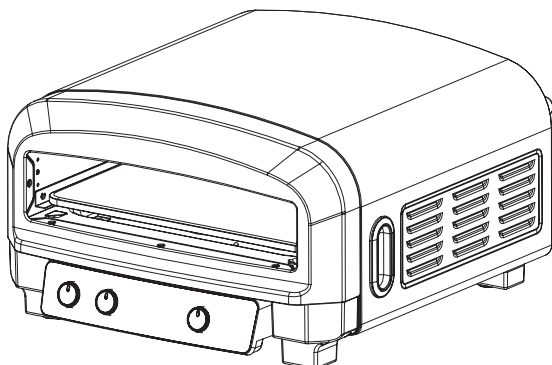




# Electric Indoor Pizza Oven

MODEL: CHPOV14B



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.

# CONTENTS

## SAFETY INFORMATION

Important Safety Instructions.....	3-4
Electrical Requirements.....	5

## SET UP & USE

Specifications.....	6
Installation Guide .....	6
Parts & Features .....	6-7
Before First Use .....	7
Control Panel.....	8
Using the Function.....	8-9
Styles of Pizza .....	10

CLEANING & CARE.....	11
----------------------	----

## TROUBLESHOOTING & WARRANTY

Before You Call for Service .....	12
Customer Service.....	12
Troubleshooting.....	12-13
Limited Warranty .....	14

# 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
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, 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.
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 appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot 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.

## SAFETY INFORMATION

13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the pizza oven as they may create a fire or risk of electric shock.
15. A fire may occur if the pizza oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
16. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
17. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
18. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and other similar products.
19. Do not cover any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
20. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities. Or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
21. Use extreme caution when removing pizza stone from the oven. The stone gets very hot during cooking and takes time to cool.

**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.

**NOTE:** This appliance requires a minimum of 1600 watts and it should be the only appliance operating on the circuit.

## POWER SUPPLY CORD

1. A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If the power supply cord is too short, do not use an extension cord. Have a qualified electrician or serviceman to install an outlet near the appliance.
3. If it is absolutely necessary to use longer cord sets or an extension cord, extreme care must be exercised.
  - a) Use an extension cord rated no less than 10-amperes.
  - b) 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 countertop or tabletop 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

## SPECIFICATIONS

- Power: 1800W
- Outside Dimensions (W x D x H): 20.3" x 18.5" x 10.4"
- Oven Capacity: 0.7 cu. ft. (20L).

## INSTALLATION GUIDE

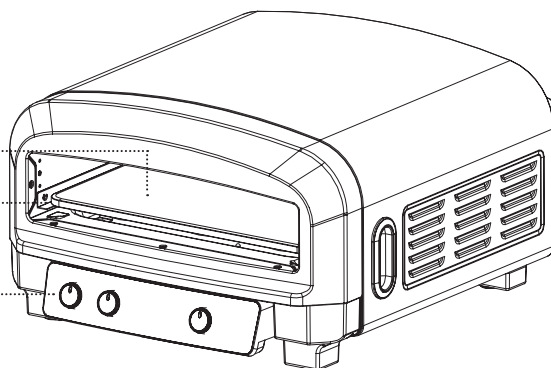
1. Make sure that all the packing materials are removed from the inside of the oven.
2. Check the oven for any damage, such as damaged door and dents inside the cavity. If there is any damage, do not operate the oven. Contact qualified service personnel.
3. Place the Pizza Oven on a stable, level heat-resistant surface, away from anything that can be damaged by heat.
4. Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.
5. To function correctly, the oven must have sufficient airflow on all sides. Allow 8" of space above the oven, 4" at back, and 2" at both sides. Do not cover or block any openings on the appliance.
6. Make sure that the power supply cord is undamaged and does not run under the oven or over any hot or sharp surface.
7. The socket must be readily accessible so that the cord can be quickly reached and easily unplugged in an emergency.

## PARTS & FEATURES

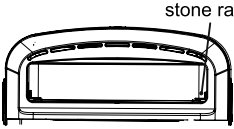
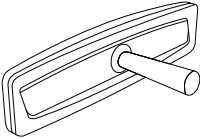
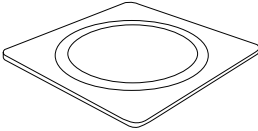
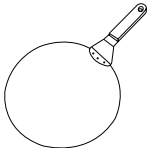
● (1) Pizza stone tray

● Stone rack

● Control panel



## SET UP & USE

 <p>A line drawing of a rectangular stone rack with a handle on the left side. A label 'stone rack' with a pointer indicates the top surface of the rack.</p>	<p><b>Stone position</b> (insert the stone into the rack, not on the rack top)</p>
 <p>A line drawing of a U-shaped removable cover with a cylindrical handle protruding from the center.</p>	<p><b>Removable cover (1 pcs)</b> Always keep the cover in the door:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• helps keep the oven interior clean between uses.</li><li>• helps to maintain the oven temperature during preheating and baking.</li></ul>
 <p>A line drawing of a square pizza stone tray with a circular hole in the center.</p>	<p><b>Pizza Stone tray (1 pcs)</b> Always insert into "Stone rack"(not on the rack top).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• The ceramic stone helps hold heat for a crisp, evenly baked crust. Handle the stone with care.</li><li>• The stone is very hot during usage and stays hot for a long time. Allow the unit to cool before moving cleaning or storing it.</li><li>• Clean the stone with soap and water, and dry thoroughly.</li><li>• Store the pizza stone in a dry or warm place.</li><li>• In order to achieve the best results, place the pizza in the middle of the stone for baking.</li></ul>
 <p>A line drawing of a round pizza shovel with a handle.</p>	<p><b>Pizza Shovel (1 pcs)</b> Allows for easy placement and removal of pizzas.</p>

## OPERATION INSTRUCTIONS

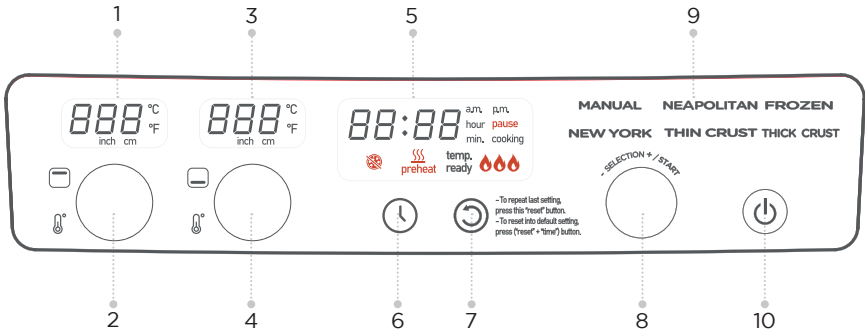
### BEFORE FIRST USE

1. Remove all accessories and shipping materials packed inside the oven.
2. Wash the pizza stone and pizza shovel in warm soapy water.
3. Place oven on a flat counter or other stable surface DO NOT OPERATE ON THE SAME CIRCUIT WITH ANOTHER APPLIANCE.
4. Ensure that nothing has been placed on top of the oven.
5. Before first use we recommend running the oven at max temperature for 10 minutes without any food.

**NOTE:** The oven may smoke during this process. This is normal for a new oven and will not last more than 10-15 minutes.

# SET UP & USE

## CONTROL PANEL



1. Top heater temperature displayer
2. Top heater temperature adjustment dial
3. Bottom heater temperature displayer
4. Bottom heater temperature adjustment dial
5. Time Display
6. Time adjustment button
7. Reset button
8. Preset function dial
9. Preset function display
10. Power button


**NOTE:** The oven will remain on for 5 minutes upon completion of the cooking cycle.

## USING THE FUNCTIONS

### ⚠ CAUTION:

- Due to the extremely high temperatures achieved, place the unit in a well-ventilated area, as it will emit smoke when cooking.
- We recommend you monitor and stay close to the unit as your food can quickly become overdone.
- Use caution when removing pizza and the pizza stone from the oven due to the high temperature.

