



XPRESS™ MULTIPURPOSE COOKTOP
CREPERA MULTIUSO XPRESS™
CRÊPIÈRE MULTI-USAGE XPRESS™
PIASTRA MULTIUSO XPRESS™



WSC300CE/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 cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**

2. Always unplug from outlet prior to handling or cleaning.
3. The outer surface will get hot when the appliance is operating.
4. Do not touch lid or any metallic surfaces. Machine surfaces will get very hot.
5. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
6. 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.
7. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
8. This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
9. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
10. Once you have finished cooking, turn the machine off and unplug. Leave top lid open and allow plates to cool before cleaning. Simply brush crumbs off and absorb any excess cooking oil by wiping with a damp 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.
11.  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.
12. 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.

13. The use of accessory attachments not recommended or sold by the manufacturer may result in fire, electric shock, or injury to persons.
14. Do not use outdoors, or use appliance for other than its intended use.
15. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
16. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
17. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
18. Always begin by plugging appliance into wall outlet. To disconnect, turn the switch to the OFF position and then unplug from wall outlet.
19. **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.**
20. These appliances are intended to be used for commercial applications, for example, in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

APPROVED FOR COMMERCIAL USE

CONTENTS

Important Safeguards2

Earthing Instructions4

Special Cord Set Instructions4

Features & Benefits5

Helpful Hints5

Parts6

Specifications7

Operating Instructions7

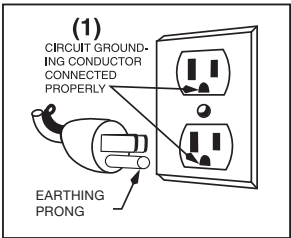
Safety8

Cleaning & Maintenance8

Troubleshooting8

EARTHING INSTRUCTIONS

For your protection, Waring® Commercial XPress™ Multipurpose Cooktops are supplied with a molded, 3-prong, earthing-type plug and should be used in combination with a properly connected, earthing-type outlet as shown in figure #1.



SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

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

If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or animals, or tripped over.

FEATURES & BENEFITS

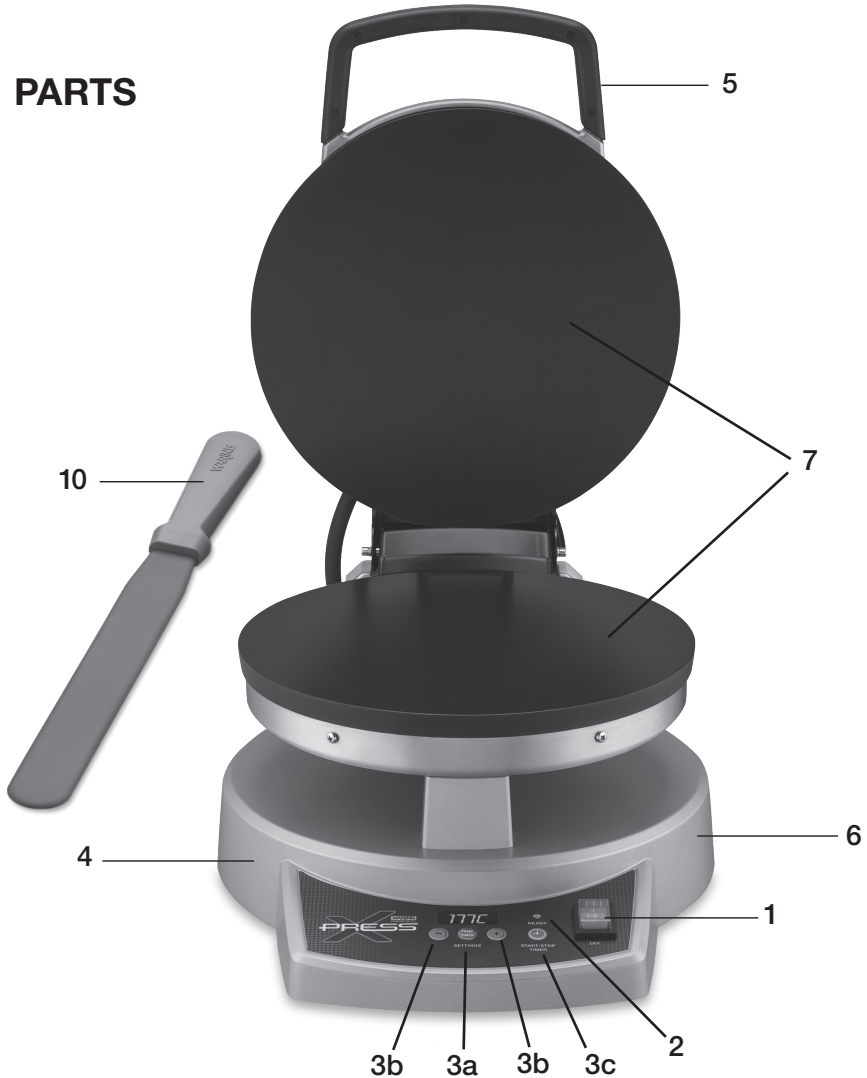
- 34.5 cm (13.5-inch) multipurpose cooktop
- Cook sweet or savory crêpes and warm tortillas quickly and easily
- Aluminum cooking surface features embedded heating elements for fast heat-up and recovery time
- Dual cooking surfaces cook both sides at once, eliminating the need to flip foods
- Cooking surface is triple coated with Whitford® Quantanium* for easy removal of foods
- Electronic touchpad with precise temperature controls from 52°C to 218°C (125°F to 425°F)
- View temperature in Fahrenheit or Celsius
- Programmable digital countdown timer with audible beep indicators
- Includes silicone crêpe spatula to fold crêpes and remove foods without scratching nonstick surface
- Default time – 1 minute
- Default temperature – 177°C (350°F)

