

WARING® COMMERCIAL

SINGLE AND DOUBLE WAFFLE CONE MAKERS

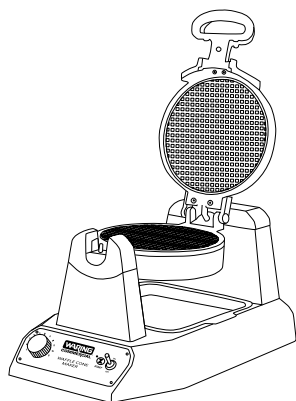
BARQUILLERAS SIMPLES/DOBLES

GAUFRIERS À CORNETS SIMPLES/DOUBLES

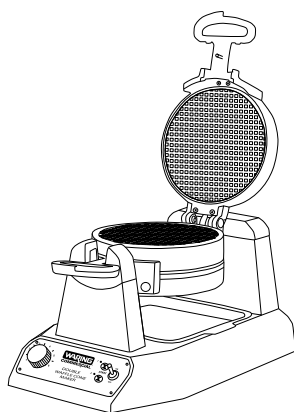
ENKELE EN DUBBELE IJSHOORNMAKERS

CIALDIERE DOPPIE E SINGOLE

EINFACHES UND DOPPELTES
WAFFELBACKGERÄT WAFFELTÜTEN



WWCM180E/K



WWCM200E/K

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 las instrucciones cuidadosamente 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.

Voor uw veiligheid en plezierig gebruik van dit product,
dient u voor ingebruikname deze instructies altijd zorgvuldig te lezen.

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'utilizzo.

Zu Ihrer Sicherheit und für lang anhaltende Freude an diesem Produkt lesen
Sie stets das Handbuch vor Inbetriebnahme sorgfältig durch.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, 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. **For Non-European countries:** 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. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
6. **For European countries:** 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 unless they are older than 8 and supervised.
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, electrical shock, or injury to persons.
13. Do not use outdoors, or use 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 br

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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



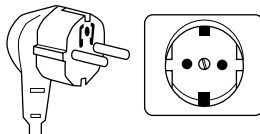
This marking indicates that this product should not be disposed of with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your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

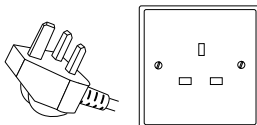
This grounded plug has two round prongs and there are two grounding clips on the sides of the socket. This plug is non-polarized so the plug can be inserted in either direction into the socket. Grounding is accomplished when the clips on the socket meet the contact on the plug. Ensure that the plug is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



SPECIAL FEATURES

1. Waffle Cone Grids

WWCM180E/K – Single grid set for making one waffle cone at a time

WWCM200E/K – Double grid set for making two waffle cones at a time
(only one set shown)

2. Browning Control Adjustment

– Adjustable for different batters and personal preference

3. Ready Indicator Lights

– Lights steady green when waffle cone maker is ready to bake

– Blinks green during baking cycle

– Lights steady green after baking cycle has completed

4. ON/OFF Toggle Switch

5. START Buttons

– Starts baking cycle when pressed

6. Indicator Beeps

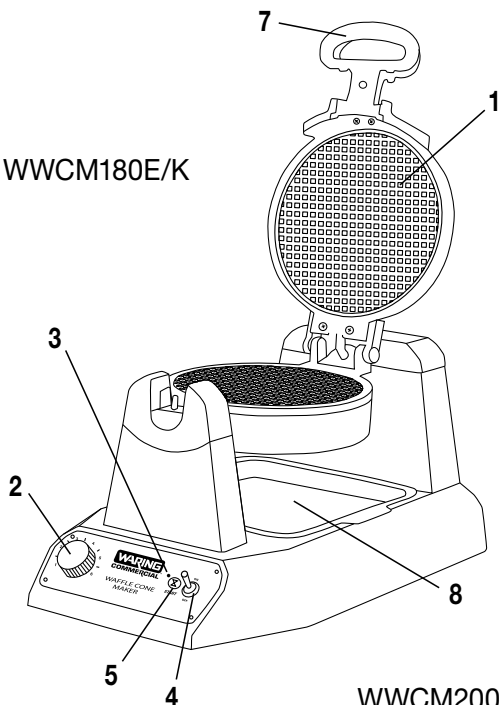
– Will beep 6 times when unit is ready to bake first waffle cone of every baking session

– Will beep 3 times when waffle cone is done

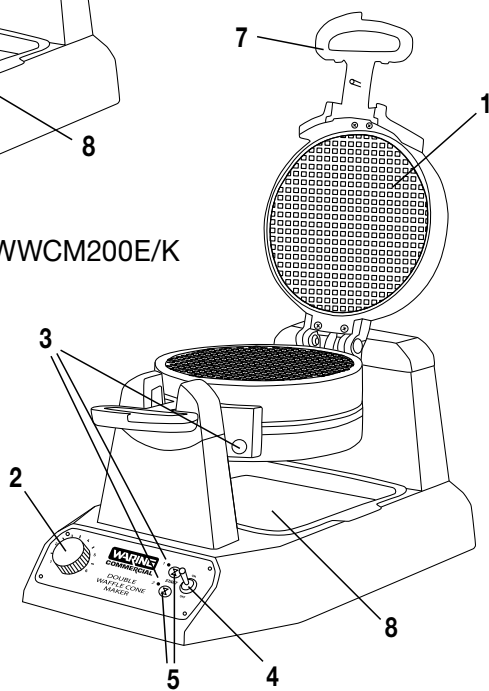
7. Handle

8. Removable Drip Tray

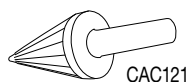
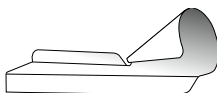
WWCM180E/K



WWCM200E/K

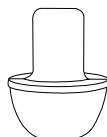


**Waffle Cone
Forming and Rolling Tools**



CAC121

**Waffle Bowl Mold/Pusher
(optional accessory)**



CAC122

INSTRUCTIONS FOR MAKING WAFFLE CONES

1. Before using your Waring® Commercial Waffle Cone Maker for the first time, remove any dust from shipping by wiping the plates with a damp cloth. Remove all protective paper and wrapping.
2. Plug cord into wall outlet.

NOTE: The Waring® Commercial Waffle Cone Maker has been treated with a special nonstick coating. Before the first use, it is important that you preheat the grids and then season them by brushing with cooking oil. Wipe with a paper towel or pastry brush.

Switch the toggle switch to ON. Preheat your Waring® Commercial Waffle Cone Maker on your preferred setting. It will now begin the preheating process. This should take about 5–10 minutes. The machine will sound 6 beeps and the Ready Indicator light (green) will go on to signal the unit is ready for baking. Season the waffle cone grids by spraying with cooking spray or brushing with a flavorless oil.

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

3. Set desired bake time using the control knob. The higher the setting, the longer the waffle cone will bake. Drop 3 tablespoons of batter in the center of the grid and close. As the grids close, the batter will spread throughout the grid to form the appropriate shape. Rotate grids 180° to lock top and bottom grid together. Press the start button  to begin the baking cycle. The green LED light will blink while baking. When the baking cycle is finished, the waffle cone maker will sound three beeps and the green LED light will be steady. For best results, do not open waffle cone maker during baking process.
4. Once the waffle cone is ready and the waffle cone maker has beeped 3 times, open the lid and remove waffle cone by gently loosening the edges with a heat-proof plastic spatula. Never use metal utensils, as they may damage the nonstick coating. Remove the waffle cone completely and shape while hot.
5. With the double, one or two waffle cones can be baked at one time. For one waffle cone, simply follow previous instructions. For two waffle cones at once, pour batter into top waffle cone compartment grids, then rotate 180°. You will now be able to

open the other waffle cone compartment. Pour the batter in the grids and rotate another 180° in the other direction. Once grid is closed, press the appropriate start button to begin the second baking cycle. Both waffle cones will now cook. The individual green Ready lights will illuminate when each waffle cone is ready, and when an empty compartment is ready to bake another waffle cone.

NOTE: For best results provide yourself 30 seconds in between the first and second waffle cone to allow for time to roll.

THERMAL PROTECTION

If power is lost during operation, unplug and let cool 10 minutes. plug in and continue use. Read instruction book before use.

WAFFLE CONE ROLLING DIRECTIONS

Once unit beeps and waffle cone is ready, remove hot, flat waffle cone from grid and quickly roll into a cone shape before it cools, using the cone forming and rolling tools included.

CAUTION: The metal rolling tool and the flat forming tool can become extremely hot during the rolling process. To limit heat exposure, follow these directions:

Place hot waffle cone on flat forming tool and line the top of the cone with the point of the cone mold as shown in figure 1.

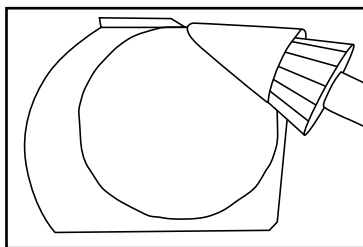


fig. 1

Press the rolling tool on the hot wafflecone and rotate counter clockwise as directed in figure 2.

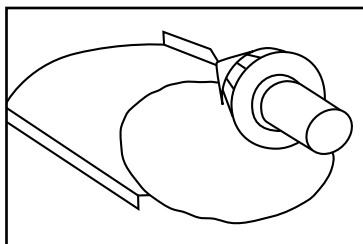


fig. 2

As you rotate, apply pressure onto the hot waffle cone and feed it into the cone mold as shown in figures 3 and 4.

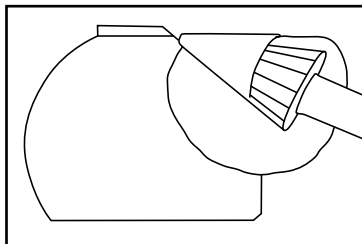


fig. 3

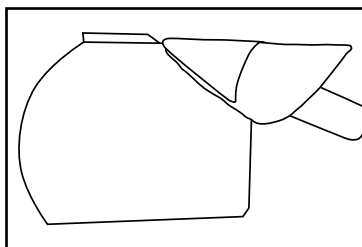


fig. 4

- Remove the rolling tool immediately after each roll.
- Remove the waffle cone from the flat forming tool as soon as it is cool enough to maintain desired shape.

HINT: To limit heat exposure on flat forming tool, have a separate container available to store cones while cooling when rolling multiple cones.

TIPS FOR MAKING PERFECT WAFFLE CONES

For evenly filled out waffle cones, place the batter in the center of the lower grid and close the grid immediately. Most batters will spread out evenly with the pressure of the upper grid. If you have a very thick batter, you may need to spread the batter out a little more, very quickly, with a heat-proof spatula.

While rolling the waffle cone, concentrate on keeping the edge of the waffle nearest to the tip of the rolling tool. This will become the tip of the cone and it is best to have a sealed tip when using ice cream.

Allow waffle cones to cool completely before placing ice cream or any other filling in the cone.

INSTRUCTIONS FOR MAKING WAFFLE BOWLS

The waffle bowl mold/pusher is available as an optional accessory. It is best to create a waffle bowl immediately after the baking cycle while the flat waffle is still hot. A cool waffle bowl is difficult to create without breaking. **Caution: Take care during this process as the waffle will be hot.** Once the waffle cone maker beeps and the ready light illuminates, open the grid and remove the hot, flat waffle. Place the waffle bowl mold tool on a flat surface. Center the flat waffle in the bowl mold. Gently use the pusher to push the flat waffle fully into the mold, creating a bowl. Be careful not to push so hard that you break the waffle bowl. Leave the waffle bowl like this, between the mold and the pusher, to cool for about 20 seconds. Remove the pusher and carefully remove your waffle bowl.

Once you have finished baking, switch the toggle switch to the OFF position and remove plug from electrical outlet. Leave top lid open and allow grids to cool before cleaning (details follow).

CLEANING AND MAINTENANCE

Once you have finished baking, switch the toggle switch to the OFF position and remove plug from electrical outlet. Leave top lid open and allow grids to cool before cleaning.

Never take your waffle cone maker apart for 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.

Be certain grids have cooled completely before cleaning.

If batter adheres to plates, simply pour a little cooking oil onto the baked batter and let stand approximately 5 minutes, allowing batter to soften for easy removal.

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

The CAC121 rolling and forming tool and CAC122 bowl mold and pusher should be hand-washed only. They are not dishwasher safe.

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

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**

2. **Desconecte el aparato antes de cualquier manipulación o mantenimiento.**

3. Este aparato no ha sido diseñado para ser puesto en marcha mediante un temporizador o control remoto independiente.

4. Este aparato puede ser usado por niños mayores 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, siempre que una persona responsable por su seguridad le haya explicado el funcionamiento y los riesgos o supervise el uso del aparato. Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean mayores de 8 años y supervisados por un adulto.

5. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

6. Después de terminar, ponga el control de temperatura en la posición "1" y el interruptor en la posición "OFF", y luego desenchufe el aparato. Abra las placas y permita que se enfrien antes de limpiarlas. Elimine los residuos de las placas con una brocha y absorbe el aceite con un papel absorbente o un paño seco. Limpie las placas con un paño ligeramente húmedo se desea para eliminar y prevenir las manchas y los residuos pegajosos.

