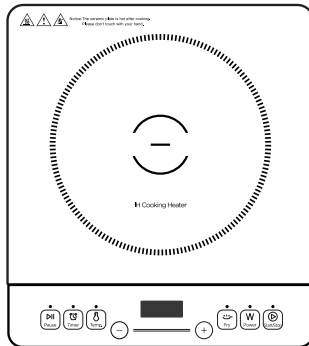




User Manual

Induction Cooker

MODEL: CHC18MB



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 electrical shock do not immerse cord or plug in water or other liquid. Do not immerse cooktop.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors. Household use only.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or counter or touch surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn any control to "OFF", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the Induction Cooker.
15. Do Not Cook on Broken Cook-Top-If cook-top should break, cleaning solutions and spills may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock.

SAFETY INFORMATION

16. Clean Cook-Top with Caution-If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn, some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
17. Do not operate for more than 60 minutes during a 2 hours period.



**SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY**

SAFETY INFORMATION

ELECTRICAL REQUIREMENTS

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

POWER SUPPLY CORD

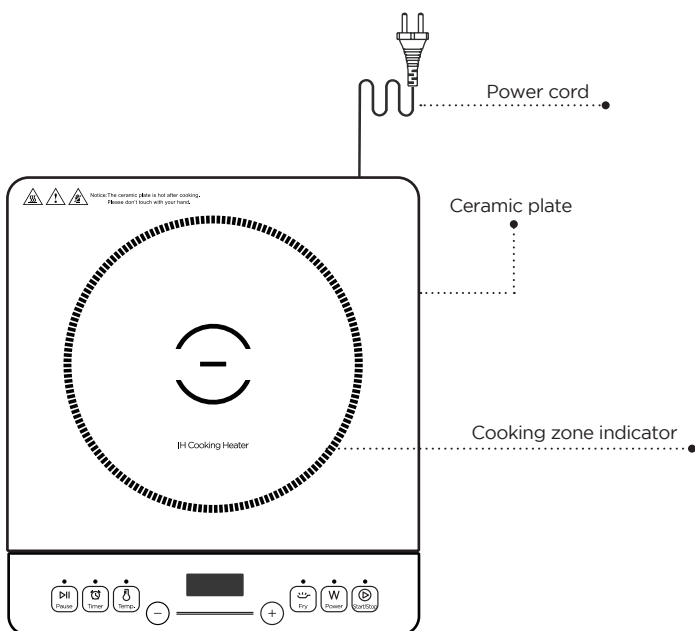
1. A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If the power supply cord is too short, do not use an extension cord. Have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.
3.  **WARNING** - DO NOT USE WITH EXTENSION CORD.
4.  **WARNING** - RISK OF FIRE

It is important the plug fits tightly into the wall outlet. If the plug does not fit securely and appears loose, it should not be used. Have a licensed electrician replace the receptacle.

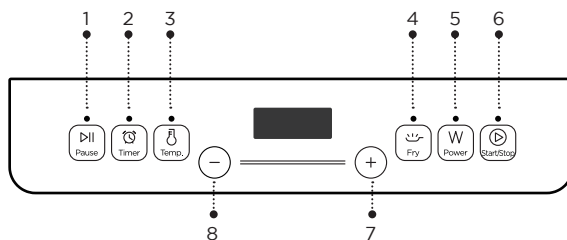
NOTE: Neither Commercial Chef nor the dealer can accept any liability for damage to the product or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

SET UP & USE

PARTS & FEATURES



Control panel



No.	Description	No.	Description
1	Pause	2	Timer
3	Temp.	4	Fry
5	Power	6	Start/Stop
7	Power regulating control +	8	Power regulating control -

SET UP & USE

PRODUCT INTRODUCTION

Technical data

Model No.	Rated voltage	Power adjustment range	Dimension	Weight
CHC18MB	120V-60Hz	1800W	L12.99xW11.42xH2.56(in)	6.2lb

BEFORE FIRST USE

- When unpacking your unit, make sure that you carefully remove all of the packaging materials.
- Before using the appliance for the first time, be sure that it is placed horizontally at least 10 cm away from all sides of the wall, curtains, etc.
- Use an individual socket with more than 15A capacity. Never use a universal socket or share a socket with other appliances.
- The appliance must be placed on a flat, firm and dry surface. Never move the appliance when it is on and working.
- When using the appliance you can hear a noise due to high frequency electromagnetic wave. This is normal and non dangerous.

SET UP & USE

STARTING YOUR APPLIANCE

After inserting the plug into the socket, a “Beep” will sound and the indicator display will flash, indicating the appliance is connected to a power source and in standby mode.

Do Not put an empty container on the ceramic plate before switching on the appliance.

NOTE: During standby mode, if no function button is pressed for approximately 60 seconds, the induction cooker will switch off automatically.

When cooking/on mode is active, if there is no proper pot on the ceramic plate, the induction cooker will switch off automatically a few seconds later (no more than 60 seconds).

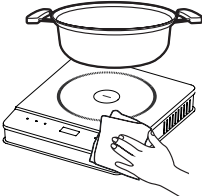
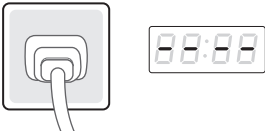

POWER FUCTION: In order to select the power intensity you can:

- Either press the + (7) or - (8) buttons
- Or select it using the temperature slider between the + and - buttons, by swiping your finger from left to right on the button.

To guide you, lights appear above each power level.