# SET UP & USE

<p><b>Step 1:</b> Power on</p>	<p>Plug in the unit and press the “POWER BUTTON” (#10).</p>
<p><b>Step 2:</b> Select program and set the temp.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotate the “Preset Function” dial (#8) to select the style of pizza you want to cook.</li> <li>• Rotate “TEMPERATURE DIAL” (#2 and #4) to adjust the temperature setting if desired. Press the Power button (#10) and the oven will start.</li> </ul>
<p><b>Step 3:</b> Preheat</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheating will begin automatically.</li> <li>• The icon below will light. </li> <li>• Do not place food in the unit during preheating. Once preheating is completed the following icon will light. <b>temp. ready</b></li> </ul>
<p><b>Step 4:</b> Set the time and place pizza into the unit</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press “TIME BUTTON” (#6), rotate the Preset Function dial (#8) to the pizza style you want to adjust the desired cooking time.</li> <li>• Insert and place the pizza in the middle of the stone, this affects the cooking result.</li> <li>• Quickly place the cover back and always keep the cover in the door. It is good to keep the internal temp. stable and even. This affects the cooking result.</li> <li>• Press the Preset Function dial (#8) to start the time counting down.</li> <li>• We suggest you monitor and stay close to the unit as your food can quickly become overdone.</li> </ul>
<p><b>Step 5:</b> Cooking finished</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When your pizza is cooked, use the pizza shovel to remove it from the oven. Place the cover back into the frame.</li> <li>• Let your steaming hot pizza cool slightly before cutting it into pcs.</li> <li>• If need to make more pizza, repeat steps 1 to 5.</li> </ul>
<p><b>Step 6:</b> End</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unplug the power cord from the socket.</li> <li>• Place the cover back into door gate for storage.</li> </ul>

# SET UP & USE

## STYLES OF PIZZA

PIZZA STYLE	DESCRIPTION
NEAPOLITAN	Made with wheat flour dough and topped with tomatoes such as San Marzano, mozzarella cheese, basil and extra-virgin olive oil.
NEW YORK	Made with a thin, crispy crust and topped with tomato sauce and shredded mozzarella cheese. Additional toppings can be added.
THIN CRUST	Extra thin dough topped as desired usually with only 1 or 2 toppings and with a crispy crust.
THICK CRUST	Extra thick dough topped as desired usually with a thick layer of cheese.
FROZEN	Frozen prepared pizza.
MANUAL	You can adjust the Time and Temp settings to your liking.

# CLEANING AND CARE

Before cleaning, remove the power plug from the power outlet. Allow the oven and all accessories to cool completely before cleaning.

## CLEANING THE OUTER BODY

- Wipe the outer body with a soft damp sponge.

**WARNING:** To prevent electrocution, do not immerse the appliance or power cord into water or any other liquid.

## CLEANING THE PIZZA STONE

- Wait until the stone has completely cooled; wash with warm soapy water and dry completely.
- Store the stone in a dry place and always place lying down.

## STORAGE

- Ensure the oven and all accessories are clean and dry.
- Ensure the door is closed.
- Store the appliance in an upright position, standing level and on its supporting legs. Do not store appliance when wet or hot. Do not store in a wet or hot environment.

# TROUBLESHOOTING & WARRANTY

## BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

IF THE OVEN FAILS TO OPERATE:

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

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

## CUSTOMER SERVICE

### IMPORTANT

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

If you have a problem with this product, please contact the W Appliance Co. Customer Satisfaction Center at 1-855-855-0294. **DATED PROOF OF PURCHASE, MODEL # AND SERIAL # REQUIRED FOR WARRANTY SERVICE**

## TROUBLESHOOTING

Troubleshoot your problem by using the chart below. If the toaster oven still does not work properly, contact W Appliance Co. customer service center or the nearest authorized service center. Customers must never troubleshoot internal components.

TROUBLE	POSSIBLE CAUSE AND REMEDY
1. The pizza is undercooked or not evenly cooked.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Possible that<ul style="list-style-type: none"><li>- the cooking time / temp. are not enough.</li><li>- there are too many toppings.</li><li>- the preheat time is not long enough.</li><li>- the cover was not on the door during &amp; after the preheating / cooking.</li><li>- Pizza not placed in the middle of stone.</li></ul></li><li>• Adjust time / temp. if desired, place pizza into unit again for some seconds.</li><li>• During cooking, take the pizza out, rotate it and gently push it back to the unit.</li><li>• We suggest you monitor and stay close to the unit as your food can quickly become overdone.</li></ul>

# TROUBLESHOOTING & WARRANTY

TROUBLE	POSSIBLE CAUSE AND REMEDY
2. Should I add pizza before or after preheating?	<ul style="list-style-type: none"><li>• It is recommended that you wait until preheating is completed. You will see the temp ready icon lit.</li></ul>
3. The appliance is not working or does not heat up.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check that the power cord is plugged in, the power is turned on, and that the outlet is working (check the appliance at a different outlet).</li><li>• Check that Timer has finished counting.</li><li>• The appliance is overheated after a long usage. If the appliance overheats, it will automatically turn off the heating system for safety. Stop using the appliance and contact the authorized service agent.</li></ul>
4. The appliance produces smoke when it is on.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Food is touching the heating element. Switch off the product and reposition the food until it is not touching the heating element.</li><li>• The food is not touching the heating element. Interrupt the process immediately and allow the device to cool. Do not reheat the food.</li></ul>
5. The circuit breaker or safety switch tripped.	<ul style="list-style-type: none"><li>• This appliance draws high current in operation, when used in conjunction with other kitchen appliances on the same power circuit at the same time, it may trip the circuit breaker or safety switch with incorporated overload protection.</li><li>• Check to ensure that other appliances are operating at the same time (E.g. Kettles, toasters, microwaves) to isolate them from the same circuit, then operate the appliance separately to confirm that the circuit is no longer tripping.</li></ul>

# TROUBLESHOOTING & WARRANTY

## LIMITED WARRANTY

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

W Appliance Co. warrants to the original purchaser that the product will be free from defects in material, parts and workmanship for the period designated for this product. The warranty commences the day the product is purchased and covers up to a period of **1 year (12 months) for labor/1 year (12 months) for parts (manufacturing defects only)/carry in service.** W Appliance Co. agrees that it will, at its option, replace the defective product with either a new or remanufactured toaster oven equivalent to your original purchase during the warranty period.

**Exclusions:** This warranty does not apply to the below:

1. If the appearance or exterior of the product has been damaged or defaced, altered or modified in design or construction.
2. If the product original serial number has been altered or removed or cannot be readily determined.
3. If there is damaged due to power line surge, user damage to the AC power cord or connection to improper voltage source.
4. If damage is due to general misuse, accidents or acts of God.
5. If repair attempts are done by unauthorized service agents, use of parts other than genuine parts or parts obtained from persons other than authorized service companies.
6. On units that have been transferred from the original owner.
7. On products that have been purchased as refurbished, like new, second-hand, in a "As-Is" or "Final Sale" terms.
8. To products used in a commercial or rental setting.
9. To products used in settings other than ordinary household use or used other than in accordance with the provided instructions.
10. To damages for service calls for improper installations.
11. To glass or replaceable light bulbs or parts and other accessory items that are included with the unit.
12. Transportation and shipping costs associated with the replacement of the unit.
13. Food loss for loss due to product failure or delay in service, repair or replacement.
14. Service calls to instruct you how to use your toaster oven.
15. Service calls to repair or replace the house fuse, reset the circuit breaker or correct the wiring in the house.