HELPFUL HINTS

- Do not use sharp utensils, as this will damage the nonstick coating.
- There is no need to spray the cooking surface before making crêpes. The plates have a nonstick coating to help release foods.
- Wipe plates in between cycles with a lint-free dry bar towel or cloth to keep the plates clean and avoid potential sticking.
- When the machine is on, but not being used for a short period of time, keep the lid closed so that the plates maintain their set temperature.
- If you are experiencing sticking, apply some cooking oil to a lint-free dry bar towel and wipe plates.
- There is no need to spread batter manually, simply pour the batter in the center and once the lid is closed, it will spread the batter evenly.
- For thinner crêpes, adjust recipe by adding a small amount of water.
- We recommend using the timer in order to achieve repeatable and consistent results.
- Use the handle to open and close the lid.

*Quantanium® is a registered trademark of the Whitford Corporation.

PARTS



- 1. ON/OFF Rocker Switch
- 2. Ready Indicator Light
- 3. Control Panel
 - a. Time and Temperature Settings
 - b. + and – Buttons
 - c. Start/Stop Timer Button
- 4. Housing
- 5. Handle
- 6. Base
- 7. Nonstick Cooking Surface
- 8. Power Cord (not shown)
- 9. Rubber Feet (not shown)
- 10. Spatula

SPECIFICATIONS

Model	Electrical	Plug	Approval
WSC300CE	220-240V, 50-60Hz, 2715W	F	CE
WSC300CK	220-240V, 50-60Hz, 2715W	G	CE

Out of Box Dimensions:
Depth – 55.5 cm (21.875 inches)
Width – 38.7 cm (15.5 inches)
Height Closed – 23.8 cm (9.375 inches)
Height Open – 62.9 cm (24.75 inches)
Cooking surface diameter – 34.5 cm (13.5 inches)

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Plug the cord into an outlet, and flip the rocker switch to ON.
2. Temperature default is 177°C (350°F). To change the temperature, press settings button to toggle from time to temperature. Hold down the settings button for 3 seconds until flashing. Use the + or – buttons to change the temperature. Setting will be saved after 5 seconds. Use the + or – buttons to change set desired time.
3. Timer defaults to 1 minute. To change the timer, hold down the settings button for 3 seconds.
4. When the XPress is preheated to the set temperature, the unit will beep and the ready light will illuminate. Preheating time will take approximately 6 minutes depending on set temperature.
5. Pour batter onto middle of cooking surface and close the lid.
6. If using the timer, press start.
7. Timer will beep 5 times when cooking cycle is complete.
8. Use the provided spatula to fold crêpes. Do not use sharp cooking utensils, as they could scratch the nonstick cooking surface.
9. Repeat this process for additional crêpes.

Adjusting Settings

TEMPERATURE

To change the temperature, press settings button and then hold down the settings button for 3 seconds, until flashing. Use the + or – button to change the temperature.

TIMER

To change the timer, hold down the settings button for 3 seconds. Use the + or – button to change the time.

CELSIUS TO FAHRENHEIT

Hold down the settings button for 5 seconds until flashing. Use + or – button to toggle between C & F. To save, press settings button again. After 5 seconds, if button is not pressed, it will save displayed unit of temperature (F or C).

