WARING COMMERCIAL

SIDE BY SIDE, SERVICEABLE-PLATE BELGIAN WAFFLE MAKERS

WAFLERAS/GOFRERAS BELGAS DOBLES CON PLACAS REEMPLAZABLES

GAUFRIERS BELGES DOUBLES AVEC PLAQUES REMPLAÇABLES









WW250X2 & WW250BX2

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 atentamente las instrucciones antes del uso.

Afin que ce produit vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction, lire attentivement le manuel d'utilisation avant de l'utiliser.

CONTENTS

Important Safeguards 1
Special Features.....4
Instructions for Use 6
Tips 7
Cleaning and Maintenance.....8
Warranty.....8

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.**
3. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
4. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, DO NOT IMMERSE CORD, PLUG, OR UNIT in water or other liquids.
5. 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.

   Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. **Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Waring® Authorized Service Facility for examination, repair, or adjustment.**
7. The use of accessory attachments not recommended by Waring may result in fire, electrical shock, or injury to persons.
8. Do not use outdoors, or use for other than intended use.
9. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Turn knob to setting #1 and unplug the unit when finished baking waffle cones.

12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. 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.
14. **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.**
15. To acquire a digital instruction manual, go to www.waringcommercialproducts.com/resources

SAVE THESE INSTRUCTIONS APPROVED FOR COMMERCIAL USE

Model	Voltage	Power	Plug Type
WW250X2	120V	2400W	5-20P
WW250BX2	208V	2700W	6-15P

For your protection, this appliance is supplied with a molded 3-prong grounding-type plug and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet. Use of any other voltage or altering of the plug or cord may damage the unit, will void the warranty and may cause injury.

WARNING – FOR USE ON INDIVIDUAL BRANCH CIRCUIT ONLY.

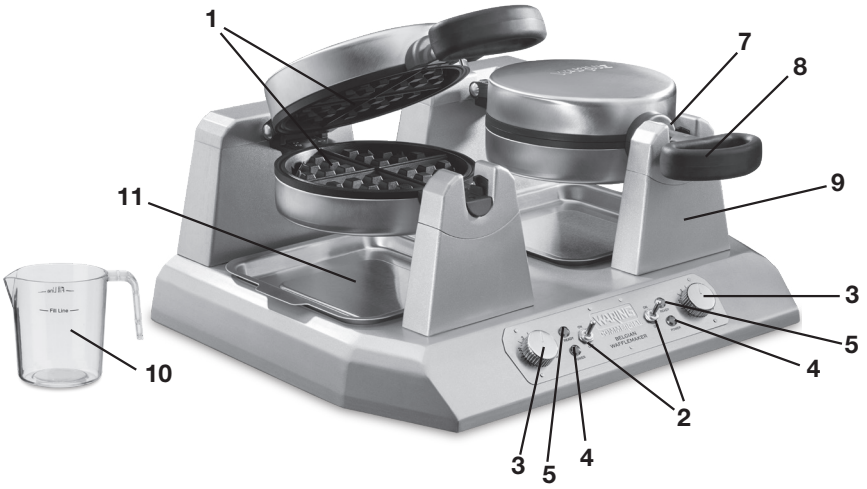
Caution: Before using an adapter, it must be determined that the outlet cover plate screw is properly grounded. If in doubt, consult a licensed electrician. Never use an adapter unless you are sure it is properly grounded.

NOTE: Use of an adapter is not permitted in Canada and Europe.

EXTENSION CORDS

Use only 3-wire extension cords that have 3-prong grounding-type plugs and 3-pole cord connectors that accept the plug from the appliance. Use only extension cords that are intended for indoor use. Use only extension cords having an electrical rating not less than the rating of the appliance. Do not use damaged extension cords. Examine extension cord before using and replace if damaged. Do not abuse extension cord and do not yank on any cord to disconnect. Keep cord away from heat and sharp edges.