7.



Las piezas marcadas con el símbolo contiguo se vuelven muy calientes durante el uso. **NO LAS TOQUE**; riesgo de quemadura. Permita que el aparato se enfríe completamente antes de manipularlo.

8. El cuerpo del aparato puede volverse caliente durante el uso.

9. No utilice este aparato si el cordón o la clavija estuviesen dañados, si no funcionase debidamente, si estuviese dañado, o después de que se hubiese caído al piso o al agua. Regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
10. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
11. No lo utilice en exteriores, ni lo use para ningún otro fin que no sea el indicado.
12. No permita que el cordón cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
13. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
14. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
15. Siempre conecte el cable a la toma de corriente antes de encender el aparato. Siempre ponga el control de temperatura en la posición no.1 y el interruptor en la posición "OFF" antes de desconectar el aparato.
16. **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN, LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR UN TÉCNICO CALIFICADO. NO DESARME EL APARATO. EL APARATO NO CONTIENE PIEZAS QUE PUEDAN SER REPARADAS POR EL USUARIO.
17. **Para conseguir una copia de este manual de instrucciones, visite www.waringcommercialproducts.com.**

**GUARDE ESTAS
INSTRUCCIONES**

INSTRUCCIONES ESPECIALES RELATIVAS AL USO DE EXTENSIONES

El cable proveído con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Se podrá 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. Es importante colocar la extensión sobre la encimera o la mesa de tal forma que niños o animales no puedan jalarla o tropezar con ella.

Reciclaje



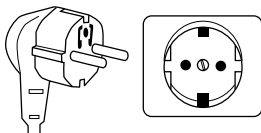
Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse junto con los desechos domésticos en ningún país de la U.E. Para proteger el medio ambiente, evitar perjuicios a la salud pública resultantes de la eliminación de desechos no controlada y promover la utilización sostenible de los recursos materiales,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

SIGA LAS INSTRUCCIONES A CONTINUACIÓN PARA ASEGURARSE DE QUE EL APARATO ESTÉ 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 AVERIGÜE EL TIPO DE ENCHUFE DEL APARATO.

ENCHUFE DE TIPO F

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

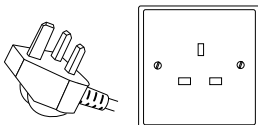
Clavija con dos patas cilíndricas. Hay un polo de puesta a tierra en ambos lados de la toma de corriente. Este tipo de enchufe no está polarizado. Por lo tanto, encajará en la toma de corriente de cualquiera manera. Se realiza la puesta tierra al introducir la clavija en la toma de corriente. Asegúrese de que el enchufe esté 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 esté debidamente introducido en la toma de corriente. Este enchufe protege contra el sobrevoltaje.



CARACTERÍSTICAS

1. Placas para barquillos

WWCM180E/K – Un juego de placas, para preparar un barquillo a la vez

WWCM200E/K – Dos juegos de placas, para preparar dos barquillos a la vez (solamente un juego ilustrado)

2. Temperatura variable

– Ajuste la temperatura según la mezcla o al gusto

3. Luces de listo

– La luz verde indica que el aparato está listo para cocer

– La luz verde parpadea durante la cocción

– La luz verde permanece encendida al final del ciclo de cocción

4. Interruptor de palanca de encendido/apagado

5. Botones START

– Inician el ciclo de cocción

6. Señales sonoras

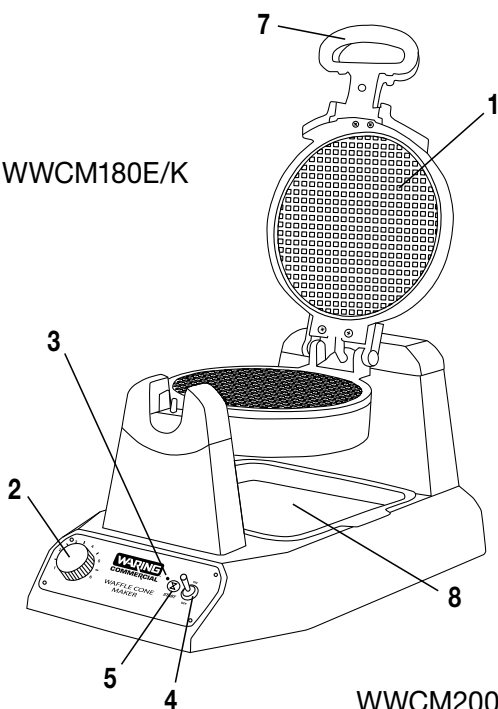
– El aparato emite 6 pitidos cuando está listo para cocer (primer barquillo solamente)

– El aparato emite 3 pitidos cuando el barquillo está listo

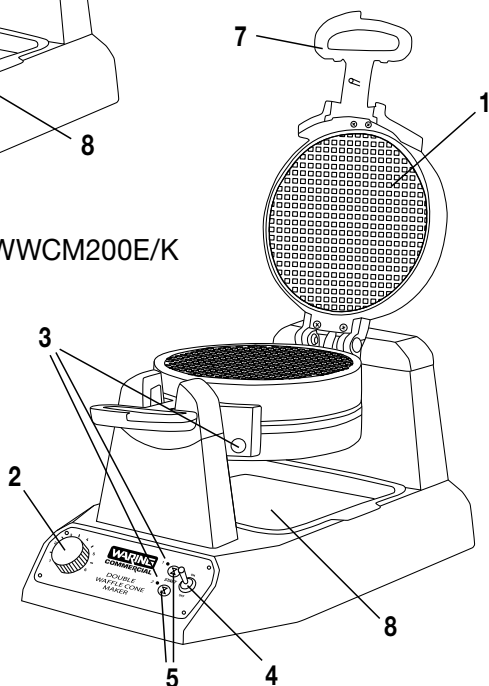
7. Asa

8. Cubeta de goteo amovible

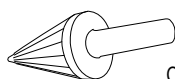
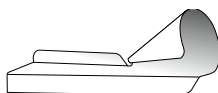
WWCM180E/K



WWCM200E/K

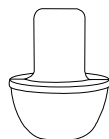


**Molde para barquillos y
cono formador**



CAC121

**Molde para tulipas y
empujador
(accesorios opcionales)**



CAC122

INSTRUCCIONES PARA PREPARAR BARQUILLOS

1. Antes de usar el aparato por primera vez, limpie las placas con un paño ligeramente húmedo para quitar el polvo acumulado durante el transporte. Retire el material de embalaje y protección.
2. Enchufe el cable en una toma de corriente.

NOTA: las placas de las barquilleras Waring® Commercial están cubiertas con un revestimiento antiadherente. Sin embargo, antes del primer uso, es importante que precaliente las placas y luego las engrase con aceite vegetal. Distribuya el aceite con una toallita de papel o una brocha.

Ponga el interruptor en la posición "ON". Elija el nivel de temperatura deseado. El aparato empezará a calentar. Esto debería demorar 5–10 minutos. Cuando esté listo, la luz de listo (verde) se encenderá y el aparato emitirá 6 pitidos. Rocíe spray vegetal o cepille aceite vegetal sobre las placas.

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

3. Usando la perilla de control de temperatura, fije el tiempo de cocción deseado. Mientras mayor sea el ajuste de temperatura, mayor será en tiempo de cocción. Vierta 3 cucharadas (45 ml) de mezcla en el centro de la placa y cierre las placas. La mezcla se esparcirá uniformemente al cerrar las placas. Gire las placas 180° para cerrarlas bien y bloquearlas. Oprima el botón  para iniciar el ciclo de cocción. El indicador luminoso verde parpadeará durante la cocción. Cuando el ciclo de cocción haya terminado, el aparato emitirá 3 pitidos y el indicador luminoso verde permanecerá encendido. Para lograr resultados óptimos, no abra el aparato hasta que el barquillo esté listo.
4. Después de que el barquillo esté listo y el aparato haya emitido los 3 pitidos, abra las placas y retire el barquillo soltando los bordes con una espátula a prueba de calor. Nunca utilice utensilios de metal; esto podría dañar el revestimiento antiadherente de las placas. Retire el barquillo y dele forma mientras está caliente.
5. La barquillera doble permite preparar uno o dos barquillos al mismo tiempo. Para preparar solamente un barquillo, siga las instrucciones anteriores. Para preparar dos barquillos al

mismo tiempo, vierta la mezcla en el centro de la primera placa, cierre las placas y gírelas 180°. Luego, abra el otro lado. Vierta la mezcla sobre la otra placa, cierre y gire 180° en la dirección opuesta. Oprima el botón "START" correspondiente para iniciar el segundo ciclo de cocción. Los dos barquillos se cocerán simultáneamente. Los indicadores luminosos verdes se encenderán cuando los barquillos estén listos, y también cuando las placas estén listas para preparar los barquillos siguientes.

NOTA: para resultados óptimos, deje un lapso de 30 segundos entre el primer y segundo barquillo para que tenga tiempo de formar los barquillos.

DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN TÉRMICA

Si el aparato se apaga durante el uso, desconecte el aparato y permita que se enfríe durante 10 minutos antes de continuar. Lea atentamente el modo de empleo antes del primer uso.

CÓMO FORMAR BARQUILLOS

Retire el barquillo de la placa al final de la cocción y forme el barquillo rápidamente, antes de que se enfríe, usando el molde para barquillos y el cono formador incluidos.

Coloque el barquillo plano y caliente sobre la parte plana del molde, con el borde del barquillo contra de la punta del cono.

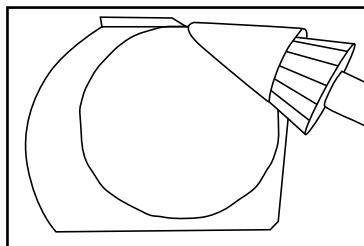


Fig. 1

Presione el barquillo caliente con el cono y gire éste en sentido antihorario (Fig. 2).

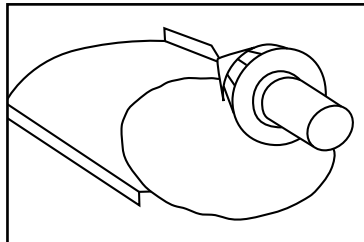


Fig. 2

Presione el gofre mientras sigue rodando (Fig. 3 y 4).

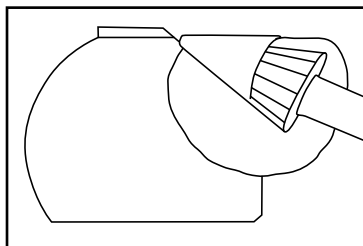


Fig. 3

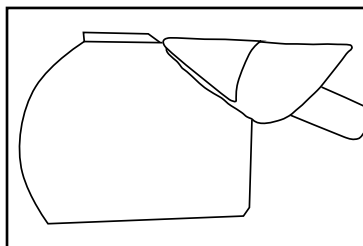


Fig. 4

PRECAUCIÓN: el molde para barquillos y el cono formador pueden ponerse muy calientes durante el proceso de enrollado. Para limitar la exposición al calor:

- Retire el cono formador inmediatamente después de enrollar un barquillo.
- Retire el barquillo del molde apenas haya enfriado lo suficiente como para mantener su forma.

CONSEJO: para limitar la exposición al calor del molde, cuando vaya a preparar varios barquillos, tenga un recipiente por separado para colocar los barquillos mientras se enfrían.

CONSEJOS PARA PREPARAR BARQUILLOS PERFECTOS

Para conseguir resultados homogéneos, vierta la mezcla en el dentro de la placa y cierre las placas inmediatamente. Por lo general, la mezcla se esparcirá uniformemente con el peso de la placa superior. Sin embargo, si la mezcla es muy espesa, se podrá esparcir (muy rápidamente) con una espátula a prueba de calor.

Cuando enrolle el barquillo, procure mantener la punta del cono formador lo más cerca posible del borde del barquillo; esto sellará la punta del barquillo y mantendrá el helado derretido adentro del mismo.

Permita que los barquillos enfríen completamente antes de usarlos.

INSTRUCCIONES PARA PREPARAR TULIPAS DE BARQUILLO

El molde para tulipas y el empujador son accesorios opcionales. Forme la tulipa inmediatamente después de finalizar el ciclo de cocción, mientras el gofre esté aún caliente; los gofres fríos suelen romperse. **Precaución: tenga cuidado, puesto que el gofre estará caliente.** Retire el gofre de la placa al final de la cocción. Ponga el molde para tulipas sobre una superficie plana. Coloque el gofre en el centro del molde. Empuje suavemente el gofre con el empujador. Tenga cuidado de no presionar mucho; esto podría romper el gofre. Permita que la tulipa enfríe, entre el molde y el empujador, durante aproximadamente 20 segundos. Alce el empujador y retire delicadamente la tulipa.

Después de cada uso, apague (OFF) y desconecte el aparato. Abra las placas y permita que se enfríen antes de limpiarlas (véase las instrucciones de limpieza a continuación).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Después de cada uso, apague (OFF) y desconecte el aparato. Abra las placas y permita que se enfríen antes de limpiarlas.