Saving Programmed Settings:

Last programmed Temp and Time are remembered when power button is off or unit is unplugged.

SAFETY

The unit has an internal thermostat to monitor temperature to maintain accuracy and make sure the machine does not overheat. During use, if your machine suddenly shuts down, please contact customer service.

CLEANING & MAINTENANCE

The Waring Commercial XPress™ Multipurpose Cooktop should be cleaned after each use. The exterior of the unit may be cleaned by carefully wiping with a damp cloth.

Clean cooking surface with a nonabrasive cloth, using warm, soapy water. DO NOT USE COLD WATER ON WARM SURFACE.

Do not immerse completely in water to clean. The appliance is not to be cleaned with a water jet. Spatula is dishwasher safe.

TROUBLESHOOTING

For any error messages, contact a local 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: This warranty is VOID if appliance is used on Direct Current (DC)



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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

2. Siempre desconecte el aparato antes de cualquier manipulación o mantenimiento, y antes de la limpieza.
3. La carcasa del aparato se pone muy caliente durante el uso.
4. No toque la tapa ni las superficie metálicas de la unidad; se ponen muy calientes durante el uso.
5. Este aparato no ha sido diseñado para ser puesto en marcha mediante un temporizador o control remoto independiente.
6. 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.
7. Este aparato no debe ser usado por niños; mantenga el aparato y el cordón fuera de su alcance.
8. Este aparato no debe ser usado por niños menores de 8 años, personas que carecen de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipularlo, o personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales están limitadas, a menos que una persona responsable por su seguridad le haya explicado el funcionamiento y los riesgos o supervise el uso del aparato. No permita que los niños jueguen con este aparato.
9. La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean supervisados por un adulto.
10. Siempre apague y desconecte la unidad después del uso. Abra la tapa y permita que las placas que se enfríen antes de limpiarlas. Simplemente quite los residuos de las placas con una brocha y absorba el aceite con un papel absorbente o un paño seco. De ser necesario, limpie las placas con un paño ligeramente humedecido para evitar las manchas y que la mezcla se adhiera a las placas por la acumulación de residuos de mezcla o aceite.

11.  Las superficies marcadas con el símbolo contiguo se ponen muy calientes durante el uso. **NO LAS TOQUE;** riesgo de quemadura. Permita que el aparato se enfríe completamente antes de manipularlo.
12. Para su seguridad, el cable debe ser reemplazado por el fabricante, un técnico autorizado u otra persona calificada.
13. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o herida.
14. No lo use en exteriores, ni para ningún fin que no sea el indicado.
15. No permita que el cordón cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
16. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
17. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otro líquido caliente.
18. Siempre conecte el cable a la toma de corriente antes de encender el aparato.
Siempre apague el aparato, poniendo el interruptor en “OFF”, antes de desconectar el cordón de la toma de corriente.
19. **ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA, LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR UN TÉCNICO CALIFICADO. NO DESARME EL APARATO. ESTE APARATO NO CONTIENE NINGUNA PIEZA QUE PUEDA SER REPARADA/CAMBIADA POR EL USUARIO.**
20. Estos aparatos están destinados a aplicaciones comerciales, p. ej., en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales tales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción masiva y continua de alimentos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

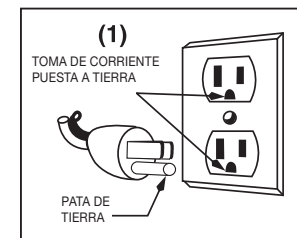
APROBADO PARA USO COMERCIAL

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	9
Instrucciones de puesta a tierra.....	11
Uso de extensiones.....	11
Características	12
Consejos útiles	12
Piezas	13
Especificaciones técnicas.....	14
Instrucciones de operación.....	14
Medidas de seguridad.....	15
Limpieza y mantenimiento.....	15
Resolución de problemas	16

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

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



USO DE EXTENSIONES

El cordón provisto con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cordón más largo. Puede usarse un cordón alargador/de extensión, pero con cuidado.

La clasificación nominal del cordón alargador/de extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cordón más largo debe ser acomodado de tal manera que no cuelgue de la encimera/mesa, donde puede ser jalado por niños o causar tropiezos.