SPECIAL FEATURES



1. **Deep 1" Waffle Grids**
2. **Power Switch**
3. **Browning Control Dial**
   Adjustable for different batters and personal preference.
4. **Power Indicator Light**
   Red light illuminates when waffle maker is on and heating up.
5. **Indicator Lights** Green light illuminates when waffle maker is ready to bake.
6. **Indicator Beeps (not shown)**
   – 6 beeps indicate unit is ready to bake. After the waffle maker has been plugged into electrical outlet and turned to the ON position, the waffle maker will beep 6 times, indicating it has reached baking temperature. Please note: this will occur only for the first waffle of each baking session.
   – 3 beeps indicate waffle is done.
7. **Lockdown Lid**
   – After rotating, lid will not rise as waffles bake.
8. **Handle**
9. **Housing**
10. **Measuring Cup (1 supplied)**
11. **Removable Drip Tray**

NOTE: This Waring® Commercial Waffle Maker has been treated with a special nonstick coating. Before the first use, we suggest you season the waffle grids by brushing with cooking oil. Wipe with a paper towel or pastry brush.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Before using your Waring® Commercial Waffle 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 120V AC, 20 Amp (NEMA 5-20) wall outlet (for WW250X2) or 208V AC wall outlet (for WW250BX2). Each waffle unit works independently. You can use one at a time or both at the same time. Switch the toggle switch or switches to the ON position. The red light(s) will go on to signal power. The waffle unit(s) will now begin the preheating process. This should take about 3-4 minutes. Each unit will sound 6 beeps and the green indicator light(s) will go on to signal the unit is ready for baking. Season the waffle grids by spraying with cooking spray or brushing with a flavorless oil.

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

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

3. Preheat your Waring® Commercial Waffle Maker on setting #4 or preferred setting (green indicator lights will be illuminated when preheated).

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

4. Fill measuring cup to Belgian Waffle fill line (top line on batter cup) marking or to top of measuring cup, depending on the recipe. (For loose batters, fill to the fill line; for thicker batters, fill to the top) and pour batter evenly into the center of the waffle grids. Use a heat-proof spatula to spread the batter evenly over the grids. Close the lid and rotate the unit 180° to the right.

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

6. Once the waffle(s) are ready and the waffle maker has beeped 3 times, rotate the waffle maker 180° to the left, open the lid and remove waffle(s) by gently loosening the edges with a heat-

proof plastic spatula. Never use metal utensils, as they may damage the nonstick coating.

7. Always disconnect the plug from the wall outlet, once baking has been completed.

TIPS FOR MAKING PERFECT BELGIAN WAFFLES

We recommend setting #4 when using commercial pancake/waffle mixes.

We recommend setting #4 for Belgian waffle recipes.

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

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

For best results, we recommend using the Belgian waffle fill line (top line on batter cup) on the batter cup or use enough batter to fill the entire lower grid.

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

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

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

WAFFLE PLATE CLEANING & MAINTENANCE

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

How to Clean Waffle Plates

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

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

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

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

Serviceable Plates

To order replacement plates, call customer service at 1-800-4WARING, order online or find a local distributor or service center.

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

How to Remove the Waffle Plates

PARTS

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

INSTRUCTIONS

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

LIMITED ONE YEAR WARRANTY

(U.S. and Canada only)

Waring® Commercial warrants every new Waring® Commercial Waffle Maker to be free from defects in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase when used with foodstuffs, nonabrasive liquids (other than detergents) and nonabrasive semiliquids, providing it has not been subject to loads in excess of the indicated rating.

Under this warranty, Waring® Commercial will repair or replace any part which, upon our examination, is defective in materials or workmanship, provided the product is delivered prepaid to the Waring Service Center at: 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790, or any Factory Approved Service Center.

This warranty does not: a) apply to any product that has become worn, defective, damaged or broken due to use or due to repairs or servicing by other than the Waring Service Center or a Factory Approved Service Center, or due to abuse, misuse, overloading or tampering; or b) cover incidental or consequential damages of any kind.

Warning: This warranty is void if appliance is used on Direct Current (DC).

WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes 9
Características especiales 11
Instrucciones de uso 12
Consejos 13
Limpieza y mantenimiento de las placas 14
Garantía 15

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.**
3. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas/agarraderas o los botones/perillas.
4. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, NO SUMERJA EL CABLE, EL ENCHUFE, NI EL APARATO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.
5. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.

   No permita que los niños jueguen con este aparato.
6. **No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de una caída/caída al agua; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.**
7. El uso de accesorios no recomendados por Waring presenta un riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
8. No lo use en exteriores, ni para usos no previstos.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.