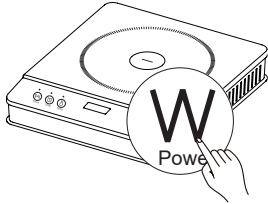
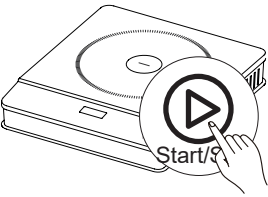

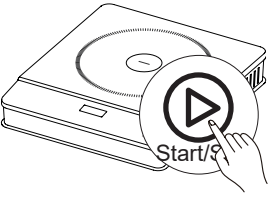
OPERATING INSTRUCTIONS

Preparation Work

	<p>① Clean the cookware and the induction cooker. Please make sure there are no foreign substances such as water and rice grains left at the bottom of the cookware and on the induction cooker.</p>
	<p>② Make sure the plug is connected to the power supply, and the indicator screen displays “-- --”.</p>
	<p>③ Place suitable cookware on the center of the cooking zone of the Induction Cooker.</p>



SET UP & USE

Cooking Steps



	<p>① Function selection</p> <p>Select one of the functions from Power/Fry/Temp, the corresponding function indicator light will light up; When POWER is pressed, it will display highest wattage setting by default. When Temperature (TEMP) is pressed, it will display the highest temperature (440F) setting by default. Preset FRY function: temperature will remain between 320-440F. Temperature/Power cannot be adjusted</p>
	<p>② Press Start/Stop button to start</p> <p>After selecting the function, press down the “Start/Stop” button, the corresponding indicator light lights up, and starts heating.</p> <p>NOTE:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Dry heat is strictly forbidden 2.When there is no pot detected, the digital display blinks “$\underline{_}$” and “$\underline{_}$” for notification.
	<p>③ Heat adjustment</p> <p>Press the “+” and “-” buttons to adjust the heating power accordingly.</p>
	<p>④ When cooking is finished, press the Start/Stop button to stop operation. After the cooking is over, press down the “Start/Stop” button and the corresponding indicator light will turn off.</p>

SET UP & USE


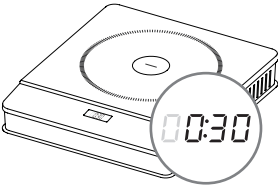
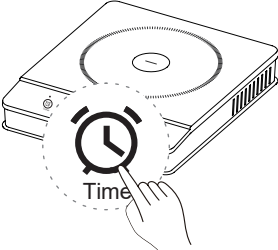
Pause

	<p>① Enable pause</p> <p>In the cooking process, press the “Pause” button to stop heating and timing, and the corresponding indicator light lights up.</p>
	<p>② Cancel the pause</p> <p>During Pause state, press the Pause button to return to the previous cooking/heating level and timing operation. This also turns off the Pause indication on the display.</p>
	<p>③ Automatic shut-down</p> <p>Induction cooker automatically returns to standby mode during the Pause control and after 10 minutes of operation.</p>

Timer

	<p>① Choosing function</p> <p>Select the cooking function: “Power”, “Fry”, “Temp.”</p>
	<p>② Start up “Timer”</p> <p>Press the “Timer” button, the digital display shows 00:00.</p>

SET UP & USE

	<p>③ Timer adjustment</p> <p>Press the “+” and “-” buttons to adjust the time accordingly. Short press to fix the regular time at 1 minute. Long press to fix the regular time at 10 minutes.</p>
	<p>④ Timer confirmation</p> <p>After the digital screen flashes for 5 seconds, the timer is confirmed, and the device enters countdown state.</p>
	<p>⑤ Cancel the timer</p> <p>During countdown, press the “Timer” button to cancel the current countdown operation.</p>

Switch off the appliance

To switch off the appliance, press on the Start/Stop button (6), then unplug the socket.








POWER & TEMP. buttons adjust the power. There are 8 levels of heating power. Please refer to the following table:

Level Heat power	1	2	3	4	5	6	7	8
Wattage(W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800
Temperature (°F)	160	200	240	280	320	360	400	440

SET UP & USE

COMPATIBLE POTS AND CONTAINERS

It's necessary to use suitable pots and containers. Pan test with a magnet: if the magnet "sticks" to the base of the pan, then it is suitable for use with induction cooking. You can also refer to the following description:

Iron oil frying pan	Stainless steel pot	Iron pan	Iron kettle
			
Enamel stainless steel kettle	Enamel cooking utensil	Iron plate	
			

Requirement for pot materials: containing magnetic induction materials. All test and authentication of this product is based on 430 cookware (bottom diameter approx. 6.5-7.5"/17-19cm). Other cookware can not guarantee the best results and performance.

Shape requirement: use pots with a diameter (on the higher part) from approx. 5.5-7"/14.5-18cm.

SET UP & USE

- **Over-temperature protection.** If the temperature inside the induction cooker body is too high, the appliance will stop heating.
- **Over current or voltage abnormality protection.** When voltage is abnormal or current changes abruptly, the induction cooker will stop. Once the issues are resolved, the induction cooker will work again normally.
- **Container detection system.** If a pot is moved during process, the unit will stop heating immediately. The appliance will emit a sound and about 60 seconds it will automatically return to standby mode.
- **Automatic shutdown protection.** When the time selected is reached, the induction cooker will shut off automatically until the user triggers the timer again.

CARE AND CLEANING

CARE AND CLEANING

This appliance requires little maintenance and contains no serviceable parts. Do not attempt to repair yourself but rather contact the customer service department mentioned in this manual for assistance.

CAUTION: Unplug from electrical outlet and allow to cool thoroughly before cleaning. Never immerse appliance in water or any other kind of liquid and never place in dishwasher.

NOTE: The Induction Cooker cannot be disassembled for cleaning.

1. Wipe lid, base, and cooking plates with a damp cloth and a non-abrasive soap or dishwashing detergent. Wipe with a clean, soft, damp cloth and towel dry.

NOTE: To protect the non-stick surface, use only plastic, nylon or wooden utensils.

2. To remove any pizza dough from the cooking plates, pour a small amount of cooking oil on to the hardened pizza dough. Allow to set for 5 minutes then wipe softened pizza dough off with a paper towel or soft cloth.

3. For best results, use only products with directions stating that they are safe for use on non-stick cooking surfaces.

NOTE: Do NOT use steel wool or coarse scouring pads.

STORAGE

- Always unplug the Induction Cooker before storage.
- Always make sure the Induction Cooker is cool and dry before storing.
- To minimize storage space in your kitchen, the Induction Cooker can be stored vertically.

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

If any errors occur during operation, please check the following table to diagnose the issue before calling for service. Below are common errors and the checks to perform.

