être placées horizontalement, et les grilles supérieure et inférieure sont disposées en rangée pour former une grande zone de cuisson en guise de gril.



1. Réglez le gril en position ouverte.
2. Tout en appuyant sur le bouton de verrouillage à bascule à ressort (illustré dans le schéma ci-dessus), utilisez la poignée de levage pour ouvrir complètement la grille supérieure en position ouverte de niveau / 180°. Pour fermer le couvercle, utilisez simplement la barre à bascule / poignée de levage pour ramener le couvercle supérieur en position fermée.

### Retirez la plaque à cuisson

1. Quand le gril n'est pas utilisé et qu'il est froid au toucher, réglez-le en position ouverte. Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché.
  - a. Utilisez le bouton de Déverrouillage Du Plateau, situé sur le côté droit de la base, pour déverrouiller la grille inférieure du gril. Une fois déverrouillée, inclinez l'avant de la grille vers le haut de 15° et faites-la glisser pour la retirer.
  - b. Utilisez le bouton de Déverrouillage Du Plateau, situé au milieu du boîtier supérieur, pour déverrouiller la grille supérieure du gril. Une fois déverrouillée, inclinez l'avant de la grille de 15° vers le bas et faites-la glisser pour la retirer.



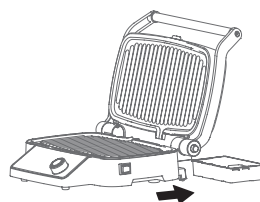
2. Toujours saisir le gril avec les deux mains en les retirant doucement du réflecteur.

# CONFIGURATION ET UTILISATION

## Retirez le bac de récupération d'huile

Assurez-vous que le bac à huile glisse dans le centre de l'arrière de la base avant utilisation. Des taches d'huile sur la plaque de cuisson peuvent s'écouler dans la boîte de réception d'huile par l'orifice de réception d'huile.

Quand la machine est complètement refroidie, le bac de récupération d'huile peut être retiré et nettoyé au lave-vaisselle.



## Étapes de fonctionnement spécifiques

1. Branchez l'alimentation électrique et touchez le bouton "⏻", Le gril sera en état de veille et l'affichage de l'indicateur indique "----".
2. Si les aliments sont congelés, vous devez les mettre sur le gril et fermer le boîtier supérieur, puis cliquez sur le bouton "⏻" Pour décongeler.
3. Tournez le bouton de fonction pour sélectionner la fonction souhaitée et appuyez sur "▶" pour préchauffer. Si vous choisissez du porc, du steak ou du poisson frit, la barre de progression clignotera pour vous rappeler de choisir la maturité dans le processus de préchauffage (Saignant / Moyen / Bien cuit) en tournant le bouton, sélectionnez la barre de progression correspondant à la maturité (Saignant / Moyen / Bien cuit). Le témoin lumineux clignote "Préchauffer" pendant que le gril est en état de préchauffage. Une fois terminé, l'affichage de l'indicateur arrêtera de clignoter et affichera "Préchauffer" pour indiquer que le processus est terminé.
4. Ouvrez le boîtier supérieur après le préchauffage et placez les aliments sur la grille, puis fermez le boîtier supérieur et commencez la cuisson. Le témoin lumineux "Cuisson" est allumé.

Remarque:

- a. Si la machine est allumée pendant une longue période, le système de sécurité arrêtera automatiquement la machine.
  - b. La machine peut identifier automatiquement l'épaisseur des aliments et ajuster automatiquement le temps de cuisson et la température. Le degré de cuisson peut être indiqué par un voyant lumineux.
  - c. Pour assurer un bon fonctionnement, n'ouvrez pas la machine et ne soulevez pas le couvercle pendant la cuisson / grillage.
  - d. Les matières alimentaires cylindriques de plus de 2 pouces d'épaisseur devront être ajustées manuellement pendant le processus de fermeture du boîtier supérieur.
  - e. Il est normal d'avoir de la fumée lors de la cuisson.
5. Quand la nourriture est cuite selon vos spécifications (Rare / Moyen / Bien cuit), ouvrez le boîtier supérieur et sortez les aliments.
  6. Une fois la cuisson terminée, revenez à l'étape 1. Si vous continuez la cuisson, répétez les étapes 2, 3, 4 et 5.
  7. Quand le couvercle est ouvert, seule la fonction DIY est disponible pour fonctionner. Veuillez ne pas ouvrir le couvercle pendant le préchauffage. Il passera à la fonction DIY après 10 secondes quand le couvercle est ouvert.