11. Ponga la perilla de control de temperatura en “1” y desenchufe el aparato después de cada uso.
12. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otro líquido caliente.
13. Siempre enchufe el aparato antes de encenderlo. Para desconectar, ponga la perilla de control de temperatura en la posición “1” y el interruptor en la posición “OFF”, y luego desenchufe el aparato.
14. **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA, LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR PERSONAS AUTORIZADAS SOLAMENTE. **NO DESARME EL APARATO. ESTE APARATO NO CONTIENE NINGUNA PIEZA QUE PUEDA SER REPARADA/ CAMBIADA POR EL USUARIO.**
15. Para conseguir un PDF de este manual de instrucciones, visite www.waringcommercialproducts.com/resources

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES APROBADO PARA USO COMERCIAL

Modelo	Voltaje	Potencia	Tipo de enchufe
WW250X2	120 V	2400 W	5-20P
WW250BX2	208 V	2700 W	6-15P

Para su protección, el cable de este aparato cuenta con un enchufe con puesta a tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra. Usar el aparato en una red de tensión inadecuada o modificar el cable o el enchufe puede dañar el aparato y causar lesiones. Además, invalidará la garantía.

ADVERTENCIA – PARA USO EN CIRCUITO DE DERIVACIÓN INDIVIDUAL SOLAMENTE.

Precaución: Antes de enchufar el adaptador, cerciórese de que la toma de corriente esté puesta a tierra. Si no está seguro/a, comuníquese con un electricista. Nunca use un adaptador sin estar seguro/a de que la toma de corriente esté puesta a tierra.

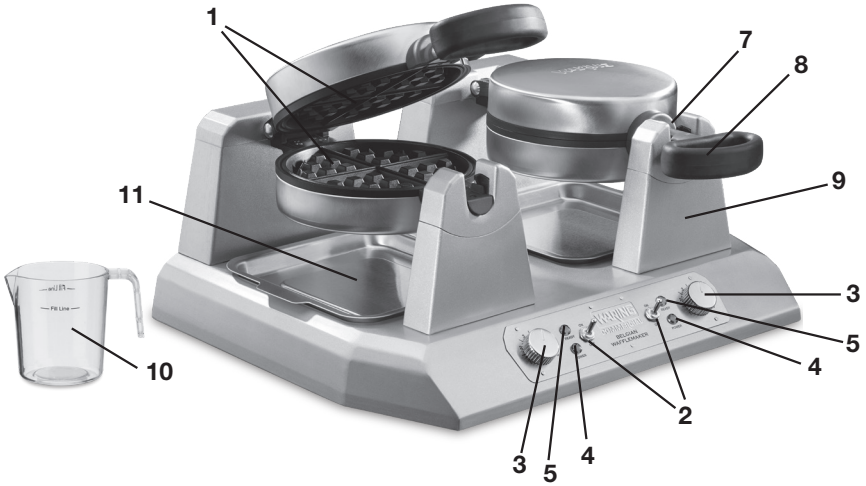
NOTA: Está prohibido usar un adaptador en Canadá y en Europa.

USO DE ALARGADORES

Use solamente extensiones/cables alargadores con puesta a tierra. Use solamente extensiones para uso en interiores La clasificación nominal del cable alargador/de extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato.

No use cables alargadores/de extensión dañados. Examine el cable alargador/de extensión antes de usarlo y reemplácelo si está dañado. No jale el cable para desconectar el cable alargador/de extensión; agárrelo por el enchufe. Mantenga el cable alejado de las fuentes de calor y de los objetos cortantes.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES



1. **Placas de 1 in. (2.5 cm) de profundidad**
2. **Botón de encendido/apagado**
3. **Perilla de control de temperatura**
   Ajuste la temperatura a su gusto o dependiendo de la mezcla.
4. **Luz de encendido (roja)**
   Indica que la unidad está encendida y se está calentando.
5. **Luces de listo (verde)**
   Indican que las placas han llegado a la temperatura necesaria para cocinar.
6. **Señal sonora (no ilustrada)**
   – 6 pitidos indican la que la unidad está lista para cocinar (para el primer waffle/gofre solamente).
   – 3 pitidos indican que el waffle/gofre está listo.
7. **Cubierta con seguro**
   Mantiene las placas cerradas durante la cocción.
8. **Asa**
9. **Carcasa**
10. **Taza medidora**
11. **Bandeja de goteo removible**

NOTA: Las placas de las wafleras/gofreras Waring® Commercial están cubiertas con un revestimiento antiadherente. Sin embargo, se recomienda “curar” las placas antes del primer uso, aceitándolas con una toallita de papel o una brocha.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Antes de usar el aparato por primera vez, limpie las placas con un paño ligeramente humedecido para quitar el polvo acumulado durante el transporte. Retire el material de embalaje y protección.