Problems		Points to check
After connecting the power and pressing the “power” key, the appliance has no response		<ul style="list-style-type: none"> - Make sure that the plug is inserted tightly. - Make sure that the switch, socket, fuse and power line are in good condition. - Check the root causes carefully. If the problem cannot be fixed, please contact Service Center for checking and repairing.
Heating being interrupted in normal use and a “Beep” will be heard.		<ul style="list-style-type: none"> - Make sure that the containers are suitable for induction cooker. - Send Induction Cooker to service facility for repair.
Heating stops suddenly during operation.		<ul style="list-style-type: none"> - Let the appliance cool down. - Check that vents are free and clear from clutter. Remove any debris near intake/exhaust vents. Operate the appliance again after cooling down. - Refer to failure codes.
Failure codes	E6	After a moment, temperature inside the cooker returns to normal. The unit can return to normal operation once the “Start/Stop” button is pressed.
	E7, E8	After adjusting the voltage, the unit can return to normal operation.
	E1, E2, E4, E5, U1, Eb	Send it to service facility to repair.

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

TROUBLESHOOTING & WARRANTY

SPECIAL DECLARATION

If there is technical amendment for the product, it will be edited into the updated version of the instruction manual. Please be aware that we will not inform customers of this separately. If the appearance or color of the product is modified, please refer to the real appliance as a standard.



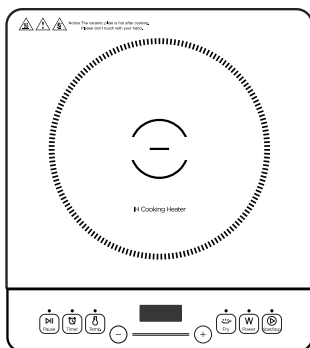
© 2021 Commercial Chef is a W Appliance Company.
All Rights Reserved.



Manuel de l'Utilisateur

Plaque À Induction

MODÈLE: CHC18MB



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

NUMÉRO DE SÉRIE:

NUMÉRO DE MODÈLE:

DATE D'ACHAT:

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

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 éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. N'immergez pas la plaque.
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 de nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
6. N'utilisez aucun 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 l'utilisez pas à l'extérieur. Usage domestique uniquement.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir ou toucher les surfaces.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
11. Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Pour déconnecter, mettez n'importe quelle commande sur "OFF", puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil pour une utilisation autre que celle prévue.
14. Ne placez pas d'objets métalliques comme des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la Plaque À Induction.
15. Ne Faites Pas Cuire Sur Une Plaque Brisée - Si la plaque se brise, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la plaque brisée et créer un risque d'électrocution.

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

16. Nettoyez La Plaque Avec Prudence - Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les éclaboussures sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures à la vapeur, certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
17. Ne pas utiliser pendant plus de 60 minutes pendant une période de 2 heures.



GARDEZ CES INSTRUCTIONS
UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

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

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

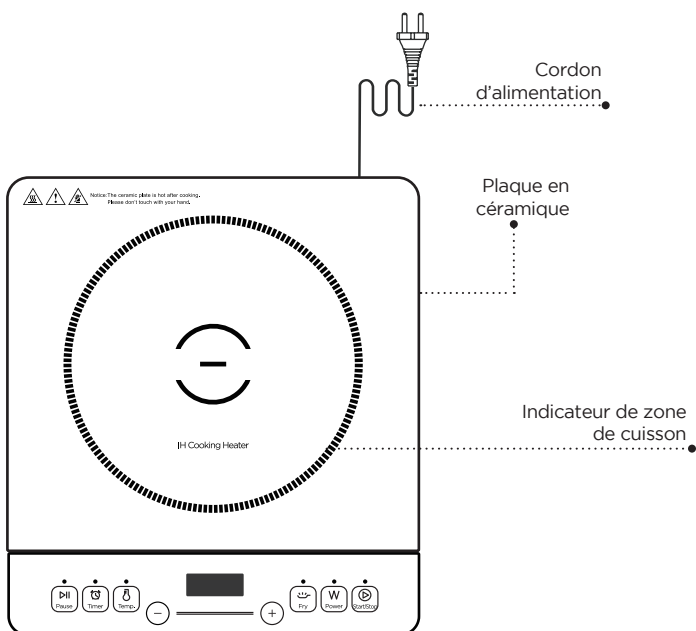
1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
2. Si le cordon d'alimentation est trop court, n'utilisez pas de rallonge. Demandez à un électricien ou à un technicien qualifié d'installer une prise à proximité de l'appareil.
3.  **AVERTISSEMENT** - NE PAS UTILISER AVEC UN CORDON D'EXTENSION.
4.  **AVERTISSEMENT** - RISQUE D'INCENDIE

Il est important que la fiche s'insère bien dans la prise murale. Si la fiche ne s'insère pas correctement et semble desserrée, elle ne doit pas être utilisée. Faites remplacer la prise par un électricien agréé.

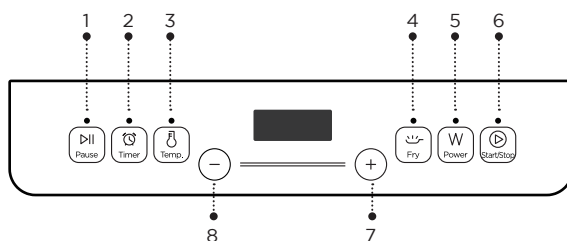
REMARQUE: Ni Commercial Chef ni le marchand ne peuvent accepter aucune responsabilité pour les dommages au produit ou les blessures corporelles résultant du non-respect des procédures de connexion électrique.

CONFIGURATION ET UTILISATION

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



Panneau de commande



No.	La description	No.	La description
1	Pause	2	Minuterie
3	Temp.	4	Frire
5	Puissance	6	Marche/Arrêt
7	Commande de régulation de puissance +	8	Commande de régulation de puissance -

CONFIGURATION ET UTILISATION

INTRODUCTION DU PRODUIT

Données techniques

Modèle No.	Tension nominale	Gamme de réglage de la puissance	Dimension	Poids
CHC18MB	120V-60Hz	1800W	L12.99xW11.42xH2.56 (pouces)	6.2 livres

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lors du déballage de votre appareil, assurez-vous d'enlever soigneusement tous les matériaux d'emballage.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, assurez-vous qu'il est placé horizontalement à au moins 10 cm de tous les côtés du mur, des rideaux, etc.
- Utilisez une prise individuelle d'une capacité supérieure à 15A. N'utilisez jamais de prise universelle et ne partagez jamais une prise avec d'autres appareils.
- L'appareil doit être placé sur une surface plane, ferme et sèche. Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est allumé et fonctionne.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, vous pouvez entendre un bruit dû à des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Ceci est normal et non dangereux.