Nunca desarme el aparato para limpiarlo. Elimine los residuos de las placas con una brocha y absorbe el aceite con un papel absorbente o un paño seco. Limpie las placas con un paño ligeramente húmedo se desea para eliminar y prevenir las manchas y los residuos pegajosos.

Compruebe que las placas están completamente frías antes de limpiarlas.

Si hay mezcla pegada sobre las placas, vierta un poco de aceite encima y espere durante aproximadamente 5 minutos. Esto remojará la mezcla seca para facilitar la limpieza.

Limpie el cuerpo del aparato con un paño suave seco. Nunca utilice limpiadores abrasivos o estropajos metálicos. **NUNCA SUMERJA EL CORDÓN, LA CLAVIJA O EL APARATO EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.**

El molde para barquillos y el cono formador (CAC121) y el molde para tulipas y el empujador (CAC122) deben lavarse a mano solamente. No son aptos para lavavajillas.

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **Débrancher l'appareil avant toute manipulation ou entretien.**
3. Cet appareil n'est pas compatible avec une minuterie ou un dispositif de mise en marche par télécommande indépendant.
4. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans ou des personnes souffrant d'un handicap physique, mental ou sensoriel, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à condition 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. Le nettoyage et l'entretien ne devraient pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et ne soient encadrés par un adulte.
5. Garder l'appareil et le fil électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
6. Lorsque vous avez terminé, placer 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 linge sec pour absorber l'huile. Utiliser un linge humide au besoin pour éliminer et prévenir les taches et les résidus collants.
7.  Les pièces marquées du symbole ci-contre deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. **NE PAS LES TOUCHER** ; risque de brûlure. Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler.
8. Le corps de l'appareil peut devenir chaud pendant le fonctionnement.
9. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est

tombé ou s'il est abîmé ; le renvoyer à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.

10. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut présenter un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
11. Ne pas utiliser cet appareil à l'air libre ou à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
13. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
14. Faire particulièrement attention lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile ou autre liquide chaud.
15. Brancher l'appareil avant de l'allumer. Placer le cadran de réglage de température sur "1" et éteindre l'appareil (OFF) avant de le débrancher.
16. **AVERTISSEMENT : AFIN DE PRÉVENIR LES RISQUES D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION, TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN TECHNICIEN AUTORISÉ. NE PAS DÉMONTER LE BOÎTIER. L'APPAREIL DE CONTIENT PAS DE PIÈCES POUVANT ÊTRE RÉPARÉES PAR LE CONSOMMATEUR.**
17. **Visiter www.waringcommercialproducts.com pour obtenir une copie de ce manuel d'instructions.**

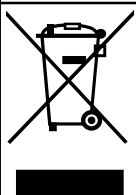
GARDER CES INSTRUCTIONS

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 y trébucher ou la tirer.

Mise au rebut



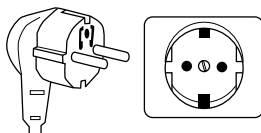
Le symbole ci-contre indique que, dans toute l'U.E., ce produit ne doit pas être mis au rebut avec le reste des ordures ménagères. Afin de protéger l'environnement et la santé publique contre les décharges non réglementées et promouvoir l'utilisation durable des ressources matérielles, recyclez-le. Veuillez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

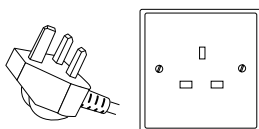
Prise dotée de deux broches cylindriques. Cette fiche n'est pas polarisée, si bien qu'elle peut s'insérer dans la prise dans n'importe quel sens. La mise à la terre se fait quand les bornes de la prise entrent en contact avec les ergots de mise à la terre qui se trouvent à l'intérieur de la prise murale. Assurez-vous que la prise est bien insérée 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. S'assurer que la prise est bien insérée dans la prise murale. Cette fiche protège également contre les surtensions.



CARACTÉRISTIQUES

1. Plaques à cornets

WWCM180E/K – Un jeu de plaques, pour préparer un cornet à la fois

WWCM200E/K – Deux jeux de plaques, pour préparer deux cornets à la fois (un seul jeu montré ci-dessous)

2. Réglage de température

– Variable selon le type de pâte et les goûts personnels

3. Voyants de préchauffage

– S'allument quand que le gaufrier est prêt

– Clignotent pendant la cuisson

– S'arrêtent de clignoter et restent allumés une fois le cycle de cuisson terminé

4. Interrupteur marche/arrêt à bascule

5. Boutons START

– Démarrent le cycle de cuisson

6. Signal sonore

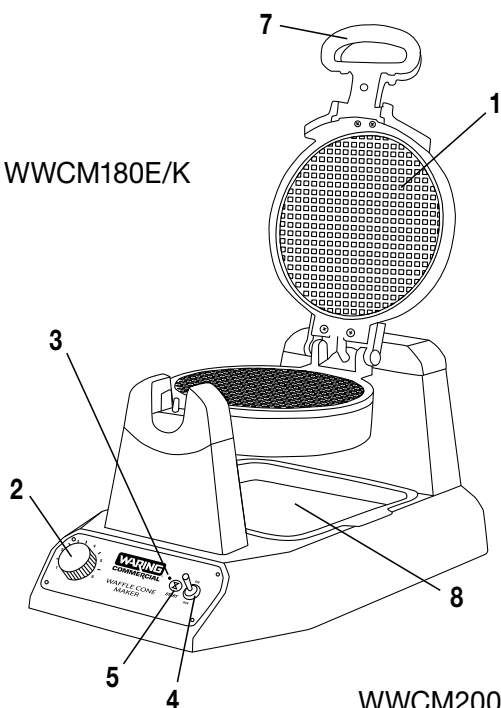
– L'appareil sonne 6 fois une fois qu'il est prêt

– L'appareil sonne 3 fois pour indiquer que la gaufre est cuite

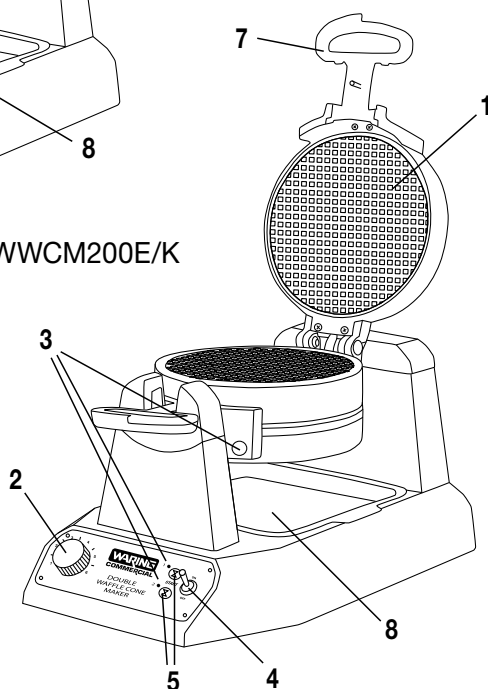
7. Poignée

8. Bac amovible

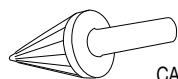
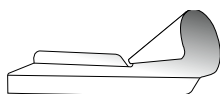
WWCM180E/K



WWCM200E/K

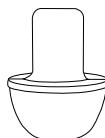


Moule et cône à cornets



CAC121

**Moule à tulipes et pilon
(accessoires en option)**



CAC122

PRÉPARATION DE CORNETS

1. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'un linge humide afin d'éliminer la poussière accumulée pendant le transport. Retirer le matériel de protection et d'emballage.
2. Brancher l'appareil dans une prise électrique.

REMARQUE : les plaques des gaufriers à cornets Waring® Commercial sont recouvertes d'un revêtement antiadhésif. Toutefois, il est conseillé de les préchauffer et de les graisser avant de préparer la première gaufre, en les badigeonnant d'huile. Essuyer à l'aide d'une serviette en papier ou d'un pinceau à pâtisserie.

Mettre l'interrupteur à bascule sur la position ON. Choisir le réglage de température désiré. L'appareil commencera à chauffer ; cela devrait prendre 5–10 minutes. Une fois prêt, le voyant de mise à température (vert) s'allumera et l'appareil sonnera 6 fois. Graisser les plaques à l'aide d'un aérosol de cuisson ou d'huile.

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

3. Régler le temps de cuisson à l'aide du bouton de commande. Plus le réglage est élevé, plus la cuisson sera longue. Verser 3 cuillerées à soupe de pâte au centre de la plaque et fermer. La pâte se répandra d'elle-même. Faire tourner les plaques de 180° pour verrouiller les plaques supérieure et inférieure ensemble. Appuyer sur le bouton  pour commencer la cuisson. Le voyant lumineux vert clignotera pendant la cuisson. En fin de cuisson, le gaufrier sonnera 3 fois et le voyant vert arrêtera de clignoter et restera allumé. Ne pas ouvrir le gaufrier pendant la cuisson.
4. Après le signal de fin de cuisson, ouvrir et retirer la gaufre en décollant les bords à l'aide d'une spatule thermorésistante. Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal ; cela pourrait abîmer le revêtement antiadhésif des plaques. Retirer la gaufre et lui donner forme pendant qu'elle est chaude.
5. Le gaufrier à cornets double permet de préparer un ou deux cornets à la fois. Pour préparer un seul cornet, suivre les instructions ci-dessus. Pour préparer deux cornets : verser la pâte au centre de la première plaque, fermer et tourner

les plaques de 180°. Ouvrir l'autre côté. Verser la pâte sur la plaque, fermer puis tourner de 180° dans l'autre sens. Une fois la plaque fermée, appuyer sur le bouton START approprié pour lancer le second cycle de cuisson. Les deux cornets cuiront en même temps. Le voyant de mise à température (vert) de chaque plaque s'allumera pour indiquer que le gaufrier est prêt, puis plus tard pour indiquer que la gaufre est cuite.

REMARQUE : pour un résultat optimal, prévoir 30 secondes entre la première et la seconde gaufre pour avoir le temps de la rouler.

DISPOSITIF DE PROTECTION ANTI-SURCHAUFFE

En cas d'arrêt soudain pendant l'utilisation, débrancher l'appareil et le laisser refroidir pendant 10 minutes avant de continuer. Lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation.

COMMENT FORMER LES CORNETS

Après le signal de fin de cuisson, décoller la gaufre chaude et plate de la plaque et former le cornet sans attendre, en utilisant le cône et le moule à cornets inclus.

Pour rouler, poser la gaufre chaude sur le moule, le bord le plus près possible de la pointe du cône en métal (Fig. 1).

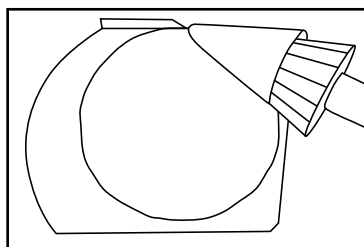


Fig. 1

Presser le cône en plastique contre la gaufre chaude et le faire rouler dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. 2).

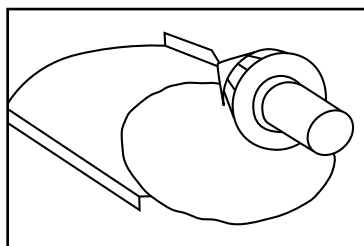


Fig. 2

Presser la gaufre, tout en continuant à rouler (Fig. 3 et 4).

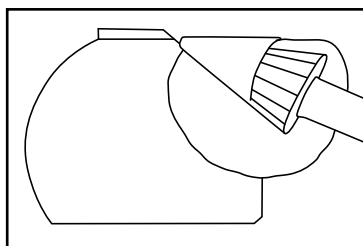


Fig. 3

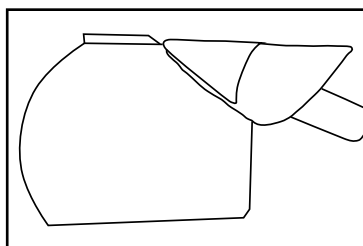


Fig. 4

MISE EN GARDE : le moule en métal peut devenir brûlant pendant le formage. Pour limiter l'exposition à la chaleur, procéder ainsi :

- Enlever le cône immédiatement après chaque enroulement.
- Enlever le cornet du moule dès qu'il est suffisamment refroidi pour conserver la forme souhaitée.

CONSEIL : pour limiter l'exposition à la chaleur lorsque vous préparez plusieurs cornets, prévoir un récipient à part pour garder les cornets pendant qu'ils refroidissent.

CONSEILS POUR DES CORNETS RÉUSSIS

Pour que les cornets soient bien uniformes, verser la pâte au centre de la plaque inférieure et fermer immédiatement les plaques. Généralement, la pâte se répandra d'elle-même sous le poids de la plaque supérieure. Toutefois, si la pâte est très épaisse, on pourra l'étaler (très rapidement) à l'aide d'une spatule thermorésistante.

Pendant le roulage, maintenir la pointe du cône en plastique le plus près possible du bord de la gaufre. De cette façon, la glace ne coulera pas du cornet.

Laisser le cornet refroidir complètement avant de l'utiliser.