2. Enchufe el aparato en una toma de corriente de 120 V AC / 20 A (tipo NEMA 5-20) (modelo WW250X2) o de 208 V AC (modelo WW250BX2). Cada unidad es independiente y puede usarse sola o al mismo tiempo como la otra. Ponga el/los interruptor(s) en la posición “ON”; la(s) luz/luces roja(s) se encenderá(n) y las placas empezarán a calentarse (esto debería tomar 3 a 4 minutos). Una vez lista(s), la(s) unidad(es) emitirá(n) 6 pitidos y el/los indicador(es) luminoso(s) verde(s) se encenderá(n). “Cure” las placas, aplicando una generosa cantidad de spray vegetal o de aceite vegetal sin sabor.

   Antes del primer uso, es importante calentar las placas antes de “curarlas”.

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

3. Precaliente el aparato al nivel 4 o al nivel deseado y espere hasta que el indicador luminoso verde se encienda.

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

4. Llene el vaso medidor hasta la línea “Belgian Waffle” o hasta arriba, dependiendo de la mezcla (llene el vaso hasta la línea si la mezcla está fluida, o hasta arriba si está espesa). Vierta la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla uniformemente con una espátula de cocina resistente al calor. Cierre la waflera/gofrera y gírela 180° en sentido horario.

5. Cuando el waffle/gofre esté listo, la waflera/gofrera emitirá 3 pitidos. El ajuste de temperatura elegido determinará el tiempo de cocción. Elija el nivel de temperatura deseado. Para preparar waffles/gofres dorados, se recomienda usar el nivel 4.

6. Gire la waflera/gofrera 180° en sentido antihorario, ábrala y retire el waffle/gofre, soltando suavemente los bordes con una espátula de cocina resistente al calor.

Importante: Nunca use utensilios de metal; esto puede dañar el revestimiento antiadherente de las placas.

7. Desenchufe el aparato después de terminar.

CONSEJOS PARA PREPARAR WAFFLES/GOFRES PERFECTOS

Use el nivel 4 para preparar waffles/gofres con mezcla preparada para waffles/gofres o “panqueques”.

También se recomienda usar el nivel 4 para preparar waffles/gofres belgas.

Para conseguir waffles/gofres más crujientes y cocinados, elija un ajuste más alto.

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

Para obtener mejores resultados, se recomienda llenar el vaso medidor hasta la línea “Belgian Waffle”, o suficiente para cubrir la placa inferior.

El asa del vaso medidor permite colgarlo en el borde del tazón.

Siempre revuelva la harina antes de medirla. Si usa una taza medidora para medir la harina, pase el filo de un cuchillo encima de ella para eliminar el exceso de harina. Medir la harina precisamente le permitirá preparar waffles/gofres más ligeros. Los waffles/gofres son mejores recién hechos, pero si desea, los puede mantener calientes en un horno precalentado a 200 °F (100 °C), en un molde o envueltos en papel de aluminio. Nota: Los waffles/gofres envueltos en papel de aluminio serán menos crujientes.

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LAS PLACAS

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

Cómo limpiar las placas

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

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

Para ayudar a eliminar los residuos de aceite y mezcla, coloque un papel absorbente húmedo entre las placas y ciérrelas. Espere unos minutos.

Limpie la carcasa del aparato con un paño suave seco. Nunca use limpiadores ni estropajos abrasivos. NUNCA SUMERJA EL CABLE, EL ENCHUFE, NI EL APARATO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.

Placas reemplazables

Para pedir placas de repuesto, llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-4WARING, visite nuestro sitio Web, o comuníquese con un centro de servicio o distribuidor local.

Aunque son removibles, se desaconseja quitar las placas para limpiarlas. Quite las placas SOLAMENTE si están rayadas, con el propósito de cambiarlas. Si decide sacar las placas para lavarlas, note que son aptas para lavavajillas.

