

WARING COMMERCIAL[®]

SINGLE AND DOUBLE
SERVICEABLE-PLATE WAFFLE MAKERS

GOFRERAS INDIVIDUALES/DOBLES
CON PLACAS REEMPLAZABLES

GAUFRIERS INDIVIDUELS/DOUBLES
AVEC PLAQUES REMPLAÇABLES

CIALDIERA PER WAFFLE SINGOLA
E DOPPIA CON PIASTRE SOSTITUIBILI



X Series E/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 cet 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.

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. Children shall not play with the appliance.
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 a household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farmhouses;
 - By clients in hotels, motels and other residential-type environments;
 - Bed and breakfast-type environments

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
APPROVED FOR HOUSEHOLD USE**

CONTENTS

Important Safeguards 2

Grounding Instructions..... 4

Special Cord Set Instructions 4

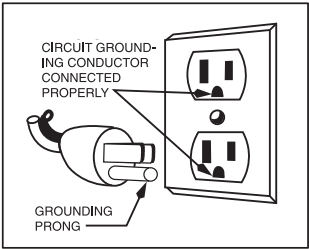
Special Features..... 7

Instructions for Use 8

Waffle Plate Cleaning & Maintenance 9

GROUNDING INSTRUCTIONS

For your protection, Waring® Commercial Waffle Makers are supplied with a molded, 3-prong, grounding-type plug and should be used in combination with a properly connected, grounding-type outlet as shown in the figure.



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. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

If an 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



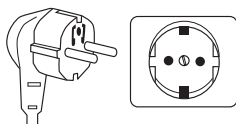
This marking indicates that this product should not be disposed of with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your 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)

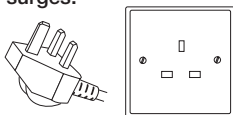
This grounded plug has two round prongs and there are two grounding clips on the sides of the socket. This plug is non-polarized so the plug can be inserted in either direction into the socket. Grounding is accomplished when the clips on the socket meet the contact on the plug. Ensure that the plug is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

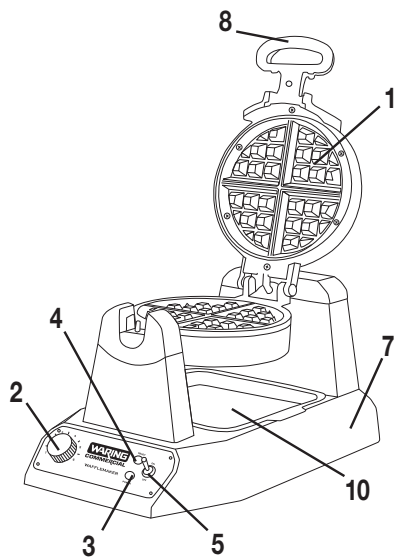


Model	Name	Plug Type
WWD180XCE/200XCE	Classic Waffle Maker	Type F
WW180XCE/200XCE	Belgian Waffle Maker	Type F
WMB400XCE/800XCE	Mini Belgian Waffle Maker	Type F
WBW300XCE	Bubble Waffle Maker	Type F
WWD180XCK/200XCK	Classic Waffle Maker	Type G
WW180XCK/200XCK	Belgian Waffle Maker	Type G
WMB400XCK/800XCK	Mini Belgian Waffle Maker	Type G
WBW300XCK	Bubble Waffle Maker	Type G
WWD180XCNA/NAA, WWD200XCNA/NAA	Classic Waffle Maker	Type I
WW180XCNA/NAA, WW200XCNA/NAA	Belgian Waffle Maker	Type I
WMB400XCNA/NAA, WMB800XCNA/NAA	Mini Belgian Waffle Maker	Type I
WBW300XCNA/NAA	Bubble Waffle Maker	Type I

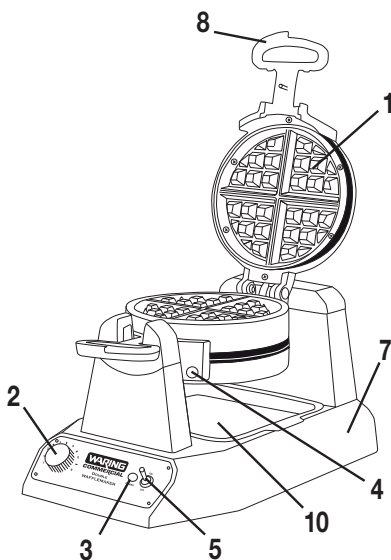
SPECIAL FEATURES

- 1. Waffle Grids – Belgian, Mini Belgian, Classic and Bubble**
(Belgian waffle grids shown)
Waffle plates are triple coated with Whitford® QuanTanium® nonstick coating*.
- 2. Browning Control Adjustment**
– Adjustable for different batters and personal preference.
- 3. Power Indicator Light**
– Lights red when waffle maker is on and heating up.
- 4. Ready Indicator Light**
– Lights green when waffle maker is ready to bake.