CONFIGURATION ET UTILISATION

DÉMARRAGE DE VOTRE APPAREIL

Après avoir inséré la fiche dans la prise, un "Bip" retentit et l'affichage de l'indicateur clignote, indiquant que l'appareil est connecté à une source d'alimentation et en mode veille.

Ne posez pas de récipient vide sur la plaque en céramique avant d'allumer l'appareil.

REMARQUE: En mode veille, si aucune touche de fonction n'est enfoncée pendant environ 60 secondes, la plaque à induction s'éteint automatiquement.

Quand le mode cuisson/marche est activé, s'il n'y a pas de casserole appropriée sur la plaque en céramique, la plaque à induction s'éteint automatiquement quelques secondes plus tard (pas plus de 60 secondes).

FONCTION PUISSANCE: Afin de sélectionner l'intensité de puissance, vous pouvez:

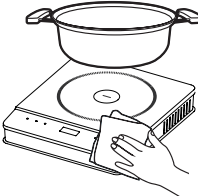
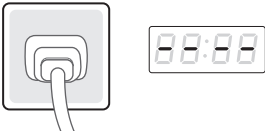

- Appuyez sur les boutons + (7) ou - (8)

- Ou la sélectionner à l'aide du curseur de température entre les boutons + et -, en faisant glisser votre doigt de gauche à droite sur le bouton.

Pour vous guider, des voyants apparaissent au-dessus de chaque niveau de puissance.

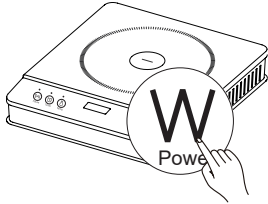
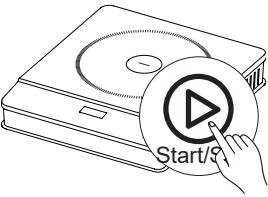

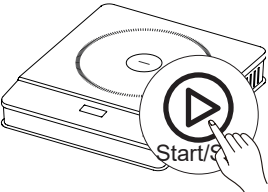
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Travail De Préparation

	<p>① Nettoyez la batterie de cuisine et la plaque à induction. Veuillez vous assurer qu'il ne reste aucune substance étrangère comme de l'eau et des grains de riz au fond de la casserole et sur la plaque à induction.</p>
	<p>② Assurez-vous que la fiche est connectée à l'alimentation électrique et que l'écran indicateur affiche "---".</p>
	<p>③ Placez des ustensiles appropriés au centre de la zone de cuisson de la plaque à induction.</p>



CONFIGURATION ET UTILISATION

Étapes De Cuisson


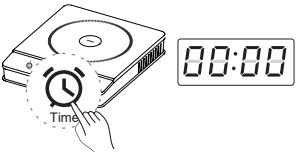
	<p>① Sélection des fonctions Sélectionnez l'une des fonctions de Puissance/Fry/Temp, le voyant de la fonction correspondante s'allumera; Quand vous appuyez sur POWER, il affichera le réglage de puissance le plus élevé par défaut. Quand la température (TEMP) est pressée, il affichera le réglage de température le plus élevé (440F) par défaut. Fonction FRY pré-réglée: la température restera entre 320 et 440F. La Température/Puissance ne peut pas être ajustée.</p>
	<p>② Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour démarrer Après avoir sélectionné la fonction, appuyez sur la touche "Marche/Arrêt", le voyant correspondant s'allume et démarre le chauffage.</p> <p>REMARQUE:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La chaleur sèche est strictement interdite. 2. Lorsqu'aucune casserole n'est détectée, l'affichage numérique clignote "L" et "L" pour la notification.
	<p>③ Réglage de la chaleur Appuyez sur les boutons "+" et "-" pour régler la puissance de chauffage en conséquence.</p>
	<p>④ Quand la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour arrêter l'opération. Dès que la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" et le voyant correspondant s'éteint.</p>

CONFIGURATION ET UTILISATION


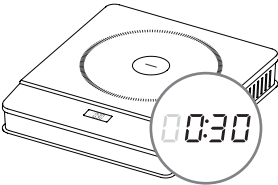
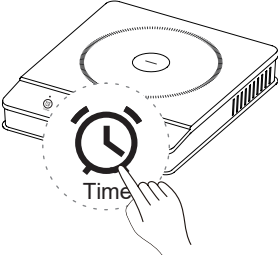
Pause

	<p>① Activer pause Pendant le processus de cuisson, appuyez sur le bouton "Pause" pour arrêter le chauffage et le chronométrage, et le voyant correspondant s'allume.</p>
	<p>② Annuler la pause Pendant l'état Pause, appuyez sur le bouton Pause pour revenir au niveau de cuisson/chauffage précédent et à l'opération de minutage. Cela désactive également l'indication Pause sur l'affichage.</p>
	<p>③ Arrêt automatique La plaque à induction revient automatiquement en mode veille pendant la commande Pause et après 10 minutes de fonctionnement.</p>

Minuterie

 <p>Power Fry Temp.</p>	<p>① Choix de la fonction Sélectionnez la fonction de cuisson: "Puissance", "Fry", "Temp."</p>
	<p>② Démarrez "Minuterie" Appuyez sur le bouton "Minuterie", l'affichage numérique indique 00:00.</p>

CONFIGURATION ET UTILISATION

	<p>③ Réglage de la minuterie Appuyez sur les boutons “+” et “-” pour régler l’heure en conséquence. Appuyez brièvement pour fixer l’heure normale à 1 minute. Appuyez longuement pour fixer l’heure normale à 10 minutes.</p>
	<p>④ Confirmation de la minuterie Une fois que l’écran numérique a clignoté pendant 5 secondes, la minuterie est confirmée et l’appareil entre en état de compte à rebours.</p>
	<p>⑤ Annulez la minuterie Pendant le compte à rebours, appuyez sur le bouton “Minuterie” pour annuler l’opération de compte à rebours en cours.</p>

Éteindre l'appareil

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (6), puis débranchez la prise.