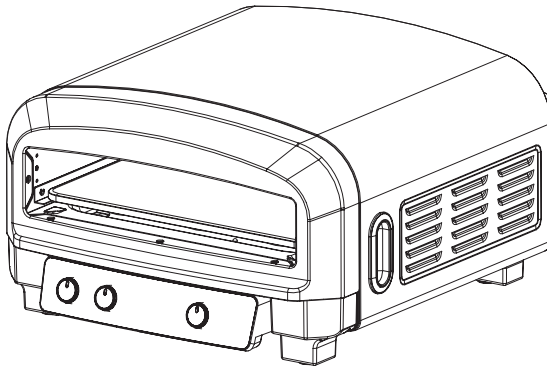
REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED UNDER THIS WARRANTY IS THE EXCLUSIVE REMEDY OF THE CUSTOMER; W Appliance Co. SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES FOR BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY ON THIS PRODUCT, EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW. ANY IMPLIED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

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

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

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

W Appliance Co.,  
New York, NY 10018



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.

# CONTENU

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Consignes de Sécurité Importantes .....	17-18
Exigences Électriques.....	19

## CONFIGURATION ET UTILISATION

Spécifications.....	20
Guide d'installation.....	20
Pièces et Caractéristiques .....	20-21
Avant la Première Utilisation .....	21
Panneau de commande.....	22
Utilisation de la fonction.....	22-23
Styles de Pizza .....	24

<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....</b>	<b>25</b>
-------------------------------------	-----------

## DÉPANNAGE ET GARANTIE

Avant d'Appeler du Service .....	26
Service Client .....	26
Dépannage.....	26-27
Garantie Limitée .....	28

# INFORMATION DE SÉCURITÉ

## **DANGER**

**DANGER** - Dangers immédiats qui **VONT** entraîner des blessures corporelles 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 corporelles mineures

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## **AVERTISSEMENT**

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

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez aucune surface chaude. Utilisez les poignées ou boutons.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches, 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 lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
6. N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou après que l'appareil ait mal fonctionné ou ait été endommagé d'une manière quelconque. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir ou toucher les surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
11. Soyez extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
12. Pour débrancher, tournez n'importe quelle commande sur "ARRÊT" puis retirez la fiche de la prise murale.

## INFORMATION DE SÉCURITÉ

13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
14. Les aliments de grande taille ou les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans le four à pizza car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de décharge électrique.
15. Un incendie peut se produire si le four à pizza est recouvert ou en contact avec des matériaux inflammables, notamment des rideaux, des tentures, des murs, etc., lorsqu'il est en fonctionnement. Ne stockez aucun objet sur l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
16. Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui présente un risque de décharge électrique.
17. Ne stockez aucun matériau, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
18. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et autres produits similaires.
19. Ne couvrez aucune partie du four avec du papier d'aluminium. Cela entraînerait une surchauffe du four.
20. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils ne soient supervisés ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
21. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez la pierre à pizza du four. La pierre devient très chaude pendant la cuisson et met du temps à refroidir.

**GARDEZ CES INSTRUCTIONS  
USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

# INFORMATION DE 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. Si cela ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche en aucune façon.

**REMARQUE:** Cet appareil nécessite un minimum de 1000 watts et il devrait être le seul appareil fonctionnant sur le circuit.

## CORDON D'ALIMENTATION

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 un technicien qualifié d'installer une prise de courant près de l'appareil.
3. S'il est absolument nécessaire d'utiliser des ensembles de cordons plus longs ou une rallonge, il faut faire preuve d'une extrême prudence.
  - a) Utilisez une rallonge d'une puissance nominale d'au moins 10 ampères.
  - b) La puissance électrique nominale marquée de l'ensemble de cordons ou de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique nominale de l'appareil. Le cordon le plus long doit être disposé de sorte qu'il ne s'étende pas sur le comptoir ou le dessus de table où il peut être tiré par les enfants ou trébuché involontairement.

**REMARQUE:** Ni Commercial Chef ni le détaillant ne peuvent accepter de responsabilité pour les dommages corporels résultant du non-respect des procédures de connexion électrique.

# CONFIGURATION ET UTILISATION

## SPÉCIFICATIONS

- Puissance: 1800W
- Dimensions Extérieures (L x P x H): 20.3" x 18.5" x 10.4"
- Capacité du Four: 0.7 cu. ft. (20L).

## INSTALLATION GUIDE

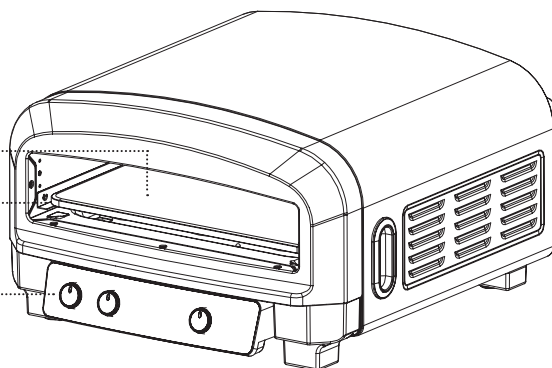
1. Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage sont retirés de l'intérieur de la porte.
2. Vérifiez le four pour tout dommage, comme une porte mal alignée, une porte et des surfaces d'étanchéité endommagées, des charnières de porte brisées ou desserrées et des bosses à l'intérieur de la cavité. En cas de dommage, ne faites pas fonctionner le four. Contactez le personnel d'entretien qualifié.
3. Placez le multi four sur une surface stable et plane, résistante à la chaleur, à l'écart de tout ce qui peut être endommagé par la chaleur.
4. Ne placez pas le four là où la chaleur ou une humidité élevée sont générées, ou à proximité de matériaux combustibles.
5. Pour fonctionner correctement, le four doit avoir un flux d'air suffisant de tous les côtés. Laissez 8" d'espace au-dessus du four, 4" à l'arrière et 2 des deux côtés. Ne couvrez ni ne bloquez aucune ouverture de l'appareil. Ne retirez pas les pieds sur lesquels repose le four.
6. Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et ne passe pas sous le four ou sur une surface chaude ou tranchante.
7. La prise doit être facilement accessible afin que le cordon puisse être rapidement atteint et facilement débranché en cas d'urgence.

## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

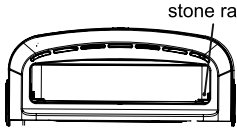
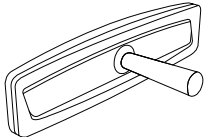
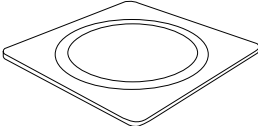
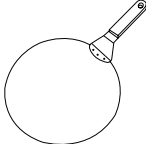
● (1) Plaque à pizza en pierre

● Grille en pierre

● Panneau de commande



# CONFIGURATION ET UTILISATION

 <p>stone rack</p>	<p><b>Position de la pierre</b> (insérer la pierre dans le support, pas sur le dessus du support)</p>
	<p><b>Couvercle amovible (1 pce)</b> Garder toujours le couvercle dans la porte:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• aide à garder l'intérieur du four propre entre les utilisations.</li><li>• aide à maintenir la température du four pendant le préchauffage et la cuisson.</li></ul>
	<p><b>Plaque à pizza en pierre (1 pce)</b> Insérer toujours dans le "support à pierre" (pas sur le dessus du support).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La pierre céramique aide à retenir la chaleur pour une croûte croustillante et cuite uniformément. Manipulez la pierre avec soin.</li><li>• La pierre est très chaude pendant l'utilisation et reste chaude longtemps. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou le ranger.</li><li>• Nettoyer la pierre avec de l'eau et du savon et séchez soigneusement.</li><li>• Ranger la pierre à pizza dans un endroit sec ou chaud.</li><li>• Afin d'obtenir les meilleurs résultats, placer la pizza au milieu de la pierre pour la cuisson.</li></ul>
	<p><b>Pelle à pizza (1 pce)</b> Permet de placer et de retirer facilement les pizzas.</p>