- 5. Power Switch**
- 6. Indicator Beeps** (not shown)
– Will beep 6 times when unit is ready to bake for first waffle of every baking session.
– Will beep 3 times when waffle is done.
- 7. Base**
- 8. Handle**
- 9. 4 oz. Measuring Scoop** (not shown)
For the WMB400X unit, use 1 oz. of batter per mini Belgian.
- 10. Removable Drip Tray**



WW180X Series



WW200X Series

*Whitford® QuanTanium® nonstick coating is a registered trademark of Whitford.

WARING® COMMERCIAL WAFFLE MAKERS	
WWD180X/200X Series	Classic Waffle, 5/8" thick
WW180X/200X Series	Belgian Waffle, 1" thick
WMB400X/800X Series	Mini Belgian Waffle, four 1" thick
WBW300X Series	Bubble Waffle

BEFORE FIRST USE

1. 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.
2. Remove any dust from shipping by wiping the plates with a damp cloth. Remove all protective paper and wrapping.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Plug cord into wall outlet.
2. Switch the toggle switch to the ON position. The RED light will illuminate to signal power.
3. Preheat your Waring® Commercial Waffle Maker on setting #4 or 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. Season the waffle grids by spraying with cooking spray or brushing with a flavorless oil.

For initial use, it is important that the waffle maker is preheated before seasoning with cooking spray or oil.

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.

4. Choose a setting on the browning control dial. For golden brown waffles, we recommend using setting #4. When the waffle is completely baked, the waffle maker will sound 3 beeps. Baking time is determined by browning level chosen.

5. Fill measuring scoop with batter to fill line. Pour batter evenly into the center of the waffle grid. For mini Belgian units, pour 1 oz. of batter in each waffle mold. Use a heatproof spatula to spread the batter evenly over the grid. Close the lid and rotate the unit 180°.
6. 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.
7. For double waffle makers, multiple waffles can be baked at one time. For one waffle, simply follow previous instructions. For more than one waffle at once, pour batter into top waffle compartment, then rotate 180°. You will now be able to open the other waffle compartment. Pour the batter in the grid and rotate another 180° in the other direction. Both waffles will now cook. There are individual green READY lights that will illuminate when each waffle is baked, and when an empty compartment is ready to bake another waffle.

THERMAL PROTECTION

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

IF POWER IS LOST DURING OPERATION, UNPLUG AND LET COOL 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, find a local distributor or service center.

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

PARTS

- 2 waffle plates
- 4 large screws (2 extra)
- 16 small screws (6 extra)
- Screwdriver

INSTRUCTIONS

1. Carefully unpack the replacement kit.
2. Using the provided screwdriver, carefully remove the screws from the perimeter edge of waffle plate/s. Lift plates up and off the housing. Slight force may be needed to release the plates completely. Discard the old plate/s and screws.
3. Starting with the lower grid, place the new plate onto the housing by aligning rear and front projections onto the base. The wider projections will fit into the rear.
4. Install 1 large screw into the slot located near the handle.
5. Install the smaller screws around the perimeter.
6. Repeat steps 2–5 for the upper grid replacement.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Siempre desenchufe el aparato antes de cualquier manipulación o mantenimiento, y antes de la limpieza.**
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 usar 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 cable 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. No permita que los niños jueguen con este 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 la perilla de control de temperatura en "1" y el interruptor en "OFF", y luego desenchufe el aparato. Abra las placas y permita que se enfríen antes de limpiarlas. Simplemente 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. La carcasa del aparato puede ponerse 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 provistos por el fabricante presenta un riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
13. No lo use en exteriores, ni para ningún fin que no sea el indicado.
14. No permita que el cable 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 un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
16. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otro líquido caliente.
17. Siempre enchufe el aparato antes de encenderlo. Siempre ponga la perilla de control de temperatura en “1” y el interruptor en “OFF” antes de desenchufar el aparato.
18. **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA, LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR PERSONAS AUTORIZADAS SOLAMENTE. 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”.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