PUISSANCE ET TEMP. les boutons ajustent la puissance. Il existe 8 niveaux de puissance de chauffage. Veuillez vous référer au tableau suivant:

Niveau Puissance calorifique	1	2	3	4	5	6	7	8
Wattage(W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800
Température (°F)	160	200	240	280	320	360	400	440

CONFIGURATION ET UTILISATION

CASSEROLES ET RÉCIPIENTS COMPATIBLES

Il est nécessaire d'utiliser des casseroles et récipients appropriés. Testez la casserole avec un aimant: si l'aimant "colle" à la base de la casserole, elle convient alors pour une utilisation avec la cuisson à induction. Vous pouvez également vous référer à la description suivante:

Poêle à frire à l'huile en fer	Casserole en acier inoxydable	Poêle en fer	Bouilloire en fer
			
Bouilloire en acier inoxydable émaillé	Ustensile de cuisine en émail	Plaque en fer	
			

Exigence pour les matériaux de casserole: contenant des matériaux à induction magnétique. Tous les tests et authentications de ce produit sont basés sur les ustensiles de cuisine 430 (diamètre inférieur d'environ 6.5 à 7.5"/17 à 19 cm). Les autres ustensiles de cuisine ne peuvent garantir les meilleurs résultats et performances.

Exigence de forme: utilisez des casseroles d'un diamètre (sur la partie supérieure) d'env. 5.5 à 7"/145 à 18 cm.

CONFIGURATION ET UTILISATION

- **Protection contre les surchauffes.** Si la température à l'intérieur du corps de la plaque à induction est trop élevée, l'appareil arrêtera de chauffer.
- **Protection contre les anomalies de courant ou de tension.** Quand la tension est anormale ou que le courant change brusquement, la plaque à induction s'arrête. Une fois les problèmes résolus, la plaque à induction fonctionnera à nouveau normalement.
- **Système de détection de conteneurs.** Si une casserole est déplacée pendant le processus, l'unité arrêtera de chauffer immédiatement. L'appareil émettra un son et environ 60 secondes, il retournera automatiquement en mode veille.
- **Protection d'arrêt automatique.** Quand le temps sélectionné est atteint, la plaque à induction s'éteint automatiquement jusqu'à ce que l'utilisateur déclenche à nouveau la minuterie.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil nécessite peu d'entretien et ne contient aucune pièce réparable. N'essayez pas de réparer vous-même mais contactez plutôt le service clientèle mentionné dans ce manuel pour obtenir de l'aide.

ATTENTION: Débranchez l'appareil de la prise électrique et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre type de liquide et ne le placez jamais dans le lave-vaisselle.

REMARQUE: La Plaque À Induction ne peut pas être démontée pour le nettoyage.

1. Essuyez le couvercle, la base et les plaques de cuisson avec un chiffon humide et un savon ou un détergent à vaisselle non abrasif. Essuyez avec un chiffon propre, doux et humide et séchez avec une serviette.

REMARQUE: Pour protéger la surface antiadhésive, utilisez uniquement des ustensiles en plastique, nylon ou bois.

2. Pour retirer la pâte à pizza des plaques de cuisson, versez une petite quantité d'huile de cuisson sur la pâte à pizza durcie. Laisser reposer 5 minutes puis essuyer la pâte à pizza ramollie avec une serviette en papier ou un chiffon doux.

3. Pour de meilleurs résultats, utilisez uniquement des produits dont les instructions indiquent qu'ils peuvent être utilisés sans danger sur des surfaces de cuisson antiadhésives.

REMARQUE: N'utilisez PAS de laine d'acier ou de tampons à récurer rugueuse.

ENTREPOSAGE

- Débranchez toujours la Plaque À Induction avant de la ranger.
- Assurez-vous toujours que la Plaque À Induction est froide et sèche avant de la ranger.
- Pour minimiser l'espace de rangement dans votre cuisine, la Plaque À Induction peut être rangée verticalement.

DÉPANNAGE ET GARANTIE

AVANT D'APPELER POUR 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 Clientèle de 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

Si des erreurs se produisent pendant le fonctionnement, veuillez consulter le tableau suivant pour diagnostiquer le problème avant d'appeler le service. Vous trouverez ci-dessous les erreurs courantes et les vérifications à effectuer.

Problèmes		Points à vérifier
Après avoir branché l'alimentation et appuyé sur la touche "puissance", l'appareil n'a aucune réponse.		<ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous que la fiche est bien insérée. - Assurez-vous que l'interrupteur, la prise, le fusible et la ligne d'alimentation sont en bon état. - Vérifiez attentivement les causes profondes. Si le problème ne peut pas être résolu, veuillez contacter le Centre De Service pour vérification et réparation.
Le chauffage est interrompu en utilisation normale et un "Bip" se fait entendre.		<ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous que les récipients sont adaptés à la plaque à induction. - Envoyer la Plaque À Induction au centre de service pour réparation.
Le chauffage s'arrête brusquement pendant le fonctionnement.		<ul style="list-style-type: none"> - Laisser refroidir l'appareil - Vérifiez que les événements sont libres de tout encombrement. Retirez tous les débris près des orifices d'admission/d'échappement. Remettez l'appareil en marche après refroidissement. - Reportez-vous aux codes d'échec.
Codes d'échec	E6	Après un moment, la température à l'intérieur de la plaque à induction revient à la normale. L'unité peut revenir au fonctionnement normal dès que la touche "Marche/Arrêt" est enfoncée.
	E7, E8	Après avoir ajusté la tension, l'appareil peut revenir à un fonctionnement normal.
	E1, E2, E4, E5, U1, Eb	Envoyez-le au centre de service pour réparation.

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 révisé équivalent 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. Si l'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

DÉPANNAGE ET GARANTIE

DÉCLARATION SPÉCIALE

S'il y a un amendement technique pour le produit, il sera édité dans la version mise à jour du manuel d'instructions. Veuillez noter que nous n'en informerons pas les clients séparément. Si l'apparence ou la couleur du produit est modifiée, veuillez vous référer à l'appareil réel en tant que norme.



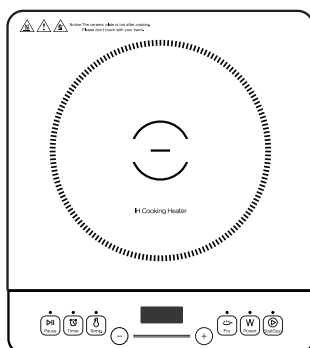
© 2021 Commercial Chef est une société W Appliance.
Tous les droits sont réservés.



