

WARING COMMERCIAL

BUBBLE WAFFLE MAKER
GOFRERA BURBUJA
GAUFRIER BUBBLE
PIASTRA BUBBLE WAFFLE
BUBBLE-WAFFELEISEN
BUBBLE WAFLEMAKER
BOBLE-VAFFELJERN



WBW300XCE/K/NA/NNA

For your safety and continued enjoyment of this product,
always read the instruction book carefully before using.

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto,
siempre lea cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.

Afin que votre appareil vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction,
lire attentivement le mode d'emploi avant de l'utiliser.

Per garantire la sicurezza dell'utente e per usufruire costantemente in modo soddisfacente
del prodotto, leggere sempre con attenzione il libretto delle istruzioni prima dell'uso.

Zu Ihrer Sicherheit und anhaltender Freude an diesem Produkt sollten
Sie vor dem Gebrauch immer sorgfältig die Bedienungsanleitung lesen.

Voor uw veiligheid en blijvend plezier van dit product,
dient u altijd voor gebruik de instructies zorgvuldig te lezen.

Af hensyn til din sikkerhed, og for at du fortsat kan få glæde af dette produkt,
skal du altid læse instruktionsbogen omhyggeligt inden brug.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Always unplug from outlet prior to handling or cleaning.**
3. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
6. This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
7. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
8. Once you have finished baking, turn control to setting #1, switch toggle to OFF position, and remove plug from electrical outlet. Leave top lid open and allow grids to cool before cleaning. Simply brush crumbs from grooves and absorb any excess cooking oil by wiping with a dry cloth or paper towel. You may clean the grids by wiping with a damp cloth to prevent staining and sticking from batter or oil buildup.
9.  The temperature of all surfaces marked with this symbol will be very hot when the appliance is in use. **DO NOT TOUCH** these surfaces as possible injury could occur. Allow to cool completely before handling this appliance.
10. The outer surface may get hot when the appliance is operating.

11. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
12. The use of accessory attachments not recommended or sold by the manufacturer may result in fire, electric shock, or injury to persons.
13. Do not use outdoors, or use appliance for other than its intended use.
14. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
15. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
16. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
17. Always begin by plugging appliance into wall outlet. To disconnect, turn control to setting #1, switch toggle to OFF position, then remove plug from wall outlet.
18. **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, REPAIRS SHOULD BE MADE ONLY BY AUTHORIZED PERSONNEL. DO NOT REMOVE THE BASE PANEL. NO USER SERVICEABLE PARTS ARE INSIDE.
19. **To acquire another instruction manual, go to www.waringcommercialproducts.com**
20. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential-type environments;
 - bed-and-breakfast-type environments.
21. These appliances are intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
APPROVED FOR COMMERCIAL USE

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards2

Special Cord Set Instructions 4-5

Special Features6

Before First Use.....7

Instructions for Use7

Tips for Making Perfect Bubble Waffle8

Waffle Plate Cleaning & Maintenance9

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords may be used if care is exercised in their use.

If a long extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and 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 animals, or tripped over.

Correct Disposal of this Product



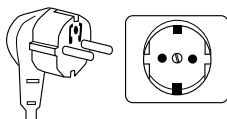
This marking indicates that this product should not be disposed of with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

TO ENSURE PROPER USE OF THIS UNIT, PLEASE SEE IMPORTANT GROUNDING INSTRUCTIONS. PRIMARY COUNTRIES USING THE DIFFERENT PLUG TYPES ARE LISTED FOR REFERENCE ONLY. REFER TO THE ACTUAL UNIT TO DETERMINE WHICH PLUG TYPE IS APPLICABLE.

TYPE F PLUG

(GERMANY, AUSTRIA, NETHERLANDS,
SWEDEN, NORWAY, FINLAND,
PORTUGAL, SPAIN, EASTERN EUROPE)

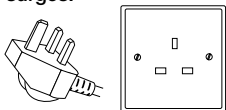
This grounded plug has two round prongs and there are two grounding clips on the sides of the socket. This plug is non-polarized so the plug can be inserted in either direction into the socket. Grounding is accomplished when the clips on the socket meet the contact on the plug. Ensure that the plug is fully inserted.



TYPE G PLUG

(UNITED KINGDOM, IRELAND,
CYPRUS, MALTA, MALAYSIA,
SINGAPORE AND HONG KONG)

This grounded plug has three rectangular prongs that form a triangle. Line up the prongs to the socket and ensure that the plug is fully inserted. This plug is also fuse-protected for power surges.



TYPE I PLUG

(ARGENTINA, AUSTRALIA, CHINA,
NEW ZEALAND, PAPUA NEW GUINEA)

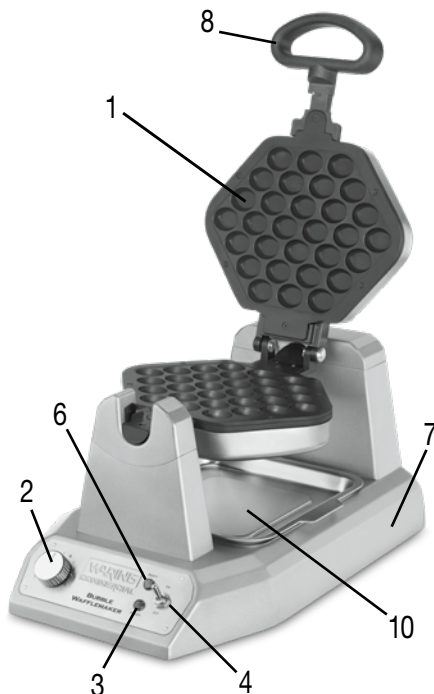
This grounded plug has two flat pins in a V shape as well as a grounding pin.



Model	Name	Plug Type
WBW300XCE	Bubble Waffle Maker	Type F
WBW300XCK	Bubble Waffle Maker	Type G
WBW300XCNA/NAA	Bubble Waffle Maker	Type I

SPECIAL FEATURES

1. **Waffle Grids**
2. **Browning Control Adjustment**
 - Adjustable for different batters and personal preference
3. **Power Indicator Light**
 - Lights when waffle maker is on and heating up
4. **ON/OFF Toggle Switch**
5. **Indicator Beeps** (not shown)
 - Will beep 6 times when unit is ready to bake the first waffle of every baking session
 - Will beep 3 times when waffle is done
6. **Ready Indicator Light**
 - Lights green when waffle maker is ready to bake
 - Light turns off after rotating grids 180° for baking, and lights green when the waffle is ready
7. **Base**
8. **Handle**
9. **Waffle Measuring Cup** (not shown)
10. **Removable Drip Tray**



BEFORE FIRST USE

1. Remove any dust from shipping by wiping the plates with a damp cloth. Remove all protective paper and wrapping.
2. These Waring® Commercial Waffle Maker plates are triple-coated with Whitford® nonstick coating.* Before the first use, we suggest you season the waffle grids by preheating and then brushing them with cooking oil. Wipe with a paper towel or pastry brush.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Plug cord into wall outlet. Switch the toggle switch to the ON position. The POWER light will illuminate to signal power. Preheat your Waring® Commercial Waffle Maker on preferred setting. It will now begin the preheating process. This should take about 4 minutes. The machine will sound 6 beeps and the GREEN indicator light will go on to signal the unit is ready for baking.

NOTE: For initial use, it is important that the waffle maker is preheated before seasoning the grid with cooking spray or oil. Season the waffle grids by spraying with cooking spray or brushing with a flavorless oil. Wipe with a paper towel or pastry brush.

NOTE: The first time you use your waffle maker, it may have a slight odor and may smoke a bit. This is normal, and common to heating appliances.



CAUTION: The temperature of all surfaces marked with this symbol will be very hot when the appliance is in use. **DO NOT TOUCH** these surfaces as possible injury could occur.

Allow to cool completely before handling this appliance. The outer surface may get hot when the appliance is operating.

2. Fill measuring scoop with batter to fill line or to top of measuring scoop, depending on the recipe. For loose batters, fill to the $\frac{3}{4}$ mark; for thicker batters, fill to the top. Pour batter evenly into the center of the waffle grid. Use a heatproof spatula to spread the batter evenly over the grid. Close the lid and rotate the unit 180°.

Whitford® nonstick coating is a registered trademark of Whitford.

For best results, do not open waffle maker during cooking process. Doing so will interfere with the timing mechanism.

3. When the waffle is completely baked, the waffle maker will sound 3 beeps and the GREEN ready light will illuminate. Baking time is determined by browning level. Choose a setting on the browning control dial. For golden brown waffles, we recommend using setting #4.
4. Once the waffle is ready and the waffle maker has beeped 3 times, rotate the waffle maker 180°, open the lid and remove waffle by gently loosening the edges with a heatproof plastic spatula. Never use metal utensils, as they may damage the nonstick coating.
5. Once you have finished baking, turn control to setting #1, switch toggle to OFF position and remove plug from electrical outlet. Leave top lid open and allow grids to cool before cleaning (details on page 9).

TIPS FOR MAKING PERFECT BUBBLE WAFFLES

We recommend setting #4 for golden brown bubble waffles.

If you prefer crisper, darker waffles, increase the browning control.

For evenly filled waffles, pour the batter into the center of the lower grid and spread out evenly to the edges. The entire lower grid should be filled.

For best results, we recommend using $\frac{3}{4}$ cup batter or enough to fill the entire lower grid.

For added convenience while baking waffles, rest measuring scoop with handle hanging on outside of bowl and scoop on inside of bowl until the next baking cycle.

To measure flour, stir the flour first to aerate it, since it settles when it sits. Then spoon it into a measuring cup, leveling off the top with the back of a knife – do not pack down into measuring cup. These quick steps will help you avoid heavy waffles. Bubble waffles taste best when made to order, but baked bubble waffles may be kept warm in a 200°F oven. Place in a baking pan or wrap in foil while in the oven. Waffles wrapped in foil may lose their crispness.

Baked waffles may be frozen. Allow to cool completely, and then place in plastic food-storage bag. Use waxed paper to keep waffles separated. Reheat in an oven, toaster or toaster oven when ready to use.

THERMAL PROTECTION

IF UNIT OVERHEATS, THE MACHINE WILL AUTOMATICALLY TURN OFF. UNPLUG, LET MACHINE COOL FOR 10 MINUTES, PLUG IN AND CONTINUE USE.

WAFFLE PLATE CLEANING & MAINTENANCE

Clean daily and diligently, doing so will ensure that your waffle maker works properly and continues to work well over time.

How to Clean Waffle Plates

Once you have finished baking each day, turn the switch to the OFF position and remove plug from electrical outlet. Leave top lid open and allow plates to cool before cleaning. Be certain plates have cooled completely before cleaning

Never take your waffle maker apart for cleaning. Brush crumbs from grooves and absorb any excess cooking oil by wiping with a dry cloth or paper towel. You may clean the plates by wiping with a damp cloth to prevent staining and sticking from batter or oil buildup. If batter adheres to plates, simply pour a little cooking oil onto the baked batter and let stand approximately 5 minutes. This will allow the batter to soften and will make it easier to remove.

To help remove oil buildup and batter residue, place a damp paper towel in between the waffle plates and close the lid. Allow to sit for a few minutes.

To clean exterior, wipe with a soft, dry cloth. Never use an abrasive cleanser or harsh pad. **NEVER IMMERSE CORD, PLUG OR UNIT IN WATER OR OTHER LIQUIDS.**

Serviceable Plates

To order replacement plates, contact your local distributor/dealer.

Although removable, these plates are not intended to be removed for routine cleaning. Plates are **ONLY** meant to be removed if there is a scratch on the nonstick coating and you need to replace the plate. If removed for cleaning, the plates are dishwasher safe.

How to Remove the Waffle Plates

1. Using a Phillips head screwdriver, remove the 6 screws from the perimeter edge of waffle plate/s.
2. Remove and discard the old plate/s.
3. Install new plate/s by aligning rear and front projections onto the base (the projections mount to hinge and front handle).
4. Install the 6 screws. **NOTE:** There are two sizes of screws; the larger 2 screws are for the back hinge and front handle. The 4 small screws are for the perimeter.

NOTE: Replace only with the same type of waffle plate. The plates are not interchangeable with other types of waffle configurations.

Any other servicing should be performed by an Authorized Service Center.

WARRANTY

For Waring products sold outside of the U.S. and Canada, the warranty is the responsibility of the local importer or distributor. This warranty may vary according to local regulations.

WARNING: Any express or implied warranty on this product is void if appliance is used on Direct Current (DC).

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Siempre desconecte el aparato antes de manipularlo o limpiarlo.**
3. Este aparato no ha sido diseñado para ser puesto en marcha mediante un temporizador o control remoto independiente.
4. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben utilizar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.
5. Este aparato no debe ser usado por niños; mantenga el aparato y el cordón fuera de su alcance.
6. Este aparato no debe ser usado por niños menores de 8 años, personas que carecen de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipularlo, o personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales están limitadas, a menos que una persona responsable por su seguridad le haya explicado el funcionamiento y los riesgos o supervise el uso del aparato.
7. La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean supervisados por un adulto.
8. Después de terminar, ponga el control de temperatura en “1” y el interruptor en “OFF”, y luego desconecte el cable de la toma de corriente. Abra las placas y permita que se enfríen antes de limpiarlas. Quite los residuos de las placas con una brocha y absorba el aceite con un papel absorbente o un paño seco. De ser necesario, limpie las placas con un paño ligeramente humedecido para evitar las manchas y que la mezcla se adhiera a las placas por la acumulación de residuos de mezcla o aceite.