Cómo reemplazar las placas

PIEZAS

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

INSTRUCCIONES

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

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

(válida en los EE.UU. y en Canadá solamente)

Waring Commercial garantiza toda nueva waflera/gofrera Waring® Commercial contra todo defecto de materiales o fabricación durante un año a partir de la fecha de compra, siempre que haya sido usada con alimentos, líquidos no abrasivos (a excepción de detergentes) y semilíquidos no abrasivos, y que no haya sido sujeta a cargas que excedan su máxima capacidad.

Bajo esta garantía, Waring Commercial reparará o reemplazará toda pieza que, tras estar inspeccionada por nuestro servicio posventa, demuestre defectos de fabricación o fallas de materiales, siempre que el producto se entregue con franqueo pagado a:
314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790, o a cualquier centro de servicio aprobado.

Esta garantía: a) no se aplica a ningún producto desgastado, defectuoso, dañado o roto debido a uso, reparaciones/servicio realizados por personas no autorizadas, o abuso, mal uso, sobrecarga eléctrica o daños intencionales; b) no cubre daños incidentales o consecuentes de ningún tipo.

Advertencia: Usar este aparato con corriente continua (C.C./DC) invalidará la garantía.

WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité 16
Caractéristiques spéciales 18
Directives d'utilisation 19
Conseils 20
Nettoyage et entretien des plaques 21
Garantie 23

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 lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'installer/de retirer des pièces et avant le nettoyage.**
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes ; utiliser les poignées ou les boutons.
4. Afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures, NE PAS PLONGER LE CORDON, LA PRISE OU L'APPAREIL dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps physiques, mentaux ou sensoriels, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement ou les encadre.

   Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
6. **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 retourner à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.**
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
8. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur ou à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

9. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
11. Mettre le bouton de réglage de température sur "1" et débrancher l'appareil après usage.
12. Faire particulièrement attention lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile ou autre liquide chaud.
13. Toujours brancher l'appareil avant de l'allumer. Mettre le bouton de réglage de température sur "1" et l'interrupteur sur "OFF" avant de débrancher l'appareil.
14. **AVERTISSEMENT :** AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, LES RÉPARATIONS NE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES QUE PAR DES PERSONNES AUTORISÉES. **NE PAS DÉMONTER LE BOÎTIER. CET APPAREIL NE CONTIENT AUCUNE PIÈCE POUVANT ÊTRE RÉPARÉE/REMPLACÉE PAR L'UTILISATEUR.**
15. Pour obtenir un PDF de ce manuel d'instructions, visiter www.waringcommercialproducts.com/resources

CONSERVER CES INSTRUCTIONS
USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ

Modèle	Tension	Puissance	Type de prise
WW250X2	120 V	2400 W	5-20P
WW250BX2	208 V	2700 W	6-15P

Pour votre protection, cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches avec mise à la terre. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée. Brancher l'appareil sur la tension inadéquate ou modifier la fiche ou le cordon d'alimentation peut endommager l'appareil et entraîner des risques pour l'utilisateur. Qui plus est, cela annulera la garantie.

AVERTISSEMENT – POUR UTILISATION SUR CIRCUIT DE DÉRIVATION INDIVIDUEL UNIQUEMENT.

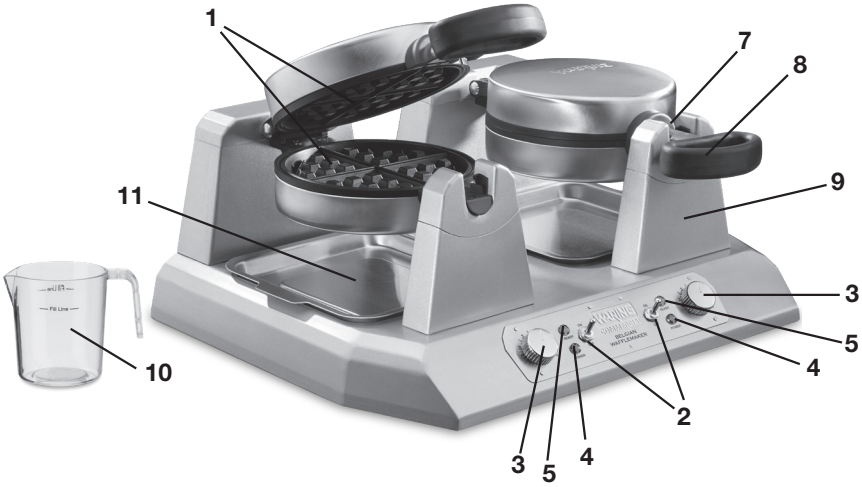
Mise en garde : Vérifier que le boîtier de la prise de courant est mis à la terre avant d'y bancher l'adaptateur. En cas de doute, demander conseil à un électricien. Ne jamais utiliser un adaptateur, à moins que vous ne soyez certain(e) qu'il ne soit correctement mis à la terre.