Manual de usuario

Placa de Inducción

MODELO: CHC18MB



1. LEA estas instrucciones cuidadosamente antes instalar y operar 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

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



PRECAUCIÓN

CAUTION - 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.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos. No sumerja la placa.
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. Permita que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o quitar partes.
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. Devuelva el aparato al 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. Solo para uso doméstico.
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, ponga todos los controles en OFF; a continuación quite el enchufe de la toma de corriente.
13. No utilice este aparato para otra cosa que no sea su uso previsto.
14. No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la placa de inducción.
15. No cocine con la placa rota: si la placa de inducción se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica.

SAFETY INFORMATION

16. Limpie la placa con precaución: si se usa una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor; algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.
17. No la use durante más de 60 minutos durante un período de 2 horas.



**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES
SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

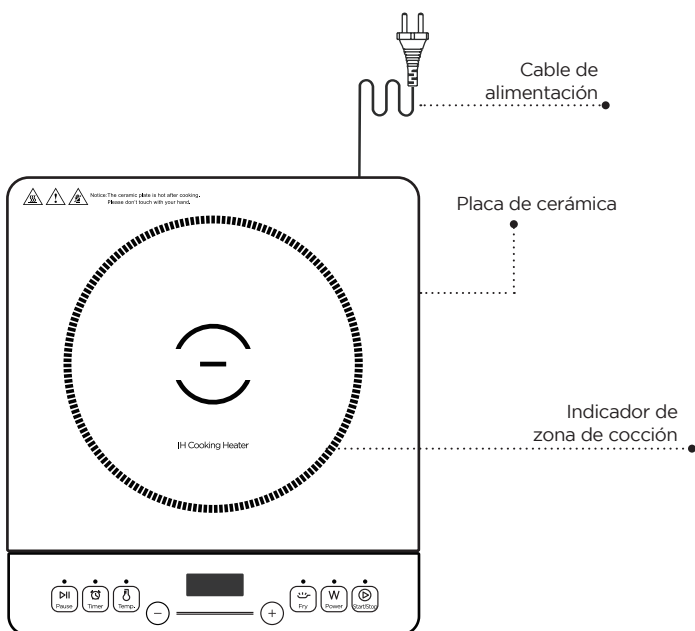
1. Se provee un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
2. Si el cable de alimentación es muy corto, no use un alargue o una regleta. Pida a un electricista o técnico calificado que instale una toma de corriente cerca del electrodoméstico.
3.  **ADVERTENCIA** - NO USAR CON CABLE DE EXTENSIÓN O ALARGUE.
4.  **WARNING** - RIESGO DE INCENDIO

Es importante que el enchufe se ajuste firmemente a la toma de corriente. Si el enchufe no se ajusta de manera segura y parece estar flojo, no debe usarse. Haga que un electricista con licencia reemplace el receptáculo.

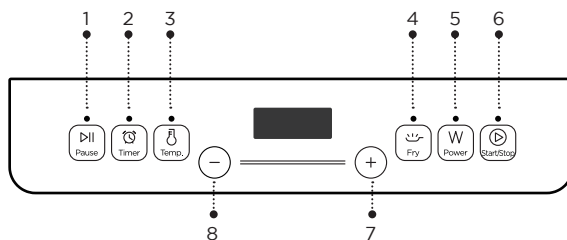
NOTA: Ni Commercial Chef ni el distribuidor pueden aceptar ningún tipo de responsabilidad por daños al producto o daños personales que resulten del fallo de respetar los procedimientos de conexión eléctrica.

CONFIGURACIÓN Y USO

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



Panel de control



No.	Descripción	No.	Descripción
1	Pausa	2	Temporizador
3	Temperatura	4	Freír
5	Encendido	6	Iniciar/Detener
7	Control de regulación de potencia +	8	Control de regulación de potencia -

CONFIGURACIÓN Y USO

INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO

Datos técnicos

Nro. Modelo	Tensión nominal	Rango de ajuste de potencia	Tamaño	Peso
CHC18MB	120V-60Hz	1800W	Largo 12,99" x Ancho 11,42" x Altura 2,56" (pulgadas)	6,2 lb

ANTES DEL PRIMER USO

- Cuando desempaque su aparato, asegúrese de retirar cuidadosamente todos los materiales de embalaje.
- Antes de usar el aparato por primera vez, asegúrese de que esté colocado horizontalmente a al menos 10 cm de distancia de todos los lados de la pared, cortinas, etc.
- Utilice una toma de corriente individual con más de 15A de capacidad. Nunca use una toma de corriente universal ni comparta una toma de corriente con otros aparatos.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie plana, firme y seca. Nunca mueva el aparato cuando esté encendido y funcionando.
- Al utilizar el aparato se puede escuchar un ruido debido a las ondas electromagnéticas de alta frecuencia de la corriente eléctrica. Esto es normal y no es peligroso.

CONFIGURACIÓN Y USO

PUESTA EN MARCHA DE SU APARATO

Después de insertar el enchufe en la toma de corriente, sonará un “pitido” y la pantalla indicadora parpadeará, mostrando que el aparato está conectado a una fuente de alimentación y en modo de espera.

No coloque un recipiente vacío en la placa de cerámica antes de encender el aparato.

NOTA: Durante el modo de espera, si no se presiona ningún botón durante aproximadamente 60 segundos, la placa de inducción se apagará automáticamente.

Cuando esté encendida, la placa de inducción se apagará automáticamente unos segundos más tarde (no más de 60 segundos) si no hay una olla adecuada en la placa de cerámica.

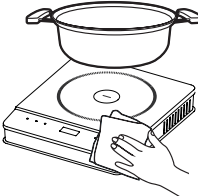
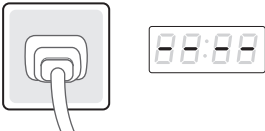
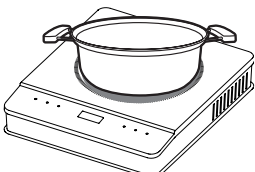
SELECCIÓN DE POTENCIA: Para seleccionar la intensidad de la potencia usted puede:

- Pulse los botones + (7) o - (8).
- O usando el control deslizante de temperatura entre los botones + y -, deslizando el dedo de izquierda a derecha sobre el control.

Para guiarle, aparecerá una luz encima de cada nivel de potencia.