CARACTERÍSTICAS

- Superficie de cocción multiuso de 34,5 cm
- Haga crepas dulces o saladas y caliente tortillas fácil y rápidamente
- Superficie de cocción de aluminio con elementos calentadores integrados para un calentamiento rápido y una recuperación rápida del calor
- Superficie de cocción doble; cocina ambos lados las crepas a la vez, eliminando la necesidad de voltearlas
- Placas con triple revestimiento antiadherente Whitford® Quantanium* para facilitar la remoción de los alimentos
- Panel de control electrónico para un control preciso de la temperatura desde 50 °C hasta 218 °C
- Muestra la temperatura en grados Fahrenheit o centígrados/Celsius
- Temporizador de cuenta regresiva programable con señal sonora
- Incluye una espátula de silicona para doblar las crepas y retirar los alimentos sin rayar la superficie antiadherente
- Tiempo por defecto: 1 minuto
Temperatura por defecto: 177 °C

CONSEJOS ÚTILES

- No use utensilios afilados; esto podría dañar el revestimiento antiadherente de las placas.
- No es necesario engrasar la superficie de cocción antes del uso; las placas tienen un revestimiento antiadherente que ayudan a liberar los alimentos.
- Cuando el aparato está encendido, pero no se va a usar durante un corto período de tiempo, mantenga la tapa cerrada para que las placas mantengan la temperatura fijada.
- No es necesario esparcir la mezcla manualmente. Simplemente viértala en el centro de la placa inferior. Al cerrar la tapa, se esparcirá de manera uniforme.
- Para conseguir crepas más delgadas, añada un poco de agua a la mezcla.
- Para conseguir resultados consistentes, recomendamos que use el temporizador.
- Use el asa para abrir y cerrar la tapa.

*Quantanium® es una marca registrada de Whitford Corporation.

PIEZAS



- | | |
|--|---|
| 1. Botón ON/OFF
(encendido/apagado) | 4. Carcasa |
| 2. Luz de listo | 5. Asa |
| 3. Panel de control | 6. Base |
| a. Botón TEMP/TIMER SETTINGS
(ajuste de temperatura/tiempo) | 7. Superficie de cocción
antiadherente |
| b. Botones + y - | 8. Cordón (no ilustrado) |
| c. Botón START/STOP TIMER
(encendido/apagado del
temporizador) | 9. Pies de goma (no ilustrados) |
| | 10. Espátula |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Tensión	Enchufe	Certificación
WSC300CE	220–240 V, 50–240 V, 10 A	F	CE
WSC300CK	220–240 V, 50–240 V, 10 A	G	CE
WSC300CNA/CNNA	220–240 V, 50–240 V, 10 A	I	CE

Dimensiones:

53 cm de largo x 38 cm de ancho x 24 cm de alto
(61,5 cm en posición abierta)

Diámetro de las placas: 34,5 cm

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Enchufe el cordón en una toma de corriente y ponga el botón de encendido/apagado en “ON”.
2. La temperatura por defecto es 177 °C. Para ajustar la temperatura, pulse el botón TEMP/TIMER SETTINGS para pasar del tiempo a la temperatura. Mantenga pulsado el botón TEMP/TIMER SETTINGS por 3 segundos hasta que la temperatura parpadee. Use los botones + y – para ajustar la temperatura al nivel deseado. Después de 5 segundos, la unidad guardará automáticamente la temperatura.
3. El tiempo por defecto es 1 minuto. Para cambiar el tiempo, mantenga pulsado el botón TEMP/TIMER SETTINGS por 3 segundos. Use los botones + y – para ajustar el tiempo.
4. Después del precalentamiento, la unidad emitirá un pitido y el indicador luminoso “READY” (listo) se iluminará. El precalentamiento tomará aprox. 6 minutos, dependiendo del ajuste de temperatura usado.
5. Vierta la mezcla en el centro de la placa inferior y cierre la tapa.
6. Si desea usar el temporizador, pulse el botón START/STOP TIMER.
7. Al final del tiempo, la unidad emitirá 5 pitidos para indicar que el ciclo de cocción ha terminado.
8. Use la espátula provista para doblar la crepa. No use utensilios afilados; esto podría dañar el revestimiento antiadherente de la placa.
9. Repita el proceso con el resto de la mezcla.

Cómo cambiar los ajustes

TEMPERATURA

Para cambiar la temperatura, pulse el botón TEMP/TIMER SETTINGS, y luego mantenga pulsado el botón TEMP/TIMER SETTINGS por 3 segundos hasta que la temperatura parpadee. Use los botones + y – para ajustar la temperatura al nivel deseado.

TIEMPO

Para cambiar el tiempo, mantenga pulsado el botón TEMP/TIMER SETTINGS por 3 segundos. Use los botones + y – para ajustar el tiempo.