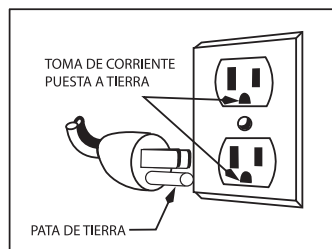
APROBADO PARA USO DOMÉSTICO

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	11
Instrucciones de puesta a tierra.....	13
Uso de extensiones.....	13
Características	15
Instrucciones de uso	16
Limpieza y mantenimiento de las placas	17

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, el cable de este aparato Waring® Commercial cuenta con un enchufe de puesta a tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra.



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 usarse una extensión eléctrica con cuidado.

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



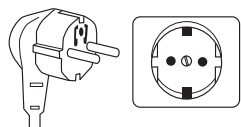
Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse junto con los desechos domésticos en ningún país de la U.E. Para proteger el medio ambiente, evitar perjuicios a la salud pública resultantes de la eliminación de desechos no controlada y promover la utilización sostenible de los recursos materiales, 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)

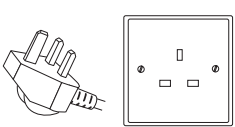
Enchufe de conexión a tierra con dos patas cilíndricas. Este tipo de enchufe no está polarizado; por lo tanto, encajará en la toma de corriente de cualquier manera. La conexión a tierra se logra cuando los clips en el enchufe entran en contacto con los contactos en la toma de corriente. Asegúrese de 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
WWD180XCE/200XCE	Gofrera clásica	Tipo F
WW180XCE/200XCE	Gofrera belga	Tipo F
WMB400XCE/800XCE	Gofrera belga, mini gofres	Tipo F
WBW300XCE	Gofrera burbuja	Tipo F
WWD180XCK/200XCK	Gofrera clásica	Tipo G
WW180XCK/200XCK	Gofrera belga	Tipo G
WMB400XCK/800XCK	Gofrera belga, mini gofres	Tipo G
WBW300XCK	Gofrera burbuja	Tipo G
WWD180XCNA/NAA, WWD200XCNA/NAA	Gofrera clásica	Tipo I
WW180XCNA/NAA, WW200XCNA/NAA	Gofrera belga	Tipo I
WMB400XCNA/NAA, WMB800XCNA/NAA	Gofrera belga, mini gofres	Tipo I
WBW300XCNA/NAA	Gofrera burbuja	Tipo I

CARACTERÍSTICAS

1. **Placas para gofres belgas, mini gofres belgas, gofres clásicos o gofres burbuja** (solamente las placas para gofres belgas está ilustradas)

Placas con triple revestimiento antiadherente Whitford® QuanTanium®*.

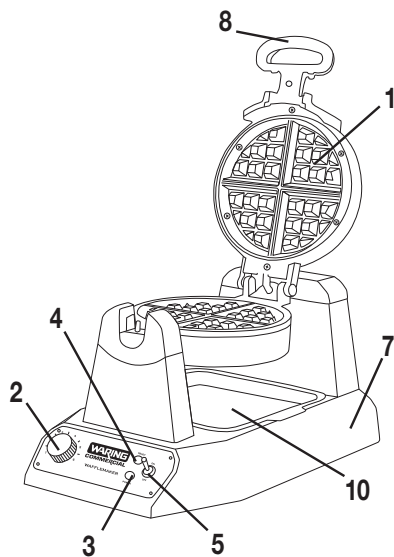
2. **Control de temperatura**
 - Temperatura variable según la mezcla y su gusto.
3. **Luz de encendido (roja)**
 - Indica que la gofrera se está calentando
4. **Luz de listo (verde)**
 - Indica que la gofrera está lista.

5. **Interruptor**
6. **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.

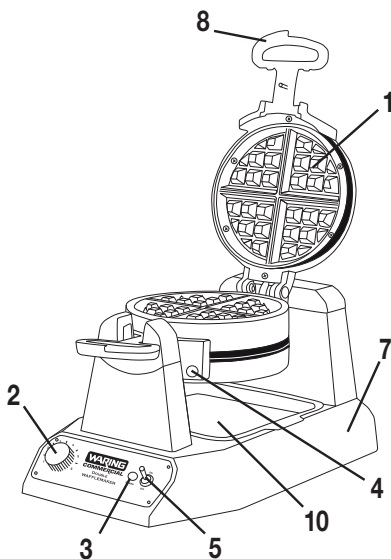
7. **Base**
8. **Asa**
9. **Vaso medidor de 120 ml** (no ilustrado)

Nota: con el modelo WMB400X, use 30 ml de mezcla por mini gofre belga.