9.  La superficie de las piezas marcadas con el símbolo contiguo se pone muy caliente durante el uso. **NO LAS TOQUE**; riesgo de quemadura. Permita que el aparato se enfríe completamente antes de manipularlo.
10. El cuerpo del aparato puede ponerse muy caliente durante del uso.
11. Para su seguridad, el cable debe ser reemplazado por el fabricante, un técnico autorizado u otra persona calificada.
12. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o herida.
13. No lo utilice en exteriores, ni lo use para ningún fin que no sea el indicado.
14. No permita que el cordón cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
15. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
16. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otro líquido caliente.
17. Siempre conecte el cable a la toma de corriente antes de encender el aparato. Siempre ponga el control de temperatura en “1” y el interruptor en “OFF” antes de desconectar el aparato.
18. **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA, LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR UN TÉCNICO CALIFICADO. NO DESARME EL APARATO. ESTE APARATO NO CONTIENE NINGUNA PIEZA QUE PUEDA SER REPARADA/CAMBIADA POR EL USUARIO.
19. **Para conseguir una copia de este manual de instrucciones, visite www.waringcommercialproducts.com**
20. Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y otras aplicaciones similares, como, por ejemplo:
- las cocinas reservadas para los empleados de oficina y tienda;
 - las alquerías/fincas;

- los cuartos de hotel, motel y otros entornos residenciales;
- los entornos de tipo pensiones/hostales/“bed and breakfast”.

21. Estos aparatos están destinados a aplicaciones comerciales, p. ej., en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales tales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción masiva y continua de alimentos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

APROBADO PARA USO COMERCIAL

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	11
Instrucciones especiales relativas al uso de extensiones.....	13
Características	15
Antes del primer uso	16
Instrucciones de uso	16
Consejos para preparar gofres burbuja perfectos.....	17
Limpieza y mantenimiento de las placas	18

INSTRUCCIONES ESPECIALES RELATIVAS AL USO DE EXTENSIONES

El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Puede usar una extensión eléctrica, siempre que respete las precauciones siguientes.

La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo o la extensión deben ser acomodados de tal manera que no cuelguen de la encimera/ mesa, donde pueden ser jalados por niños o pueden causar tropiezos.

Reciclaje



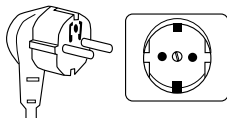
Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse junto con los desechos domésticos en ningún país de la U.E. Para proteger el medio ambiente, evitar perjuicios a la salud pública resultantes de la eliminación de desechos no controlada y promover la utilización sostenible de los recursos materiales, reciclelo. Lleve el producto a un centro de reciclaje o un punto de recogida designado para su reciclado, o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos se asegurarán de que el producto sea reciclado de manera ecológica.

SIGA LAS "INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA" PARA ASEGURARSE DE QUE EL APARATO ESTÁ DEBIDAMENTE PUESTO A TIERRA. EL ENCHUFE, QUE VARIA SEGÚN EL MODELO, SIEMPRE DEBE ESTAR PUESTO A TIERRA. LA LISTA DE PAÍSES A CONTINUACIÓN NO ES EXHAUSTIVA. SIEMPRE COMPRUEBE EL TIPO DE ENCHUFE DEL APARATO.

ENCHUFE DE TIPO F

(ALEMANIA, AUSTRIA, PAÍSES BAJOS, SUECIA, NORUEGA, FINLANDIA, PORTUGAL, ESPAÑA, EUROPA DEL ESTE)

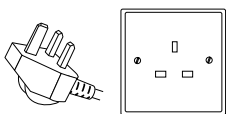
Enchufe de conexión a tierra con dos patas cilíndricas. Este tipo de enchufe no está polarizado; por lo tanto, encajará en la toma de corriente de cualquier manera. La conexión a tierra se logra cuando los clips en el enchufe entran en contacto con los contactos en la toma de corriente. Asegúrese de que el enchufe está debidamente introducido en la toma de corriente.



ENCHUFE DE TIPO G

(REINO UNIDO, IRLANDA, CHIPRE, MALTA, MALASIA, SINGAPUR, HONG KONG)

Enchufe con tres patas rectangulares que forman un triángulo. Asegúrese de que el enchufe está debidamente introducido en la toma de corriente. Este enchufe protege contra sobretensiones.



ENCHUFE DE TIPO I

(ARGENTINA, AUSTRALIA, CHINA, NUEVA ZELANDA, PAPUA NUEVA GUINEA)

Enchufe con dos patas oblicuas en forma de "V" inversa y una pata de puesta a tierra.



Modelo

Nombre

Tipo de enchufe

WBW300XCE

Gofrera burbuja

Tipo F

WBW300XCK

Gofrera burbuja

Tipo G

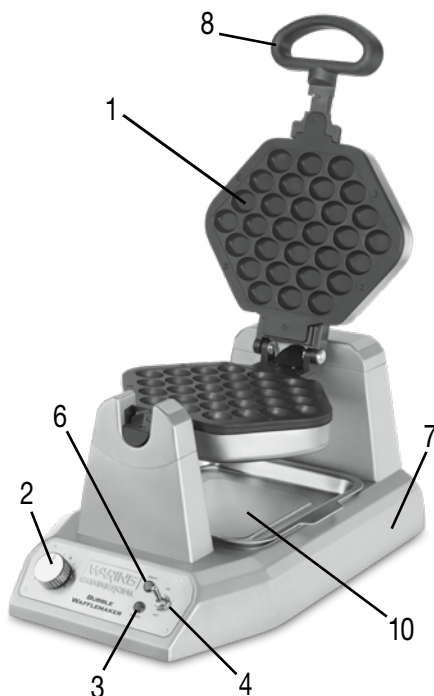
WBW300XCNA/NAA

Gofrera burbuja

Tipo I

CARACTERÍSTICAS

1. **Placas**
2. **Control de temperatura**
 - Ajuste la temperatura según la mezcla o su preferencia
3. **Luz de encendido**
 - Indica que la gofrera se está calentando
4. **Interruptor de palanca**
5. **Señal sonora (no ilustrada)**
 - El aparato emite 6 pitidos cuando está listo para cocinar (primer gofre solamente).
 - Emite 3 pitidos cuando el gofre está listo
6. **Luz de listo (verde)**
 - Se enciende para indicar que la gofrera está lista.
 - Se apaga durante la cocción y se pone verde cuando el gofre está listo
7. **Base**
8. **Asa**
9. **Vaso medidor (no ilustrado)**
10. **Cubeta de goteo amovible**



ANTES DEL PRIMER USO

1. Limpie las placas con un paño ligeramente húmedo para quitar el polvo acumulado durante el transporte. Retire el material de embalaje y protección.
2. Las placas de esta gofrera Waring® Commercial cuentan con un triple revestimiento antiadherente Whitford®.* Sin embargo, le aconsejamos que engrase las placas antes del primer uso, cuando están calientes. Distribuya el aceite con una toallita de papel o una brocha.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Conecte el cable a una toma de corriente. Ponga el interruptor en la posición “ON”; la luz de encendido se encenderá. Elija el nivel de temperatura deseado; el aparato empezará a calentarse (esto debería tomar aprox. 4 minutos). Cuando esté listo, el indicador luminoso VERDE se encenderá y el aparato emitirá 6 pitidos.

NOTA: antes del primer uso, es importante “curar” las placas, calentándolas y luego engrasándolas. Engrase generosamente las placas con spray vegetal o aceite vegetal sin sabor. Distribuya el aceite con una toallita de papel o una brocha.

NOTA: puede que el aparato produzca humo y un ligero olor a quemado la primera vez que lo use; esto es normal.



PRECAUCIÓN: la superficie de las piezas marcadas con el símbolo contiguo se pone muy caliente durante el uso. **NO LAS TOQUE;** riesgo de quemadura.

Permita que el aparato se enfríe completamente antes de manipularlo.

El cuerpo del aparato puede ponerse muy caliente durante del uso.

2. Llene el vaso medidor con mezcla, Llene hasta los $\frac{3}{4}$ si la mezcla está fluida o hasta arriba si está espesa. Vierta la mezcla en el centro de la placa inferior, esparciéndola uniformemente con una espátula de cocina resistente al calor. Cierre la gofrera y gírela 180°.

Para conseguir resultados óptimos, no abra las placas hasta que el gofre esté listo; esto podría afectar el buen funcionamiento del temporizador.

El revestimiento antiadherente Whitford® es una marca registrada de Whitford.

3. Cuando el gofre esté listo, la gofrera emitirá 3 pitidos y el indicador luminoso VERDE se encenderá. El ajuste de temperatura elegido determinará el tiempo de cocción. Elija el nivel de temperatura deseado. Le aconsejamos que utilice el nivel 4 para conseguir gofres bien dorados.
4. Gire la gofrera 180°, abra las placas y saque el gofre, soltando los bordes con una espátula de cocina resistente al calor. Nunca utilice utensilios de metal; esto podría dañar el revestimiento antiadherente de las placas.
5. Después de terminar, ponga el control de temperatura en "1" y el interruptor en "OFF", y luego desconecte la unidad. Abra las placas y permita que se enfríen antes de limpiarlas (véase la sección "Limpieza y mantenimiento").

CONSEJOS PARA PREPARAR GOFRES BURBUJA PERFECTOS

Le aconsejamos que utilice el nivel 4 para conseguir gofres bien dorados.

Para conseguir gofres más crujientes y cocidos, elija un ajuste más alto.

Para que los gofres sean homogéneos, vierta la mezcla en el centro de la placa y espárzala hacia las orillas hasta cubrir totalmente la superficie de la placa.

Llene el vaso medidor hasta los $\frac{3}{4}$ o más.

El asa del vaso medidor permite colgar este en el borde del recipiente.

Revuelva la harina antes de medirla. Después de ponerla en el vaso medidor, pase el filo de un cuchillo encima de este para eliminar el exceso. Medir la harina precisamente le permitirá preparar gofres más ligeros. Los gofres son mejores recién hechos, pero si desea, los puede mantener calientes en un horno precalentado a 95 °C, en un molde o envueltos en papel de aluminio. Nota: los gofres envueltos en papel de aluminio serán menos crujientes.

Los gofres se congelan muy bien. Permita que se enfríen, y luego póngalos en una bolsa hermética, entre hojas de papel encerado. Recaliéntelos en el horno o en la tostadora.

DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN CONTRA EL SOBRECALENTAMIENTO

ESTE APARATO ESTÁ EQUIPADO CON UN SISTEMA DE PROTECCIÓN QUE APAGA AUTOMÁTICAMENTE LA UNIDAD EN CASO DE RECALENTAMIENTO. EN CASO DE QUE ESTO SUCEDA, DESCONECTE EL APARATO Y PERMITA QUE SE ENFRÍE DURANTE 10 MINUTOS ANTES DE CONTINUAR.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LAS PLACAS

Limpie cuidadosamente las placas cada día; esto garantizará un buen funcionamiento y alargará la vida útil de la unidad.

Cómo limpiar las placas

Al fin de cada día, apague (“OFF”) y desconecte la unidad. Abra las placas y permita que se enfríen antes de limpiarla. Importante: compruebe que las placas están completamente frías antes de limpiarlas.

Nunca desarme el aparato para la limpieza. Quite los residuos de las placas con una brocha y absorba el aceite con un papel absorbente o un paño seco. De ser necesario, limpie las placas con un paño ligeramente humedecido para evitar las manchas y que la mezcla se adhiera a las placas por la acumulación de residuos de mezcla o aceite. Si hay mezcla pegada a las placas, vierta un poco de aceite encima y espere durante aprox. 5 minutos; esto removerá la mezcla seca para facilitar la limpieza.

Para ayudar a eliminar los residuos de aceite y mezcla, coloque un papel absorbente humedecido entre las placas y cierre estas. Deje reposar unos minutos.

Limpie el cuerpo del aparato con un paño suave seco. Nunca utilice limpiadores abrasivos o estropajos metálicos. **NUNCA SUMERJA EL CABLE, EL ENCHUFE NI LA UNIDAD EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**

Placas reemplazables

Para pedir placas de repuesto, por favor comuníquese con su distribuidor local

Aunque son extraíbles, no se aconseja quitar las placas para limpiarlas. Quite las placas SOLAMENTE si están rayadas, con el propósito de cambiarlas. Si decide sacar las placas para lavarlas, note que son aptas para lavavajillas.

Cómo quitar las placas

1. Retire los 6 tornillos alrededor de cada placa con un destornillador Phillips.
2. Quite y tire las placas dañadas.
3. Instale las placas nuevas, alineando las partes sobresalientes de las placas con las muescas en el área de la bisagra y del mango.
4. Vuelva a colocar los 6 tornillos. **NOTA:** utilice los dos tornillos grandes para fijar las partes sobresalientes de las placas, y los cuatro pequeños tornillos para fijar los lados de las placas.

NOTA: sustituya las placas solo por placas idénticas. Las placas no son intercambiables con otras placas.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

GARANTÍA

La garantía de los productos Waring adquiridos fuera de los Estados Unidos y del Canadá es la responsabilidad del importador/distribuidor local. Los derechos de garantía pueden variar según las regulaciones locales.

ADVERTENCIA: utilizar este aparato con corriente continua (C.C.) invalidará la garantía.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'appareils électriques, notamment en présence d'enfants, requiert la prise de précautions élémentaires, parmi lesquelles les suivantes :

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **Toujours débrancher l'appareil avant toute manipulation et avant le nettoyage.**
3. Cet appareil n'est pas compatible avec une minuterie ou un dispositif de mise en marche par télécommande indépendant.
4. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps physiques, mentaux ou sensoriels, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement ou les encadre.
5. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ; tenir l'appareil et le cordon hors de leur portée.
6. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans ou des personnes , atteintes de certains handicaps physiques, mentaux ou sensoriels, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement et les risques, ou bien les encadre.
7. Le nettoyage et l'entretien ne devraient pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient encadrés par un adulte.
8. Une fois terminé, ramener le cadran de réglage de température sur "1" et l'interrupteur sur "OFF", puis débrancher l'appareil. Ouvrir les plaques et les laisser refroidir avant de les nettoyer. Éliminer les miettes à l'aide d'un pinceau à pâtisserie et essuyer les plaques avec une serviette en papier ou un torchon sec pour absorber l'huile. Au besoin, nettoyer les plaques à l'aide d'un linge humide pour prévenir les taches et éviter que la pâte ne colle aux

plaques à cause de l'accumulations de résidus de pâte ou d'huile.