# CONFIGURATION ET UTILISATION

## PROCÉDURE AUTOMATIQUE DE GRIL

Item	Cuisson	Comment opérer	Résultats
Boeuf	Saignant	1. Séchez votre viande avec du papier absorbant à 35 à 41°F / 2 à 5°C  2. Bien assaisonner et appliquez avec du beurre fondu ou de l'huile d'olive extra vierge	Fait fondre la graisse du steak et ajoute de la saveur au beurre avec une texture moite et juteuse. Un steak saignant est rouge au centre, suivi d'un anneau rose autour du centre avec une croûte brune l'extérieur.
	Moyen		Le steak n'aura plus de centre rouge et la couleur rose sera remplacée par une couleur rose partout. À ce niveau, le steak gardera un goût beurré et savoureux, tout comme le niveau rare, mais aura moins de jus et sera moins tendre à cause de plus d'humidité s'évaporant.
	Bien cuit		Le steak est cuit lorsqu'il garde juste un peu de couleur rose à l'intérieur et sera toujours tendre. Ce niveau de température rendra le steak plus sec et moins tendre.
Porc	Saignant	1. Séchez votre porc avec du papier absorbant à 35-41°F / 2-5°C  2. Bien assaisonné et broché avec du beurre fondu ou de l'huile d'olive extra vierge	Une température de cuisson saignant n'est pas recommandée.
	Moyen		Le porc est cuit lorsqu'il est ferme au toucher et légèrement rose à l'intérieur. L'intérieur sera toujours juteux et tendre.
	Bien cuit		Le porc est cuit lorsqu'il est ferme au toucher et le jus est clair lorsqu'il est percé et la viande n'est plus rose.
Chicken	Bien cuit	1. Séchez votre poulet avec du papier absorbant à 35-41°F / 2-5°C  2. Bien assaisonné et broché avec du beurre fondu ou de l'huile d'olive extra vierge	Le poulet est cuit lorsqu'il est ferme au toucher et le jus est clair lorsqu'il est percé et que la viande n'est plus rose.

# CONFIGURATION ET UTILISATION

Item	Cuisson	Comment opérer	Résultats
Poisson	Saignant	1. Faites sécher votre poisson avec du papier absorbant à 35-41°F / 2-5°C	La surface est bien scellée et brune et la partie interne reste juteuse, complètement tendre et facile à fondre en bouche. Parfait pour tout type de poisson congelé avant la cuisson.
	Moyen	2. Bien assaisonné et broché avec du beurre fondu ou de l'huile d'olive extra vierge	La surface est bien scellée et brune et à l'intérieur est moins juteux mais presque complètement cuit. Recommandé pour les poissons bien cuits.
	Bien cuit		Bien doré et complètement cuit. L'intérieur est sec avec peu d'humidité. Recommandé pour les personnes qui aiment le poisson sec.
Crevette	Saignant	1. Faites sécher vos crevettes avec du papier absorbant à 35-41°F / 2-5°C	Il n'est pas recommandé de manger des crevettes crues.
	Moyen	2. Bien assaisonné et broché avec du beurre fondu ou Huile d'olive vierge extra	Presque tous cuits, gardant l'humidité mais aucune pièce crue.
	Bien cuit		Rose et ferme au toucher. Bien préparé et recommandé aux personnes qui n'aiment pas les fruits de mer crus.
Sandwich	Cuire	1. Beurrer le pain pour de meilleurs résultats et de bonnes saveurs.	Brunissage bon et égal pour les sandwichs de toutes tailles. Fournit un sandwich bien toasté et grillé et réchauffe les viandes à sandwich sans brûler votre pain.
Saucisse	Saignant	1. Faites sécher votre saucisse avec du papier absorbant à 35-41°F / 2-5°C	Couleur générale rosâtre avec partie extérieure blanche, juteuse et tendre. Parfait pour la cuisson des saucisses précuites.
	Moyen	2. Bien assaisonné et broché avec du beurre fondu ou de l'huile d'olive extra vierge	Peu de couleur rose à l'intérieur. Recommandé pour la cuisson des saucisses de petit-déjeuner.
	Bien cuit		Ferme au toucher. Recommandé pour les saucisses crues qui n'ont pas de processus de précuit.
Bacon	Saignant	1. Préchauffez l'appareil et ajoutez le bacon.	Cuisson légère, bacon tempéré sans parties brûlées. Parfait pour les bacons séchés.
	Moyen		Bien cuit avec peu d'humidité. Meilleur choix pour les bacons étuvés.
	Bien cuit		Bien cuit et croustillant. Recommandé pour les personnes qui aiment les tranches de bacon croustillantes.