10. **Cubeta de goteo amovible**



Serie WW180X



Serie WW200X

*Whitford® QuanTanium® es una marca registrada de Whitford.

GOFRERAS WARING® COMMERCIAL

Series WWD180X/200X	Gofres clásicos de 1,5 cm de espesor
Series WW180X/200X	Gofres belgas de 2,5 cm de espesor
Serie WMB400X/800X	Mini gofres belgas (4) de 2,5 cm de espesor
Serie WBW300X	Gofres burbuja

ANTES DEL PRIMER USO

1. Las placas de esta gofrera Waring® Commercial cuentan con un triple revestimiento antiadherente Whitford®.* Sin embargo, es aconsejable “curarlas” antes del primer uso, calentándolas y luego cepillándolas con aceite. Distribuya el aceite con una toallita de papel o una brocha.
2. Limpie las placas con un paño ligeramente húmedo para quitar el polvo acumulado durante el transporte. Retire el material de embalaje y protección.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Conecte el cordón a una toma de corriente.
2. Ponga el interruptor en “ON”; la luz ROJA se encenderá.
3. Elija el ajuste de temperatura deseado (para waffles/gofres dorados, le aconsejamos que use el nivel 4); el aparato empezará a calentarse. Nota: esto debería tomar aprox. 4 minutos. Cuando esté listo, el indicador luminoso VERDE se encenderá y el aparato emitirá 6 pitidos. Engrase generosamente las placas con spray vegetal o aceite vegetal sin sabor.

Antes del primer uso, es importante “curar” las placas, calentándolas y luego engrasándolas.

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

4. Elija el nivel de temperatura deseado. Le aconsejamos que use el nivel 4 para conseguir gofres bien dorados. Cuando el gofre esté listo, la gofrera emitirá 3 pitidos. Nota: el ajuste de temperatura elegido determinará el tiempo de cocción.

*Whitford® QuanTanium® es una marca registrada de Whitford.

5. Llene el vaso medidor con mezcla hasta la línea. Vierta la mezcla en el centro de la placa inferior. Nota: con la unidad para mini gofres belgas, use 30 ml de mezcla por gofre. Esparza la mezcla uniformemente con una espátula resistente al calor. Cierre las placas y gírelas 180°;
6. Cuando el gofre esté listo, gire las placas 180°, ábralas y retire el gofre, soltando los bordes con una espátula de cocina resistente al calor. Nunca use utensilios de metal; esto podría dañar el revestimiento antiadherente de las placas.
7. Los modelos dobles pueden preparar uno o dos gofres al mismo tiempo. Para hacer solamente un gofre, siga las instrucciones más arriba. Para preparar dos gofres al mismo tiempo, vierta la mezcla en una placa superior, cierre y gire 180°. Abra el otro lado. Vierta la mezcla en la otra placa, cierre y gire 180° en la dirección opuesta. Los dos gofres se cocinarán simultáneamente. Los indicadores luminosos VERDES se encenderán cuando cada gofre esté listo, y cuando las placas estén listas para preparar el gofre siguiente.

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.

SI EL APARATO SE APAGA DURANTE EL USO, DESCONÉCTELO 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 remojará 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 use 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, comuníquese con un centro de servicio o 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 reemplazar las placas

PIEZAS

- 2 placas para gofres
- 4 tornillos grandes (2 adicionales)
- 16 tornillos pequeños (6 adicionales)
- Destornillador

INSTRUCCIONES

1. Desempaque cuidadosamente el kit de reemplazo.
2. Quite los tornillos situados alrededor de cada placa con el destornillador provisto. Levante las placas para retirarlas. Nota: puede ser necesario ejercer una ligera fuerza para liberar completamente las placas. Tire las viejas placas y los viejos tornillos.
3. Instale la nueva placa inferior, alineando las partes sobresalientes de la placa con las muescas en la carcasa. Nota: las partes sobresalientes anchas deben orientarse hacia atrás.
4. Atornille un tornillo grande en el agujero cerca del mango.
5. Atornille los tornillos pequeños alrededor de la placa.
6. Repita los pasos 2 a 5 para reemplazar la placa superior.