## MODE D'EMPLOI

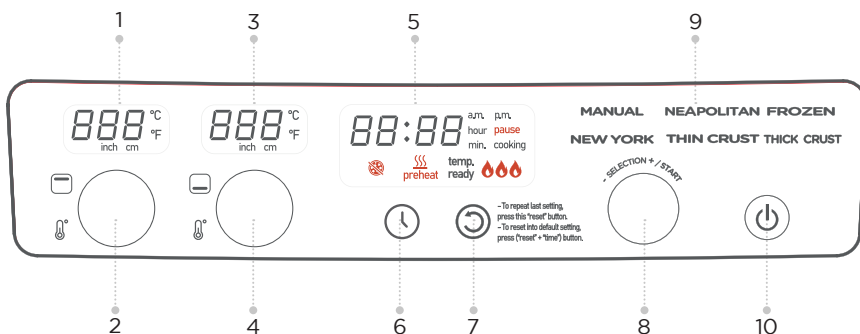
### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les accessoires et matériaux d'expédition emballés à l'intérieur du four.
2. Laver la pierre à pizza et la pelle à pizza à l'eau chaude savonneuse.
3. Placer le four sur un comptoir plat ou une autre surface stable NE PAS FAIRE FONCTIONNER SUR LE MÊME CIRCUIT QU'UN AUTRE APPAREIL.
4. Assurez-vous que rien n'a été placé sur le dessus du four.
5. Avant la première utilisation, nous vous recommandons de faire fonctionner le four à la température maximale pendant 10 minutes sans aliments.

**REMARQUE:** Le four peut fumer pendant ce processus. Ceci est normal pour un nouveau four et ne durera pas plus de 10 à 15 minutes.

# CONFIGURATION ET UTILISATION

## PANNEAU DE COMMANDE



1. Affichage de la température du chauffage supérieur
2. Cadran de réglage de la température du chauffage supérieur
3. Affichage de la température du chauffage inférieur
4. Cadran de réglage de la température du chauffage inférieur
5. Affichage du temps
6. Bouton de réglage du temps
7. Bouton de réinitialisation
8. Commande de fonction de pré-réglage
9. Affichage de la fonction de pré-réglage
10. Bouton d'alimentation


**REMARQUE:** Le four restera allumé pendant 5 minutes à la fin du cycle de cuisson.

## UTILISATION DES FONCTIONS

### ⚠ ATTENTION:

- À cause des températures extrêmement élevées atteintes, placer l'appareil dans un endroit bien ventilé, car il émettra de la fumée lors de la cuisson.
- Nous vous recommandons de surveiller et de rester près de l'appareil car vos aliments peuvent rapidement devenir trop cuits.
- Faites preuve de prudence quand vous retirez la pizza et la pierre à pizza du four à cause de la température élevée.

# CONFIGURATION ET UTILISATION

<p><b>Étape 1:</b> Mise sous tension</p>	<p>Brancher l'appareil et appuyez sur le "BOUTON MARCHÉ/ARRÊT" (#10).</p>
<p><b>Étape 2:</b> Sélectionner le programme et réglez la température</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tourner le cadran "Fonction pré-réglée" (#8) pour sélectionner le style de pizza que vous voulez cuire.</li> <li>• Tourner le "CADRAN DE TEMPÉRATURE" (#2 et #4) pour ajuster le réglage de la température si désiré. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt (#10) et le four démarrera.</li> </ul>
<p><b>Étape 3:</b> Préchauffer</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le préchauffage commencera automatiquement.</li> <li>• L'icône ci-dessous s'allume.</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne pas placer d'aliments dans l'appareil pendant le préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, l'icône suivante s'allume.</li> </ul> <p><b>temp. ready</b></p>
<p><b>Étape 4:</b> Régler l'heure et placer la pizza dans l'unité</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyer sur le "BOUTON TEMPS" (#6), tourner le cadran de la fonction pré-réglée (#8) sur le style de pizza que vous voulez régler le temps de cuisson désiré.</li> <li>• Insérer et placer la pizza au centre de la pierre, ceci affecte le résultat de la cuisson.</li> <li>• Replacer rapidement le couvercle et gardez-le toujours dans la porte. Il est bon de garder la température interne stable et uniforme. Ceci affecte le résultat de la cuisson.</li> <li>• Appuyer sur le cadran de la fonction pré-réglée (#8) pour démarrer le compte à rebours du temps.</li> <li>• Nous vous suggérons de surveiller et de rester près de l'appareil car vos aliments peuvent rapidement devenir trop cuits.</li> </ul>
<p><b>Étape 5:</b> Cuisson terminée</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quand votre pizza est cuite, utiliser la pelle à pizza pour la retirer du four. Replacer le couvercle dans le cadre.</li> <li>• Laisser refroidir légèrement votre pizza chaude avant de la couper en morceaux.</li> <li>• Si vous avez besoin de faire plus de pizza, répétez les étapes 1 à 5.</li> </ul>
<p><b>Étape 6:</b> Fin</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Débrancher le cordon d'alimentation de la prise.</li> <li>• Replacer le couvercle dans la porte pour le ranger.</li> </ul>

# CONFIGURATION ET UTILISATION

## STYLES DE PIZZA

STYLE DE PIZZA	DESCRIPTION
NAPOLITAINE	Fabriqué avec de la pâte de farine de blé et garni de tomates telles que San Marzano, de fromage mozzarella, de basilic et d'huile d'olive extra vierge.
NEW YORK	Fabriqué avec une croûte fine et croustillante et garni de sauce tomate et de fromage mozzarella râpé. Des garnitures supplémentaires peuvent être ajoutées.
CROÛTE MINCE	Pâte extra fine garnie comme vous le voulez généralement avec seulement 1 ou 2 garnitures et avec une croûte croustillante.
CROÛTE ÉPAISSE	Pâte extra épaisse garnie comme vous le voulez, généralement avec une épaisse couche de fromage.
SURGELÉ	Pizza préparée surgelée.
MANUEL	Vous pouvez ajuster les paramètres Temps et Température à votre guise.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant le nettoyage, retirer la fiche d'alimentation de la prise de courant. Laisser le four et tous les accessoires refroidir complètement avant de nettoyer.

## NETTOYAGE DU CORPS EXTÉRIEUR

- Essuyer le corps extérieur avec une éponge douce et humide.

**AVERTISSEMENT:** Pour éviter l'électrocution, ne pas plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

## NETTOYAGE DE LA PIERRE À PIZZA

- Attendez que la pierre soit complètement refroidie; lavez-la à l'eau chaude savonneuse et séchez-la complètement.
- Ranger la pierre dans un endroit sec et placez-la toujours couchée.

## ENTREPOSAGE

- Assurez-vous que le four et tous les accessoires sont propres et secs.
- Assurez-vous que la porte est fermée.
- Ranger l'appareil en position verticale, à niveau et sur ses pieds de support. Ne pas ranger l'appareil lorsqu'il est mouillé ou chaud. Ne pas ranger dans un environnement humide ou chaud.

# DÉPANNAGE ET GARANTIE

## AVANT D'APPELER LE SERVICE

SI LE FOUR NE FONCTIONNE PAS:

- A) Vérifiez que le four est correctement branché. Si ce n'est pas le cas, retirez la fiche de la prise, attendez 10 secondes et rebranchez-la correctement.
- B) Vérifiez si un fusible a sauté ou si le disjoncteur principal s'est déclenché. Si ces éléments semblent fonctionner correctement, testez la prise avec un autre appareil.