# CONFIGURATION ET UTILISATION

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Veuillez retirer les grilles du gril pour éviter d'endommager la surface des grilles avant le nettoyage. Les bacs collecteurs et les grilles du gril vont au lave-vaisselle. Si vous ne souhaitez pas les mettre au lave-vaisselle, vous pouvez utiliser une petite quantité de détergent pour nettoyer les grilles, puis rincer abondamment et éliminer les résidus et essuyer soigneusement avec une serviette en papier.
2. Les appareils et le cordon d'alimentation ne peuvent pas être mis dans le lave-vaisselle après avoir retiré la plaque à cuisson. Si la machine est sale, attendez qu'elle soit complètement refroidie avant de la nettoyer avec un chiffon sec.

Remarque:

- a. Veuillez ne pas essayer de nettoyer une partie du gril avec des tampons de lavage en métal, du coton en fil d'acier, etc. Utilisez uniquement des tampons de nettoyage en nylon ou non métalliques.
- b. Ne plongez pas le gril dans l'eau ou tout autre liquide. Assurez-vous que le gril est sec avant de le ranger. Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.



## 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

## DÉPANNAGE

INDICATEUR	RAISON	CAUSE PROBABLE	POINTS DE CONTRÔLE ET EXCLUSIONS D'AFFICHAGE
E1	Circuit ouvert du capteur de la plaque de cuisson inférieure	Capteur de la plaque de cuisson inférieure débranché ou fil de connexion cassé	Livrez l'appareil au Service d'Entretien agréé
E2	Court-circuit du capteur de la plaque de cuisson inférieure	Panne du capteur de la plaque de cuisson inférieure ou fil de connexion fondant l'adhérence	
E3	Circuit ouvert du capteur de la plaque de cuisson supérieure	Capteur de la plaque de cuisson supérieure débranché ou fil de connexion cassé	
E4	Court-circuit du capteur de la plaque de cuisson supérieure	Panne du capteur de la plaque de cuisson supérieure ou fil de connexion fondant l'adhérence	