9.



La surface des pièces marquées du symbole ci-contre devient très chaude pendant le fonctionnement. NE PAS LES TOUCHER ; risque de brûlure. Laisser refroidir l'appareil complètement avant de le manipuler.

10. Le boîtier de l'appareil peut devenir très chaud pendant le fonctionnement.
11. En cas de dommage, le cordon électrique ne devrait être remplacé que par le fabricant, un technicien autorisé, ou un électricien professionnel.
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant présente un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
13. Ne pas utiliser cet appareil à l'air libre ou à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
14. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
15. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
16. Faire particulièrement attention lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile ou autre liquide chaud.
17. Brancher l'appareil avant de l'allumer. Ramener le cadran de réglage de température sur "1" et l'interrupteur sur "OFF" avant de débrancher l'appareil.
18. **AVERTISSEMENT : AFIN DE PRÉVENIR LES RISQUES D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN TECHNICIEN AUTORISÉ. NE PAS DÉMONTER LE BOÎTIER. L'APPAREIL DE CONTIENT AUCUNE PIÈCE POUVANT ÊTRE RÉPARÉE/REPLACÉE PAR L'UTILISATEUR.**
19. **Visiter www.waringcommercialproducts.com pour obtenir une copie de ce manuel d'instructions**
20. Cet appareil a été conçu pour usage domestique ou autres applications similaires comme :
 - les cuisines réservées aux employés de bureau et de magasin
 - les fermes/maisons de campagne ;

- les chambres d'hôtel, motel et autres environnements de type résidentiel ;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
21. Ces appareils sont destinés à des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises commerciales comme les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas à la production de masse continue d'aliments.

GARDER CES INSTRUCTIONS USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité.....	20
Utilisation de rallonges électriques	22
Caractéristiques	24
Avant la première utilisation	25
Mode d'emploi.....	25
Conseils pour des gaufres bulles réussies.....	26
Nettoyage et entretien des plaques	27

UTILISATION DE RALLONGES ÉLECTRIQUES

Pour des raisons de sécurité, cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court. Une rallonge électrique pourra être utilisée au besoin, pourvu que les précautions suivantes soient prises.

Veillez à ce que les spécifications électriques de la rallonge soient au moins égales à celles de l'appareil, ne la laissez pas pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail et veillez à ce qu'elle soit placée de telle manière qu'un enfant ou un animal ne puisse pas trébucher dessus ou la tirer.

Mise au rebut



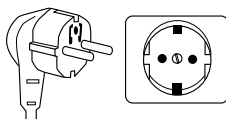
Le symbole ci-contre indique que, dans toute l'U.E., ce produit ne doit pas être mis au rebut avec le reste des ordures ménagères. Afin de protéger l'environnement et la santé publique contre les décharges non réglementées et promouvoir l'utilisation durable des ressources matérielles, recyclez-le. Veuillez apporter l'appareil à un centre de collecte et recyclage des déchets d'équipement électrique, ou bien contactez le revendeur. Ils seront en mesure de recycler l'appareil dans le respect de l'environnement.

SUIVRE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AFIN D'ASSURER LA MISE À LA TERRE ADÉQUATE DE L'APPAREIL. LA PRISE DE L'APPAREIL, QUI VARIE D'UN PAYS À L'AUTRE, DOIT TOUJOURS ÊTRE MISE À LA TERRE. LA LISTE DE PAYS CI-DESSOUS EST À TITRE INDICATIF. VÉRIFIER LE TYPE DE PRISE DE L'APPAREIL.

PRISE DE TYPE F

(ALLEMAGNE, AUTRICHE, PAYS BAS, SUÈDE, NORVÈGE, FINLANDE, PORTUGAL, ESPAGNE, EUROPE DE L'EST)

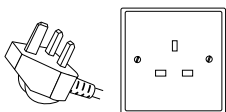
Prise dotée de deux broches cylindriques. Cette fiche n'est pas polarisée, si bien qu'elle peut s'insérer dans la prise dans n'importe quel sens. La mise à la terre se fait quand les bornes de la fiche entrent en contact avec les ergots de mise à la terre qui se trouvent à l'intérieur de la prise murale. Veiller à insérer la fiche complètement dans la prise de courant.



PRISE DE TYPE G

(ROYAUME UNI, IRLANDE, CHYPRE, MALTE, MALAISIE, SINGAPOUR, HONG KONG)

Prise anglaise dotée de trois broches rectangulaires formant un triangle. Veiller à insérer la fiche complètement dans la prise de courant. Cette fiche protège également contre les surtensions.



PRISE DE TYPE I

(ARGENTINE, AUSTRALIE, CHINE, NOUVELLE-ZÉLANDE, PAPAOUSIE-NOUVELLE-GUINÉE)

Prise dotée de deux broches plates en forme de "V" inversé et d'une broche de mise à la terre.



Modèle

WBW300XCE

WBW300XCK

WBW300XCNA/NAA

Nom

Gaufrier Bubble

Gaufrier Bubble

Gaufrier Bubble

Type de prise

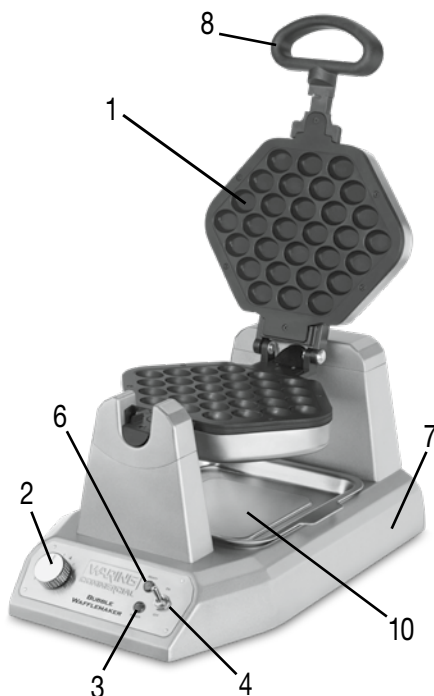
Type F

Type G

Type I

CARACTÉRISTIQUES

1. **Plaques**
2. **Réglage de température**
 - Variable selon le type de pâte et les goûts personnels
3. **Voyant d'alimentation**
 - Indique que le gaufrier chauffe
4. **Interrupteur à bascule**
5. **Signal sonore (non illustré)**
 - Sonne 6 fois lorsque l'appareil est prêt pour la première gaufre
 - Sonne 3 fois lorsque la gaufre est cuite
6. **Voyant de préchauffage (vert)**
 - S'allume pour indiquer que le gaufrier est prêt.
 - S'éteint pendant la cuisson et se rallume lorsque que la gaufre est prête
7. **Boîtier**
8. **Poignée**
9. **Verre mesureur (non illustré)**
10. **Bac amovible**



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Essuyer les plaques à l'aide d'un torchon humide afin d'éliminer la poussière accumulée pendant le transport. Retirer le matériel de protection et d'emballage.
2. Les plaques de ce gaufrier Waring® Commercial ont un triple revêtement antiadhésif Whitford®.* Toutefois, il est conseillé de les graisser avant de préparer la première utilisation, en les badigeonnant d'huile alors qu'elles sont chaudes. Essuyer le surplus à l'aide d'une serviette en papier ou d'un pinceau à pâtisserie.

MODE D'EMPLOI

1. Brancher l'appareil dans une prise électrique. Mettre l'interrupteur à bascule sur "ON" ; le voyant lumineux s'allumera. Régler la température de cuisson au niveau voulu ; l'appareil commencera à chauffer (le préchauffage devrait prendre environ 4 minutes). Une fois prêt, le voyant VERT s'allumera et l'appareil sonnera 6 fois.

REMARQUE : avant la première utilisation, il est important de "culotter" les plaques, en les faisant chauffer puis en les graissant. Graisser généreusement les plaques à l'aide d'un spray de cuisson ou d'une huile végétale sans goût. Essuyer le surplus à l'aide d'une serviette en papier ou d'un pinceau à pâtisserie.

REMARQUE : il se peut que le gaufrier fume et émette une légère odeur lors de la première utilisation ; cela est normal.



MISE EN GARDE : la surface des pièces marquées du symbole ci-contre devient très chaude pendant le fonctionnement. **NE PAS LES TOUCHER** ; risque de brûlure.

Laisser refroidir l'appareil complètement avant de le manipuler.

Le boîtier de l'appareil peut devenir très chaud pendant le fonctionnement.

2. Remplir le verre mesureur de pâte à gaufre, Remplir aux $\frac{3}{4}$ si la pâte est fluide, ou complètement si elle est épaisse. Verser la pâte au centre de la plaque inférieure et l'étaler à l'aide d'une spatule résistante à la chaleur. Fermer les plaques et les faire tourner de 180°.

Le revêtement antiadhésif Whitford® est une marque déposée de Whitford.

Ne pas ouvrir le gaufrier pendant la cuisson ; cela pourrait nuire au bon fonctionnement du minuteur.

3. À la fin de la cuisson, le gaufrier sonnera 3 fois et le voyant VERT s'allumera. Remarque : le réglage de température choisi déterminera le temps de cuisson. Préchauffer le gaufrier au réglage de température désiré. Pour des gaufres bien dorées, nous vous conseillons d'utiliser le réglage n° 4.
4. Après les 3 bips, faire tourner les plaques de 180° vers la gauche, ouvrir et retirer la gaufre en décollant les bords à l'aide d'une spatule de cuisson résistante à la chaleur. Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal ; cela pourrait abîmer le revêtement antiadhésif des plaques.
5. Une fois terminé, ramener le cadran de réglage de température sur "1" et l'interrupteur sur "OFF", puis débrancher le gaufrier. Ouvrir les plaques et les laisser refroidir avant de les nettoyer (voir la section "Nettoyage et entretien").

CONSEILS POUR DES GAUFRES BUBBLE RÉUSSIES

Pour des gaufres bubble bien dorées, nous vous conseillons d'utiliser le réglage n° 4.

Pour gaufres plus cuites et plus croquantes, utiliser un réglage plus élevé.

Pour que les gaufres soient uniformes, verser la pâte au centre de la plaque et l'étaler vers les bords. La plaque inférieure devrait être complètement recouverte de pâte.

Remplir le verre mesureur aux $\frac{3}{4}$ ou suffisamment pour saturer la plaque de pâte.

L'anse du verre mesureur permet de suspendre celui-ci au bord du récipient.

Pour préparer des gaufres plus légères, mélanger la farine avant de la mesurer afin de l'aérer. Si vous utilisez un verre mesureur, passer une lame de couteau sur le dessus du verre pour éliminer le surplus de farine ; les gaufres seront ainsi plus légères. Les gaufres sont meilleures lorsqu'elles sont fraîches, mais vous pouvez également les maintenir chaudes dans un four à 95 °C,

après les avoir placée dans un moule ou emballées dans du papier d'aluminium (remarque : le papier d'aluminium peut leur faire perdre leur croquant).

Si vous souhaitez congeler les gaufres, les laisser refroidir, puis les placer dans un sac de congélation, entre des feuilles de papier ciré. Les gaufres ainsi congelées pourront se réchauffer au four ou au grille-pain.

DISPOSITIF DE PROTECTION ANTI-SURCHAUFFE

L'APPAREIL S'ÉTEINDRA AUTOMATIQUEMENT EN CAS DE SURCHAUFFE. SI CELA SE PRODUISAIT, LE DÉBRANCHER ET LE LAISSER REFROIDIR PENDANT 10 MINUTES AVANT DE CONTINUER.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES PLAQUES

Nettoyer soigneusement les plaques tous les jours ; cela assurera un bon fonctionnement et prolongera la durée de vie de l'appareil.

Comment nettoyer les plaques

À la fin de la journée, éteindre ("OFF"), puis débrancher l'appareil. Ouvrir les plaques et les laisser refroidir avant de les nettoyer. Important : s'assurer que les plaques sont complètement froides avant de les nettoyer.

Ne jamais démonter le gaufrier pour le nettoyer. Éliminer les miettes à l'aide d'un pinceau à pâtisserie et essuyer les plaques avec une serviette en papier ou un torchon sec pour absorber l'huile. Au besoin, nettoyer les plaques à l'aide d'un linge humide pour prévenir les taches et éviter que la pâte ne colle aux plaques à cause de l'accumulations de résidus de pâte ou d'huile. S'il reste de la pâte sur les plaques, verser un peu d'huile dessus et attendre environ 5 minutes ; cela détrempera la pâte et facilitera le nettoyage.

Pour aider à éliminer les résidus d'huile ou de pâte, placer un essuie-tout humide entre les plaques et fermer le couvercle. Laisser en place pendant quelques minutes.

Essuyer le boîtier de l'appareil à l'aide d'un torchon doux et sec. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer. NE JAMAIS PLONGER LE CORDON, LA PRISE OU L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

Plaques remplaçables

Pour commander des plaques de rechange, merci de bien vouloir contacter votre revendeur.

Remarque : bien que les plaques soient amovibles, il n'est pas conseillé de les retirer pour les nettoyer. Ne les enlever QUE si le revêtement antiadhésif est rayé, dans le but de les remplacer. Si vous décidez de les retirer pour les laver, notez que plaques sont lavables au lave-vaisselle.

Comment retirer les plaques

1. Retirer les 6 vis qui tiennent les plaques en place l'aide d'un tournevis cruciforme.
2. Retirer et jeter les plaques abîmées.
3. Installer les nouvelles plaques, en alignant les parties saillantes des plaques avec les encoches au niveau de la charnière et de la poignée du gaufrier.
4. Revisser les 6 vis. **REMARQUE** : utiliser les deux grosses vis pour fixer les parties saillantes, et les quatre petites vis pour fixer les côtés des plaques.