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

## SERVICE CLIENT

# IMPORTANT

### NE PAS RETOURNER CE PRODUIT AU MAGASIN

Si vous rencontrez un problème avec ce produit, veuillez contacter le Centre de Satisfaction Client W Appliance Co. au 1-855-855-0294. **PREUVE D'ACHAT DATEE, NUMÉRO DE MODELE ET CODE DE DATE REQUIS POUR LE SERVICE DE GARANTIE**

## DÉPANNAGE

Résolvez votre problème en utilisant le tableau ci-dessous. Si le four grille-pain ne fonctionne toujours pas correctement, contactez le centre de service à la clientèle de W Appliance Co. ou le centre de service agréé le plus proche. Les clients ne doivent jamais dépanner les composants internes.

TROUBLE	CAUSE POSSIBLE ET REMÈDE
1. La pizza est insuffisamment cuite ou pas uniformément cuite.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Possible que<ul style="list-style-type: none"><li>- le temps /la température de cuisson ne sont pas suffisants.</li><li>- il y a trop de garnitures.</li><li>- le temps de préchauffage n'est pas assez long.</li><li>- le couvercle n'était pas sur la porte pendant et après le préchauffage / la cuisson.</li><li>- Pizza non placée au milieu de la pierre.</li></ul></li><li>• Régler le temps / la température si vous le désirez, placer à nouveau la pizza dans l'unité pendant quelques secondes.</li><li>• Pendant la cuisson, sortez la pizza, faites-la tourner et poussez-la doucement dans l'appareil. Nous vous suggérons de surveiller et de rester près de l'appareil car vos aliments peuvent rapidement devenir trop cuits.</li></ul>

# DÉPANNAGE ET GARANTIE

TROUBLE	CAUSE POSSIBLE ET REMÈDE
2. Devrais-je ajouter une pizza avant ou après le préchauffage?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il est recommandé d'attendre que le préchauffage soit terminé. Vous verrez l'icône temp prêt allumée.</li></ul>
3 L'appareil ne fonctionne pas ou ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché, que l'alimentation est sous tension et que la prise fonctionne (vérifiez l'appareil à une autre prise).</li><li>• Vérifiez que la minuterie a fini de compter.</li><li>• L'appareil est surchauffé après une longue utilisation. Si l'appareil surchauffe, il éteindra automatiquement le système de chauffage par mesure de sécurité. Arrêtez d'utiliser l'appareil et contactez l'agent de service agréé.</li></ul>
4. L'appareil produit de la fumée lorsqu'il est allumé.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les aliments touchent l'élément chauffant. Éteignez le produit et replacer les aliments jusqu'à ce qu'ils ne touchent pas l'élément chauffant.</li><li>• Les aliments ne touchent pas l'élément chauffant. Interrompez immédiatement le processus de cuisson et laissez l'appareil refroidir. Ne pas réchauffer les aliments.</li></ul>
5. Le disjoncteur ou l'interrupteur de sécurité s'est déclenché.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cet appareil consomme un courant élevé en fonctionnement, lorsqu'il est utilisé conjointement avec d'autres appareils de cuisine sur le même circuit d'alimentation en même temps, il peut déclencher le disjoncteur ou l'interrupteur de sécurité avec protection contre les surcharges intégrée.</li><li>• Vérifiez que d'autres appareils fonctionnent en même temps (par exemple, bouilloires, grille-pain, micro-ondes) pour les isoler du même circuit, puis faites fonctionner l'appareil séparément pour confirmer que le circuit ne se déclenche plus.</li></ul>

# DÉPANNAGE ET GARANTIE

## GARANTIE LIMITÉE

La marque Commercial Chef est utilisée sous licence. Toute réparation, remplacement ou service de garantie, et toutes les questions concernant cet appareil doivent être adressées à W Appliance Co. au **1 (855) 855-0294** depuis les États-Unis ou 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 commence 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. s'engage à remplacer, à sa discrétion, l'appareil défectueux par un appareil neuf ou remis à neuf équivalent à votre achat d'origine pendant la période de garantie.

**Exclusions:** Cette garantie ne s'applique pas aux au dessous de:

1. Si l'apparence ou l'extérieur du produit a été endommagé ou dégradé, altéré ou modifié dans la conception ou la construction.
2. Si le numéro de série d'origine du produit a été modifié ou supprimé ou ne peut pas être facilement déterminé.
3. S'il y a des dommages dus à une surtension de la ligne électrique, des dommages causés par l'utilisateur au cordon d'alimentation CA ou une connexion à une source de tension incorrecte.
4. Si les dommages sont dus à une mauvaise utilisation générale, des accidents ou des cas de force majeure.
5. Si des tentatives de réparation sont effectuées par des agents de service non autorisés, utilisent des pièces autres que des pièces d'origine ou des pièces obtenues auprès de personnes autres que des compagnies de service autorisées.
6. Sur les unités qui ont été transférées du propriétaire d'origine.
7. Sur les produits qui ont été achetés comme remis à neuf, comme neuf, d'occasion, dans des conditions "Tel Quel" ou "Vente Finale".
8. Aux produits utilisés dans un cadre commercial ou locatif.
9. Aux produits utilisés dans des contextes autres qu'un usage domestique ordinaire ou utilisés autrement que conformément aux instructions fournies.
10. Aux dommages pour les appels de service pour des installations incorrectes.
11. Aux pièces en verre ou ampoules remplaçables et autres accessoires inclus avec l'appareil.
12. Frais de transport et d'expédition associés au remplacement de l'unité.
13. Perte de nourriture pour perte due à une défaillance du produit ou à un retard dans le service, la réparation ou le remplacement.

14. Appels de service pour vous expliquer comment utiliser votre four grille-pain.

15. Les appels de service pour réparer ou remplacer le fusible de la maison, réinitialiser le disjoncteur ou corriger le câblage de la maison.

LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT TEL QUE PRÉVU DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE EST LE RECOURS EXCLUSIF DU CLIENT ; W Appliance Co. NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS POUR 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 OU D'ADEQUATION À UN USAGE PARTICULIER SUR CET APPAREIL EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA GARANTIE.

Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, ou la limitation de 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.

Obtenir un service : Pour obtenir un service, de la documentation sur l'appareil, des fournitures ou des accessoires, veuillez appeler **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 à la clientèle vous contactera ou vous enverra des instructions de retour détaillées.

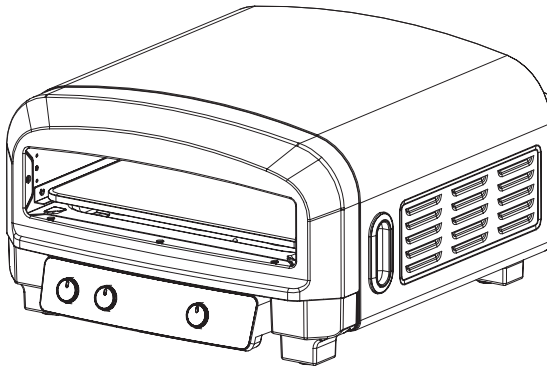
W Appliance Co. ne garantit pas que l'appareil fonctionnera correctement dans toutes les conditions environnementales, et ne fait aucune garantie et représentation, implicite ou expresse, en ce qui concerne la qualité, la performance, la qualité marchande ou l'adéquation à un usage particulier autre que le but identifiés dans ce manuel de l'utilisateur. W Appliance Co. a fait tout son possible pour s'assurer que ce manuel de l'utilisateur est exact et décline toute responsabilité pour toute inexactitude ou omission qui aurait 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, manuel à tout moment sans préavis. Si vous trouvez des informations dans ce manuel qui sont incorrectes, trompeuses ou incomplètes, veuillez nous contacter au **1-855-855-0294**.

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



# Horno Eléctrico para Pizza de Interior

MODELO: CHPOV14B



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.