PRÉPARATION DE TULIPES

Le moule à tulipes et le pilon sont en option. Former la tulipe immédiatement après la cuisson, alors que la gaufre est encore chaude. Les gaufres froides ont tendance à se casser. **Mise en garde : la gaufre sera très chaude ; faire attention aux brûlures.** Retirer la gaufre de la plaque en fin de cuisson. Placer le moule à tulipes sur une surface plate. Centrer la gaufre dans le moule. Enfoncer doucement le pilon dans le moule. Faire attention de ne pas trop pousser et casser la gaufre. Laisser la tulipe refroidir pendant environ 20 secondes, entre le moule et le pilon. Soulever le pilon et retirer délicatement la tulipe.

Une fois terminé, éteindre (OFF), puis débrancher l'appareil. Ouvrir les plaques et les laisser refroidir avant de les nettoyer (voir ci-dessous).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Une fois terminé, éteindre (OFF), puis débrancher l'appareil. Ouvrir les plaques et les laisser refroidir 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 linge sec pour absorber l'huile. Utiliser un linge humide au besoin pour éliminer et prévenir les taches et les résidus collants.

Important : laisser les plaques refroidir avant de les nettoyer.

S'il reste de la pâte sur les plaques, verser un peu d'huile dessus et attendre 5 minutes. Cela détrempera la pâte et aidera à nettoyer les plaques.

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

Le moule à cornets et le cône (CAC121) et le moule à tulipes et le pilon (CAC122) doivent être lavés à la main uniquement. Ils ne sont pas lavables au lave-vaisselle.

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.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Bij gebruik van elektrische apparaten moeten de volgende elementaire veiligheidsmaatregelen altijd worden genomen:

1. **LEES ALLE INSTRUCTIES ZORGVULDIG.**
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 een apart systeem voor afstandsbediening.
4. Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen jonger dan 8 jaar of personen met verminderde capaciteit op fysiek, gevoelsgerelateerd of mentaal gebied of met gebrek aan ervaring of kennis, indien zij onder supervisie staan of instructies hebben ontvangen over de meest veilige manier van bedienen en indien zij begrijpen hoe gevaarlijke situaties kunnen ontstaan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen onder 8 jaar worden gedaan, tenzij dit onder supervisie gebeurt.
5. Zorg dat het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen onder 8 jaar blijven.
6. Zet de instelling op nr. 1 nadat u klaar bent met bakken. Zet vervolgens de schakelaar op OFF (UIT) en verwijder de stekker uit het stopcontact.
Laat de bovenzijde openstaan zodat het apparaat kan afkoelen voordat u het reinigt. U kunt de kruimels eenvoudig uit de groeven vegen en de overtollige olie met een droge doek of keukenrol afvegen. De achtergebleven deegresten of olie op de roosters kunnen met een vochtige doek worden afgeveegd.
7.  De temperatuur van de oppervlakken wordt met dit symbool aangegeven en is 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.

8. De buitenzijde kan heet worden als het apparaat in gebruik is.
9. Gebruik geen apparaat met een beschadigd(e) netsnoer of stekker, of na storingen van het apparaat, of een apparaat dat is beschadigd op welke manier dan ook. Breng het apparaat terug naar het dichtstbijzijnde erkende Waring-servicecentrum zodat het kan worden nagekeken, gerepareerd en/of aangepast.
10. Het gebruik van hulpmiddelen die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht, kan leiden tot brandgevaar, elektrische schokken of verwondingen aan personen.
11. Gebruik dit product niet buitenshuis of voor andere doeleinden dan bedoeld is.
12. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of aanrecht hangen, of in de buurt van warme oppervlakken.
13. Plaats het apparaat niet op of nabij een warme gas- of elektrische brander of in een verwarmde oven.
14. Bij het verplaatsen van een apparaat waarin hete olie of andere hete vloeistoffen gebruikt worden, moet bijzonder voorzichtig worden gehandeld.
14. Begin altijd met het aansluiten van het apparaat op een wandcontactdoos. Om te ontkoppelen, zet u de instelling naar nr. 1, plaatst u de schakelaar op OFF (UIT) en verwijdert u de stekker uit het stopcontact.
16. **Waarschuwing:** OM BRANDGEVAAR OF ELEKTRISCHE SCHOKKEN TE VOORKOMEN, MAG DIT PRODUCT ALLEEN GEREpareerd WORDEN DOOR ERKEND PERSONEEL. HET PANEEL AAN DE ONDERZIJDE MAG NIET WORDEN VERWIJDERD. ER BEVINDEN ZICH GEEN ONDERDELEN AAN DE BINNENZIJDE DIE DOOR DE GEBRUIKER ONDERHOUDEN KUNNEN WORDEN.
17. **Indien u een andere gebruikershandleiding zoekt, ga dan naar www.waringcommercialproducts.com.**

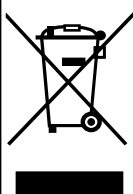
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

SPECIALE INSTRUCTIES VOOR HET NETSNOER NETSNOER

Een kort netsnoer is aangesloten om te voorkomen dat men over een langer snoer kan struikelen of verstrikt kan raken. Verlengsnoeren zijn verkrijgbaar en kunnen worden gebruikt als hier voorzichtig mee omgegaan wordt.

Indien een verlengsnoer gebruikt wordt, zal het aangegeven vermogen van het snoer ten minste gelijk moeten zijn aan dat van het apparaat en de lengte van het snoer moet zo worden geplaatst dat het niet over de aanrecht of tafel hangt waar het door kinderen kan worden bereikt of waar er over gestruikeld kan worden.

Correcte verwerking van dit product



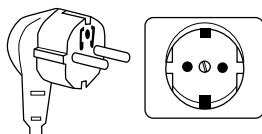
Deze markering geeft aan dat dit product in de EU niet weggegooid mag worden met ander huishoudelijk afval. Recycle het apparaat op een verantwoordelijke manier om mogelijke schade aan het milieu of de gezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen en het duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Gelieve de recyclingsystemen te gebruiken voor het terugbrengen van uw oude apparaat of neem contact op met de verkoper waar het product werd aangekocht. Deze kan dit product inzamelen voor een milieuvriendelijke recycling.

ZORG VOOR DE JUISTE AARDING VAN HET PRODUCT EN LEES DAARVOOR DE ONDERSTAANDE INSTRUCTIES. ALLEEN DE BELANGRIJKSTE LANDEN DIE VERSCHILLENDE STEKKERTYPEN GEBRUIKEN ZIJN TER REFERENTIE VERMELD. BEKIJK HET APPARAAT ZELF OM TE ZIEN WELKE STEKKER U DIENT TE GEBRUIKEN.

TYPE F-STEKKER

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

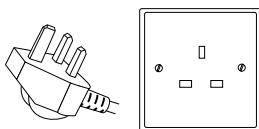
De geaarde stekker heeft twee ronde pinnen en er zijn twee klemmen aan de zijkant van de contactdoos. Deze stekker is niet gepolariseerd waardoor deze in beide richtingen in de contactdoos kan worden gestoken. De aarding vindt plaats wanneer de klem op de contactdoos het contactplaatje op de stekker raakt. Zorg ervoor dat de stekker goed geplaatst is.



TYPE G-STEKKER

(VERENIGD KONINKRIJK, IERLAND,
CYPRUS, MALTA, MALEISIË,
SINGAPORE EN HONGKONG)

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



SPECIALE MOGELIJKHEDEN

1. IJshoornroosters

WWCM180E/K – Enkel rooster voor het maken van een ijshoorn per keer

WWCM200E/K – Dubbel rooster voor het maken van twee ijshoorns per keer (slechts één set weergegeven)

2. Instelling voor bruining

– Aanpasbaar voor verschillende soorten beslag en persoonlijke voorkeur

3. Indicatorlampje ‘Gereed’

– Brandt groen als de ijshoornmaker klaar is om te bakken

– Knippert groen tijdens bakcyclus

– Brandt groen zodra bakcyclus is voltooid

4. Aan/uit-schakelaar

5. START-knoppen

– Indrukken om een bakcyclus te starten

6. Geluidssignalen

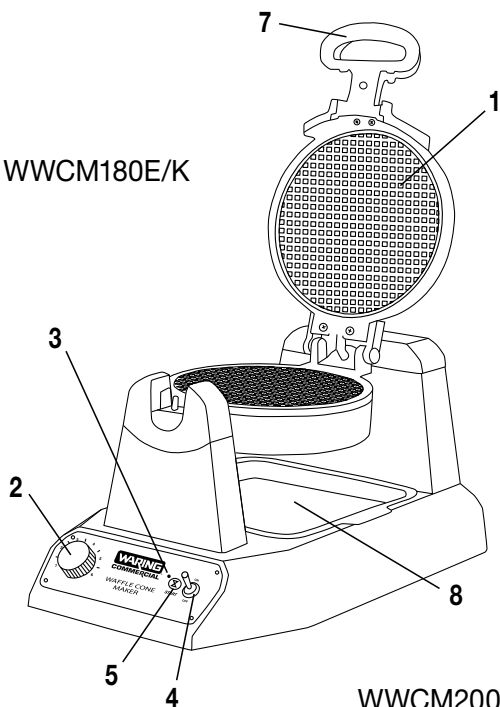
– U hoort 6 piepjes als het apparaat klaar is om het eerste ijshoorntje van elke baksessie te bakken

– Piept 3 keer als het ijshoorntje gereed is

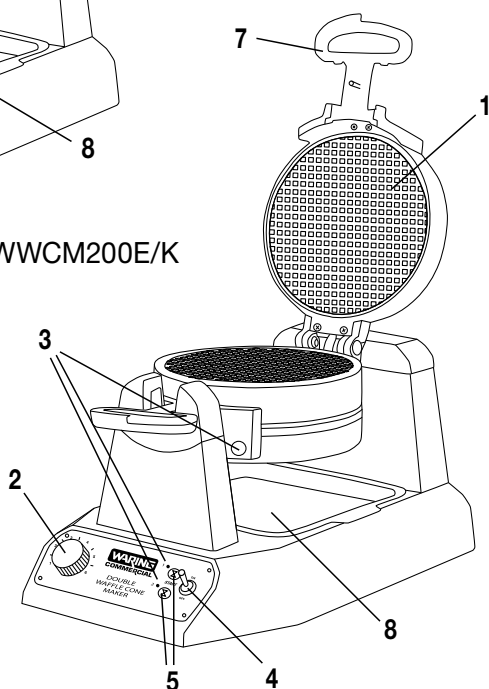
7. Handvat

8. Verwijderbare lekbak

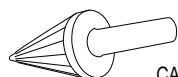
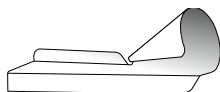
WWCM180E/K



WWCM200E/K

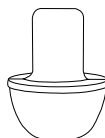


Gereedschap voor het vormen en rollen van ijshoorns



CAC121

Vorm en tegenvorm voor wafelschaal (optioneel accessoire)



CAC122

INSTRUCTIES VOOR HET MAKEN VAN IJSHOORNS

1. Voordat u uw Commerciële IJshoornmaker van Waring® voor de eerste keer kunt gebruiken, dient u eventueel stof van het transport te verwijderen door de platen af te vegen met een vochtige doek. Verwijder alle beschermende verpakkingsmaterialen.
2. Steek de stekker in het stopcontact.

OPMERKING: De Waring® Commerciële IJshoornmaker is voorzien van een speciale niet-klevende laag. Het is belangrijk dat u voor het eerste gebruik de roosters voorverwarmt en vervolgens invet door ze te bestrijken met bakolie. Gebruik een keukenrol of gebaksborstel om de olie te verspreiden.

Zet de schakelaar op ON (AAN). Verwarm de Waring® Commerciële IJshoornmaker voor op de door u gewenste stand. Het voorverwarmingsproces zal nu beginnen. Dit duurt ongeveer 5-10 minuten. De machine zal 6 keer een geluidssignaal geven en het indicatorlampje voor 'gereed' (groen) zal oplichten om aan te geven dat het apparaat klaar is voor gebruik. Gebruik bakvet of een geurloze olie om de roosters van de ijshoornmaker in te vetten.

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

3. Bepaal de gewenste baktijd met de regelknop. Hoe hoger de instelling, hoe langer de ijshoorn bakt. Voeg 3 eetlepels beslag toe aan het midden van het rooster en sluit het deksel. Nadat het deksel gesloten is, zal het beslag zich over het rooster verspreiden en de gewenste vorm aannemen. Draai de roosters 180° om, om het bovenste en onderste rooster te vergrendelen. Druk op de start-knop  om te beginnen met de bakcyclus. Het groene LED-lampje knippert tijdens het bakken. Als de bakcyclus is voltooid, zal de wafelmaker 3 geluidssignalen afgeven en het groene lampje zal gaan branden. Om de beste resultaten te bereiken, mag de ijshoornmaker niet worden geopend tijdens het bakproces.
4. Als de ijshoorn gereed is en de ijshoornmaker 3 keer heeft gepiept, open dan het deksel en verwijder de ijshoorn door een hittebestendige spatel te gebruiken en de ijshoorn aan de

randen voorzichtig op te tillen. Gebruik absoluut geen metalen gereedschappen, want deze kunnen de beschermende, niet-klevende laag beschadigen. Verwijder de ijshoorn helemaal en vorm deze terwijl hij warm is.