# 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 peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre.

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

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

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

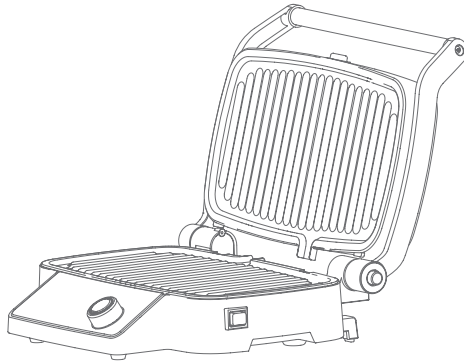




# Manual de usuario

## Parrilla

MODELO: CHIG14MB



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

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

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o manijas.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otros líquidos.
4. Es necesaria una supervisión estricta siempre que un aparato eléctrico sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchúfelo cuando no esté usándolo y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiar el aparato.
6. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están deteriorados, si no funciona correctamente o si se ha caído o dañado de alguna manera. Lleve el aparato al taller de servicio técnico autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o ajustarlo.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
8. No utilice este aparato al aire libre.
9. Por favor, no deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o la encimera, ni que toque ninguna superficie caliente.
10. Por favor, no lo ponga sobre una hornalla a gas o eléctrica, sobre carbón caliente o en un horno.
11. Por favor, no utilice el aparato para fines inesperados.
12. Se debe tener cuidado al mover aparatos que contengan aceite caliente u otro líquido caliente.
13. No calentar ni precalentar sin las dos bandejas de cocción en la parrilla.
14. Para desconectarlo, asegúrese de que el dispositivo esté apagado y, a continuación, retire el enchufe de la toma de corriente.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

# INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. No deje el aparato desatendido durante el uso.
2. No lo coloque en una esquina o contra las paredes para evitar que el aparato se sobrecaliente.
3. No ponga bandejas para hornear calientes en agua o en superficies frágiles.

## REQUISITOS ELÉCTRICOS

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja de forma polarizada en un solo sentido. Si no puede introducir el enchufe, invíértalo. Si no encaja de ninguna forma, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna forma.

## CABLE DE ALIMENTACIÓN

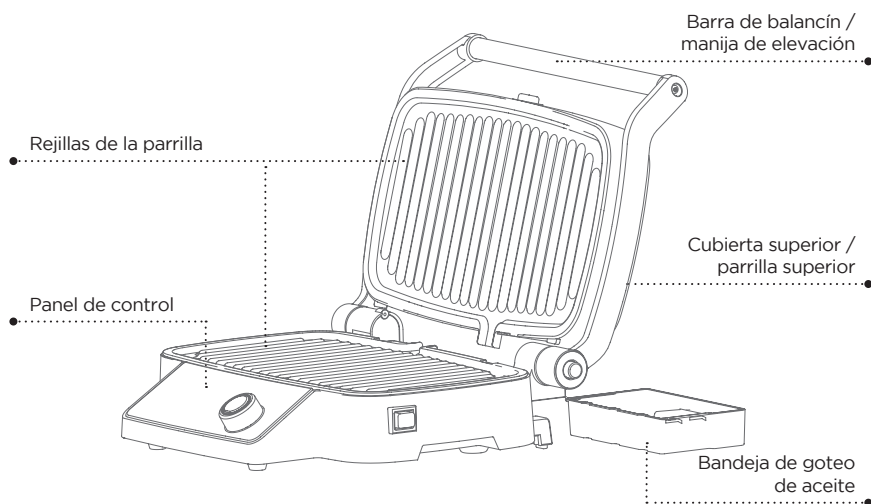
1. Se provee un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
2. Si el cable de alimentación es muy corto, no use un alargue o una regleta. Pida a un electricista o técnico calificado que instale una toma de corriente cerca del electrodoméstico.
3.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

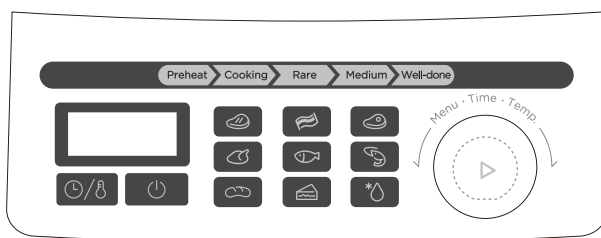


# CONFIGURACIÓN Y USO

## PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



Panel de control



## DATOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

- Tensión nominal: 120V
- Frecuencia nominal: 60 Hz
- Potencia nominal: 1440W

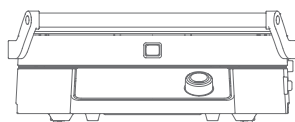
# CONFIGURACIÓN Y USO

## ANTES DE USAR

Durante el primer uso, puede haber un ligero olor y un poco de humo durante los primeros minutos. Si esto sucede, abra la ventana y espere hasta que no haya más humo u olor. Coloque la parrilla sobre una superficie limpia y plana. La parrilla se puede colocar de tres maneras:

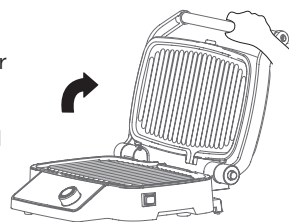
### Posición cerrada

Coloque la carcasa superior en la base. Esta posición se usa para encenderla y calentarla cuando se usa una parrilla de contacto.