# CONTENIDO

## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Instrucciones importantes de seguridad .....	31-32
Requisitos eléctricos .....	33

## CONFIGURACIÓN Y USO

Especificaciones.....	34
Guía de instalación.....	34
Piezas y características.....	34-35
Antes del primer uso.....	35
Panel de control.....	36
Uso de la función .....	36-37
Tipos de pizza.....	38

<b>LIMPIEZA Y CUIDADOS.....</b>	<b>39</b>
---------------------------------	-----------

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

Antes de llamar al servicio técnico .....	40
Servicio de atención al cliente.....	40
Solución de problemas .....	40-41
Garantía limitada.....	42

# INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

## PELIGRO

**PELIGRO** - Peligros inmediatos que provocarán lesiones personales graves o la muerte

## ADVERTENCIA

**ADVERTENCIA** - Peligros o prácticas inseguras que PODRÍAN provocar lesiones personales graves o la muerte

## PRECAUCIÓN

**PRECAUCIÓN** - Peligros o prácticas inseguras que PODRÍAN provocar lesiones personales leves

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## ADVERTENCIA

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse unas precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o pomos.
3. No sumerja el cable ni los enchufes en agua u otros líquidos para evitar descargas eléctricas.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Dejar que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
6. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato haya funcionado mal o haya sufrido algún tipo de daño. Devuelva el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examinación, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No utilizar al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de una hornalla de gas o eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
11. Extreme las precauciones al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Para desconectarlo, gire todos los controles a la posición "OFF" y desenchúfelo de la toma de corriente.
13. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.

## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

14. No se deben introducir alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en el horno tostador, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de electrocución.
15. Puede producirse un incendio si el horno tostador está cubierto o toca material inflamable, incluidas cortinas, visillos, paredes y similares, cuando esté en funcionamiento. No guarde ningún objeto encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
16. No limpiar con estropajos metálicos. Las piezas pueden desprenderse de la almohadilla y entrar en contacto con componentes eléctricos, con el consiguiente riesgo de electrocución.
17. Debe extremarse la precaución cuando se utilicen recipientes de materiales que no sean metal o cristal.
18. No guarde ningún material, salvo los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.
19. No introduzca en el horno ninguno de los siguientes materiales: papel, cartón, plástico y otros productos similares.
20. No cubra la bandeja recogemigas ni ninguna parte del horno con papel metálico. Esto provocará un sobrecalentamiento del horno.
21. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. O falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
22. Extreme las precauciones al retirar la bandeja o desechar la grasa caliente.
23. Este aparato tiene una puerta de cristal templado de seguridad. El vidrio es más fuerte que el ordinario y más resistente a la rotura. El vidrio templado puede romperse, pero los trozos no tendrán bordes afilados. Evite arañar la superficie de la puerta o mellar los bordes.
24. No acercarse los ojos ni la cara a la puerta de cristal de seguridad templado en caso de rotura del cristal de seguridad.
25. Este aparato está apagado cuando el dial TIME está en la posición OFF.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES  
SÓLO PARA USO DOMÉSTICO**

# INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

## REQUISITOS ELÉCTRICOS

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de electrocución, este enchufe está diseñado para encajar en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no encaja en la toma de corriente, inviértalo. Si sigue sin encajar, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

**NOTA:** Este aparato requiere un mínimo de 1000 vatios y debe ser el único aparato que funcione en el circuito.

## CABLE DE ALIMENTACIÓN

1. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enriedos o tropezones con un cable más largo.
2. Si el cable de alimentación resultase demasiado corto, no utilice un alargador. Pida a un electricista o técnico cualificado que instale una toma de corriente cerca del aparato.
3. Si fuese absolutamente necesario utilizar cables más largos o un alargador, se debe tener extremo cuidado.
  - a) Utilice un cable alargador con una capacidad nominal superior a 10 amperios.
  - b) La capacidad nominal eléctrica marcada del cable alargador debe ser igual o superior a la potencia nominal eléctrica del aparato. El cable más largo debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños podrían tirar de él o tropezar involuntariamente.

**NOTA:** Ni Commercial Chef ni el distribuidor pueden aceptar ninguna responsabilidad por daños al producto o lesiones personales resultantes de no respetar los procedimientos de conexión eléctrica.

# CONFIGURACIÓN Y USO

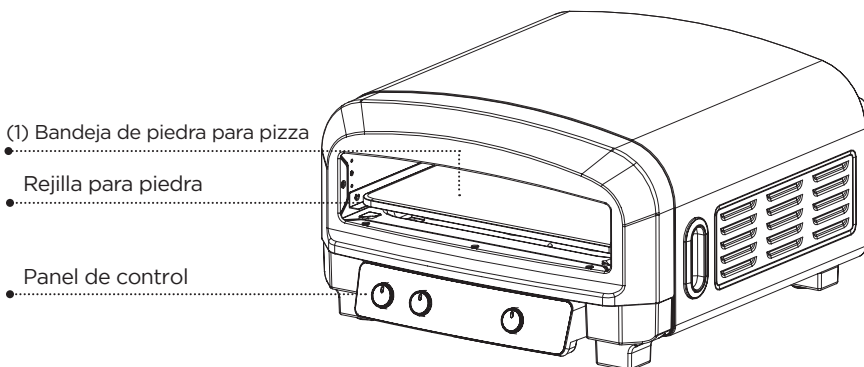
## ESPECIFICACIONES

- Potencia: 1800W
- Dimensiones exteriores (An x Prof x Alt): 20.3" x 18.5" x 10.4"
- Capacidad del horno: 0.7 cu. ft. (20L).

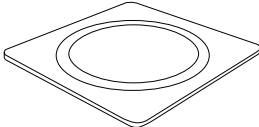
## GUÍA DE INSTALACIÓN

1. Asegúrese de retirar todo el material de embalaje del interior del horno.
2. Compruebe si el horno presenta daños, como una puerta desalineada, daños en la superficies de la puerta y de sellado, bisagras de la puerta rotas o sueltas y/o abolladuras en el interior del horno. Si hubiese algún daño, no encienda el horno. Póngase en contacto con personal de servicio cualificado.
3. Coloque el multihorno sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor, lejos de cualquier objeto que pueda dañarse con el calor.
4. No coloque el horno en lugares donde se genere calor, humedad o cerca de materiales combustibles.
5. Para que funcione correctamente, el horno debe tener suficiente circulación de aire por todos los lados. Deje 8" de espacio por encima del horno, 4" por detrás y 2" a ambos lados. No tape ni obstruya las aberturas del aparato. No retire las patas sobre las que se apoya el horno.
6. Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado y de que no pase por debajo del horno ni por ninguna superficie caliente o afilada.
7. La toma de corriente debe ser fácilmente accesible para poder alcanzar rápidamente el cable y desenchufarlo con facilidad en caso de emergencia.

## PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



# CONFIGURACIÓN Y USO

 <p>stone rack</p>	<p><b>Posición de la piedra</b> (introduce la piedra en la rejilla, no en la parte superior de la rejilla)</p>
	<p><b>Tapa extraíble (1 unidad)</b> Guarda siempre la tapa en la puerta:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ayuda a mantener limpio el interior del horno entre usos.</li><li>• Ayuda a mantener la temperatura del horno durante el precalentamiento y la cocción.</li></ul>
	<p><b>Bandeja para piedra de pizza (1 ud.)</b> Introdúcela siempre en la "rejilla de piedra" (no en la parte superior de la rejilla).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La piedra cerámica ayuda a mantener el calor para obtener una masa crujiente y uniforme. Manipula la piedra con cuidado.</li><li>• La piedra está muy caliente durante el uso y permanece caliente durante mucho tiempo. Deja que se enfríe antes de moverla, limpiarla o guardarla.</li><li>• Limpia la piedra con agua y jabón, y sécala bien.</li><li>• Guarda la piedra para pizza en un lugar seco o cálido.</li><li>• Para obtener los mejores resultados, coloca la pizza en el centro de la piedra para hornearla.</li></ul>
	<p><b>Pala para pizza (1 ud.)</b> Permite colocar y retirar fácilmente las pizzas.</p>

## INSTRUCCIONES DE USO

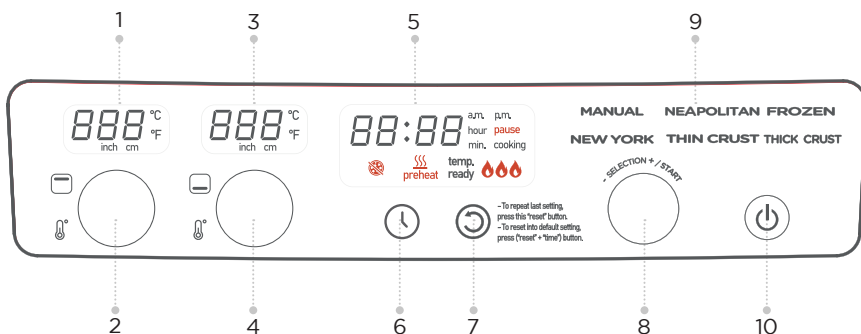
### ANTES DEL PRIMER USO

1. Retira todos los accesorios y materiales de transporte embalados dentro del horno.
2. Lava la piedra para pizza y la pala para pizza con agua tibia y jabón.
3. Coloca el horno sobre una encimera plana u otra superficie estable **NO LO OPERES EN EL MISMO CIRCUITO CON OTRO APARATO.**
4. Asegúrate de que no se ha colocado nada encima del horno.
5. Antes de utilizarlo por primera vez, te recomendamos que pongas el horno a la temperatura máxima durante 10 minutos sin ningún alimento.

**NOTA:** El horno puede humear durante este proceso. Esto es normal en un horno nuevo y no durará más de 10-15 minutos.

# CONFIGURACIÓN Y USO

## PANEL DE CONTROL



1. Indicador de temperatura del calefactor superior
2. Selector de ajuste de la temperatura de la resistencia superior
3. Indicador de temperatura de la resistencia inferior
4. Selector de ajuste de la temperatura de la resistencia inferior
5. Visualización de la hora
6. Botón de ajuste de la hora
7. Botón de reinicio
8. Selector de funciones preestablecidas
9. Indicador de funciones preestablecidas
10. Botón de encendido


**NOTA:** El horno permanecerá encendido durante 5 minutos una vez finalizado el ciclo de cocción.

## USO DE LAS FUNCIONES

### ⚠ PRECAUCIÓN:

- Debido a las temperaturas extremadamente altas que se alcanzan, coloca la unidad en una zona bien ventilada, ya que emitirá humo al cocinar.
- Te recomendamos que vigiles y te mantengas cerca del aparato, ya que la comida puede cocinarse demasiado rápidamente.
- Ten cuidado al sacar la pizza y la piedra de pizza del horno debido a la alta temperatura.

# CONFIGURACIÓN Y USO

<p><b>Paso 1:</b> Encendido</p>	<p>Enchufa el aparato y pulsa el “BOTÓN DE ENCENDIDO” (nº 10).</p>
<p><b>Paso 2:</b> Selecciona el programa y ajusta la temperatura.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gira el dial “Función preestablecida” (nº 8) para seleccionar el estilo de pizza que quieres cocinar.</li> <li>• Gira el “DIAL DE TEMPERATURA” (nº 2 y nº 4) para ajustar la temperatura si lo deseas. Pulsa el botón de encendido (nº 10) y el horno se pondrá en marcha.</li> </ul>
<p><b>Paso 3:</b> Precalentar</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El precalentamiento comenzará automáticamente.</li> <li>• Se encenderá el icono de abajo.</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• No introduzcas alimentos en el aparato durante el precalentamiento. Una vez finalizado el precalentamiento, se encenderá el icono siguiente.</li> </ul> <p><b>temp. ready</b></p>
<p><b>Paso 4:</b> Programa el tiempo y coloca la pizza en la unidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulsa el “BOTÓN DE TIEMPO” (nº 6), gira el dial de función preestablecida (nº 8) hasta el estilo de pizza que desees para ajustar el tiempo de cocción deseado.</li> <li>• Introduce y coloca la pizza en el centro de la piedra, esto afecta al resultado de la cocción.</li> <li>• Vuelve a colocar rápidamente la tapa y mantenla siempre en la puerta. Es bueno mantener la temperatura interna estable y uniforme. Esto afecta al resultado de la cocción.</li> <li>• Pulsa el dial de función preestablecida (nº 8) para iniciar la cuenta atrás del tiempo.</li> <li>• Te sugerimos que lo controles y te mantengas cerca del aparato, ya que la comida puede cocinarse demasiado rápidamente.</li> </ul>
<p><b>Paso 5:</b> Cocción finalizada</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando tu pizza esté cocinada, utiliza la pala para pizza para sacarla del horno. Vuelve a colocar la tapa en el marco.</li> <li>• Deja enfriar ligeramente la pizza humeante antes de cortarla en porciones.</li> <li>• Si necesitas hacer más pizza, repite los pasos del 1 al 5.</li> </ul>
<p><b>Paso 6:</b> Fin</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenchufa el cable de corriente de la toma de corriente.</li> <li>• Vuelve a colocar la tapa en el marco de la puerta para guardarla.</li> </ul>

# CONFIGURACIÓN Y USO

## TIPOS DE PIZZA

TIPO DE PIZZA	DESCRIPTION
NAPOLITANA	Hechas con masa de harina de trigo y cubiertas con tomates San Marzano, queso mozzarella, albahaca y aceite de oliva virgen extra.
NEW YORK	Hecha con una corteza fina y crujiente y cubierta con salsa de tomate y queso mozzarella rallado. Se pueden añadir otros ingredientes.
MASA DELGADA	Masa extrafina cubierta al gusto, normalmente sólo con 1 ó 2 ingredientes y con una corteza crujiente.
MASA GRUESA	Masa extragruesa con la cobertura deseada, normalmente una gruesa capa de queso.
CONGELADA	Pizza preparada congelada.
MANUAL	Puedes ajustar el Tiempo y la Temperatura a tu gusto.

# LIMPIEZA Y CUIDADO

Antes de limpiarlo, desenchúfalo de la toma de corriente. Deja que el horno y todos los accesorios se enfríen completamente antes de limpiarlos.

## LIMPIEZA DEL EXTERIOR

- Limpia el armazón exterior con una esponja suave y húmeda.

**⚠ ADVERTENCIA:** Para evitar electrocuciones, no sumerjas el aparato ni el cable de corriente en agua ni en ningún otro líquido.

## LIMPIEZA DE LA PIEDRA PARA PIZZA

- Espera a que la piedra se haya enfriado por completo; lávala con agua tibia jabonosa y sécala por completo.
- Guarda la piedra en un lugar seco y colócala siempre acostada.

## ALMACENAJE

- Asegúrate de que el horno y todos los accesorios estén limpios y secos.
- Asegúrate de que la puerta está cerrada.
- Guarda el aparato en posición vertical, de pie y sobre sus patas de apoyo. No guardes el aparato si está húmedo o caliente. No lo guardes en un entorno húmedo o caliente.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

## ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

SI EL HORNO NO FUNCIONA:

A) Compruebe que el horno esté bien enchufado. Si no es así, desenchufe el aparato de la toma de corriente, espere 10 segundos y vuelva a enchufarlo firmemente.