5. Met de dubbele ijshoormaker kunnen een of twee ijshoorns gelijktijdig worden gemaakt. Voor het maken van een enkele ijshoorn volgt u de bovenstaande instructies. Voor twee ijshoorns tegelijk, schenkt u het beslag in het bovenste rooster en draait u het apparaat 180° om. U kunt nu het andere compartiment voor de ijshoorn openen. Schenk het beslag in het rooster en draai nogmaals 180° naar de andere kant. Druk als het rooster is gesloten op de betreffende start-knop om te beginnen met de tweede bakcyclus. Beide ijshoorns zullen nu gebakken worden. De individuele groene lampjes geven 'gereed' aan als elk van de ijshoorns gereed is en als een leeg compartiment klaar is om een andere ijshoorn te bereiden.

OPMERKING: Gun uzelf voor het beste resultaat 30 seconden tussen de eerste en tweede ijshoorn om te rollen.

THERMISCHE BEVEILIGING

Indien de stroom uitvalt gedurende bereiding, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat 10 minuten afkoelen. Lees de gebruiksaanwijzing voor gebruik.

ROLRICHTING VAN IJSHOORNS

Zodra het apparaat piept en de ijshoorn klaar is, verwijdt u de warme, platte ijshoorn van het rooster en rolt u er snel een hoorntje van voordat deze afkoelt. Gebruik hiervoor de inbegrepen vorm- en rolgereedschappen.

LET OP: Het metalen rolgereedschap en het vlakke vormgereedschap kunnen extreem heet worden tijdens het rollen. Volg deze aanwijzingen om blootstelling aan hitte te voorkomen:

Leg de hete wafel op het vlakke vormgereedschap en lijn de top van het hoorntje uit met de punt van het vormgereedschap zoals weergegeven op afbeelding 1.

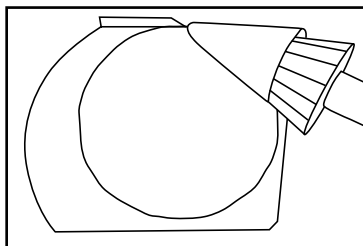


Fig. 1

Druk het rolgereedschap op het hete wafelhoorntje en draai tegen de klok in zoals weergegeven in afbeelding 2.

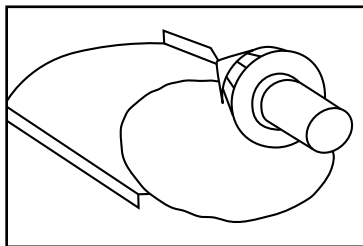


Fig. 2

Druk terwijl u draait op de warme ijshoorn en geleid deze richting het vormgereedschap zoals weergegeven in afbeeldingen 3 en 4.

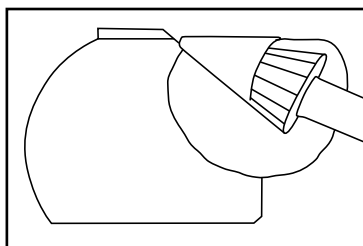


Fig. 3

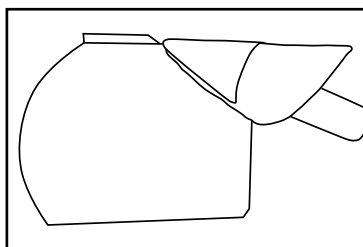


Fig. 4

- Verwijder het rolgereedschap onmiddellijk na elke rol.
- Verwijder de ijshoorn uit het vlakke vormgereedschap zodra de hoorn genoeg is afgekoeld om de gewenste vorm te behouden.

TIP: Om blootstelling aan hitte bij het vlakke vormgereedschap te beperken, kunt u het best een houder bij de hand houden om de ijshoorns in op te bergen tijdens het rollen van meerdere hoorntjes.

TIPS VOOR HET MAKEN VAN PERFECTE IJSHOORNS

Voor gelijkmatig verdeelde ijshoorns, giet u het beslag in het midden van het onderste rooster en sluit u het deksel direct. Meestal zal het beslag evenredig verdelen door de druk van het bovenste rooster. Indien het beslag dik is, zult u het wat meer moeten verspreiden, heel snel, met een hittebestendige spatel.

Bij het rollen van de ijshoorn zorgt u ervoor dat de rand van het hoorntje zo dicht mogelijk bij de punt van het rolgereedschap is. Dit wordt de punt van de ijshoorn en dit moet worden afgesloten als er ijs in gebruikt wordt.

Zorg dat de ijshoorns eerst afgekoeld zijn voordat er ijs of een andere vulling in wordt geserveerd.

INSTRUCTIES VOOR HET MAKEN VAN WAFELSCHALEN

De vorm en tegenvorm voor wafelschalen is beschikbaar als een optioneel accessoire. Het beste moment om een wafelschaal te maken is direct na de bakcyclus, als de vlakke wafel nog warm is. Het is niet mogelijk om een afgekoelde wafel te vormen, want deze zal breken. **LET OP: Wees voorzichtig tijdens dit proces omdat de wafel heet zal zijn.** Als de ijshoornmaker gepiept heeft en het lampje aangaat, opent u het rooster en verwijdt u de vlakke, warme wafel. Plaats de schaalvorm op een vlakke ondergrond. Plaats de vlakke wafel in de vorm. Gebruik de tegenvorm om de wafel voorzichtig in de vorm te duwen en zo de schaal te vormen. Duw niet te hard, anders breekt u de wafelschaal. Laat de schaal gedurende 20 seconden tussen de vorm en de tegenvorm afkoelen. Verwijder de tegenvorm en daarna, voorzichtig, uw wafelschaal.

Als u klaar bent met bakken, zet u de schakelaar op OFF (UIT) en verwijdt u de stekker uit het stopcontact. Laat het deksel openstaan zodat het rooster kan afkoelen voordat u het schoonmaakt (details hieronder).

REINIGING EN ONDERHOUD

Als u klaar bent met bakken, zet u de schakelaar op OFF (UIT) en verwijdt u de stekker uit het stopcontact. Laat de bovenzijde openstaan zodat het apparaat kan afkoelen voordat u het reinigt.

De ijshoornmaker mag niet worden losgeschroefd voor reiniging. U kunt de kruimels eenvoudig uit de groeven vegen en de overvloedige olie met een droge doek of keukenrol afvegen. De achtergebleven deegresten of olie op de roosters kunnen met een vochtige doek worden afgeveegd.

Verzeker u ervan dat de roosters schoon zijn voordat u het apparaat reinigt. 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.

Maak de buitenzijde schoon met een zachte droge doek. Gebruik nooit een bijtend schoonmaakmiddel of een schuurspons.

LAAT HET SNOER, DE STEKKER OF HET APPARAAT NOOIT VOLLEDIG ONDER WATER OF IN ANDERE VLOEISTOFFEN ONDERGEDOMPELD RAKEN.

Het CAC121 rol- en vormgereedschap en de CAC122 schaalvorm en -tegvorm mogen uitsluitend met de hand worden afgewassen. Deze onderdelen zijn niet geschikt voor de vaatwasser.

Ander onderhoud moet door een erkend servicecenter worden uitgevoerd.

GARANTIE

Voor Waring-producten die verkocht worden buiten de VS en Canada is de plaatselijke importeur of verdeler verantwoordelijk voor de garantie. Deze garantie kan verschillen naargelang de lokale voorschriften.

WAARSCHUWING: Alle directe of indirecte garantie op deze producten zal nietig worden verklaard als dit product wordt gebruikt met gelijkstroom (Direct Current, DC).

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizzano dispositivi elettrici è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:

1. **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.**
2. **Disinserire sempre la spina dalla presa prima di manipolare o pulire il dispositivo.**
3. Non è previsto che i dispositivi siano utilizzati tramite timer esterno o sistema di telecomando separato.
4. Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali oppure prive di esperienza e competenza, solo qualora vengano sorvegliati o siano loro fornite istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio, e qualora essi abbiano compreso i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere effettuate da bambini, fatto salvo il caso di bambini di almeno 8 anni di età che vengano sorvegliati.
5. Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
6. Dopo aver terminato la cottura, selezionare la posizione n. 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.

7.



Quando l'apparecchio è in uso, la temperatura di tutte le superfici contrassegnate da questo simbolo raggiunge livelli estremamente elevati. **NON TOCCARE** tali superfici, per evitare possibili lesioni. Prima di maneggiare questo apparecchio, attendere che si sia raffreddato completamente.

8. Quando l'unità è in funzione la superficie esterna può surriscaldarsi.
9. Non utilizzare il dispositivo se il cavo o la spina sono danneggiati, dopo aver riscontrato problemi di funzionamento o nel caso che l'apparecchio abbia subito qualsiasi tipo di danno. Portare l'apparecchio al Centro Assistenza Autorizzato Waring più vicino per esaminarlo, ripararlo o regolarlo.
10. L'utilizzo di accessori e componenti non raccomandati o venduti dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
11. Non utilizzare all'aperto o usare il dispositivo per finalità diverse da quelle previste.
12. 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.
13. Non collocare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici o in un forno acceso.
14. Occorre prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio che contiene olio o altri liquidi bollenti.
15. Iniziare sempre inserendo la spina dell'unità nella presa a parete. Per scollegare, posizionare il comando sulla posizione n. 1, spostare l'interruttore sulla posizione OFF, infine estrarre la spina dalla presa a parete.
16. **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.
17. **Per ottenere un altro manuale di istruzioni, visitare il sito www.waringcommercialproducts.com.**

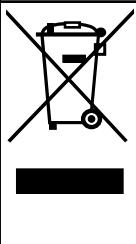
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

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 di fare inciampare.

Smaltimento corretto di questo prodotto



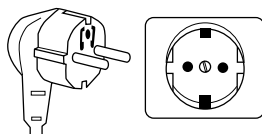
Questo marchio indica che questo prodotto non può essere smaltito con i rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana in seguito allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarlo responsabilmente per promuovere il riuso sostenibile delle risorse materiali. 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 UN USO CORRETTO DI QUESTA UNITÀ, LEGGERE LE IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA MESSA A TERRA RIPORTATE SOTTO. I PRINCIPALI PAESI CHE UTILIZZANO TIPI DI PRESE DIVERSI SONO ELENCATI SOLO PER RIFERIMENTO. FARE RIFERIMENTO ALL'UNITÀ EFFETTIVA PER DETERMINARE QUALE TIPO DI PRESA PUÒ ESSERE UTILIZZATO.

SPINA DI TIPO F

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

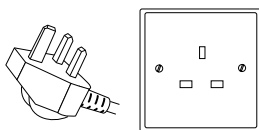
Questa spina, dotata di messa a terra, presenta due punte tonde ed è dotata di due morsetti di messa a terra posti ai lati della presa. È una spina non polarizzata e può pertanto essere inserita nella presa in entrambe le direzioni. La messa a terra viene effettuata quando i morsetti sulla presa si adattano esattamente al contatto sulla spina. Verificare che la presa sia completamente inserita.



TIPO DI PRESA G

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

Questa spina, dotata di messa a terra, è provvista di tre perni rettangolari che formano un triangolo. Inserire in modo allineato le punte alla presa e verificare che la spina sia completamente inserita. Un fusibile protegge inoltre la spina contro i rischi di sovratensione.