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. Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
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", mettre 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 linge sec pour absorber l'huile. Au besoin, nettoyer les plaques à l'aide d'un linge humide pour prévenir les taches et les accumulations de résidus d'huile et éviter que la pâte ne colle aux plaques.
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 peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
13. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur 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. Toujours brancher l'appareil avant de l'allumer. Toujours ramener le cadran de réglage de température sur "1" et mettre l'interrupteur sur "OFF" avant de débrancher l'appareil.
18. **AVERTISSEMENT : AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, LES RÉPARATIONS NE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES QUE PAR DES PERSONNES AUTORISÉES. NE PAS DÉMONTER LE BOÎTIER. CET APPAREIL DE CONTIENT AUCUNE PIÈCE POUVANT ÊTRE RÉPARÉE/REPLACÉE PAR L'UTILISATEUR.**
19. **Pour obtenir une copie de ce manuel d'instructions, visiter www.waringcommercialproducts.com**
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.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

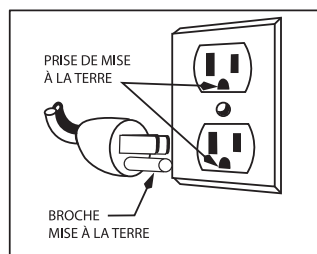
USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité.....	19
Instructions de mise à la terre.....	21
Utilisation de rallonges électriques	21
Caractéristiques	24
Mode d'emploi.....	25
Nettoyage et entretien des plaques	26

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour votre protection, les gaufriers à Waring® Commercial sont équipés d'une fiche à trois broches. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée (voir illustration ci-contre).



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.

Veiller à ce que les spécifications électriques de la rallonge soient au moins égales à celles de l'appareil, ne pas la laisser pendre d'une table ou d'un plan de travail, et veiller 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



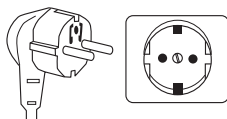
Le symbole ci-contre indique que, dans toute l'U.E., ce produit ne doit pas être mis au rebut avec le reste des ordures ménagères. Afin de protéger l'environnement et la santé publique contre les décharges non réglementées et promouvoir l'utilisation durable des ressources matérielles, recyclez-le. Veuillez 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 DE MISE À LA TERRE 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)

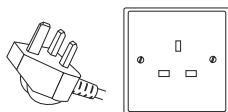
Prise dotée de deux broches cylindriques. Cette fiche n'est pas polarisée, si bien qu'elle peut s'insérer dans la prise dans n'importe quel sens. La mise à la terre se fait quand les bornes de la fiche entrent en contact avec les ergots de mise à la terre qui se trouvent à l'intérieur de la prise murale. 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	Nom	Type de prise
WWD180XCE/200XCE	Gaufrier classique	Type F
WW180XCE/200XCE	Gaufrier belge	Type F
WMB400XCE/800XCE	Gaufrier belges, mini gaufres	Type F
WBW300XCE	Gaufrier bulle	Type F
WWD180XCK/200XCK	Gaufrier classique	Type G
WW180XCK/200XCK	Gaufrier belge	Type G
WMB400XCK/800XCK	Gaufrier belges, mini gaufres	Type G
WBW300XCK	Gaufrier bulle	Type G
WWD180XCNA/NAA, WWD200XCNA/NAA	Gaufrier classique	Type I
WW180XCNA/NAA, WW200XCNA/NAA	Gaufrier belge	Type I
WMB400XCNA/NAA, WMB800XCNA/NAA	Gaufrier belge, mini gaufres	Type I
WBW300XCNA/NAA	Gaufrier bulle	Type I

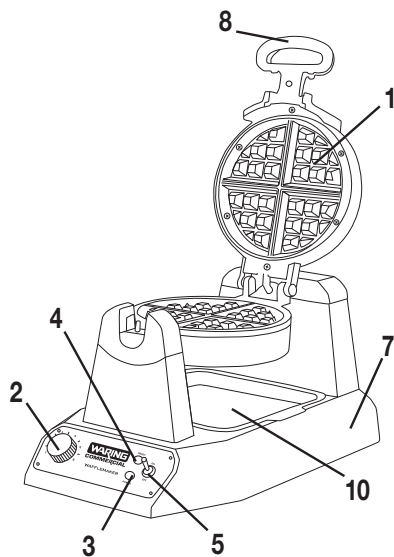
CARACTÉRISTIQUES

- Plaques à gaufres belges, mini gaufres belges, gaufres classiques ou gaufres bulle**
(seules les plaques à gaufres belges sont illustrées)