REMARQUE : ne remplacer les plaques que par des plaques identiques. Les plaques ne sont pas interchangeables avec d'autres plaques.

Toute autre réparation doit être effectuée par un service après-vente autorisé.

GARANTIE

La garantie des produits Waring vendus en dehors des États-Unis et du Canada est à la charge de l'importateur ou du distributeur local. Les droits de garantie peuvent varier d'un pays ou d'une région à l'autre.

AVERTISSEMENT : brancher cet appareil sur Courant Continu (C.C.) annulera la garantie.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizzano elettrodomestici, specialmente in presenza di bambini, è sempre necessario adottare precauzioni di sicurezza di base, che comprendono quanto segue.

1. **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.**
2. **Scollegare sempre la spina dalla presa prima di manipolare o pulire.**
3. Non è previsto che i dispositivi siano utilizzati tramite timer esterno o sistema di telecomando separato.
4. Questa unità non è destinata all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte abilità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e competenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza non ne garantisca la sorveglianza e fornisca le istruzioni relative all'utilizzo.
5. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'elettrodomestico e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
6. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni, persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o persone prive di esperienza e conoscenza, soltanto sotto sorveglianza o dopo che abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e compreso i pericoli implicati. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico.
7. La pulizia e la manutenzione svolte dall'utente non devono essere eseguite da bambini senza sorveglianza.
8. Dopo aver terminato la cottura, selezionare la posizione 1 con il comando, spostare l'interruttore sulla posizione OFF ed estrarre la spina dalla presa elettrica. Prima di effettuare la pulizia, lasciare aperto il coperchio superiore e attendere che le griglie si siano raffreddate. Spazzolare via le briciole dalle scanalature; assorbire l'eventuale olio di cottura in eccesso strofinando con un panno asciutto o carta da cucina. Per evitare la formazione di macchie, l'adesione della pastella o l'accumulo di olio, è possibile pulire le griglie strofinandole con un panno umido.
9. Quando l'elettrodomestico viene utilizzato, la temperatura di tutte le superfici contrassegnate da questo simbolo saranno estremamente bollenti. **NON TOCCARE** tali superfici, per evitare possibili lesioni. Prima di maneggiare questo apparecchio, attendere che si sia raffreddato completamente.
10. Quando l'elettrodomestico è in funzione, la superficie esterna può diventare bollente.
11. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, un suo tecnico di assistenza o una persona dotata di qualifiche analoghe, per evitare pericoli.

12. L'utilizzo di accessori e componenti non raccomandati o venduti dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
13. Non utilizzare all'aperto o per finalità diverse da quelle previste.
14. Evitare che il cavo di alimentazione penda oltre l'orlo del tavolo o del banco di lavoro o che venga a contatto con superfici calde.
15. Non collocare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici o in un forno acceso.
16. Occorre prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio che contiene olio o altri liquidi bollenti.
17. Iniziare sempre inserendo la spina dell'unità nella presa a parete. Per scollegare, posizionare il comando sulla posizione 1, spostare l'interruttore sulla posizione OFF, infine estrarre la spina dalla presa a parete.
18. **ATTENZIONE: AVVERTENZA: PER RIDURRE IL RISCHIO DI INCENDI O SCOSSE ELETTRICHE, LE RIPARAZIONI DEVONO ESSERE ESEGUITE ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE AUTORIZZATO. NON RIMUOVERE IL PANNELLO DELLA BASE. NON SONO PRESENTI COMPONENTI RIPARABILI DALL'UTENTE ALL'INTERNO.**
19. **Per ottenere un altro manuale di istruzioni, visitare il sito www.waringcommercialproducts.com**
20. Questo elettrodomestico è destinato all'uso in casa e per applicazioni simili, ad esempio:
 - Zone ristoro per il personale all'interno di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Agriturismi;
 - Clientela di alberghi, motel e altri ambienti residenziali;
 - Ambienti di tipo Bed and Breakfast.

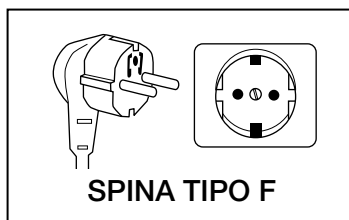
**CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI
APPROVATE PER L'USO DOMESTICO**

INDICE

Precauzioni importanti	2
Istruzioni per la messa a terra	4
Istruzioni speciali per il cavo	4
Componenti.....	6
Istruzioni per l'uso	7
Pulizia e manutenzione della piastra	8

ISTRUZIONI PER LA MESSA A TERRA

Per la protezione dell'utente, le cialdiere Waring® Commercial sono dotate di una spina sagomata schuko messa a terra, e devono essere collegate correttamente a una presa elettrica con messa a terra, come mostrato nell'illustrazione.



ISTRUZIONI SPECIALI PER IL CAVO

Viene fornito un cavo di alimentazione corto, per ridurre il rischio di restare impigliati o inciampare in un cavo di lunghezza maggiore. È possibile utilizzare prolunghe, ma occorre prestare molta attenzione.

Se si utilizza una prolunga, il suo valore elettrico nominale contrassegnato deve come minimo coincidere con il valore nominale elettrico dell'apparecchio. Inoltre sarà necessario sistemare il cavo più lungo in modo che non ricada sul banco di lavoro o sul piano del tavolo, dove rischierebbe di essere trascinato da bambini o animali, o di fare inciampare.

Smaltimento corretto di questo prodotto



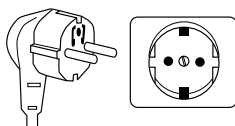
Questo marchio indica che questo prodotto non può essere smaltito con i rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana in seguito allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarlo responsabilmente per promuovere il riuso sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore dal quale è stato acquistato il prodotto. I rivenditori possono ritirare il prodotto per destinarlo a un riciclaggio sicuro dal punto di vista ambientale.

PER GARANTIRE L'USO CORRETTO DI QUESTO APPARECCHIO, CONSULTARE LE IMPORTANTI ISTRUZIONI SULLA MESSA A TERRA. I PRINCIPALI PAESI CHE UTILIZZANO TIPI DI PRESE DIVERSI SONO ELENCATI SOLO PER RIFERIMENTO. FARE RIFERIMENTO ALL'UNITÀ EFFETTIVA PER DETERMINARE QUALE TIPO DI SPINA PUÒ ESSERE UTILIZZATO.

SPINA DI TIPO F

(GERMANIA, AUSTRIA,
PAESI BASSI, SVEZIA, NORVEGIA,
FINLANDIA, PORTOGALLO, SPAGNA,
EUROPA ORIENTALE)

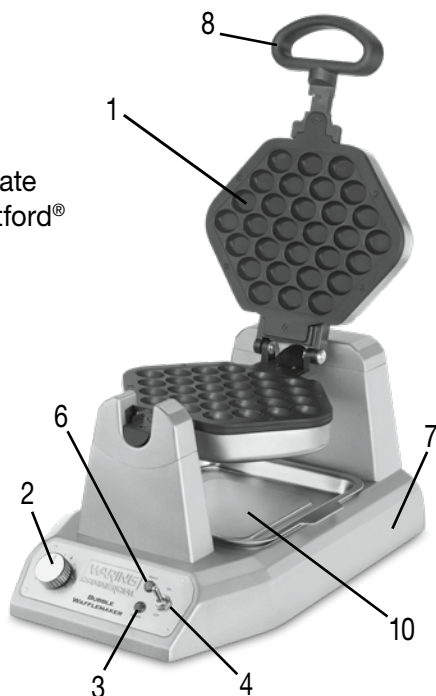
La spina messa a terra ha due perni circolari, e due morsetti di messa a terra si trovano sul lato della presa. È una spina non polarizzata e, pertanto, può essere inserita in entrambe le posizioni nella presa. La spina è messa a terra quando i morsetti sulla presa si adattano esattamente al contatto sulla spina. Verificare che la spina sia inserita fino in fondo.



Modèle	Nom	Type de prise
WBW300XCE	Cialdiera per waffle con bolle	Type F
WBW300XCK	Cialdiera per waffle con bolle	Type G
WBW300XCNA/NAA	Cialdiera per waffle con bolle	Type I

COMPONENTI

1. **Griglie per waffle – belga, belga mini, classica e a bolle**
(caldiera alla belga illustrata)
Le piastre della cialdiera sono dotate del rivestimento antiaderente Whitford® QuanTanium®.*
2. **Regolazione del comando di doratura**
 - Regolabile per pastelle diverse e secondo le preferenze personali.
3. **Spia indicatore di accensione**
 - Si illumina in rosso quando la cialdiera è accesa e si sta riscaldando.
4. **Spia indicatore "pronta per la cottura"**
 - Si illumina di verde quando la cialdiera è pronta per la cottura.
5. **Interruttore di alimentazione**
6. **Segnali acustici di segnalazione**
(non illustrati)
 - Saranno emessi 6 volte quando l'unità sarà pronta a cuocere la prima cialda di ogni sessione di cottura.
 - Saranno emessi 3 volte quando la cialda sarà pronta.
7. **Base**
8. **Maniglia**
9. **Bicchiere dosatore (non illustrato)**
10. **Vassoio di gocciolamento rimovibile**



*Il rivestimento antiaderente Whitford® QuanTanium® è un marchio registrato di Whitford.

AVVERTENZE PRIMA DELL'UTILIZZO

1. Eliminare ogni traccia di polvere dovuta alla spedizione, strofinando le piastre con un panno umido. Togliere la carta e l'imballaggio di protezione.
2. Le piastre della cialdiera per waffle Waring® Commercial sono dotate del rivestimento antiaderente Whitford®.* Prima dell'utilizzo iniziale, si consiglia di bagnare le griglie della cialdiera spennellandole con olio di cottura. Strofinare con carta da cucina o pennello da pasticciere.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Collegare il cavo di alimentazione alla presa a parete.
2. Spostare l'interruttore sulla posizione ON. La spia rossa dell'alimentazione si illuminerà.
3. Preriscaldare la cialdiera Waring® Commercial selezionando l'impostazione 4 o quella desiderata. Il processo di preriscaldamento viene avviato, e dura circa 4 minuti. La macchina emette 6 segnali acustici e l'indicatore VERDE si illumina, per segnalare che l'unità è pronta per iniziare a cuocere. Bagnare le griglie per le cialde con spray di cottura o spennellarle con un olio insapore.

Per il primo utilizzo, è importante che la piastra venga preriscaldata prima di versare sulla griglia lo spray di cottura o l'olio.

NOTA: Al primo utilizzo, la piastra potrebbe emanare un leggero odore e sprigionare del fumo. È un fenomeno normale e frequente per gli apparecchi che vengono riscaldati.

4. Scegliere un'impostazione sulla ghiera di controllo della doratura. Per cialde dorate, si consiglia di usare l'impostazione 4. Quando la cottura della cialda è terminata, la piastra emette 3 segnali acustici. Il tempo di cottura è determinato in base al livello di doratura.
5. Riempire il mestolo dosatore di pastella fino alla linea di riempimento. Versare in modo uniforme la pastella al centro della griglia per cialde. Per le cialdiere per mini waffle, versare 28 g di pastella in ogni forma della piastra. Utilizzare una spatola atermica per distribuire uniformemente la pastella sulla griglia. Chiudere il coperchio e ruotare l'unità di 180°.
6. Quando la cialda è pronta e la piastra ha emesso 3 volte il segnale acustico, ruotare la piastra di 180°, aprire il coperchio e togliere la cialda staccando con delicatezza i bordi con una spatola di plastica atermica. Non utilizzare mai utensili di metallo, poiché possono danneggiare il rivestimento antiaderente.
7. Per le cialdiere doppie, è possibile cuocere insieme più waffle. Per cuocere una sola cialda, è sufficiente seguire le istruzioni

precedenti. Per cuocere simultaneamente più waffle, versare la pastella nel vano superiore della piastra e ruotare di 180°. A questo punto è possibile aprire l'altro vano per cialde. Versare la pastella nelle griglie e ruotare ancora di 180° nell'altro senso. Entrambe le cialde vengono così cotte. Ci sono singole spie VERDI che si illuminano quando ciascuna cialda è pronta, e quando uno scomparto vuoto è pronto per cuocere un'altra cialda.

PROTEZIONE TERMICA

L'UNITÀ SI SPEGNE AUTOMATICAMENTE QUANDO SI SURRISCALDA. SCOLLEGARE LA SPINA, FARE RAFFREDDARE L'UNITÀ PER 10 MINUTI, REINSERIRE LA SPINA E RIPRENDERE L'USO.

QUALORA L'ALIMENTAZIONE SI INTERROMPA DURANTE L'USO, SCOLLEGARE LA SPINA E FARE RAFFREDDARE L'UNITÀ PER 10 MINUTI. REINSERIRE POI LA SPINA E RIPRENDERE L'USO.

PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA PIASTRA

Pulire attentamente ogni giorno: questo garantirà che la cialdiera funzioni correttamente e continui a farlo a lungo.

Pulizia delle piastre della cialdiera

Al termine della cottura, spostare l'interruttore sulla posizione OFF ed estrarre la spina dalla presa elettrica. Prima di pulirle, lasciare aperto il coperchio superiore e attendere che le piastre si siano raffreddate. Prima di pulirle, accertarsi che le piastre si siano raffreddate completamente.

Non smontare mai la cialdiera per effettuare la pulizia. Spazzolare via le briciole dalle scanalature; assorbire l'eventuale olio di cottura in eccesso strofinando con un panno asciutto o carta da cucina. Per evitare la formazione di macchie, l'adesione della pastella o l'accumulo di olio, è possibile pulire le piastre strofinandole con un panno umido. Se la pastella aderisce alle piastre, è sufficiente versare un po' d'olio di cottura sulla pastella cotta e aspettare circa 5 minuti. In questo modo, la pastella si ammorbidisce ed è più facile rimuoverla.