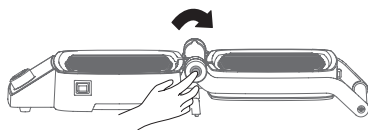
### Posición abierta

Abra la carcasa superior a un ángulo de 100°. Para ajustar la parrilla a esta posición, debe levantar el balancín a mano hasta que sienta que la carcasa superior está bloqueada en esta posición. Una vez bloqueada, suelte el mango para mantener la tapa superior abierta hasta que sea el momento de cerrarla.



### Posición horizontal

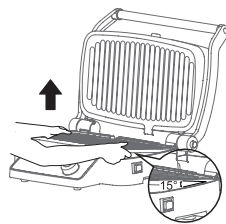
Las placas superior e inferior de la parrilla se pueden colocar horizontalmente, de modo que estén dispuestas una junto a la otra para formar un área de cocción mayor.



1. Coloque la parrilla en la posición abierta.
2. Mantenga presionado el botón de bloqueo del eje del balancín con resorte (mostrado en el diagrama anterior), use el asa para abrir la tapa superior completamente a nivel/posición abierta de 180°. Para cerrar la tapa, simplemente use el asa para mover la tapa superior hacia adelante a la posición cerrada.

### Retirar la bandeja para hornear

1. Cuando la parrilla no esté en uso y esté fría al tacto, colóquela en la posición abierta. Asegúrese de que el aparato esté apagado y desenchufado.
  - a. Use el botón de liberación de la bandeja, ubicado en el lado derecho de la base, para desbloquear la parrilla inferior. Una vez desbloqueada, incline la parte delantera de la parrilla hacia arriba unos 15° y deslice hacia fuera para quitarla.
  - b. Utilice el botón de liberación de la bandeja, ubicado en el centro de la carcasa superior, para desbloquear la parrilla superior. Una vez desbloqueada, incline la parte delantera de la parrilla hacia abajo unos 15° y deslice hacia fuera para quitarla.
2. Siempre agarre la parrilla con ambas manos y retírela suavemente del reflector.

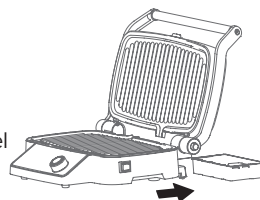


# CONFIGURACIÓN Y USO

## Retirar la bandeja de goteo de aceite

Asegúrese de que la bandeja de aceite se haya deslizado hacia el centro de la parte posterior de la base antes de usarla. Las gotas de aceite en la bandeja para hornear pueden fluir hacia la bandeja de goteo de aceite a través del orificio para la salida del aceite.

Cuando el aparato está completamente frío, la bandeja de goteo de aceite se puede quitar y limpiar en el lavavajillas.



## Pasos de uso específicos

1. Conecte la fuente de alimentación y toque el botón “⏸”, la parrilla estará en estado de espera y la pantalla del indicador mostrará “----”.
2. Si la comida está congelada, debe ponerla en la parrilla y cerrar la tapa superior, luego haga clic en el botón “\*⏸” para descongelarla.
3. Gire la perilla de función para seleccionar la función deseada y presione el botón “▶” para precalentar. Si cocina cerdo, bistec o pescado frito, la barra de progreso parpadeará para recordarle que debe elegir el punto en el proceso de precalentamiento (Poco hecho / A punto / Bien hecho) girando la perilla, seleccione la barra de progreso correspondiente al punto (Poco hecho / A punto / Bien hecho). La luz indicadora parpadeará “Precalentar” mientras la parrilla está en el modo de precalentamiento. Una vez completado, el indicador de la pantalla dejará de parpadear y mostrará “Precalentar” para indicar que el proceso ha terminado.
4. Abra la tapa superior después del precalentamiento y coloque la comida en la parrilla, luego cierre la tapa superior y comience a cocinar. La luz indicadora “Cocinando” se encenderá.