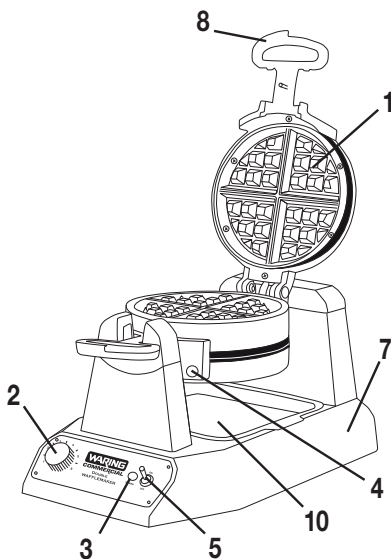
Plaques avec triple revêtement antiadhésif Whitford® Quantanium®*.

- Réglage de température**
– Variable selon le type de pâte et les goûts personnels.
- Voyant d'alimentation (rouge)**
– Indique que le gaufrier chauffe.
- Voyant de préchauffage (vert)**
– Indique que le gaufrier est prêt.

- Interrupteur**
- Signal sonore (non illustré)**
– Sonne 6 fois pour indiquer que l'appareil est prêt pour la première gaufre.
– Sonne 3 fois une fois que la gaufre est cuite.
- Boîtier**
- Poignée**
- Ver mesureur de 120 ml (non illustré)**
Remarque : avec le modèle WMB400X, utiliser 30 ml de pâte par mini gaufre belge.
- Bac d'égouttement amovible**



Série WW180X



Série WW200X

* Whitford® Quantanium® est une marque déposée de Whitford.

GAUFRIERS WARING® COMMERCIAL

Séries WWD180X/200X	Gaufres classiques de 1,5 cm d'épaisseur
Séries WW180X/200X	Gaufres classiques de 2,5 cm d'épaisseur
Séries WMB400X/800X	Mini gaufres belges (4) de 2,5 cm d'épaisseur
Série WBW300X	Gaufres bulle

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Les plaques de ce gaufrier Waring® Commercial ont un triple revêtement antiadhésif Whitford®.* Toutefois, il est conseillé de les “culotter” avant la première utilisation, en les faisant chauffer, puis en les badigeonnant d'huile. Essuyer le surplus à l'aide d'une serviette en papier ou d'un pinceau à pâtisserie.
2. 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.

MODE D'EMPLOI

1. Brancher l'appareil dans une prise électrique.
2. Mettre l'interrupteur à bascule sur “ON” ; le voyant lumineux ROUGE s'allumera.
3. Choisir le réglage de température désiré (pour des gaufres bien dorées, nous vous conseillons d'utiliser le réglage n° 4) ; 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. Graisser généreusement les plaques à l'aide d'un spray de cuisson ou d'une huile végétale sans goût.

Avant la première utilisation, il est important de “culotter” les plaques, en les faisant chauffer puis en les graissant.

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

4. Préchauffer le gaufrier au réglage de température désiré. Pour des gaufres bien dorées, nous vous conseillons d'utiliser le réglage n° 4. Une fois la gaufre cuite, le gaufrier sonnera 3 fois.

* Whitford® QuanTanium® est une marque déposée de Whitford.

Remarque : le réglage de température choisi déterminera le temps de cuisson.

5. Remplir le verre mesureur de pâte à gaufre jusqu'à la ligne. Verser la pâte au centre de la plaque inférieure Remarque : avec le gaufrier pour mini gaufres belges, utiliser 30 ml de pâte par gaufre. Étaler la pâte à l'aide d'une spatule résistante à la chaleur. Fermer les plaques et les faire tourner 180°.
6. Une fois que la gaufre est cuite, tourner le gaufrier 180° vers la gauche, ouvrir les plaques 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.
7. Les modèles doubles permettent de préparer une ou deux gaufres à la fois. Pour préparer une seule gaufre, suivre les instructions ci-dessus. Pour préparer deux gaufres, verser la pâte sur la plaque supérieure, fermer et faire tourner 180°. Ouvrir l'autre côté. Verser la pâte sur la plaque, fermer puis faire tourner 180° dans l'autre sens.
Les deux gaufres cuiront en même temps. Les voyants individuels verts ("READY") s'allumeront une fois que les gaufres seront cuites, et lorsque les plaques seront prêtes pour les gaufres suivantes.