REMARQUE : L'utilisation d'un adaptateur comme celui mentionné ci-dessus est interdite au Canada et en Europe.

TYPE DE RALLONGES ÉLECTRIQUES

S'il est absolument nécessaire d'utiliser une rallonge électrique, utiliser une rallonge munie d'une fiche à trois broches avec mise à la terre compatible avec la prise de terre du cordon. Utiliser une rallonge d'intérieur uniquement. Veiller à ce que la tension nominale de la rallonge soit égale ou supérieure à celle de l'appareil. Ne pas utiliser de rallonges abîmées. Vérifier l'état de la rallonge avant de l'utiliser, et la remplacer en cas de dommage. Ne pas tirailler la rallonge ou le cordon pour les débrancher. Maintenir la rallonge éloignée des surfaces chaudes ou coupantes.

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES



1. **Plaques de 1 po (2,5 cm) de profondeur**
2. **Interrupteur**
3. **Bouton de réglage de la température**
   Réglez la température à votre goût ou selon le type de pâte.
4. **Voyant d'alimentation (rouge)**
   Indique que l'appareil est allumé et en train de chauffer.
5. **Voyants de préchauffage (verts)**
   Indiquent que les plaques ont atteint la température voulue.
6. **Signal sonore (non illustré)**
   – Sonne 6 fois pour indiquer que les plaques ont atteint la température voulue (pour la première gaufre uniquement).
   – Sonne 3 fois pour indiquer que la gaufre est cuite.
7. **Couvercle verrouillable**
   Évite que les plaques ne s'ouvrent pendant la cuisson.

8. **Poignée**
9. **Boîtier**
10. **Verre mesureur**
11. **Bac d'égouttement amovible**

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

DIRECTIVES D'UTILISATION

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 le cordon dans une prise d'alimentation de 120 V AC / 20 A (type NEMA 5-20) (pour le modèle WW250X2) ou de 208 V AC (pour le modèle WW250BX2). Chaque côté du gaufrier fonctionne indépendamment et peut être utilisé seul ou en même temps. Mettre le/les interrupteur(s) à bascule sur "ON" pour allumer ; le(s) voyant(s) lumineux rouge(s) s'allumera/s'allumeront et les plaques commenceront à chauffer (cela devrait prendre 3 à 4 minutes). Une fois les plaques prêtes, le(s) gaufrier(s) sonnera/sonneront 6 fois et le(s) voyant(s) vert(s) s'allumera/s'allumeront. Culotter les plaques en les graissant à l'aide d'un spray de cuisson ou d'une huile végétale sans goût.

   Avant la première utilisation, il est important de faire chauffer les plaques avant de les culotter.

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

3. Régler la température au niveau n° 4 ou au niveau désiré ; le(s) voyant(s) lumineux vert(s) s'allumera/s'allumeront lorsque les plaques auront atteint la température nécessaire à la cuisson.

   Ne pas ouvrir l'appareil pendant la cuisson ; cela pourrait nuire au bon fonctionnement du minuteur.

4. Remplir le verre mesureur jusqu'à la ligne "Belgian Waffle" ou jusqu'en haut du verre, selon la recette (remplir jusqu'à la ligne

si la pâte est fluide ou jusqu'en haut si elle est épaisse). Verser la pâte au centre de la plaque inférieure, et l'étaler à l'aide d'une spatule résistante à la chaleur. Fermer le couvercle et faire tourner le gaufrier 180° dans le sens des aiguilles d'une montre.