Nota:

- a. Si el aparato está encendido durante mucho tiempo, el sistema de seguridad lo apagará automáticamente.
  - b. El aparato puede identificar automáticamente el grosor de los alimentos y ajustar automáticamente el tiempo de cocción y la temperatura. El grado de cocción se puede mostrar mediante un indicador en pantalla.
  - c. Para asegurar un funcionamiento adecuado, no abra el aparato ni levante la tapa durante la cocción.
  - d. Los alimentos cilíndricos de más de 2” de espesor deberán ajustarse manualmente durante el proceso de cierre de la tapa superior.
  - e. Es normal que salga humo al cocinar.
5. Cuando el alimento esté cocinado según sus especificaciones (Poco hecho / A punto / Bien hecho), abra la tapa superior y saque la comida.
  6. Cuando termine la cocción, vuelva al paso 1. Si continúa cocinando, repita los pasos 2, 3, 4 y 5.
  7. Cuando se abre la tapa, solo la función de “hágalo usted mismo” (DIY) está disponible. Por favor, no abra la tapa cuando esté precalentando. Se pasará a la función DIY pasados los 10 segundos de abierta la tapa.

# CONFIGURACIÓN Y USO

## PROCEDIMIENTO AUTOMÁTICO DE LA PARRILLA

Artículo	Punto de cocción	Cómo proceder	Resultados
Vacuno	Poco hecho	1. Seque su carne con papel de cocina a 35-41°F / 2-5°C  2. Sazonar bien y pincelar con mantequilla derretida o aceite de oliva virgen extra	Hace que la grasa del filete se derrita y que la mantequilla agregue sabor con una textura jugosa. Un filete poco hecho es rojo en el centro, seguido de un anillo rosa alrededor del centro con corteza marrón en el exterior.
	A punto		El filete ya no tendrá un centro rojo y el color rojo será reemplazado por un color rosa en todas partes. En este nivel, el filete conservará un sabor mantecoso y sabroso, al igual que el punto poco hecho, pero tendrá menos jugo y será menos tierno debido a que más humedad se ha evaporado.
	Bien hecho		El filete está listo cuando conserva solo un poco de color rosa en el interior y todavía está tierno. Este nivel de temperatura hará que el filete se vuelva más seco y menos tierno.
Cerdo	Poco hecho	1. Seque la carne de cerdo con papel de cocina a 35-41°F/2-5°C  2. Sazonar bien y pincelar con mantequilla derretida o aceite de oliva virgen extra	No se un nivel de cocción poco hecho.
	A punto		La carne de cerdo está lista cuando se sienta firme al tacto y esté ligeramente rosa por dentro. El interior seguirá estando jugoso y tierno.
	Bien hecho		La carne de cerdo está a punto cuando está firme al tacto y los jugos salen claros cuando se perfora y la carne ya no es rosada.
Pollo	Bien hecho	1. Seque la carne de pollo con papel de cocina a 35-41°F/2-5°C  2. Sazonar bien y pincelar con mantequilla derretida o aceite de oliva virgen extra	La carne de pollo está a punto cuando está firme al tacto y los jugos salen claros cuando se perfora y la carne ya no es rosada.