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.

EN CAS D'ARRÊT SOUDAIN PENDANT L'UTILISATION, DÉBRANCHER L'APPAREIL 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, vous adresser à un centre de réparation ou à un distributeur local.

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 changer les plaques

PIÈCES

- 2 plaques à gaufres
- 4 grandes vis (2 supplémentaires)
- 16 petites vis (6 supplémentaires)
- Tournevis

INSTRUCTIONS

1. Déballer soigneusement le kit de remplacement.
2. Retirer les vis qui tiennent les plaques en place à l'aide du tournevis inclus. Soulever les plaques et les retirer.
Remarque : il se peut qu'il faille exercer un peu de force pour libérer complètement les plaques. Jeter les vieilles plaques et les vieilles vis.

3. Installer la nouvelle plaque inférieure sur le boîtier, en alignant les parties saillantes de la plaque avec les encoches dans le boîtier.
Remarque : orienter les parties saillantes larges vers l'arrière.
4. Visser une grande vis dans l'orifice situé près de la poignée.
5. Visser les petites vis autour de la plaque.
6. Répéter les étapes 2 à 5 pour remplacer la plaque supérieure.

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	29
Istruzioni per la messa a terra	31
Istruzioni speciali per il cavo	31
Componenti.....	34
Istruzioni per l'uso	35
Pulizia e manutenzione della piastra	36

ISTRUZIONI PER LA MESSA A TERRA

Per la protezione dell'utente, le cialdiere Waring® Commercial sono dotate di una spina sagomata a 3 perni 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



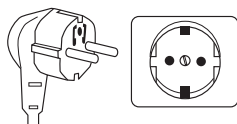
Questo marchio indica che questo prodotto non può essere smaltito con i rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana in seguito allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarlo responsabilmente per promuovere il riuso sostenibile delle risorse materiali. 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)

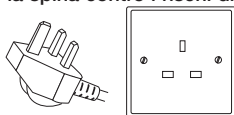
La spina messa a terra ha due perni circolari, e due morsetti di messa a terra si trovano sul lato della presa. È una spina non polarizzata e, pertanto, può essere inserita in entrambe le posizioni nella presa. La spina è messa a terra quando i morsetti sulla presa si adattano esattamente al contatto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



SPINA DI TIPO G

(REGNO UNITO, IRLANDA, CIPRO,
MALTA, MALESIA, SINGAPORE
E HONG KONG)

Questa spina con messa a terra è provvista di tre perni rettangolari che formano un triangolo. Allineare i perni alla presa e verificare che la spina sia inserita fino in fondo. Un fusibile protegge inoltre la spina contro i rischi di sovratensione.



SPINA DI TIPO I

(ARGENTINA, AUSTRALIA,
CINA, NUOVA ZELANDA,
PAPUA NUOVA GUINEA)

Questa spina con messa a terra ha due perni piatti che formano una V e un contatto di messa a terra.



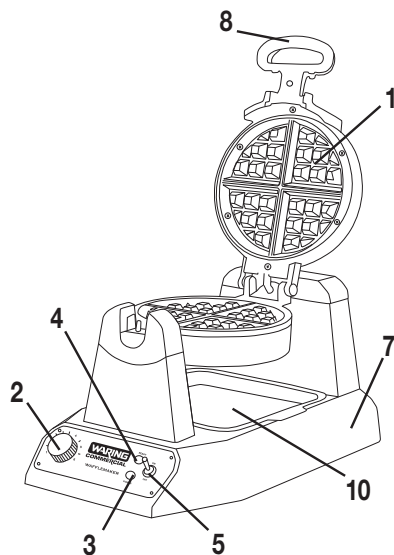
Modello	Nome	Tipo di spina
WWD180XCE/200XCE	Cialdiera per waffle classica	Tipo F
WW180XCE/200XCE	Cialdiera per waffle alla belga	Tipo F
WMB400XCE/800XCE	Mini cialdiera per waffle alla belga	Tipo F
WBW300XCE	Cialdiera per waffle con bolle	Tipo F
WWD180XCK/200XCK	Cialdiera per waffle classica	Tipo G
WW180XCK/200XCK	Cialdiera per waffle alla belga	Tipo G
WMB400XCK/800XCK	Mini cialdiera per waffle alla belga	Tipo G
WBW300XCK	Cialdiera per waffle con bolle	Tipo G
WWD180XCNA/NAA, WWD200XCNA/NAA	Cialdiera per waffle classica	Tipo I
WW180XCNA/NAA, WW200XCNA/NAA	Cialdiera per waffle alla belga	Tipo I
WMB400XCNA/NAA, WMB800XCNA/NAA	Mini cialdiera per waffle alla belga	Tipo I
WBW300XCNA/NAA	Cialdiera per waffle con bolle	Tipo I