Per rimuovere gli accumuli di olio e i residui di pastella, collocare della carta da cucina umida tra le piastre, chiudere il coperchio, e attendere alcuni minuti.

Per pulire la parte esterna dell'unità, strofinare con un panno morbido e asciutto. Non utilizzare mai un detergente abrasivo o un tampone ruvido. **NON IMMERGERE MAI IL CAVO, LA PRESA O L'UNITÀ IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI.**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sollten Sie (insbesondere wenn Kinder anwesend sind) stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen treffen, darunter die folgenden:

1. **LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN.**
2. **Vor der Handhabung oder Reinigung immer das Netzkabel ausstecken.**
3. Das Gerät sollte nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem betrieben werden.
4. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen vorgesehen, außer sie werden von einer Person bezüglich des Betriebs des Gerätes beaufsichtigt oder unterwiesen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
5. Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
6. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder solchen ohne Erfahrungen und Kenntnisse benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
7. Kinder dürfen das Gerät weder unbeaufsichtigt reinigen noch warten.
8. Wenn Sie mit dem Backen fertig sind, drehen Sie den Regler auf Stellung Nr. 1, schalten Sie den Kippschalter auf OFF (AUS) und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel offen, damit die Backplatten vor der Reinigung abkühlen können. Entfernen Sie einfach die Krümel mit einer Bürste aus den Rillen und wischen Sie das übrig gebliebene Bratöl mit einem trockenen Lappen oder Papiertuch ab. Sie können die Backplatten mit einem feuchten Tuch abwischen, um zu verhindern, dass durch den Teig Klebereste und Flecken entstehen oder sich Öl ansammelt.
9. Die Temperatur aller Oberflächen mit dieser Kennzeichnung sind sehr heiß, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Diese Oberflächen NICHT BERÜHREN, da möglicherweise Verletzungsgefahr besteht. Lassen Sie das Gerät vor der Handhabung vollständig abkühlen.
10. Die Außenflächen können sich während des Betriebs des Geräts aufheizen.
11. Sollte das Stromkabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller,

Kundendienst oder ähnlichen Fachkräften ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

12. Die Verwendung von Aufsätzen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, können zu Feuer, elektrischem Stromschlag oder Verletzung von Personen führen.
13. Nicht im Freien und nicht zu anderen Zwecken als dem vorgesehenen verwenden.
14. Das Kabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsplatte hängen lassen oder auf heiße Oberflächen legen.
15. Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einem beheizten Ofen.
16. Sie müssen extrem vorsichtig sein, wenn Sie ein Gerät bewegen, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten beinhaltet.
17. Stecken Sie immer zuerst den Netzstecker des Gerätes in die Wandsteckdose. Um das Gerät abzuschalten, drehen Sie den Regler auf Position Nr. 1, stellen Sie den Kippschalter auf AUS und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
18. **WARNHINWEIS:** UM DIE GEFAHR VON FEUER ODER STROMSCHLÄGEN ZU VERMEIDEN, SOLLTEN REPARATUREN NUR VON AUTORISIERTEM PERSONAL DURCHGEFÜHRT WERDEN. DEN BASISAUFSATZ NICHT ENTFERNEN. ES BEFINDEN SICH KEINE DURCH DEN ANWENDER ZU WARTENDEN TEILE IM INNEREN.
19. **Um eine neue Bedienungsanleitung zu erhalten, gehen Sie auf www.waringcommercialproducts.com**
20. Dieses Gerät kann in Haushalts- oder ähnlichen Anwendungen verwendet werden, wie z. B.:
 - Belegschaftsküchenbereiche in Werkstätten, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - landwirtschaftliche Betriebe;
 - durch Übernachtungsgäste in Hotels, Pensionen und anderen Wohnbereichen; sowie
 - in Bereichen für Übernachtungen mit Frühstück.
21. Diese Geräte sind für die Verwendung in gewerblichen Umgebungen vorgesehen, z.B. Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie in gewerblichen Unternehmen wie Bäckereien, Metzgereien usw., aber nicht für eine fortlaufende Massenproduktion von Lebensmitteln.

**BEWAHREN SIE DIESE
ANLEITUNG AUF
FÜR DIE GEWERBLICHE
NUTZUNG ZUGELASSEN**

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitshinweise	38
Besondere Vorschriften Für Kabel	40
Besondere Funktionen	42
Vor der ersten Verwendung	43
Gebrauchsanleitung	43
Tipps für die Zubereitung perfekter Bubble-Waffeln	44
Reinigung und Wartung der Backplatten	45

BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR KABEL

Das Gerät hat ein kurzes Stromversorgungskabel, damit das Risiko verringert wird, sich darin zu verfangen oder über das Kabel zu stolpern. Verlängerungskabel können mit entsprechender Vorsicht verwendet werden.

Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, müssen die angegebenen elektrischen Nennwerte des Verlängerungskabels mindestens so groß sein wie die auf dem Gerät angegebenen elektrischen Nennwerte, und das längere Kabel muss so gelegt werden, dass es nicht über einen Tisch oder eine Arbeitsfläche hängt und Kinder nicht daran ziehen können oder niemand darüber fallen kann.

Richtige Entsorgung dieses Produktes



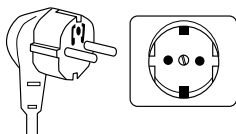
Diese Kennzeichnung gibt an, dass Sie dieses Produkt innerhalb der EU nicht mit dem regulären Hausmüll entsorgen dürfen. Um einer möglichen Schädigung der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit vorzubeugen, führen Sie es auf verantwortliche Weise der Wiederverwertung zu. Dies begünstigt die nachhaltige Wiederverwendung von Rohstoffen. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, benutzen Sie bitte die Abholungs- und Sammlungsmöglichkeiten Ihrer Region oder setzen Sie sich mit dem Einzelhändler in Verbindung, bei dem das Gerät erworben wurde. Dieser kann dieses Produkt zur umweltgerechten Wiederverwertung zurücknehmen.

BEACHTEN SIE DIE ERDUNGSANWEISUNGEN UND STELLEN SIE DAMIT DEN ORDNUNGSGEMÄSSEN GEBRAUCH DES GERÄTS SICHER. DIE WICHTIGSTEN LÄNDER, DIE UNTERSCHIEDLICHE STECKERARTEN VERWENDEN, SIND HIER NUR ALS HINWEIS AUFGELISTET. BEZIEHEN SIE SICH AUF DEN GEWÜNSCHTEN GERÄTETYP, UM FESTZUSTELLEN, WELCHER STECKERTYP GEEIGNET IST.

STECKER TYP F

(DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH,
NIEDERLANDE, SCHWEDEN, NORWEGEN,
FINNLAND, PORTUGAL, SPANIEN,
OSTEUROPA)

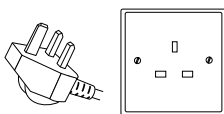
Der geerdete Stecker verfügt über zwei runde Stifte, und an der Innenseite der Steckdose sind zwei Erdungsklemmen vorhanden. Dieser Stecker ist nicht gepolt, sodass er in jeder Richtung in die Steckdose eingeführt werden kann. Eine Erdung wird erzielt, sobald die Klemmen der Steckdose mit den Kontakten am Stecker in Berührung kommen. Stellen Sie sicher, dass der Stecker vollständig eingesteckt wurde.



STECKER TYP G

(GROSSBRITANNIEN, IRLAND, ZYPERN,
MALTA, MALAYSIA, SINGAPUR UND
HONGKONG)

Dieser geerdete Stecker hat drei rechteckige Stifte, die ein Dreieck bilden. Richten Sie die Stifte an den entsprechenden Kontaktöffnungen der Steckdose aus und stellen Sie sicher, dass der Stecker vollständig eingesteckt wird. Dieser Stecker ist auch mit einer Sicherung vor Stromstößen geschützt.



STECKER TYP I

(ARGENTINIEN, AUSTRALIEN, CHINA,
NEUSEELAND, PAPUA-NEUGUINEA)

Dieser geerdete Stecker hat zwei V-förmig angeordnete flache Stifte und einen Erdungsdorn.



Modell

WBW300XCE
WBW300XCK
WBW300XCNA/NAA

Name

Bubble-Waffeleisen
Bubble-Waffeleisen
Bubble-Waffeleisen

Stecker-Typ

Typ F
Typ G
Typ I

BESONDERE FUNKTIONEN

1. Backplatten

2. Einstellung des Bräunungsreglers

- Regulierbar für verschiedene Teigmischungen und persönliche Vorlieben

3. Kontrollleuchte

- Leuchtet rot auf, wenn das Waffeleisen eingeschaltet ist und sich aufheizt

4. EIN-/AUS-Kippschalter

5. Signalton piept (ohne Abb.)

- Piept 6-mal, wenn das Gerät bereit für die erste Waffel in jedem Backvorgang ist
- Piept 3-mal, wenn die Waffel fertig ist

6. Bereitschaftsanzeige

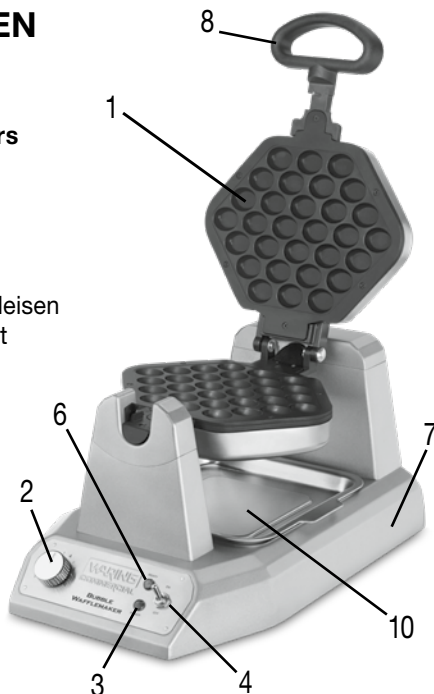
- Leuchtet grün, wenn das Gerät zum Backen bereit ist
- Die Leuchte geht aus, nachdem die Backplatten um 180° zum Backen gedreht wurden; es leuchtet grün auf, wenn die Waffel fertig ist

7. Basis

8. Griff

9. Messbecher (ohne Abb.)

10. Abnehmbarer Tropfenfänger



VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Diese gewerblichen Waffeleisen-Backplatten von Waring® verfügen über eine dreifache Whitford®-Antihafbeschichtung.* Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir, die Backplatten vorzubehandeln, indem Sie sie vorheizen und dann mit Speiseöl bestreichen. Mit einem Papiertuch oder Backpinsel abreiben.
2. Wischen Sie die beiden Platten mit einem feuchten Tuch ab, um etwaigen Staub zu entfernen. Entfernen Sie alle Abdeck- und Verpackungsmaterialien.

GEBRAUCHSANLEITUNG

1. Stecken Sie das Kabel in die Wandsteckdose. Stellen Sie den Kippschalter auf die Position ON (EIN). Die KONTROLLEUCHE leuchtet auf und zeigt an, dass der Strom eingeschaltet wurde. Heizen Sie Ihr gewerbliches Waffeleisen von Waring® auf die gewünschte Stufe vor. Nun beginnt der Vorwärmprozess. Dieser dauert ungefähr 4 Minuten. Das Gerät piept 6-mal und die GRÜNE Anzeigeleuchte geht an, um anzuzeigen, dass das Gerät bereit zum Backen ist.

HINWEIS: Beim erstmaligen Gebrauch ist es wichtig, dass das Waffeleisen vorgewärmt wird, bevor die Waffeleisen mit Kochspray oder Öl vorbehandelt werden. Die Vorbehandlung der Waffeleisen kann durch das Besprühen mit Kochspray oder durch das Bestreichen mit geschmacksfreiem Öl vorgenommen werden. Mit einem Papiertuch oder Backpinsel abreiben.

HINWEIS: Wenn Sie das Waffeleisen zum ersten Mal benutzen, können sich leichter Geruch und Rauch bilden. Dies ist normal und kommt bei Heizgeräten häufig vor.

VORSICHT: Die Temperatur aller mit diesem Symbol markierten Oberflächen ist sehr heiß, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Diese Oberflächen **NICHT BERÜHREN**, da möglicherweise Verletzungsgefahr besteht.



Lassen Sie das Gerät vor der Handhabung vollständig abkühlen. Die Außenflächen können möglicherweise während des Backens heiß werden.

2. Füllen Sie den Messbecher je nach Rezept bis zur Fülllinie oder bis zum oberen Rand mit Teig. Verwenden Sie die $\frac{3}{4}$ -Markierung für flüssigen Teig und den oberen Rand für zähflüssigen Teig. Den Teig gleichmäßig auf die Mitte der Backplatten gießen. Mit dem hitzebeständigen Teigspatel den Teig gleichmäßig über die Platten verteilen. Schließen Sie den Deckel und drehen Sie das Gerät um 180°.

Whitford® Antihafbeschichtung ist eine eingetragene Marke der Firma Whitford.

Für beste Ergebnisse sollte das Backgerät für Waffeln während des Backvorgangs nicht geöffnet werden. Durch das Öffnen wird der Zeitschaltur-Mechanismus unterbrochen.

3. Wenn die Waffel fertig ist, piept das Gerät 3-mal und die GRÜNE Leuchte zeigt an, dass der Backvorgang abgeschlossen ist. Der Bräunungsgrad bestimmt die Backzeit. Wählen Sie eine Einstellung auf dem Bräunungsregler aus. Um goldbraune Waffeln zu erhalten, empfehlen wir Einstellung Nr. 4.
4. Wenn die Waffeln fertig sind und das Gerät 3-mal piept, drehen Sie das Waffeleisen um 180°, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Waffel, indem Sie sie vorsichtig mit einem hitzebeständigen Plastikspatel an den Ecken ablösen. Benutzen Sie niemals Kochutensilien aus Metall, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.
5. Wenn Sie mit dem Backen fertig sind, drehen Sie den Regler auf Position Nr. 1, schalten Sie den Kippschalter auf OFF (AUS) und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel geöffnet, damit die Backplatten abkühlen können, bevor Sie das Gerät reinigen (Einzelheiten auf Seite 9).

TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG PERFEKTER BUBBLE-WAFFELN

Um goldbraune Waffeln zu erhalten, empfehlen wir Einstellung Nr. 4.

Falls Sie Ihre Waffeln knuspriger und brauner möchten, stellen Sie den Bräunungsregler auf eine höhere Einstellung.

Damit die Waffeln gleichmäßig backen, Teig in die Mitte der unteren Backplatte gießen und gleichmäßig bis zu den Ecken verteilen. Die gesamte untere Backplatte sollte gefüllt sein.

Für beste Ergebnisse empfehlen wir einen $\frac{3}{4}$ Messbecher Teig oder genug, um damit die gesamte untere Backplatte zu füllen.

Um das Backen von Waffeln zu erleichtern, hängen Sie den Messlöffel mit dem Griff an die Außenseite der Schüssel und den legen Sie den Messlöffel bis zum nächsten Backdurchlauf auf die Innenseite der Schüssel.

Da Mehl bei der Lagerung zusammenfällt, sollte es vor dem Abmessen zur Auflockerung zuerst durchgemischt werden. Dann in den Messbecher löffeln und mit einer Messerkante abflachen. Das Mehl im Messbecher nicht zusammendrücken. Durch diese einfachen Schritte erhalten Sie lockere Waffeln. Bubble-Waffeln schmecken am besten, wenn sie auf Bestellung zubereitet werden; gebackene Bubble-Waffeln können jedoch in einem Ofen mit 93 °C warmgehalten werden. Waffeln während dem Warmhalten

auf ein Kuchenblech legen oder in Alufolie wickeln. Waffeln, die in Alufolie aufbewahrt werden, sind möglicherweise nicht mehr so knusprig.

Gebackene Waffeln können eingefroren werden. Die Waffeln sollten vollständig abgekühlt sein, bevor sie zur Aufbewahrung in einen Plastikbeutel gelegt werden. Verwenden Sie zwischen den Waffeln Wachspapier, damit die Waffeln nicht zusammenkleben. Wärmen Sie die Waffeln nach Bedarf in einem Ofen, Toaster oder Tischbackofen auf.

WÄRMESCHUTZ

WENN DAS GERÄT ÜBERHITZT, SCHALTET ES SICH AUTOMATISCH AUS. ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER, LASSEN SIE DAS GERÄT 10 MINUTEN ABKÜHLEN, SCHLIESSEN SIE ES AN UND SETZEN SIE DEN BETRIEB FORT.

REINIGUNG UND WARTUNG DER BACKPLATTEN

Reinigen Sie täglich und sorgfältig, da dadurch die ordnungsgemäße Funktion Ihres Waffeleisens und dessen einwandfreier Betrieb auf Dauer gewährleistet ist.

Reinigung der Backplatten

Sobald Sie mit dem täglichen Backbetrieb fertig sind, stellen Sie den Kippschalter auf OFF (Aus) und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel offen, damit die Backplatten vor der Reinigung abkühlen können. Versichern Sie sich, dass die Backplatten vor der Reinigung vollständig abgekühlt sind.

Nehmen Sie Ihr Waffeleisen niemals zum Reinigen auseinander. Entfernen Sie die Krümel mit einer Bürste aus den Rillen und wischen Sie das übrig gebliebene Bratöl mit einem trockenen Lappen oder Papiertuch ab. Sie können die Backplatten mit einem feuchten Tuch abwischen, um zu verhindern, dass durch den Teig Klebereste und Flecken entstehen oder sich Öl ansammelt. Wenn der Teig an den Backplatten klebt, gießen Sie einfach etwas Speiseöl auf den angebackenen Teig und lassen Sie das Öl für ungefähr 5 Minuten einziehen. Dadurch weichen die Teigreste auf und lassen sich leichter lösen.

Um Öl- und Teigreste zu entfernen, legen Sie ein feuchtes Papiertuch zwischen die Backplatten und schließen Sie den Deckel. Lassen Sie es für ein paar Minuten einwirken.

Wischen Sie die Außenseite zur Reinigung mit einem weichen trockenen Tuch ab. Verwenden Sie niemals ein aggressives Reinigungsmittel oder einen rauen Reinigungsschwamm. **TAUCHEN SIE KABEL, STECKER ODER DAS GERÄT NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN.**

Gebrauchsfertige Platten

Ersatz-Backplatten können online bestellt oder über einen örtlichen Vertriebshändler oder ein Service-Center bezogen werden.

Obwohl diese Backplatten entfernbar sind, sind sie nicht dafür vorgesehen, sie für die regelmäßige Reinigung abzunehmen. Die Platten sollten NUR abgenommen werden, wenn die Antihaf-Beschichtung einen Kratzer aufweist und die Platte ersetzt werden muss. Die Platten können zur Reinigung herausgenommen werden und sind spülmaschinenfest.

Entfernung der Waffel-Backplatten

1. Entfernen Sie mit Hilfe eines Kreuzschlitz-Schraubenziehers die 6 Schrauben vom Randbereich der Backplatten.
2. Entfernen und entsorgen Sie die alte(n) Platte(n).
3. Setzen Sie neue Platten ein, indem Sie die hinteren und vorderen Vorsprünge an der Basis ausrichten (die Vorsprünge werden am Scharnier und am vorderen Griff befestigt).
4. Drehen Sie die 6 Schrauben ein. **HINWEIS:** Die Schrauben sind in zwei Größen vorhanden: die größeren 2 Schrauben sind für das hintere Scharnier und den vorderen Griff vorgesehen. Die 4 kleinen Schrauben sind für den Randbereich vorgesehen.

HINWEIS: Ersetzen Sie Backplatten nur durch solche vom selben Typ. Die Platten sind nicht mit anderen Varianten der Waffelform austauschbar.

Alle übrigen Wartungsarbeiten müssen von einem autorisierten Service-Center durchgeführt werden.

GARANTIE

Bei außerhalb der USA und Kanada verkauften Waring-Produkten ist der lokale Importeur oder Distributor für die Garantie verantwortlich. Diese Garantie kann je nach örtlichen Rechtsvorschriften unterschiedlich ausfallen.

WARNHINWEIS: Jede ausdrückliche und implizierte Garantie für dieses Produkt ist nichtig, wenn das Gerät mit Gleichstrom (DC) betrieben wird.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij gebruik van elektrische apparaten, met name als er kinderen in de buurt zijn, moeten de volgende elementaire veiligheidsmaatregelen te allen tijde worden getroffen:

1. **LEES ALLE INSTRUCTIES.**
2. **Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat hanteert of reinigt.**
3. Het is niet de bedoeling dat de apparaten worden bediend via een externe timer of andere afstandsbediening.
4. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis, tenzij er toezicht of richtlijnen met betrekking tot het gebruik van het apparaat worden gegeven door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
5. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Zorg dat het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen blijven.
6. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar of personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke capaciteiten, of met gebrek aan ervaring en kennis, mits dit onder toezicht gebeurt of mits zij instructies hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en zij de bijbehorende gevaren begrijpen.
7. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie worden uitgevoerd door kinderen.
8. Als u klaar bent met bakken, zet u de instelling op #1. Zet vervolgens de schakelaar op OFF (UIT) en verwijder de stekker uit het stopcontact. Laat voordat u het apparaat reinigt, de bovenzijde openstaan zodat het kan afkoelen. U kunt de kruimels eenvoudig uit de groeven vegen en de overtollige olie wegvegen met een droge doek of keukenrol. De achtergebleven deegresten of olie op de roosters kunnen met een vochtige doek worden afgeveegd.
9.  De temperatuur van alle, met dit symbool gemarkeerde oppervlakken wordt erg hoog tijdens gebruik van het apparaat. Deze oppervlakken mogen **NIET AANGERAAKT WORDEN** omdat dit tot verwonding kan leiden. Zorg dat het apparaat eerst afgekoeld is voordat u andere handelingen uitvoert.
10. De buitenzijde kan heet worden tijdens gebruik van het apparaat.

11. Als het netsnoer beschadigd is, dient het te worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsagent of gelijk gekwalificeerde personen ter voorkoming van een gevaar.
12. Gebruik van hulpmiddelen die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht, kan leiden tot brandgevaar, elektrische schokken of persoonlijk letsel.
13. Gebruik dit product niet buitenshuis of voor andere doeleinden dan het bedoeld is.
14. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen, of in de buurt van warme oppervlakken.
15. Plaats het apparaat niet op of nabij een warme gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven.
16. Bij het verplaatsen van een apparaat waarin hete olie of andere hete vloeistoffen worden gebruikt, moet bijzonder voorzichtig worden gehandeld.
17. Begin altijd met het aansluiten van het apparaat op een wandcontactdoos. Zet u de instelling naar #1, zet de schakelaar op OFF (UIT) en verwijder de stekker uit het stopcontact om het apparaat te ontkoppelen.
18. **WAARSCHUWING: DIT PRODUCT MAG ALLEEN GEREPAREERD WORDEN DOOR ERKENDE MONTEURS OM BRANDGEVAAR OF ELEKTRISCHE SCHOKKEN TE VOORKOMEN. HET PANEEL AAN DE ONDERZIJDE MAG NIET WORDEN VERWIJDERD. AAN DE BINNENZIJDE BEVINDEN ZICH GEEN ONDERDELEN DIE DE GEBRUIKER MAG ONDERHOUDEN.**
19. **Indien u een andere gebruikershandleiding zoekt, ga dan naar www.waringcommercialproducts.com**
20. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
 - bedrijfskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels of andere verblijfsomgevingen;
 - bed & breakfast-omgevingen.
21. Deze apparaten zijn gemaakt voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen of commerciële ondernemingen als bakkerijen, slagerijen, enz., maar niet voor het voortdurend verwerken van voedsel.

**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES
GOEDGEKEURD VOOR
COMMERCIEEL GEBRUIK**

INHOUD

Belangrijke veiligheidsmaatregelen	47
Speciale instructies voor het netsnoer	49
Speciale mogelijkheden	51
Voor het eerste gebruik.....	52
Aanwijzingen voor gebruik	52
Tips voor het maken van perfecte Bubble wafels	53
Reiniging en onderhoud van het wafelijzer	54

SPECIALE INSTRUCTIES VOOR HET NETSNOER

Er is een kort netsnoer aangesloten om te voorkomen dat men struikelt over een langer snoer of erin verstrikt raakt. Verlengsnoeren mogen worden gebruikt, indien hier voorzichtig mee wordt omgegaan.

Bij gebruik van een verlengsnoer moet het aangegeven vermogen van het snoer minstens gelijk zijn aan dat van het apparaat. De lengte van het snoer moet zo worden geplaatst dat het niet over de aanrecht of tafel hangt waar er door kinderen of dieren aan kan worden getrokken of over gestruikeld.

De juiste verwijdering van het product



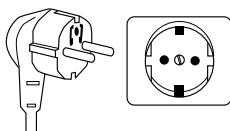
Deze marking geeft aan dat dit product in de EU niet mag worden weggegooid met ander huishoudelijk afval. Recycle het apparaat op verantwoorde wijze om mogelijke schade aan het milieu of de gezondheid, veroorzaakt door ongecontroleerde afvalverwijdering, te voorkomen en om duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Gelieve de recycle-inleverpunten te gebruiken voor de retournering van uw oude apparaat, of neem contact op met de winkelier waar het product werd aangekocht. De winkelier kan dit product inzamelen voor milieuvriendelijke recycling.

LEES BIJGAANDE INSTRUCTIES VOOR DE JUISTE AARDING VAN HET PRODUCT, ZODAT HET APPARAAT OP DE JUISTE WIJZE WORDT GEBRUIKT. DE BELANGRIJKSTE LANDEN MET DE VERSCHILLENDE STEKKERTYPEN ZIJN UITSLUITEND TER REFERENTIE VERMELD. BEKIJK HET APPARAAT OM NA TE GAAN WELKE STEKKER U DIENT TE GEBRUIKEN.

STEKKER TYPE F

(DUITSLAND, OOSTENRIJK, NEDERLAND, ZWEDEN, NOORWEGEN, FINLAND, PORTUGAL, SPANJE, OOST-EUROPA)

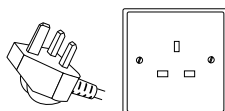
Deze geaarde stekker heeft twee pinnen en is boven- en onderaan voorzien van metalen strips voor de randaarding. Deze stekker is niet gepolariseerd waardoor deze in beide richtingen in de contactdoos kan worden gestoken. De aarding wordt bewerkstelligd doordat de klem op de contactdoos het contactplaatje op de stekker raakt. Zorg ervoor dat de stekker goed geplaatst is.



STEKKER TYPE G

(VERENIGD KONINKRIJK, IERLAND, CYPRUS, MALTA, MALEISIE, SINGAPORE EN HONG KONG)

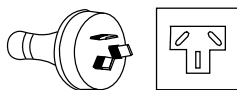
Deze geaarde stekker heeft drie rechthoekige pinnen die een driehoek vormen. Steek de pinnen in het stopcontact en zorg dat de stekker volledig is ingestoken. Deze stekker is door een zekering ook beschermd tegen stroompieken.



STEKKER TYPE I

(ARGENTINIË, AUSTRALIË, CHINA, NIEUW-ZEELAND, PAPOEA-NIEUW-GUINEA)

Deze geaarde stekker heeft twee platte pinnen in een V-vorm en aardingspin.