# CONFIGURACIÓN Y USO

Artículo	Punto de cocción	Cómo proceder	Resultados
Pescado	Poco hecho	1. Seque la carne de pescado con papel de cocina a 35-41°F/2-5°C	La superficie está bien sellada y marrón y la parte interna se mantiene jugosa, completamente tierna y fácil de desmenuzar en la boca. Perfecto para cualquier tipo de pescado que ha sido congelado antes de cocinar.
	A punto	2. Sazonar bien y pincelar con mantequilla derretida o aceite de oliva virgen extra	La superficie está bien sellada y marrón y en el interior es menos jugoso pero casi completamente cocido. Recomendado para pescados bien cocidos.
	Bien hecho		Bien dorado y completamente cocido. El interior está seco con poca humedad. Recomendado para personas a las que les gusta el pescado seco.
Camarones	Poco hecho	1. Seque los camarones con papel de cocina a 35-41°F/2-5°C	No se recomienda comer camarones crudos o poco hechos.
	A punto	2. Sazonar bien y pincelar con mantequilla derretida o aceite de oliva virgen extra	Casi completamente cocido, manteniendo la humedad, pero sin partes crudas.
	Bien hecho		Rosa y firme al tacto. Bien cocido y recomendado para personas a las que no les gusta el marisco crudo.
Sandwich	Cocinar	1. Enmantecar el pan para obtener mejores resultados y sabor.	Tostado parejo para sandwiches de todos los tamaños. Logra un sándwich bien tostado a la parrilla y calienta los ingredientes del sándwich sin quemar su pan.
Salchicha	Poco hecho	1. Seque las salchichas con papel de cocina a 35-41°F/2-5°C	Color rosáceo con porción exterior blanca, jugosa y tierna. Perfecto para cocinar salchichas precocidas.
	A punto	2. Sazonar bien y pincelar con mantequilla derretida o aceite de oliva virgen extra	Un poco de color rosa por dentro. Recomendado para cocinar salchichas de desayuno.
	Bien hecho		Firme al tacto. Recomendado para salchichas crudas que no tienen ningún proceso previo a la cocción.
Tocino	Poco hecho	1. Precaliente el aparato y añade el tocino.	Cocción leve, templado sin partes quemadas. Perfecto para tocinos curados.
	A punto		Bien cocido con poca humedad. La mejor opción para los tocinos hervidos.
	Bien hecho		Bien cocido y crujiente. Recomendado para quienes les gusten las tiras de tocino crujientes.

## CONFIGURACIÓN Y USO

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Retire las rejillas de la parrilla para evitar dañar la superficie de las mismas antes de limpiarlas. Las bandejas de recolección de aceite y las rejillas de la parrilla son aptas para lavavajillas. Si no desea ponerlas en el lavavajillas, puede usar una pequeña cantidad de detergente para limpiar las rejillas para luego enjuagar bien y eliminar los residuos; seque bien con una toalla de papel.
2. Los aparatos y el cable de alimentación no se pueden colocar en el lavavajillas incluso después de retirar la bandeja para cocinar. Si el aparato está sucio, espere hasta que se enfríe completamente antes de limpiarlo con un paño seco.

Nota:

- a. Por favor, no intente limpiar ninguna parte de la parrilla con estropajos para metal, lana de acero, etc. Use solamente estropajos de limpieza de nylon o no metálicos.
- b. No sumerja la parrilla en agua u otros líquidos. Asegúrese de que la parrilla esté seca antes de guardarla. Cualquier otro mantenimiento debe ser realizado por un representante del servicio técnico.

## 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

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

INDICADOR	RAZÓN	CAUSA PROBABLE	PUNTOS DE CONTROL Y EXCLUSIONES DE PANTALLA
E1	Circuito abierto del sensor de la placa de cocción inferior	Sensor de la placa de cocción inferior desconectado o cable de conexión roto	Lleve el aparato a un servicio técnico autorizado
E2	Cortocircuito en el sensor de la placa de cocción inferior	Sensor de la placa de cocción inferior roto o cable de conexión derretido	
E3	Circuito abierto del sensor de la placa de cocción superior	Sensor de la placa de cocción superior desconectado o cable de conexión roto	
E4	Cortocircuito en el sensor de la placa de cocción superior	Sensor de la placa de cocción superior roto o cable de conexión derretido	



# 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







© 2021 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.