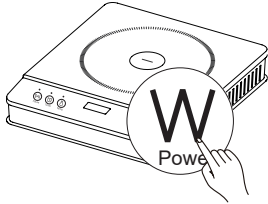
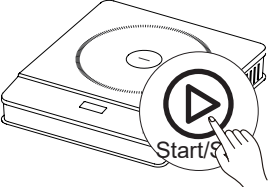

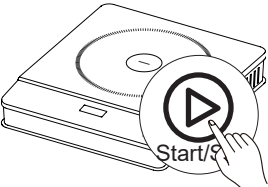
INSTRUCCIONES DE USO

Preparación

	<p>① Limpie los utensilios de cocina y la placa de inducción. Asegúrese de que no queden sustancias extrañas como agua y granos de arroz en la parte inferior de los utensilios de cocina y en la placa de inducción.</p>
	<p>② Asegúrese de que el enchufe esté conectado a la fuente de alimentación y que la pantalla muestra “----”.</p>
	<p>③ Coloque los utensilios de cocina aptos para placa de inducción en el centro de la zona de cocción de la placa de inducción.</p>



CONFIGURACIÓN Y USO

Pasos de cocción



	<p>① Selección de funciones Seleccione una de las funciones de (Power/Fry/Temp), la luz indicadora de correspondiente a la función se encenderá. Cuando se presione POWER, mostrará la configuración de potencia más alta de forma predeterminada. Cuando se presione TEMP, mostrará la configuración de temperatura más alta (440F) de forma predeterminada. Función de fritura (FRY): la temperatura permanecerá entre 320 y 440F. No se puede ajustar la temperatura/potencia.</p>
	<p>② Presione el botón Start/Stop para comenzar. Después de seleccionar la función, presione el botón "Start/Stop", la luz indicadora correspondiente se encenderá y la placa comenzará a calentarse.</p> <p>NOTA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El calor en seco está estrictamente prohibido 2. Cuando no se detecta ninguna olla, la pantalla digital parpadea y muestra "E" y "F" para notificarle.
	<p>③ Ajuste de calor Presione los botones "+" y "-" para ajustar la potencia de calentamiento.</p>
	<p>④ Cuando la cocción haya terminado, presione el botón Start/Stop para detener el funcionamiento. Una vez terminada la cocción, presione el botón "Start/Stop" y la luz indicadora correspondiente se apagará.</p>

CONFIGURACIÓN Y USO


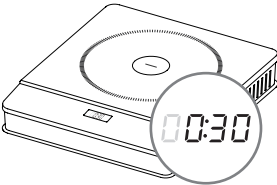
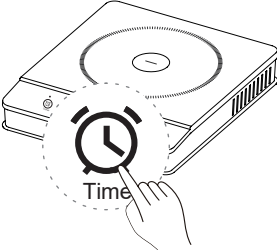
Pausa

	<p>① Pausar Durante el proceso de cocción, presione el botón "Pause" para detener el calentamiento y el temporizador; se encenderá la luz indicadora correspondiente.</p>
	<p>② Reanudar Durante el estado de pausa, presione el botón de pausa para retomar al nivel de cocción/ calentamiento anterior y para reanudar el temporizador. Esto también el indicador de pausa en la pantalla.</p>
	<p>③ Apagado automático La placa de inducción va automáticamente al modo de espera durante las pausas y después de 10 minutos de inactividad.</p>

Temporizador

	<p>① Selección de función Seleccione la función de cocción: "Power", "Fry", "Temp".</p>
	<p>② Configurar el temporizador Pulse el botón "Temporizador" (Timer); la pantalla digital mostrará 00:00.</p>

CONFIGURACIÓN Y USO

	<p>③ Ajuste del temporizador</p> <p>Presione los botones “+” y “-” para ajustar el temporizador. Presione brevemente para cambiar el tiempo en 1 minuto. Presione y mantenga presionado para cambiar el tiempo en 10 minutos.</p>
	<p>④ Confirmación del temporizador</p> <p>Después de que la pantalla digital parpadee por 5 segundos, se confirma el temporizador y el aparato pasa al estado de cuenta regresiva.</p>
	<p>⑤ Cancelar el temporizador</p> <p>Durante la cuenta regresiva, presione el botón “Timer” para cancelar la cuenta regresiva actual.</p>

Apagar el aparato

Para apagar el aparato, presiones el botón Start/Stop (6) y luego desenchúfelo.

Los botones POWER y TEMP ajustan la potencia. Hay 8 niveles de potencia. Consulte la tabla siguiente:

Nivel Potencia térmica	1	2	3	4	5	6	7	8
Potencia (W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800
Temperatura (°F)	160	200	240	280	320	360	400	440

CONFIGURACIÓN Y USO

OLLAS Y CAZOS COMPATIBLES

Es necesario utilizar ollas y recipientes adecuados. Pruebe la olla con un imán: si el imán se adhiere a la base de la misma, entonces es apta para su uso con la placa de inducción. También puede consultar la siguiente información:

Sartén para aceite de hierro	Olla de acero inoxidable	Sartén de hierro	Hervidor de hierro
			
Hervidor de acero inoxidable esmaltado	Utensilio de cocina esmaltado	Placa de hierro	
			

Requisito de materiales: que la olla tenga materiales magnéticos. Todas las prueba de este producto se basan en utensilios de acero 430 (diámetro inferior aprox. 6,5-7,5"/17-19cm). Otros utensilios de cocina no pueden garantizar los mejores resultados ni rendimiento.

Requisito de forma: use ollas con un diámetro (en la parte superior) de aprox. 5,5-7"/14,5-18cm.

CONFIGURACIÓN Y USO

- **Protección contra sobrecalentamiento.** Si la temperatura dentro del cuerpo de la placa de inducción es demasiado alta, el aparato dejará de calentarse.
- **Protección contra exceso de corriente o voltaje anormal.** Cuando el voltaje es anormal o el flujo de corriente cambia abruptamente, la placa de inducción se apagará. Una vez que los problemas se resuelvan, la placa de inducción volverá a funcionar con normalidad.
- **Sistema de detección de ollas.** Si la olla se mueve durante la cocción, la placa dejará de calentarse inmediatamente. El aparato emitirá un sonido y 60 segundos después pasará al estado de espera.
- **Protección y apagado automático.** Cuando se alcance el tiempo seleccionado la placa de inducción se apagará automáticamente hasta que el usuario use el temporizador de nuevo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Este aparato requiere poco mantenimiento y no contiene piezas reparables. No intente repararlo usted mismo. Envés, póngase en contacto con el departamento de servicio al cliente mencionado en este manual para obtener ayuda.