Model

WBW300XCE
WBW300XCK
WBW300XCNA/NAA

Naam

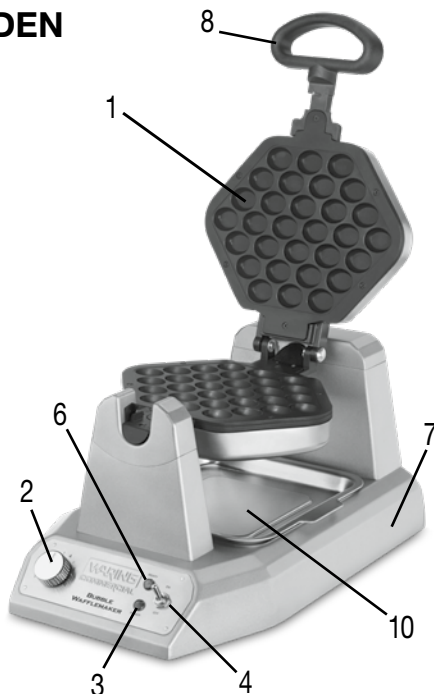
Bubble Wafelmaker
Bubble Wafelmaker
Bubble Wafelmaker

Type stekker

Type F
Type G
Type I

SPECIALE MOGELIJKHEDEN

1. **Wafelplaten**
2. **Instelling voor bruining**
 - Aanpasbaar voor verschillende beslagen en persoonlijke voorkeur
3. **Stroomindicatielampje**
 - Is rood wanneer de wafelmaker ingeschakeld is en tijdens het opwarmen
4. **AAN/UIT-schakelaar**
5. **Geluidssignaal (niet getoond)**
 - Piept 6 keer wanneer het apparaat gereed is om de eerste wafel van elke baksessie te bakken
 - Piept 3 keer wanneer wafel klaar is
6. **Indicatielampje gebruiksklaar**
 - Brandt groen als het wafelijzer klaar is om te bakken
 - Het lampje gaat uit als de platen 180° worden gedraaid en wordt groen als de wafel klaar is
7. **Basis**
8. **Handvat**
9. **Maatbeker voor wafels (niet getoond)**
10. **Verwijderbare lekbak**



VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Deze Waring® Commercial Wafelmaker-platen zijn driefvoudig gecoat met Whitford® anti-aanbaklaag.* Wij raden aan om de platen voor het eerste gebruik in te vetten met olie of boter. Gebruik een keukenrol of bakkwast om de olie of boter te verspreiden.
2. Verwijder eventueel stof van het transport door de platen af te vegen met een vochtige doek. Verwijder alle beschermende verpakkingsmaterialen.

AANWIJZINGEN VOOR GEBRUIK

1. Steek de stekker in het stopcontact. Zet de schakelaar op ON (AAN). Het RODE lampje gaat aan om aan te geven dat het product ingeschakeld is. Verwarm de Waring® Commercial Wafelmaker voor op de door u gewenste stand. Het voorverwarmingsproces zal nu beginnen. Dit duurt ongeveer 4 minuten. De machine zal 6 keer een geluidssignaal geven en het GROENE indicatielampje zal oplichten om aan te geven dat het apparaat gereed is voor gebruik.

OPMERKING: Voorafgaand aan het eerste gebruik is het van belang dat de wafelmaker wordt voorverwarmd alvorens de platen met olie of boter worden ingevet. Gebruik bakspray of een geurloze olie om de platen van de wafelmaker in te vetten. Gebruik een keukenrol of bakkwast om de olie of boter te verspreiden.

OPMERKING: De eerste keer dat u de wafelmaker gebruikt, kan er een lichte geur worden afgegeven of wat lichte rook vanaf komen. Dit is normaal en is gebruikelijk bij apparaten die met hitte werken.



LET OP: De temperatuur van de oppervlakken worden met dit symbool aangegeven en zijn heet als het apparaat in gebruik is. Deze oppervlakken mogen **NIET AANGERAAKT WORDEN** omdat dit tot verwonding kan leiden.

Zorg dat het apparaat eerst afgekoeld is voordat u andere handelingen uitvoert.

De buitenzijde kan heet worden tijdens gebruik van het apparaat.

2. Vul de maatbeker met beslag tot aan de streep of de bovenkant, afhankelijk van het recept. Voor dun beslag vult u aan tot de $\frac{3}{4}$ markering en voor dikker beslag vult u de beker helemaal. Schenk het beslag gelijkmatig op de wafelplaat. Gebruik een hittebestendige spatel om het beslag evenredig te verdelen. Sluit het deksel en draai de unit 180° om.

Voor het beste resultaat mag de wafelmaker niet worden geopend tijdens het bakproces. Het openen van de wafelmaker zal het tijdmechanisme verstoren.

3. Wanneer de wafel helemaal klaar is, zal de wafelmaker 3 geluidssignalen afgeven en het GROENE lampje aangaan. De baktijd wordt bepaald door de bruiningsgraad. Kies de mate van bruining middels de instelknop. Voor goudbruine wafels raden wij stand #4 aan.
4. Wanneer de wafel klaar is en het apparaat 3 keer heeft gepiept, draai de wafelmaker dan 180° om, open het deksel en verwijder de wafel door deze met een hittebestendige spatel aan de randen voorzichtig op te tillen. Gebruik absoluut geen metalen gereedschappen, want deze kunnen de gecoate anti-aanbakplaten beschadigen.
5. Als u klaar bent met bakken, zet u de instelling op #1. Zet vervolgens de schakelaar op OFF (UIT) en verwijder de stekker uit het stopcontact. Laat het deksel open zodat de roosters kunnen afkoelen voordat u ze schoonmaakt (details op pagina 9).

TIPS VOOR HET MAKEN VAN PERFECTE BUBBLE WAFELS

Voor goudbruine wafels raden wij stand #4 aan.

Stel de bruining hoger in als u donkerder of knapperige wafels wilt.

Om wafels met een zo gelijkmatig mogelijk dikte te maken, schenkt u het beslag in het midden van de plaat en verspreidt u dit evenredig naar de randen. De gehele onderzijde moet worden gevuld.

Voor het beste resultaat raden wij aan om $\frac{3}{4}$ beker met beslag te gebruiken of voldoende om het gehele onderste rooster te vullen.

Voor uw gemak bij het bakken van de wafels kunt u de maatbeker aan de rand van een schaal hangen zodat deze gereed is voor het volgende gebruik.

Om meel af te meten, roert u het eerst door om te beluchten, want meel zakt in als het stilstaat. Schep het daarna in het maatschepje, strijk de bovenzijde af, maar druk het niet aan. Door het volgen van deze stappen vermijdt u dat de wafels te zwaar worden. Vers gebakken Bubble wafels smaken het best, maar u kunt ze ook warm houden in een oven op 95°C (200°F). Plaats ze in een schaal of aluminiumfolie in de oven. Wafels in aluminiumfolie kunnen na verloop van tijd hun knapperigheid verliezen.

U kunt gebakken wafels ook invriezen. Laat de wafels eerst volledig afkoelen en plaats ze daarna in een plastic zak voor etenswaren. Gebruik waspapier om ze gescheiden te houden. Warm voordat u ze nuttigt, de wafels op in een oven, toaster of bakoven.

THERMISCHE BEVEILIGING

BIJ OVERVERHITTING VAN DE UNIT SCHAKELT DE MACHINE AUTOMATISCH UIT. HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT, LAAT HET APPARAAT 10 MINUTEN AFKOELEN, DE STEKKER ER WEER IN EN GA DOOR MET HET GEBRUIK.

REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE WAFELPLAAT

Al u dagelijks en zorgvuldig schoonmaakt, zorgt u ervoor dat uw wafelijzer goed werkt en ook na verloop van tijd goed blijft werken.

Wafelplaten schoonmaken

Als u klaar bent met het dagelijks bakken, zet u de schakelaar op OFF (uit) en verwijdt u de stekker uit het stopcontact. Laat voordat u het apparaat reinigt, de bovenzijde openstaan zodat het kan afkoelen. Verzekert u ervan dat de platen schoon zijn voordat u het apparaat reinigt.

De wafelmaker mag voor reiniging niet worden losgeschroefd. U kunt de kruimels eenvoudig uit de groeven vegen en de overtollige olie wegvegen met een droge doek of keukenrol. De achtergebleven deegresten of olie op de roosters kunnen met een vochtige doek worden afgeveegd. Als er nog beslag op de platen zit, schenk dan wat olie op het aangekoekte beslag en laat dit ca. 5 minuten staan. Hierdoor zal het beslag zacht worden en makkelijk verwijderbaar zijn.

Om olieophoping en beslagresten te verwijderen, plaatst u een vochtige papieren handdoek tussen de wafelplaten en sluit u het deksel. Laat een paar minuten zitten.

Maak de buitenzijde schoon met een zachte, droge doek. Gebruik nooit een bijtend schoonmaakmiddel of een schuurspons. **DOMPEL HET SNOER, DE STEKKER OF HET APPARAAT NOOIT VOLLEDIG ONDER WATER OF IN ANDERE VLOEISTOFFEN.**

Duurzame platen

Om vervangende platen te bestellen, bestelt u online of zoekt u een plaatselijke distributeur of servicecentrum.

Ook al zijn deze platen verwijderbaar, ze zijn niet bedoeld om te worden verwijderd voor routinematige reiniging. Het is de bedoeling dat de platen **ALLEEN** verwijderd worden als er een kras op de antiaanbaklaag zit en u de plaat moet vervangen. Indien verwijderd voor reiniging, de platen zijn vaatwasmachinebestendig.

Wafelplaten verwijderen

1. Gebruik een kruiskopschroevendraaier en verwijder de 6 schroeven uit de rand van de omtrek van de wafelplaat(en).
2. Verwijder de oude plaat/platen en doe ze bij het afval.
3. Installeer de nieuwe plaat/platen door de achterste en voorste punten op de basis te plaatsen (de punten worden op het scharnier en de voorste handgreep gemonteerd).
4. Installeer de 6 schroeven. **OPMERKING:** Er zijn twee maten schroeven; de grotere 2 schroeven zijn voor het achterste scharnier en de voorste handgreep. De 4 kleine schroeven zijn voor de omtrek.

OPMERKING: Alleen door hetzelfde type wafelplaat vervangen. De platen zijn niet uitwisselbaar met andere soorten wafelopstellingen.

Elk ander onderhoud moet worden uitgevoerd door een bevoegd servicecentrum.

GARANTIE

De plaatselijke importeur of distributeur is verantwoordelijk voor de garantie, op Waring-producten die verkocht worden buiten de VS en Canada. De garantie kan variëren al naar gelang de plaatselijke wetgeving en regels.

WAARSCHUWING: Alle directe of indirecte garantie op deze producten ongeldig, indien dit product wordt gebruikt met gelijkstroom.

VIGTIGE

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Ved brug af elektriske apparater, især når børn er til stede, bør der altid tages grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, herunder følgende:

1. **LÆS ALLE INSTRUKTIONER.**
2. **Tag altid stikket ud af stikkontakten før håndtering eller rengøring.**
3. Apparater er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
4. Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, medmindre de er blevet holdt under opsyn eller instrueret i brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
5. Dette apparat må ikke bruges af børn. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.
6. Dette apparat kan bruges af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er blevet holdt under opsyn eller instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.
7. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
8. Når du er færdig med at bage, skal du dreje kontrollen til indstilling #1, skifte til OFF-position og fjerne stikket fra stikkontakten. Lad det øverste låg være åbent, og lad ristene køle af inden rengøring. Du skal blot børste krummer fra riller og absorbere overskydende madolie ved at tørre af med en tør klud eller et stykke køkkenrulle. Du kan rengøre ristene ved at tørre dem af med en fugtig klud for at forhindre pletter og fastklstring af dej eller ophobning af olie.
9. Temperaturen på alle overflader markeret med dette symbol vil være meget varm, når apparatet er i brug. RØR IKKE ved disse overflader, da der kan opstå mulig personskade. Lad det køle helt af, før du håndterer dette apparat.
10. Den ydre overflade kan blive varm, når apparatet er i brug.

11. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
12. Brug af tilbehør, der ikke anbefales eller sælges af producenten, kan resultere i brand, elektrisk stød eller personskade.
13. Brug ikke udendørs, og brug ikke apparatet til andet end det er beregnet til.
14. Lad ikke netledningen hænge ud over bordets eller bordets kant, og rør ikke ved varme overflader.
15. Må ikke placeres på eller i nærheden af en varm gas- eller elektrisk brænder eller i en opvarmet ovn.
16. Der skal udvises ekstrem forsigtighed ved flytning af et apparat, der indeholder varm olie eller andre varme væsker.
17. Start altid med at tilslutte apparatet til en stikkontakt. For at slukke apparatet, skal du dreje kontrollen til indstilling #1, skifte til OFF-position og fjerne stikket fra stikkontakten.
18. **ADVARSEL: FOR AT REDUCERE RISIKOEN FOR BRAND ELLER ELEKTRISK STØD MÅ REPARATIONER KUN FORETAGES AF GODKENDTE REPARATØRER. FJERN IKKE BASISPANELET. DER ER INGEN BRUGER-SERVICERBARE DELE INDVENDIG.**
19. **For at hente en ekstra bruger- vejledning, kan du besøge www.waringcommercialproducts.com**
20. Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdninger og til lignende anvendelser, såsom i:
 - personale-køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
 - på gårde.
 - af kunder på hoteller, moteller og i andre miljøer af boligtyper;
 - bed-og-breakfast lignende miljøer.
21. Disse apparater er beregnet til at blive brugt til kommercielle anvendelser, f.eks. i resturantkøkkener, kantiner, hospitaler og i kommercielle virksomheder såsom bagerier, slagterier osv., Men ikke til kontinuerlig masseproduktion af fødevarer.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

GODKENDT TIL KOMMERCIEL

ANVENDELSE

INDHOLDFORTEGNELSE

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANST.	56
Specielle instruktioner for ledningssæt	58
Særlige funktioner	60
Før første anvendelse	61
Brugsanvisninger	61
Tips til fremstilling af den perfekte Boble-vaffel	62
Rengøring og vedligeholdelse af vaffelplader	63

SPECIELLE INSTRUKTIONER FOR LEDNINGSSÆT

Der medfølger en kort lysnetledning for at reducere de risici, der opstår ved at blive viklet ind i eller snuble over en længere ledning. Længere forlængerledninger kan bruges, hvis der udvises omhu under brugen.