FUNZIONI SPECIALI

1. Griglie della cialdiera

WWCM180E/K – Set a griglia singola per preparare una sola cialda alla volta

WWCM200E/K – Set a griglia doppia per preparare due cialde alla volta (griglia singola rappresentata in figura)

2. Regolazione doratura

– Regolabile per pastelle diverse secondo le preferenze personali

3. Spia indicatrice 'Pronto'

– La luce fissa verde si illumina quando la cialdiera è pronta per la cottura

– La luce verde lampeggia durante il ciclo di cottura

– La luce fissa verde si accende al termine del ciclo di cottura

4. INTERRUETTORE DI ACCENSIONE ON/OFF

5. Tasto di AVVIO

– Avvia il ciclo di cottura quando viene premuto

6. Segnali acustici

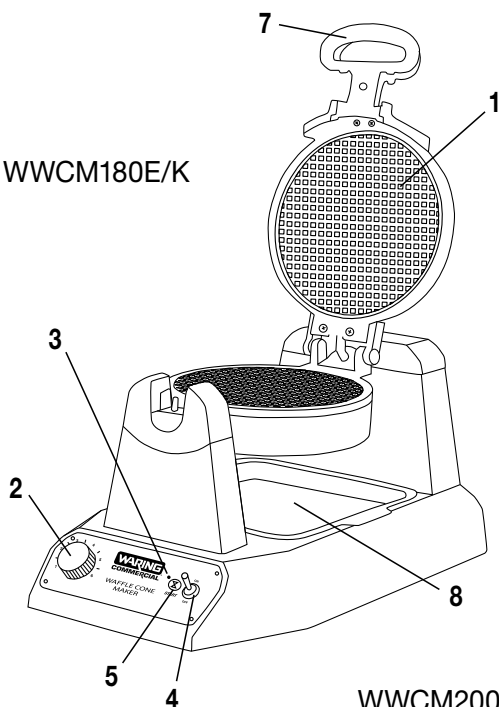
– I segnali suonano 6 volte quando l'unità è pronta a cuocere la prima cialda di ogni sessione di cottura

– Suonano 3 volte quando la cialda per gelato è pronta

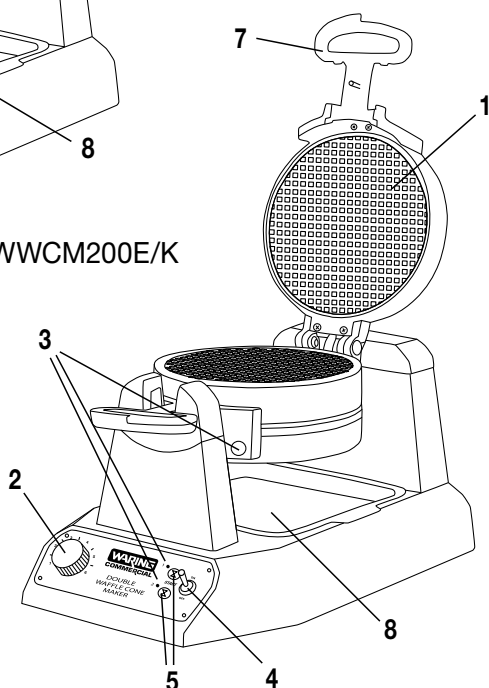
7. Impugnatura

8. Vassoio di gocciolamento rimovibile

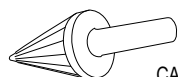
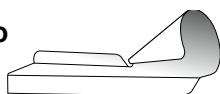
WWCM180E/K



WWCM200E/K

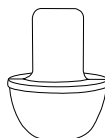


**Utensili per lo stampaggio
e l'arrotolamento della
cialda**



CAC121

**Stampo/pressino
per coppe di cialda
(accessorio opzionale)**



CAC122

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE DELLE CIALDE PER GELATO

1. Prima di utilizzare la Cialdiera Waring® Commercial per la prima volta, eliminare ogni traccia di polvere dovuta alla spedizione, strofinando le piastre con un panno umido. Togliere la carta e l'imballaggio di protezione.
2. Inserire il cavo di alimentazione nella presa a parete.

NOTA: Questa Cialdiera Waring® Commercial è stata sottoposta a un trattamento con un rivestimento speciale antiaderente. Prima del primo utilizzo, è necessario preriscaldare le griglie e spennellarle con olio da cucina. Strofinare con carta da cucina o con un pennello da pasticciere.

Spostare l'interruttore sulla posizione ON. Preriscaldare la Cialdiera Waring® Commercial selezionando la configurazione preferita. Il processo di preriscaldamento, che dura da 5 a 10 minuti, viene avviato. La macchina emette 6 segnali acustici e la spia indicatrice 'Pronto' si illumina per segnalare che l'unità è pronta per la cottura. Bagnare le griglie con spray di cottura o spennellarle con un olio insapore.

NOTA: 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.

3. Selezionare il tempo di cottura desiderato con la manopola di regolazione. Impostando i valori superiori la cialda per gelato viene cotta più a lungo. Versare 3 cucchiai di pastella al centro della griglia e chiudere quest'ultima. Alla chiusura delle griglie, la pastella si distribuirà in modo da assumere la forma appropriata. Ruotare la griglia di 180° per fare in modo che la griglia superiore e quella inferiore si richiudano. Premere il tasto di avvio  per iniziare il ciclo di cottura. La spia LED verde lampeggia durante la cottura. Quando il ciclo di cottura è terminato, la cialdiera emette 3 segnali acustici e la luce verde fissa si accende. Per ottenere i risultati migliori, non aprire la cialdiera durante il processo di cottura.
4. Quando la cialda per gelato è pronta e la cialdiera ha emesso per 3 volte il segnale acustico, aprire il coperchio e togliere la cialda, staccando con delicatezza i bordi con una spatola di plastica resistente al calore. Non utilizzare mai utensili di metallo, che potrebbero danneggiare il rivestimento

antiaderente. Rimuovere la cialda completamente e modellarla quando è calda.

5. Con la cialdiera a doppia griglia è possibile cuocere due cialde alla volta. Per cuocere una sola cialda è sufficiente attenersi alle istruzioni già descritte. Per cuocere simultaneamente due cialde, versare la pastella nelle griglie dello scomparto superiore, e successivamente ruotare di 180°. A questo punto è possibile aprire l'altro scomparto. Versare la pastella nelle griglie e ruotare ancora di 180° nell'altro senso. Una volta chiusa la griglia, premere il tasto di avvio per iniziare il secondo ciclo di cottura. Entrambe le cialde per gelato vengono così cotte simultaneamente. Entrambe le spie verdi si illuminano quando ciascuna cialda è pronta, e quando uno scomparto vuoto è pronto per cuocere un'altra cialda.

NOTA: Per i migliori risultati, lasciare un intervallo di 30 secondi tra la prima e la seconda cialda, per garantire il tempo sufficiente all'arrotolamento.

PROTEZIONE TERMICA

Qualora l'alimentazione cessi durante il funzionamento, scollegare la spina e lasciare raffreddare l'unità per 10 minuti. Reinserire poi la spina e riprendere l'utilizzo. Leggere il libretto di istruzioni prima dell'utilizzo.

ISTRUZIONI PER L'ARROTOLAMENTO DELLE CIALDE PER GELATO

Quando suona il segnale acustico e la cialda è pronta, rimuovere la cialda calda e piatta dalla griglia e arrotolarla velocemente, prima che si raffreddi, utilizzando gli utensili per lo stampaggio e l'arrotolamento inclusi.

ATTENZIONE: L'utensile di arrotolamento in metallo e lo stampo piatto possono raggiungere temperature estremamente elevate durante il processo di arrotolamento. Per limitare l'esposizione termica, seguire queste indicazioni:

- Rimuovere l'utensile di arrotolamento immediatamente dopo aver arrotolato ogni cialda.
- Rimuovere la cialda per gelato dallo stampo piatto non appena si è raffreddata abbastanza da mantenere la forma desiderata.

Posizionare la cialda calda sullo stampo piatto e allineare la punta del cono allo stampo a forma di cono, come illustrato nella figura 1.

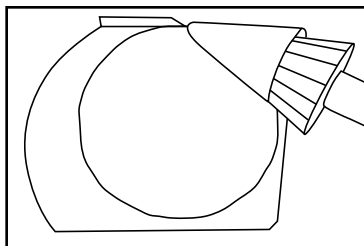


Fig. 1

Premere l'utensile di arrotolamento sulla cialda calda e ruotare in senso antiorario, come mostrato nella figura 2.

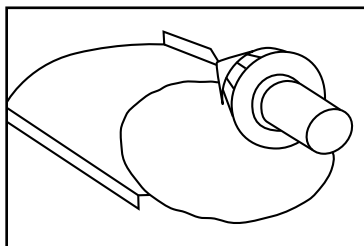


Fig. 2

Durante la rotazione, premere la cialda calda e inserirla all'interno dello stampo a forma di cono, come mostrato nelle figure 3 e 4.

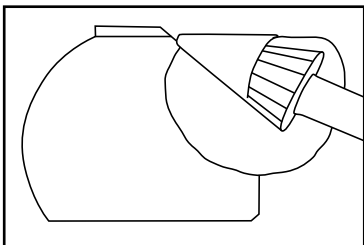


Fig. 3

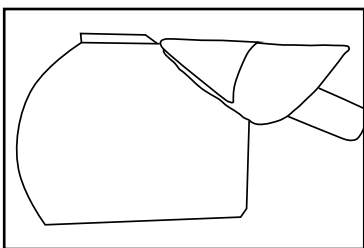


Fig. 4

SUGGERIMENTO: Quando si arrotolano più cialde, utilizzare un contenitore separato per far raffreddare queste ultime, al fine di limitare l'esposizione termica dello stampo piatto.

SUGGERIMENTI PER CREARE CIALDE PER GELATO PERFETTE

Per ottenere cialde per gelato riempite uniformemente, sistemare la pastella al centro della griglia inferiore e chiudere la griglia immediatamente. Quasi tutte le pastelle si distribuiscono uniformemente grazie alla pressione della griglia superiore. Nel caso di pastelle molto dense, potrebbe essere necessario distribuire maggiormente, e rapidamente, la pastella, utilizzando una spatola resistente al calore.

Quando si arrotola la cialda per gelato occorre prestare particolare attenzione al fine di mantenere l'orlo della cialda in prossimità della punta dell'utensile di arrotolamento. L'orlo diventerà la punta del cono ed è assolutamente consigliato che quest'ultima sia sigillata quando si aggiunge il gelato.

Attendere che le cialde si siano raffreddate completamente prima di riempirle con il gelato o con qualsiasi altra farcitura.

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE DELLE COPPE DI CIALDA

Lo stampo/pressino per le coppe di cialda è un accessorio opzionale. È consigliabile procedere alla creazione della coppa di cialda subito dopo il termine del ciclo di cottura, quando la cialda piatta è ancora calda. Se la cialda è fredda, è difficile darle la forma di coppa senza romperla. **Attenzione: Prestare attenzione durante questo processo, poiché la cialda sarà molto calda.** Quando la cialdiera emette il segnale acustico e la spia indicatrice 'Pronto' si illumina, aprire la griglia e rimuovere la cialda piatta e calda. Sistemare lo stampo per coppe di cialda su una superficie piana. Sistemare la cialda piatta nello stampo, centrandola il più possibile. Utilizzare con delicatezza il pressino per spingere completamente la cialda piatta nello stampo, creando così la coppa. Prestare attenzione per evitare di spingere al punto da rompere la coppa di cialda. Lasciare in posa la coppa di cialda, tra stampo e pressino, attendendo che si raffreddi per circa 20 secondi. Togliere il pressino e rimuovere delicatamente la coppa di cialda.

Al termine della cottura, 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 (dettagli nella sezione successiva).

PULIZIA E MANUTENZIONE

Al termine della cottura, 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.

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 griglie strofinandole con un panno umido.

Prima di effettuare la pulizia, accertarsi che le griglie si siano raffreddate completamente. Se la pastella aderisce alle piastre, è sufficiente versare un po' d'olio di cottura sulla pastella cotta e aspettare circa 5 minuti, per permettere alla pastella di ammorbidirsi e diventare quindi più facile da rimuovere.

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.**

L'utensile di stampaggio e arrotolamento CAC121 e lo stampo/pressino per coppe di cialda CAC122 devono essere lavati esclusivamente a mano. Non possono essere lavati con la lavastoviglie.

Qualsiasi altra operazione di assistenza deve essere eseguita dal personale di un centro assistenza autorizzato.

GARANZIA

Per i prodotti Waring venduti al di fuori degli Stati Uniti e del Canada, la garanzia rientra negli obblighi dell'importatore o del distributore locale. La presente garanzia può variare in base alle norme locali.

AVVERTENZA: Qualsiasi garanzia esplicita o implicita relativa a questo prodotto viene invalidata se l'apparecchio viene alimentato con corrente continua (CC).

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung elektrischer Geräte müssen stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, insbesondere:

1. **LESEN SIE ALLE ANWEISUNG.**
2. **Vor der Handhabung oder Reinigung immer das Netzkabel ausstecken.**
3. Das Gerät sollte nicht mit einem externen Zeitmesser oder separatem Fernsteuerungssystem betätigt zu werden.
4. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen benutzt werden, die reduzierte physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnissen haben, wenn sie in Bezug auf die Benutzung des Gerätes beaufsichtigt oder geschult wurden und das Gerät auf eine sichere Art und Weise benutzen können sowie die verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Gerätes sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
5. Halten Sie das Gerät und das zugehörige Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
6. Wenn Sie nicht mehr backen möchten, 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 Waffeleisen vor der Reinigung abkühlen können. Entfernen Sie einfach mit Hilfe eines Pinsels die Krümel von den Rillen und wischen Sie das übrig gebliebene Bratöl mit einem trockenen Lappen oder Papiertuch ab. Sie können die Oberfläche der Waffeleisen mit einem feuchten Tuch abwischen, um zu verhindern, dass Teig anklebt und Flecken entstehen oder sich Öl ansammelt.
7.  Die Temperatur aller Oberflächen, die mit diesem Zeichen markiert wurden, sind sehr heiß, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Diese Oberflächen NICHT BERÜHREN, da möglicherweise Verletzungsgefahr besteht. Lassen Sie vor der Handhabung das Gerät vollständig abkühlen.
8. Die Außenflächen können möglicherweise während dem Backen heiß werden.