COMPONENTI

- 1. Griglie per waffle – belga, belga mini, classica e a bolle** (caldiera alla belga illustrata)

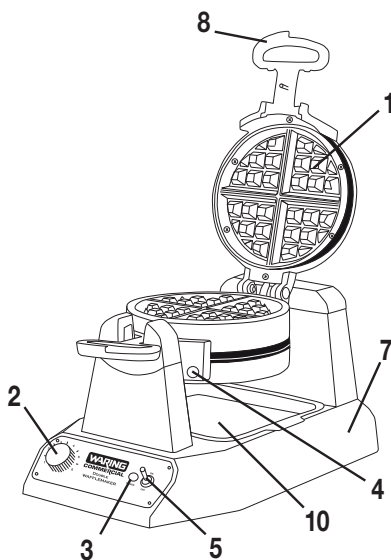
Le piastre della cialdiera sono dotate del rivestimento antiaderente Whitford® QuanTanium®.*

- 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.



Serie WW180X

- 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. Mestolo dosatore da 113 g** (non illustrato)
Per l'unità WMB400X, usare 28 g di pastella per ogni mini waffle alla belga.
- 10. Vassoio di gocciolamento rimovibile**



Serie WW200X

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

CIALDIERE WARING® COMMERCIAL	
Serie WWD180X/200X	Waffle classico, spessore 1,58 cm
Serie WW180X/200X	Waffle alla belga, spessore 2,54 cm
Serie WMB400X/800X	Mini waffle alla belga (x 4), spessore 2,54 cm
Serie WBW300X	Waffle con bolle

AVVERTENZE PRIMA DELL'UTILIZZO

1. 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 pasticciare.
2. Eliminare ogni traccia di polvere dovuta alla spedizione, strofinando le piastre con un panno umido. Togliere la carta e l'imballaggio di protezione.

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 cialdiera venga preriscaldata prima di versare sulla griglia lo spray di cottura o l'olio.

NOTA: Al primo utilizzo, la cialdiera 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 cialdiera 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 cialdiera ha emesso 3 volte il segnale acustico, ruotare la cialdiera 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 cialdiera 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.**

Piastre sostituibili

Per ordinare delle piastre sostitutive, rivolgersi al distributore o al centro assistenza più vicino.

Benché siano rimovibili, le piastre non sono destinate a essere rimosse durante la pulizia ordinaria. Le piastre possono essere rimosse **SOLTANTO** se il rivestimento antiaderente è graffiato ed è necessario sostituirle. Le piastre possono essere lavate nella lavastoviglie.

Rimozione delle piastre della cialdiera

PARTI

- 2 piastre per waffle
- 4 viti grandi (2 di scorta)
- 16 viti piccole (6 di scorta)
- Cacciavite

ISTRUZIONI

1. Rimuovere il kit di sostituzione dalla confezione.
2. Usando il cacciavite fornito, rimuovere con cautela le viti dal bordo della/e piastra/e della cialdiera. Sollevare e staccare le piastre. Per staccarle completamente è necessario esercitare una leggera pressione. Smaltire le piastre e le viti sostituite.
3. Partendo dalla griglia inferiore, collocare la nuova piastra sull'alloggiamento allineando la sporgenza anteriore e posteriore alla base. Le sporgenze più grandi si incastrano nel lato posteriore.
4. Installare una vite grande nel foro situato vicino al manico.
5. Installare le viti piccole lungo il bordo.
6. Ripetere i passi 2-5 per sostituire la griglia superiore.

[illegible]

[illegible]

©2020 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790
www.waringcommercialproducts.com

1-800-4-WARING

Printed in China
Impreso en China
Imprimé en Chine
Serie X E/K/NA/NNA IB
X Series E/K/NA/NNA IB

20WI074735

IB-16516B