Hvis der bruges en lang forlængerledning, skal forlængerledningens mærkning matche apparatets, og den længere ledning skal placeres, så den ikke falder ind over diskens top eller bordpladen, eller bordpladen, hvor den kan trækkes i af børn eller dyr, eller faldes over.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt



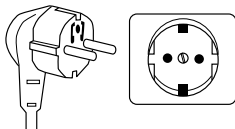
Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke bør bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i hele EU. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed fra ukontrolleret bortskaffelse af affald skal det genanvendes ansvarligt for at fremme bæredygtigt genbrug af materielle ressourcer. For at returnere din brugte enhed skal du bruge lokale retur- og/eller afhentningsservices eller kontakte forhandleren, hvor produktet blev købt. De kan aftage det udtjente/defekte produkt til miljøvenlig genbrug.

FOR AT SIKRE ANSVARLIG KORREKT BRUG AF DENNE ENHED, SE VIGTIGE INSTRUKTIONER FOR JORDING. PRIMÆRE LANDE, DER ANVENDER DE FORSKELLIGE STIKTYPER, VISES UDELUKKENDE FOR REFERENCE. HENVIS TIL DEN FAKTISKE ENHED FOR AT AFGØRE HVILKEN STIKKONTAKT DER ER GÆLDENDE.

TYPE F STIK

(TYSKLAND, ØSTRIG, HOLLAND,
SVERIGE, NORGE, FINLAND,
PORTUGAL, SPANIEN, ØST-EUROPA)

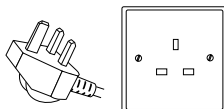
Dette jordede stik har to runde stik og der er to jordklemmer på siderne af stikkontakten. Dette stik er upolariseret, så stikket kan indsættes i begge retninger i stikkontakten. Jording opnås, når clipsene på stikket møder kontakten på stikket. Sørg for at sikre dig, at stikket er sat helt i.



TYPE G STIK

(STORBRITANNIEN, IRLAND,
CYPERN, MALTA, MALAYSIA,
SINGAPORE OG HONG KONG)

Dette jordede stik har tre rektangulære spidser, der danner en trekant. Læg spidserne op ved stikkontakten, og sørg for, at stikket er sat helt i. Dette stik er også sikret mod strømstød.



TYPE I STIK

(ARGENTINA, AUSTRALIEN, KINA,
NEW ZEALAND, PAPUA NEW GUINEA)

Dette jordede stik har to flade stifter i en V-form samt et jordstik.



Model

Navn

Stiktype

WBW300XCE

Boble-vaffeljern

Type F

WBW300XCK

Boble-vaffeljern

Type G

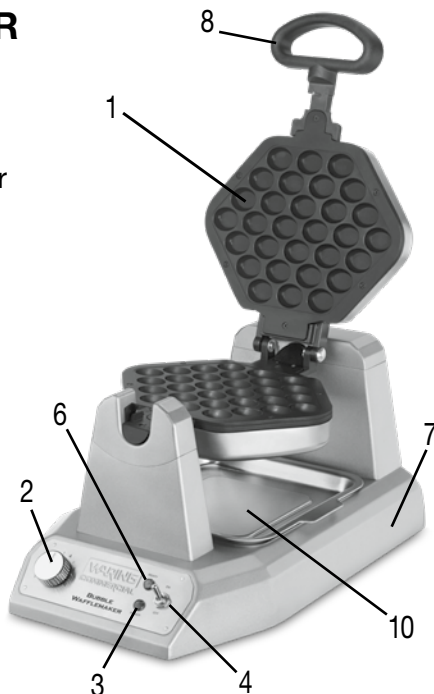
WBW300XCNA/NAA

Boble-vaffeljern

Type F

SPECIELLE FUNKTIONER

1. **Vaffelriste**
2. **Bruningskontrol - justering**
 - Justerbar for forskellige typer dej og personlig præference
3. **Strømindikatorlampe**
 - Lyser, når vaffeljernet er tændt og opvarmes
4. **ON/OFF vippekontakt**
5. **Indikator-bip (ikke vist)**
 - Bipper 6 gange, når enheden er klar til at bage den første vaffel i hver omgang
 - Bipper 3 gange, når vaflen er færdig
6. **Klar-indikatorlampe**
 - Lyser grønt, når vaffeljernet er klar til bagning
 - Lyset slukker efter rist er roteret 180° til bagning, og lyser grønt, når vaflen er færdig
7. **Basis**
8. **Håndtag**
9. **Vaffelmålebæger (ikke vist)**
10. **Aftagelig drypbakke**



FØR FØRSTE ANVENDELSE

1. Pladerne til Waring® Commercial Waffle Maker er tredobbelt belagt med Whitford® nonstick-belægning.* Før den første anvendelse foreslår vi, at du forvarmer vaffel-ristene og derefter pensler dem med madolie. Tør af med et stykke køkkenrulle eller en bagepensel.
2. Fjern støv fra forsendelsen ved at tørre pladerne af med en fugtig klud. Fjern alt beskyttende papir og indpakning.

BRUGSANVISNINGER

1. Sæt ledningen i stikkontakten. Sæt vippekontakten i positionen ON. POWER -lampen lyser for at signalere at strømmen er tilsluttet. Forvarm din Waring® Commercial Waffle Maker i den foretrukne indstilling. Det vil nu begynde forvarmningsprocessen. Dette tager omkring 4 minutter. Maskinen giver 6 bip, og den GRØNNE indikator lyser for at signalere, at enheden er klar til bagning.

BEMÆRK: Ved første brug er det vigtigt, at vaffelmaskinen forvarmes, inden risten krydres med madlavningsspray eller olie. Krydr vaffelristene ved at sprøjte med madlavningsspray eller pensle med en smagløs olie. Tør af med et stykke køkkenrulle eller en bagepensel.

BEMÆRK: Første gang du bruger din vaffelmaskine, kan den have en svag lugt og kan ryge lidt. Dette er normalt og almindeligt for varmeapparater.

FORSIGTIG: Temperaturen på alle overflader markeret med dette symbol vil være meget varm, når apparatet er i brug. **RØR IKKE** ved disse overflader, da der kan opstå mulig personskade.



Lad det køle helt af, før du håndterer dette apparat. Den ydre overflade kan blive varm, når apparatet er i brug.

2. Fyld måleske med dej til fyldelinje eller til toppen af måleske, afhængigt af opskriften. For løs dej, fyld til $\frac{3}{4}$ -mærket; for tykkere dej, fyld til toppen. Hæld dejen i, og fordel den jævnt i midten af vaffelristen. Brug en varmebestandig spatel til at sprede dejen jævnt ud over risten. Luk låget, og drej enheden 180 °.

For de bedste resultater, må du ikke åbne vaffelmaskinen under tilberedningen. Dette vil forstyrre timer-mekanismen.

3. Når vaflen er færdigbagt, giver vaffelmaskinen 3 bip, og den GRØNNE klar-lampe lyser. Bagetiden bestemmes af bruningsniveauet. Vælg en indstilling på kontrolskiven for bruningen. Til gyldenbrune vafler anbefaler vi at bruge indstilling #4.
4. Når vaflen er klar, og vaffelmaskinen har bippet 3 gange, skal du dreje vaffelmaskinen 180 °, åbne låget og fjerne vaflen ved forsigtigt at løsne kanterne med en varmebestandig plastspatel. Brug aldrig metalredskaber, da disse kan beskadige nonstick -belægningen.
5. Når du er færdig med at bage, skal du dreje kontrollen til indstilling #1, skifte til OFF-position og fjerne stikket fra stikkontakten. Lad det øverste låg være åbent, og lad ristene køle af inden rengøring (oplysninger på side 9.).

TIPS TIL FREMSTILLING AF DE PERFEKTE BOBLE-VAFLER

Vi anbefaler indstilling nummer #4 til gyldenbrune boble-vafler.

Hvis du foretrækker sprødere, mørkere vafler, skal du øge bruningen.

Til jævnt fyldte vafler hældes dejen i midten af den nederste rist og spredes jævnt ud til kanterne. Hele den nederste rist skal udfyldes.

For de bedste resultater anbefaler vi at bruge $\frac{3}{4}$ kop dej eller nok til at fylde hele den nederste rist.

For at gøre det nemmere for dig selv, mens du bager vafler, skal du hvile måleskeen med håndtaget hængende på ydersiden af skålen og øse på indersiden af skålen indtil den næste bagecyklus.

For at måle mel røres der rundt i melet først for at lufte det, da det sætter sig, når det sidder. Hæld den derefter i en målebæger, afrund toppen med en kniv - undlad at presse det ned i målebægeret. Disse hurtige trin hjælper dig med at undgå tunge vafler. Boble-vafler smager bedst, når de laves på bestilling, men bagte boble-vafler kan holdes varme i en ovn på 93.3°C. Læg i en bradepande eller pak vaflerne ind i folie, mens de er i ovnen. Vafler indpakket i folie kan miste deres sprødhed.

Bagte vafler kan fryses. Lad det køle helt af, og læg det derefter i en pose til madopbevaring. Brug vokspapir til at holde vafler adskilt. Opvarm igen i en ovn, brødrister eller brødristerovn, når klar til brug.

TERMISK BESKYTTELSE

HVIS ENHEDEN OVEROPHEDES, SLUKKER MASKINEN AUTOMATISK. TAG STIKKET UD, LAD MASKINEN KØLE AF I 10 MINUTTER, TILSLUT DEN IGEN OG FORTSÆT MED AT BRUGE DEN.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF VAFFELPLADER

Rengør dagligt og omhyggeligt, hvilket gør, at din vaffelmaskine fungerer korrekt og fortsætter med at fungere godt over tid.

Sådan rengøres vaffelpladerne

Når du er færdig med at bage hver dag, skal du dreje kontakten til OFF-position og fjerne stikket fra stikkontakten. Lad det øverste låg være åbent, og lad pladerne køle af inden rengøring. Sikr dig, at pladerne er afkølet helt inden rengøring

Skil aldrig dit vaffeljern ad for rengøring. Fjern krummer fra riller og absorber overskydende madolie ved at tørre af med en tør klud eller et stykke køkkenrulle. Du kan rengøre pladerne ved at tørre dem af med en fugtig klud for at forhindre pletter og fastklistring af dej eller ophobning af olie. Hvis dejen klæber til pladerne, skal du blot hælde lidt madolie på den bagte dej og lade den stå i cirka 5 minutter. Dette vil gøre dejen blødere og vil gøre den nemmere at fjerne.

For at hjælpe med at fjerne ophobet olie og rester af dej, skal du lægge et stykke fugtigt køkkenrulle mellem vaffelpladerne og lukke låget. Lad det sidde i et par minutter.

For at rengøre ydersiden skal du tørre den af med en blød, tør klud. Brug aldrig slibende rengøringsmiddel eller en hård skuresvamp. **NEDSÆNK ALDRIG LYSNETLEDNING, STRØMSTIK ELLER APPARATET I VAND ELLER ANDRE VÆSKER.**

Udskiftelige plader

For at bestille udskiftningsplader, skal du bestille online eller finde en lokal forhandler eller servicecenter.

Selvom de er aftagelige, er disse plader ikke beregnet til at blive fjernet for rutinemæssig rengøring. Pladerne er KUN beregnet til at blive fjernet, hvis der er en ridse på nonstick -belægningen, og du er nødsaget til at udskifte pladen. Hvis pladerne fjernes for rengøring, tåler de opvaskemaskine.

Sådan fjerner du vaffelpladerne

1. Brug en stjerneskruetrækker til at fjerne de 6 skruer i yderområdet af vaffelpladen/-pladerne.
2. Fjern og kassér den/de gamle plade(r).
3. Monter nye plader ved at justere bageste og forreste fremspring på basissen (fremspringene monteres på hængslet og det forreste håndtag).
4. Monter de 6 skruer. **BEMÆRK:** Der er to størrelser skruer; de 2 store skruer er til det bageste hængsel og det forreste håndtag. De 4 små skruer er til omkransningen.

BEMÆRK: Udskift kun med den samme type vaffelplade. Pladerne kan ikke udskiftes med andre typer vaffelkonfigurationer. Enhver anden service skal udføres af et autoriseret servicecenter.

GARANTI

For Waring -produkter, der sælges uden for USA og Canada, er den lokale importør eller distributør ansvarlig for garantien. Denne garanti kan variere i henhold til lokale regler.

ADVARSEL: Enhver udtrykkelig eller underforstået garanti på dette produkt er ugyldig, hvis apparatet bruges på jævnstrøm (DC).

[illegible]

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

Trademarks or service marks of third parties used herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

Todas las marcas registradas, comerciales o de servicio mencionadas en este documento pertenecen a sus titulares respectivos.

Toutes les marques déposées, commerciales ou de service ci-incluses appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

I marchi commerciali o di servizio delle terze parti citate in questo documento sono marchi commerciali o di servizio di proprietà dei rispettivi titolari.

Handelsmarken oder Dienstleistungszeichen von Dritten, die hier verwendet werden, sind die Handelsmarken oder Dienstleistungszeichen der entsprechenden Eigentümer.

Handelsmerken of servicemerken van derden die hierin worden vermeld zijn de respectievelijke handelsmerken of servicemerken van hun eigenaren.

Varemærker eller servicemærker tilhørende tredjeparter, der bruges heri, er varemærker eller servicemærker tilhørende deres respektive ejere.

©2021 Waring Commercial

314 Ella T. Grasso Ave.

Torrington, CT 06790

www.waringcommercialproducts.com

Printed in China

Impreso en la China

Imprimé en Chine

Stampato in Cina

Gedruckt in China

Gedruckt in China

Trykt i Kina

WBW300XCE/K/NA/NNA IB

21WI080668

IB-16314