9. Benutzen Sie niemals elektrische Geräte mit defektem Kabel oder Stecker oder wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es heruntergeworfen wurde oder eine Beschädigung jeglicher Art aufweist. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder für eine elektrische oder mechanische Anpassung zu Ihrer nächsten Waring Kundendiensteinrichtung.
10. Die Verwendung von Aufsätzen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, können zu Feuer, elektrischem Stromschlag oder Verletzung führen.
11. Nicht im Freien und nicht zu anderen Zwecken als dem vorgesehenen verwenden.
12. Das Kabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsplatte hängen lassen oder auf heiße Oberflächen legen.
13. Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe eines heißen elektrischen oder Gasbrenners oder in einem heißen Ofen.
14. Sie müssen extrem vorsichtig sein, wenn Sie ein Gerät bewegen, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten beinhaltet.
15. Stecken Sie immer zuerst den Netzstecker des Gerätes in die Wandsteckdose. Um das Gerät abzuschalten, drehen Sie den Regler auf Einstellung Nr. 1, schalten Sie den Kippschalter auf die Aus-Position und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
16. **WARNUNG:** UM FEUERGEFAHR ODER ELEKTRISCHEN SCHOCK ZU VERMEIDEN, SOLLTEN REPARATUREN NUR VON AUTORISIERTEM PERSONAL DURCHGEFÜHRT WERDEN. DEN BASISAUFSATZ NICHT ENTFERNEN. IM BASISTEIL SIND KEINE TEILE ENTHALTEN, DIE DURCH DEN BENUTZER GEWARTET WERDEN KÖNNEN.
17. **Um eine neue Bedienungsanleitung zu bekommen, gehen Sie zu www.waringcommercialproducts.com.**

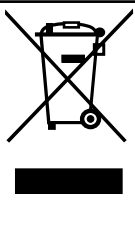
**BEWAHREN SIE DIESE
ANLEITUNG AUF**

BESONDERE KABELVORSCHRIFTEN

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

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

Richtige Entsorgung



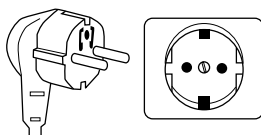
Die Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Gerät innerhalb der EU nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Um Umweltschäden oder eine Gefährdung Dritter durch unsachgemäße Entsorgung auszuschließen, recyceln Sie es nach Vorschrift, damit die wiederverwertbaren Materialien genutzt werden können. Zur Rückgabe Ihres Geräts nutzen Sie die Rückgabe- und Abholssysteme oder setzen Sie sich mit dem Einzelhändler, bei dem Sie es erworben haben, in Verbindung. Er kann das Gerät ordnungsgemäß recyceln.

BEACHTEN SIE UNDEBINGT DIE FOLGENDEN HINWEISE ZUR ERDUNG IHRES GERÄTS, SIE STELLEN SICHER, DASS IHR GERÄT ORDNUNGSEMÄSS FUNKTIONIERT. LÄNDER, DIE EINEN ANDEREN NETZSTECKER VERWENDEN, SIND NUR ZUR REFERENZZWECKEN ANGEGBEN. SEHEN SIE AM GERÄT NACH, WELCHEN NETZSTECKER SIE BENÖTIGEN.

STECKER TYP F

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

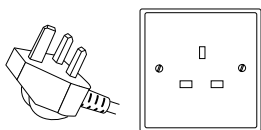
Der geerdete Stecker wird mit zwei runden Stiften und zwei Masseclips an der Steckdoseseite geliefert. Dieser Stecker ist nicht polarisiert, er kann in allen Richtungen mit der Steckdose verbunden werden. Er ist geerdet, sobald der Clip an der Steckdose mit dem Kontakt am Stecker in Berührung kommt. Stellen Sie sicher, dass der Stecker vollständig eingesteckt ist.



STECKER TYP G

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

Dieser geerdete Stecker wird mit drei rechteckigen Stiften, die ein Dreieck bilden, geliefert. Bringen Sie die Stifte zur Deckung mit der Steckdose und stellen Sie sicher, dass der Stecker vollständig eingesteckt ist. Dieser Stecker besitzt außerdem einen Überspannungsschutz.



BESONDERE MERKMALE

1. Roste für Waffeltüten

WWCM180E/K – Einzelrostset zur Herstellung von einer Tüte

WWCM200E/K – Doppelrostset zur Herstellung von zwei Waffeltüten

(nur ein Set abgebildet)

2. Einstellung des Bräunungsgrads

– Für verschiedene Backteige und persönliche Vorlieben einstellbar

3. Rote Anzeigeleuchten

– Die Betriebsanzeige leuchtet grün, wenn das Waffeleisen zum Backen bereit ist

– Blinkt während des Backens grün

– Die Betriebsanzeige leuchtet grün, wenn der Backvorgang beendet ist

4. EIN/AUS-Kippschalter

5. START-Knopf

– Wenn er gedrückt wird, beginnt der Backvorgang

6. Signaltonindikator

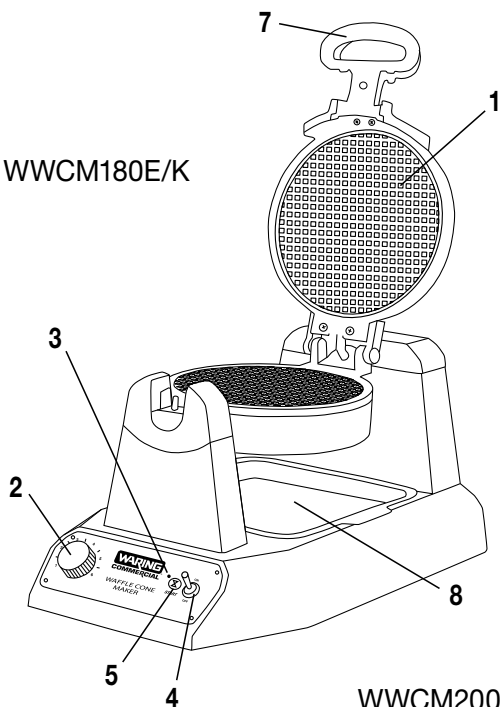
– Piept sechsmal, wenn das Gerät bereit für die erste Waffeltüte in jedem Backvorgang ist

– Piept dreimal, wenn die Waffel fertig ist

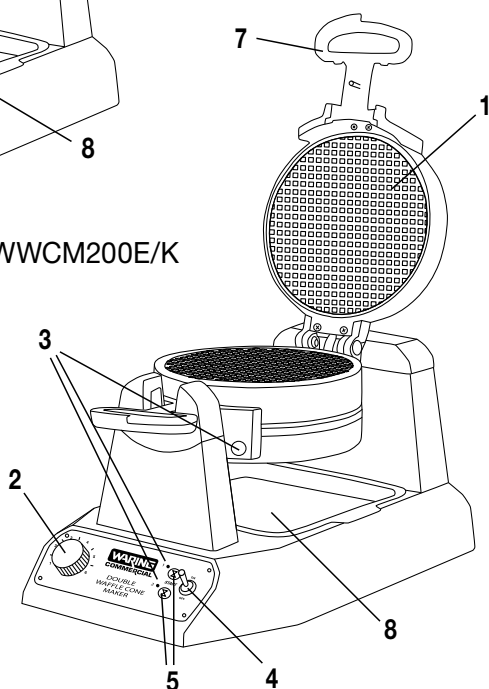
7. Griff

8. Entnehmbarer Tropfenfänger

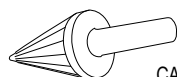
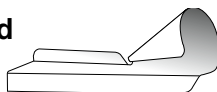
WWCM180E/K



WWCM200E/K

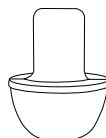


**Werkzeuge zum Rollen und
Formen der Waffeltüten**



CAC121

**Waffelschalenform/
Andrucker (optionales
Zubehör)**



CAC122

ANLEITUNG ZUR HERSTELLUNG VON WAFFELTÜTEN

1. Wenn Sie das kommerzielle Backgerät für Waffeln/Waffeltüten von Waring® zum ersten Mal verwenden®, wischen Sie die beiden Eisenoberflächen zuerst mit einem feuchten Tuch ab, um jeglichen Staub vom Transport zu entfernen. Entfernen Sie alle Abdeck- und Verpackungsmaterialien.
2. Stecken Sie das Kabel in die Wandsteckdose.

HINWEIS: Diese kommerziellen Backgeräte für Waffeln/Waffeltüten von Waring® wurden mit einer besonderen Antihaftbeschichtung behandelt. Bevor Sie es zum ersten Mal verwenden, müssen Sie die Roste vorheizen und sie anschließend mit Speiseöl abbürsten. Mit einem Papiertuch oder Backpinsel abreiben.

Stellen Sie den Kippschalter auf ON (Ein). Heizen Sie Ihr kommerzielles Backgerät für Waffeln/Waffeltüten von Waring® auf die gewünschte Stufe vor. Nun beginnt der Vorwärmprozess. Er dauert ungefähr 5-10 Minuten. Das Gerät piept sechsmal und die grüne Anzeigeleuchte geht an, um anzuzeigen, dass das Gerät bereit zum Backen ist. Die Vorbehandlung der Waffeleisen kann durch das Besprühen mit Kochspray oder durch das Bestreichen mit geschmacksfreiem Öl vorgenommen werden.

HINWEIS: Wenn Sie das Backgerät für Waffeln/Waffeltüten zum ersten Mal benutzen, kann ein leichter Geruch oder Rauch entstehen. Dies ist normal und kommt bei aufheizbaren Geräten häufig vor.

3. Stellen Sie die gewünschte Backzeit mit dem Bedienknopf ein. Je höher die Einstellung, umso länger wird die Waffeltüte gebacken. Geben Sie 3 Esslöffel Teig in die Mitte des Rosts und schließen Sie den Deckel. Wenn sich die Waffeleisen schließen, verteilt sich der Teig auf den Eisen so, dass die richtige Form entsteht. Drehen Sie die Roste um 180°, um Ober- und Unterseite zu verbinden. Drücken Sie den Startknopf,  um den Backvorgang zu beginnen. Die Leuchte blinkt während des Backens grün. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, ertönen drei Pieptöne und die Betriebsanzeige leuchtet grün. Für beste Ergebnisse sollte das Backgerät für Waffeltüten während des Backvorgangs nicht geöffnet werden.
4. Sobald die Waffeltüte fertig ist und drei Pieptöne ertönt sind, öffnen Sie den Deckel und entnehmen die Waffeltüte, indem Sie

die Kanten mit einem hitzebeständigen Kunststoffspatel vorsichtig lösen. Benutzen Sie niemals Kochutensilien aus Metall, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen könnten. Entnehmen Sie die Waffeltüte vollständig und formen Sie sie, solange sie noch heiß ist.

5. Mit dem Doppeleinsatz können Sie eine oder zwei Waffeln backen. Befolgen Sie für einzelne Waffeltüten einfach die Anweisungen oben. Wenn Sie zwei Waffeln/Waffeltüten gleichzeitig backen möchten, gießen Sie den Teig in die oberen Einteilungen des Waffeisens und drehen Sie das Gerät um 180°. Jetzt können die anderen Einteilungen des Waffeisens geöffnet werden. Gießen Sie den Teig auf die Waffeisen und drehen Sie es nochmals 180° in die andere Richtung. Sobald das Gerät geschlossen ist, drücken Sie die Starttaste und beginnen den zweiten Backvorgang. Jetzt backen beide Waffeltüten. Die einzelne grüne Leuchte zeigt an, wenn jeweils eine Waffeltüte fertig ist und wann eine leere Einteilung zur Verfügung steht, um eine weitere Waffeltüte zu backen.

HINWEIS: Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie sich zwischen der ersten und zweiten Waffel 30 Sekunden Zeit lassen, damit Sie sie rollen können.

HITZESCHUTZ

Wenn das Gerät während einem Stromausfall in Betrieb ist, Gerät ausstecken und 10 Minuten lang abkühlen lassen. Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch.

ANLEITUNG ZUM ROLLEN DER WAFFELN

Sobald der Signalton ertönt und die Waffel fertig ist, entnehmen Sie die heiße, flache Waffel und rollen Sie sie zu einer Tüte, bevor sie abkühlt. Verwenden Sie dazu die mitgelieferten Form- und Rollhilfen.

VORSICHT: Die Rollhilfe aus Metall und die flache Formhilfe können während des Rollens sehr heiß werden. Befolgen Sie diese Anweisungen zur Minderung der Hitzebelastung:

- Entfernen Sie die Rollhilfe nach jedem Rollen.
- Entnehmen Sie die Waffeltüte aus der flachen Formhilfe sobald sie soweit abgekühlt ist, dass sie ihre Form nicht mehr verändert.

Legen Sie die heiße Waffeltüte auf die flache Formhilfe und achten Sie darauf, dass die Spitze der Waffel sich, wie in Abbildung 1 gezeigt, am Punkt der Tütenform befindet.

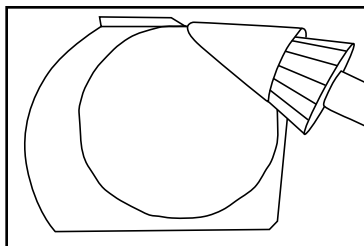


Fig. 1

Drücken Sie die Rollhilfe auf die heiße Waffeltüte und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn, wie in Abbildung 2 gezeigt.