B) Compruebe si hay un fusible fundido o un disyuntor principal disparado. Si parece que funcionan correctamente, pruebe la toma con otro aparato.

SI NADA DE LO ANTERIOR RESUELVE EL PROBLEMA, PÓNGASE EN CONTACTO CON UN TÉCNICO CUALIFICADO. NO INTENTE AJUSTAR O REPARAR EL HORNO USTED MISMO.

## CUSTOMER SERVICE

# IMPORTANT

## DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE STORE

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

DATED PROOF OF PURCHASE, MODEL # AND SERIAL #  
REQUIRED FOR WARRANTY SERVICE

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Solucione su problema utilizando la tabla siguiente. Si el horno tostador sigue sin funcionar correctamente, póngase en contacto con el centro de atención al cliente de W Appliance Co. o con el centro de servicio autorizado más cercano. Los clientes nunca deben reparar los componentes internos.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA Y SOLUCIÓN
1. La pizza aun esta cruda o no se ha cocinado uniformemente.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Es posible que<ul style="list-style-type: none"><li>- el tiempo de cocción / temp. no sean suficientes.</li><li>- hay demasiados ingredientes.</li><li>- el tiempo de precalentamiento no es suficiente.</li><li>- la cubierta no estaba en la puerta durante y después del precalentamiento / cocción.</li><li>- La pizza no está colocada en el centro de la piedra.</li></ul></li><li>• Ajusta el tiempo/temperatura si lo deseas, vuelve a colocar la pizza en la unidad durante unos segundos.</li><li>• Durante la cocción, saca la pizza, gírala y empujálala suavemente hacia la unidad.</li><li>• Te sugerimos que vigiles y te mantengas cerca de la unidad, ya que la comida puede pasarse rápidamente.</li></ul>

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA Y SOLUCIÓN
2. ¿Debo poner la pizza antes o después del precalentamiento?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se recomienda que esperes a que finalice el precalentamiento. El icono de temperatura optima se encenderá.</li> </ul>
3. El aparato no funciona o no se calienta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprueba que el cable de corriente está enchufado, que la corriente está conectada y que la toma de corriente funciona (comprueba el aparato en otra toma de corriente).</li> <li>• Comprueba que el temporizador ha terminado de contabilizar.</li> <li>• El aparato se sobrecalienta tras un uso prolongado. Si el aparato se sobrecalienta, apagará automáticamente el sistema de calefacción por seguridad. Deja de utilizar el aparato y ponte en contacto con el servicio técnico autorizado.</li> </ul>
4. El aparato produce humo cuando está encendido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El alimento está tocando la resistencia. Apaga el producto y vuelve a colocar los alimentos hasta que no toquen la resistencia.</li> <li>• El alimento no está tocando la resistencia. Interrumpe el proceso inmediatamente y deja que el aparato se enfríe. No recalientes los alimentos.</li> </ul>
5. Se ha disparado el disyuntor o el interruptor de seguridad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Este aparato consume mucha corriente durante su funcionamiento, por lo que si se utiliza junto con otros aparatos de cocina en el mismo circuito de corriente al mismo tiempo, puede disparar el disyuntor o el interruptor de seguridad con protección contra sobrecargas incorporada.</li> <li>• Comprueba que otros aparatos estén funcionando al mismo tiempo (por ejemplo, hervidores de agua, tostadoras, microondas) para aislarlos del mismo circuito y, a continuación, haz funcionar el aparato por separado para confirmar que el circuito ya no se dispara.</li> </ul>

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

## GARANTÍA LIMITADA

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

W Appliance Co. garantiza al comprador original que el producto estará libre de defectos en materiales, piezas y mano de obra durante el período designado para este producto. La garantía comienza el día de la compra del producto y cubre hasta un período de **1 año (12 meses) para mano de obra/1 año (12 meses) para piezas (sólo defectos de fabricación)/ transporte en servicio.**

W Appliance Co. acuerda que, a su opción, reemplazará el producto defectuoso con un horno tostador nuevo o remanufacturado equivalente a su compra original durante el período de garantía.

**Exclusiones:** Esta garantía no se aplica a los continuación:

1. Si la apariencia o el exterior del producto han sido dañados o modificados, alterados o cambiados en su diseño o construcción.
2. Si el número de serie original del producto ha sido alterado o eliminado o no puede determinarse fácilmente.
3. Si se produce algún daño debido a una sobretensión en la línea de alimentación, daño por el usuario en el cable de alimentación de CA o conexión a una fuente de tensión inadecuada.
4. Si los daños se deben a un mal uso general, accidentes o casos fortuitos.
5. Si los intentos de reparación son realizados por agentes de servicio no autorizados, el uso de piezas que no sean piezas originales o piezas obtenidas de personas que no sean empresas de servicio autorizadas.
6. En unidades que han sido transferidas del propietario original.
7. En productos que hayan sido adquiridos como reacondicionados, "como nuevos", de segunda mano, en condiciones "tal cual" o "venta final".
8. Para productos utilizados en un entorno comercial o de alquiler.
9. A productos utilizados en entornos distintos al uso doméstico ordinario o utilizados de forma distinta a las instrucciones proporcionadas.
10. A daños y perjuicios por llamadas de servicio por instalaciones inadecuadas.
11. A las bombillas de vidrio o recambiables o a las piezas y otros accesorios que se incluyen con la unidad.
12. Gastos de transporte y envío asociados a la sustitución de la unidad.
13. Pérdida de alimentos por fallos del producto o retrasos en el servicio, reparación o sustitución.
14. Llamadas del servicio técnico para enseñarle a utilizar su horno tostador.

15. Llamadas de servicio para reparar o sustituir el fusible de la casa, restablecer el disyuntor o corregir el cableado de la casa.

Las reparaciones o sustituciones proporcionadas de acuerdo con esta garantía son el único remedio para el cliente; W Alliance Co. no es responsable de ningún daño colateral o consecuente que viole cualquier garantía expresa o implícita de este producto, excepto cuando la ley aplicable lo prohíba. Cualquier garantía implícita de comerciabilidad o idoneidad para un uso específico de este producto se limita al período de garantía.

Algunos Estados no permiten la exclusión o restricción de daños colaterales o indirectos, ni la restricción de la garantía. En estos casos, las exclusiones o restricciones anteriores pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos diferentes de los Estados.

Acceso al servicio: para obtener servicios, información del producto, suministros o accesorios, llame **1 (855) 855 - 0294** para crear un billete de intercambio / reparación. Asegúrese de proporcionar una breve descripción de la fecha de compra, el modelo y el problema. Nuestros representantes de servicio al cliente Nos pondremos en contacto con usted o enviaremos instrucciones detalladas de devolución.

W Appliance Co. no garantiza que el dispositivo funcione correctamente en todas las condiciones ambientales, ni hace ninguna garantía y declaración implícita o expresa sobre la calidad, el rendimiento, la comerciabilidad o la idoneidad para fines específicos distintos de los establecidos en este Manual del usuario. W Appliance Co. ha hecho todo lo posible para garantizar la precisión de este Manual de usuario y no es responsable de ninguna posible imprecisión u omisión. La información en este Manual de usuario está sujeta a cambios sin previo aviso y no representa el compromiso de W electrodomésticos. W electrodomésticos se reserva el derecho de mejorar los productos mencionados en este Manual de usuario y / o este Manual de usuario en cualquier momento sin previo aviso. Si encuentra información incorrecta, engañosa o incompleta en este manual, Póngase en contacto con nosotros llamando al **1 - 855 - 855 - 0294**.

W Appliance Co.,  
New York, NY 10018





©2024 Commercial Chef is a W Appliance Company.  
All rights reserved.

©2024 Commercial Chef est une entreprise W Appliance.  
Tous droits réservés.

©2024 Commercial Chef es una empresa de W Appliance.  
Reservados todos los derechos.