PRECAUCIÓN: Desenchufe la placa de la toma de corriente y deje enfriar bien antes de limpiarla. Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro tipo de líquido y nunca lo coloque en el lavavajillas.

NOTA: La placa de inducción no se puede desmontar para su limpieza.

1. Limpie la tapa, la base y las placas de cocción con un paño húmedo y un jabón no abrasivo o detergente para lavavajillas. Limpie con un paño limpio, suave y húmedo y seque con una toalla.

NOTA: Para proteger la superficie antiadherente, use solo utensilios de plástico, nylon o madera.

2. Para quitar restos de masa de pizza de las placas de cocción, vierta una pequeña cantidad de aceite de cocina en la masa de pizza endurecida. Deje reposar durante 5 minutos y luego limpie la masa de pizza ablandada con una toalla de papel o un paño suave.

3. Para mejores resultados, utilice solo productos con instrucciones que indiquen que son seguros para su uso en superficies de cocción antiadherentes.

NOTA: NO utilice lana de acero ni estropajos abrasivos.

ALMACENAMIENTO

- Desenchufe siempre la placa de inducción antes de guardarla.
- Asegúrese siempre de que la placa de inducción esté fría y seca antes de guardarla.
- Para minimizar el espacio de almacenamiento necesario en su cocina, la placa de inducción se puede almacenar verticalmente.

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 al Centro de Satisfacción del Cliente de W Appliance Co. a través del 1-855-855-0294.

UNA PRUEBA DE COMPRA, No. DE MODELO Y CÓDIGO DE FECHA SON OBLIGATORIOS PARA EL SERVICIO DE GARANTÍA

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si se producen errores durante el funcionamiento, consulte la siguiente tabla para diagnosticar el problema antes de llamar al servicio técnico. A continuación se muestran los errores comunes y las comprobaciones a realizar.

Problema		Puntos a comprobar
Después de conectar el cable de alimentación y presionar la tecla "Power", el aparato no responde.		<ul style="list-style-type: none"> - Asegúrese de que el enchufe esté bien insertado. - Asegúrese de que el interruptor, la toma, los fusibles y la línea de alimentación estén en buenas condiciones. - Compruebe las causas cuidadosamente. Si el problema no se puede solucionar, póngase en contacto con el Centro de Servicio para diagnosticar y reparar el aparato.
El calentamiento se interrumpe durante el uso normal y se escucha un pitido.		<ul style="list-style-type: none"> - Asegúrese de que los recipientes son aptos para placas de inducción. - Envíe la placa de inducción al taller de servicio para su reparación.
El calentamiento se detiene repentinamente durante el funcionamiento.		<ul style="list-style-type: none"> - Deje que el aparato se enfríe. - Compruebe que los respiraderos estén libres y descubiertos. Retire cualquier residuo cerca de los respiraderos. Vuelva a encender el aparato después de enfriarse. - Consulte los códigos de falla.
Códigos de falla	E6	Después de un momento, la temperatura de la placa vuelve a la normalidad. La unidad puede volver a funcionar normalmente una vez que se presione el botón "Start/Stop".
	E7, E8	Después de ajustar el voltaje, la unidad puede volver a funcionar de forma normal.
	E1, E2, E4, E5, U1, Eb	Envíe el aparato al taller de servicio para repararlo.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA

La marca Commercial Chef se utiliza bajo licencia. Cualquier reparación, recambio, o servicio de garantía, y todas las preguntas sobre este producto deben ser dirigidas a W Appliance Co. al **1 (855) 855-0294** desde EE.UU. o Puerto Rico.

W Appliance Co. garantiza al comprador original que el producto estará libre de defectos de materiales, partes y mano de obra por el período designado para este producto. La garantía comienza el día en el que el producto es comprado y cubre un período de hasta **1 año (12 meses) por la mano de obra/1 año (12 meses) por las partes (solamente defectos de manufacturación)**.

W Appliance Co. acepta que, de acuerdo con su criterio, reemplazará el producto defectuoso por uno nuevo o uno remanufacturado 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 producto han sido dañados o desfigurados, alterados o modificados 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 EL REEMPLAZO SEGÚN LO DISPUESTO BAJO ESTA GARANTÍA ES EL RECURSO EXCLUSIVO DEL CLIENTE; W Appliance Co. NO SERÁ RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO ACCIDENTAL O A CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER GARANTÍA EXPRESADA, O IMPLÍCITA SOBRE ESTE PRODUCTO, EXCEPTO EN LA MEDIDA DE LO PROHIBIDO POR LA LEY VIGENTE. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR DE ESTE PRODUCTO SE LIMITA A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitaciones de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones en la duración de la garantía. En estos casos, las exclusiones o limitaciones anteriores pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de estado a estado.

Obteniendo servicio: Para obtener servicio, literatura del producto, suministros y accesorios, por favor llame al **1 (855) 855-0294** para crear un ticket de cambio o reparación. Asegúrese de proporcionar la fecha de compra, el número de modelo y una breve descripción del problema. Un representante de nuestro servicio de atención al cliente lo contactará o le enviará instrucciones detalladas para la devolución.

W Appliance Co. no garantiza que el aparato funcionará adecuadamente en todas las condiciones ambientales, y no otorga garantía alguna ni defensa, ya sea implícita o expresada, con respecto a la calidad, desempeño, comerciabilidad, o aptitud para un propósito particular más allá del propósito identificado en este manual de usuario. W Appliance Co. ha hecho todos los esfuerzos posibles para garantizar que este manual del usuario sea preciso y se exime de toda responsabilidad por cualquier inexactitud u omisión que pueda haber ocurrido. La información en este manual del 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 hacer mejoras a este manual de usuario y/o al producto descrito en este manual de usuario en cualquier momento sin aviso previo. Si encuentra en este manual información que sea incorrecta, engañosa, o esté incompleta, por favor contáctenos al **1-855-855-0294**.

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

DECLARACIÓN ESPECIAL

Si hay una modificación técnica del producto, se editará en la versión actualizada del manual de instrucciones. Tenga en cuenta que no informaremos a los clientes de esto por separado. Si se modifica la apariencia o el color del producto, consulte el aparato real como estándar.



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