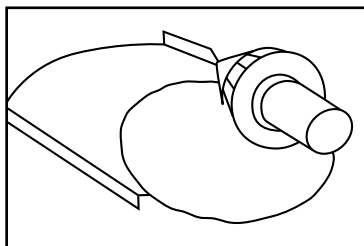


Fig. 2

Üben Sie beim Drehen Druck auf die heiße Waffeltüte aus und geben Sie sie in die Tütenform wie in Abbildung 3 und 4 gezeigt .

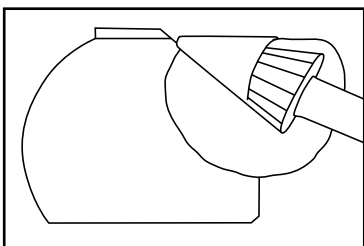


Fig. 3

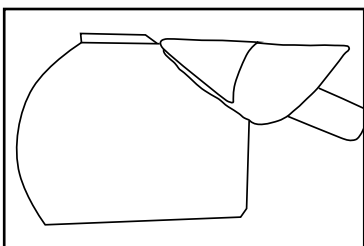


Fig. 4

HINWEIS: Zur Minderung der Hitzebelastung durch die flache Formhilfe sollten Sie einen Behälter bereithalten, in dem Sie die Tüten zum Abkühlen aufbewahren, wenn Sie mehrere Waffeltüten herstellen.

TIPPS FÜR PERFEKTE WAFFELTÜTEN

Damit sich der Waffeltütenteig gleichmäßig verteilen kann, geben Sie den Teig in die Mitte des unteren Waffeleisens und schließen Sie dann sofort den Deckel. Durch den Druck des oberen Waffeleisens verteilen sich die meisten Teigmischungen gleichmäßig. Wenn Sie einen sehr zähflüssigen Teig haben, können Sie den Teig kurz mit einem hitzebeständigen Spatel verteilen.

Beim Rollen der Waffeltüten versichern Sie sich, dass sich der Waffelrand so nah wie möglich an der Spitze des Tütenaufrollers, direkt an der Rollhilfe, befindet. Die dadurch entstehende Tütenspitze sollte, speziell wenn Sie als Füllung Speiseeis verwenden, gut abgedichtet werden.

Die Waffelntüten müssen ganz kühl sein, bevor sie mit Speiseeis oder einer anderen Füllung gefüllt werden.

ANLEITUNG ZUR HERSTELLUNG VON WAFFELTÜTEN

Die Form für Waffelschalen ist als optionales Zubehör erhältlich. Man sollte die Waffelschale sofort nach dem Backen formen, wenn die Waffel noch heiß ist. Eine Waffelschale kann nur schwierig geformt werden ohne zu brechen, wenn die Waffel kühl ist.

Vorsicht: Die Waffel ist während dieses Prozesses heiß. Öffnen Sie die Waffeleisen und nehmen Sie die heiße flache Waffel heraus, wenn das Gerät piept und das grüne Licht aufleuchtet. Setzen Sie die Schalenform auf eine flache Oberfläche. Geben Sie die flache Waffel in die Schalenform. Verwenden Sie den Schieber vorsichtig, um die flache Waffel vollständig in die Form zu drücken und dadurch einen Becher zu gestalten. Achten Sie darauf, nicht zu fest zu drücken, da die Waffelschale zerbrechen könnte. Lassen Sie die Waffelschale für 20 Sekunden zwischen Form und Schieber, damit er abkühlt. Entfernen Sie den Schieber und nehmen Sie den Becher vorsichtig aus der Form.

Wenn Sie nicht mehr backen möchten, schalten Sie den Kippschalter auf OFF (AUS) und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel geöffnet, damit die Eisen abkühlen können, bevor Sie das Gerät reinigen (Einzelheiten folgen).

REINIGUNG UND WARTUNG

Wenn Sie nicht mehr backen möchten, schalten Sie den Kippschalter auf OFF (AUS) und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel offen, damit die Waffeleisen vor der Reinigung abkühlen können.

Nehmen Sie Ihr Waffelbackgerät niemals zum Reinigen auseinander. Entfernen Sie einfach mit Hilfe eines Pinsels die Krümel von den Rillen und wischen Sie das übrig gebliebene Bratöl mit einem trockenen Lappen oder Papiertuch ab. Sie können die Oberfläche der Waffeleisen mit einem feuchten Tuch abwischen, um zu verhindern, dass Teig anklebt und Flecken entstehen oder sich Öl ansammelt.

Versichern Sie sich, dass die Waffeleisen ganz abgekühlt sind, bevor sie gereinigt werden. Wenn der Teig an Eisenplatten anklebt, gießen Sie einfach etwas Speiseöl auf den angebackenen Teig und lassen Sie das Öl für ungefähr 5 Minuten einziehen, dann wird der Teig weich und lässt sich einfach lösen.

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.**

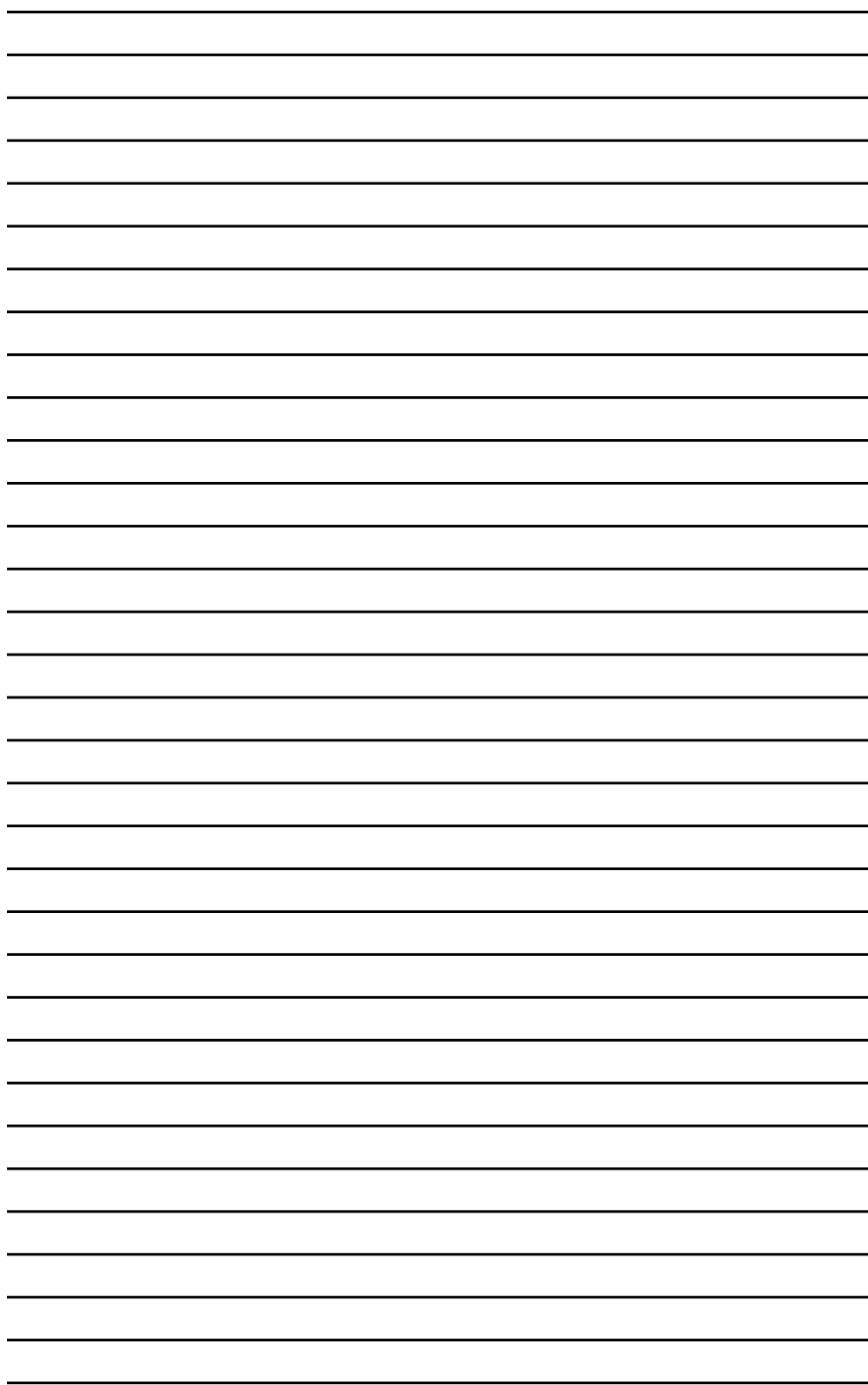
Die CAC121 Roll- und Formhilfen und die CAC122 Schalenform und der Andrücker dürfen nur von Hand gereinigt werden. Sie sind nicht spülmaschinenfest.

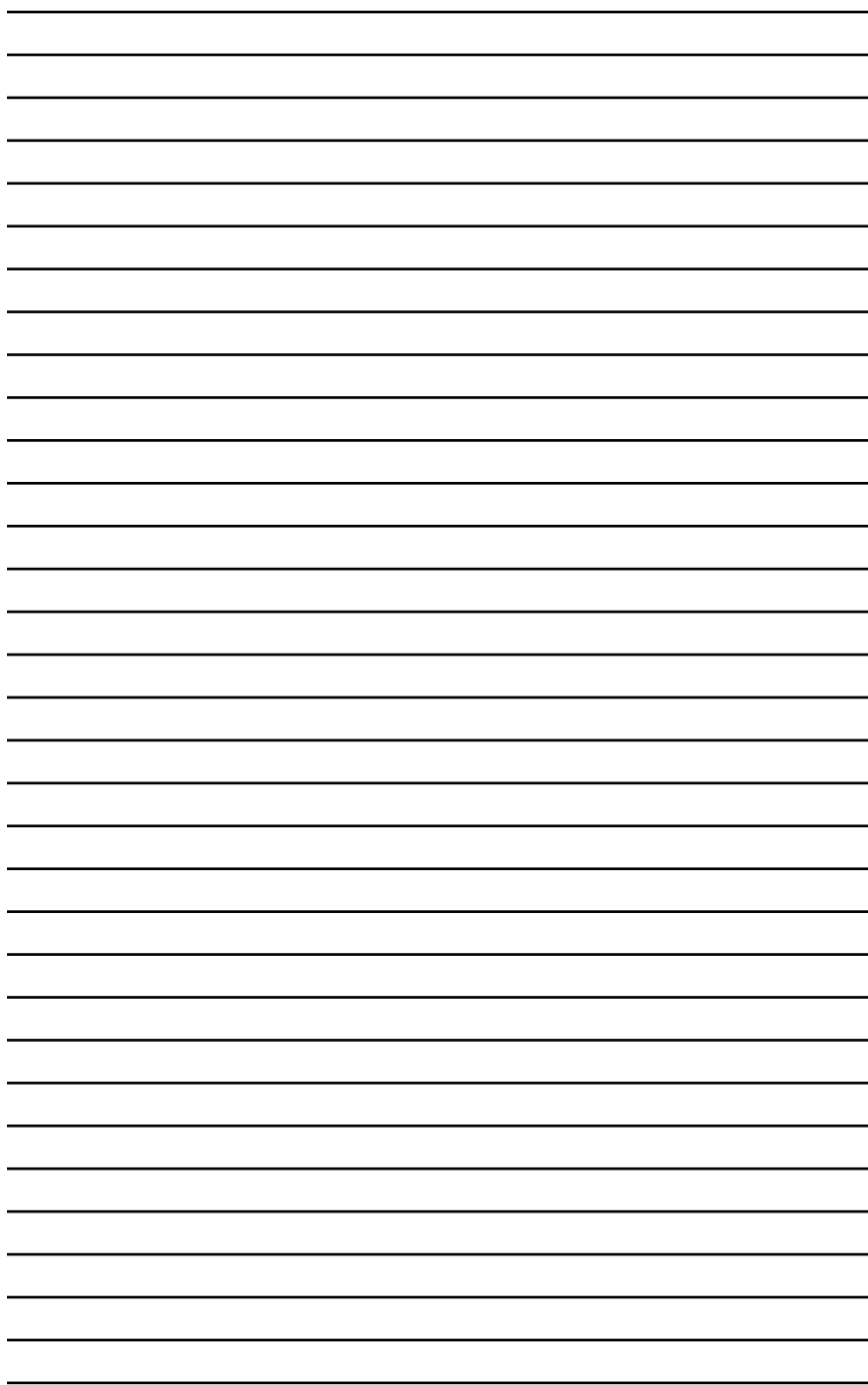
Alle übrigen Wartungsarbeiten müssen von autorisiertem Servicezentrum durchgeführt

GARANTIE

Bei außerhalb der USA und Kanada verkauften Waring-Produkten ist der lokale Importeur oder Distributor für die Garantie verantwortlich. Diese Garantiebestimmungen können entsprechend der lokalen Gesetzgebung abweichend sein.

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





©2022 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790
1-800-4-WARING
www.waringcommercialproducts.com

Printed in China
Impreso en la China
Imprimé en Chine
Gedruckt in China
Gedruckt in China
Stampato in Cina

WWCM180E/K/WWCM200E/K IB
22WI083902

IB-13725A