5. Une fois la gaufre cuite, le gaufrier sonnera 3 fois.
   Remarque : Le réglage de température détermine le temps de cuisson. Préchauffer le gaufrier au réglage de température désiré. Pour des gaufres bien dorées, nous vous conseillons d'utiliser le réglage n° 4.
6. Après les 3 bips, faire tourner le gaufrier 180° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, ouvrir et retirer la/les gaufre(s) en décollant les bords à l'aide d'une spatule de cuisson résistante à la chaleur. Important : Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal ; cela pourrait abîmer le revêtement antiadhésif des plaques.
7. Une fois terminé, débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

CONSEILS POUR DES GAUFRES RÉUSSIES

Utiliser le réglage de température n° 4 lorsque vous utilisez une préparation pour gaufres ou crêpes.

Nous vous conseillons également d'utiliser le réglage n° 4 pour faire des gaufres belges.

Pour des gaufres plus cuites et plus croquantes, utiliser un réglage plus haut.

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

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de remplir le verre mesureur jusqu'à la ligne "Belgian Waffle", ou suffisamment pour saturer la plaque de pâte.

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

Toujours mélanger la farine avant de la mesurer afin de l'aérer. Si vous utilisez un verre mesureur pour mesurer la farine, passer une lame de couteau sur le dessus du verre pour éliminer le surplus de farine ; les gaufres seront ainsi plus légères.

Les gaufres sont meilleures lorsqu'elles sont fraîches, mais vous pouvez également les maintenir chaudes dans un four à 200 °F (95 °C), après les avoir placées dans un moule ou les avoir emballées dans du papier d'aluminium. Remarque : Le papier d'aluminium peut leur faire perdre leur croquant.

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES PLAQUES

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

Comment nettoyer les plaques

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

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

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

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

Plaques remplaçables

Pour commander des plaques de rechange, appeler notre service après-vente au 1-800-4WARING, visiter notre site Internet ou s'adresser à un centre de réparation ou à un distributeur local.

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

Comment changer les plaques

PIÈCES

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

INSTRUCTIONS

1. Déballer soigneusement le kit de remplacement.
2. Retirer les vis qui tiennent les plaques en place à l'aide du tournevis inclus. Soulever les plaques du gaufrier et les retirer. Remarque : Il se peut qu'il faille exercer un peu de force pour libérer complètement les plaques. Jeter les vieilles plaques et les vieilles vis.
3. Installer la nouvelle plaque inférieure sur le boîtier, en alignant les parties saillantes de la plaque avec les encoches dans le boîtier. Remarque : Les parties saillantes vont à l’arrière.
4. Visser une grande vis dans l’orifice situé près de la poignée.
5. Visser les petites vis autour de la plaque.
6. Répéter les étapes 2 à 5 pour remplacer la plaque supérieure.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

(valable aux É.-U. et au Canada uniquement)

Waring Commercial garantit tout nouveau gaufrier Waring® Commercial contre tout vice de matière ou de fabrication pendant une période d'un an suivant sa date d'achat, à condition qu'il ait été utilisé uniquement avec des produits alimentaires, des liquides non-abrasifs (autres que des détergents) et des semi-liquides non-abrasifs, à condition que l'appareil n'ait pas été soumis à des charges excédant sa capacité maximale.

Au titre de cette garantie, Waring Commercial réparera ou remplacera toute pièce nous paraissant afficher un vice de matière ou de fabrication. Pour un service au titre de cette garantie, envoyer l'appareil, port payé, à :
314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790, ou à n'importe quel centre de réparation agréé.

Cette garantie a) n'est pas valable si l'appareil est endommagé, cassé, détérioré ou s'il affiche un vice ou défaut résultant de l'utilisation, de l'entretien ou de la réparation par des personnes non autorisées, ou consécutif à l'usage abusif ou inapproprié, à une surcharge électrique ou à la modification de l'appareil ; b) ne couvre aucun dommage accessoire ou indirect.

Avertissement : Brancher cet appareil sur courant continu (C.C./DC) annulera la garantie.

WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

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

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

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

©2021 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave
Torrington, CT 06790

www.waringcommercialproducts.com

Printed in China
Impreso en China
Imprimé en Chine

WW250X2/WW250BX2 Series IB
21WC080401

IB-14973