UNIDAD DE TEMPERATURA

Para cambiar de °F a °C y viceversa, mantenga pulsado el botón TEMP/TIMER SETTINGS por 5 segundos hasta que la unidad de temperatura parpadee. Use los botones + y – para pasar de °F a °C. Para guardar la unidad de temperatura, pulse el botón TEMP/TIMER SETTINGS otra vez. Nota: Si no se pulsa el botón TEMP/TIMER SETTINGS, la unidad guardará automáticamente la unidad de temperatura después de 5 segundos.

FUNCIÓN DE MEMORIA AUTOMÁTICA

Cuando la apaga o la desconecta, la unidad recuerda automáticamente los últimos ajustes (temperatura, hora y unidad de temperatura) usados.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

PRECAUCIÓN: ¡DESCONECTE EL APARATO DESPUÉS DEL USO!

El aparato estará muy caliente después del uso; no lo toque ni lo mueva hasta que se haya enfriado. Este aparato cuenta con un sistema de seguridad que lo apagará automáticamente en caso de recalentamiento. En caso de que esto suceda, desconéctelo y permita que se enfríe durante 30 minutos. Tras enfriarse, vuelva a conectarlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso. Limpie la carcasa del aparato cuidadosamente con un paño humedecido.

Limpie la superficie de cocción con agua jabonosa tibia y un paño suave. NO VIERTA AGUA FRÍA EN UNA SUPERFICIE TIBIA/CALIENTE.

No sumerja el aparato en agua. No lave el aparato a presión/chorro. La espátula es apta para lavavajillas.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si aparece un mensaje de error en la pantalla, póngase en contacto con un centro de servicio 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: Usar este aparato con corriente continua (C.C.) invalidará la garantía.



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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Toujours débrancher l'appareil avant toute manipulation et avant le nettoyage.
3. Le boîtier de l'appareil devient très chaud pendant le fonctionnement.
4. Ne pas toucher le couvercle ni aucune des surfaces métalliques de l'appareil ; les surfaces de l'appareil deviennent très chaudes.
5. Cet appareil n'est pas compatible avec une minuterie ou un dispositif de mise en marche par télécommande indépendant.
6. 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.
7. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ; tenir l'appareil et le cordon hors de leur portée.
8. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans ou des personnes atteintes de certains handicaps physiques, mentaux ou sensoriels, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement et les risques, ou bien les encadre. Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
9. Le nettoyage et l'entretien ne devraient pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient encadrés par un adulte.
10. Toujours éteindre et débrancher l'appareil après l'utilisation. Ouvrir le couvercle et laisser les plaques refroidir avant de les nettoyer. Éliminer simplement 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.

11.  Les surfaces marquées du symbole ci-contre deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. **NE PAS LES TOUCHER** ; risque de brûlure/blessure. Laisser refroidir l'appareil complètement avant de le manipuler.
12. En cas de dommage, le cordon électrique ne doit être remplacé que par le fabricant, un technicien autorisé, ou un électricien professionnel.
13. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant présente un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
14. Ne pas utiliser cet appareil à l'air libre ou à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
15. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
16. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
17. Faire particulièrement attention lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile ou autre liquide chaud.
18. Toujours brancher l'appareil avant de l'allumer. Toujours éteindre ("OFF") l'appareil avant de le débrancher.
19. **AVERTISSEMENT : AFIN DE PRÉVENIR LES RISQUES D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN TECHNICIEN AUTORISÉ. NE PAS DÉMONTER LE BOÎTIER. L'APPAREIL NE CONTIENT AUCUNE PIÈCE POUVANT ÊTRE RÉPARÉE/REPLACÉE PAR L'UTILISATEUR.**
20. Ces appareils sont destinés à des applications commerciales, par exemple, dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises commerciales comme les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas à la production de masse continue d'aliments.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

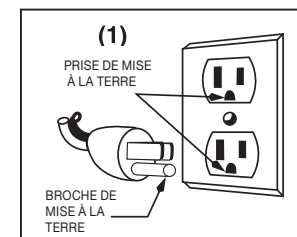
USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité.....	17
Instructions de mise à la terre	19
Utilisation de rallonges électriques	19
Caractéristiques	20
Conseils utiles	20
Pièces.....	21
Spécifications techniques	22
Directives d'utilisation	22
Mesures de sécurité	23
Nettoyage et entretien.....	23
Résolution de problèmes	24

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

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



UTILISATION DE RALLONGES ÉLECTRIQUES

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

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

CARACTÉRISTIQUES

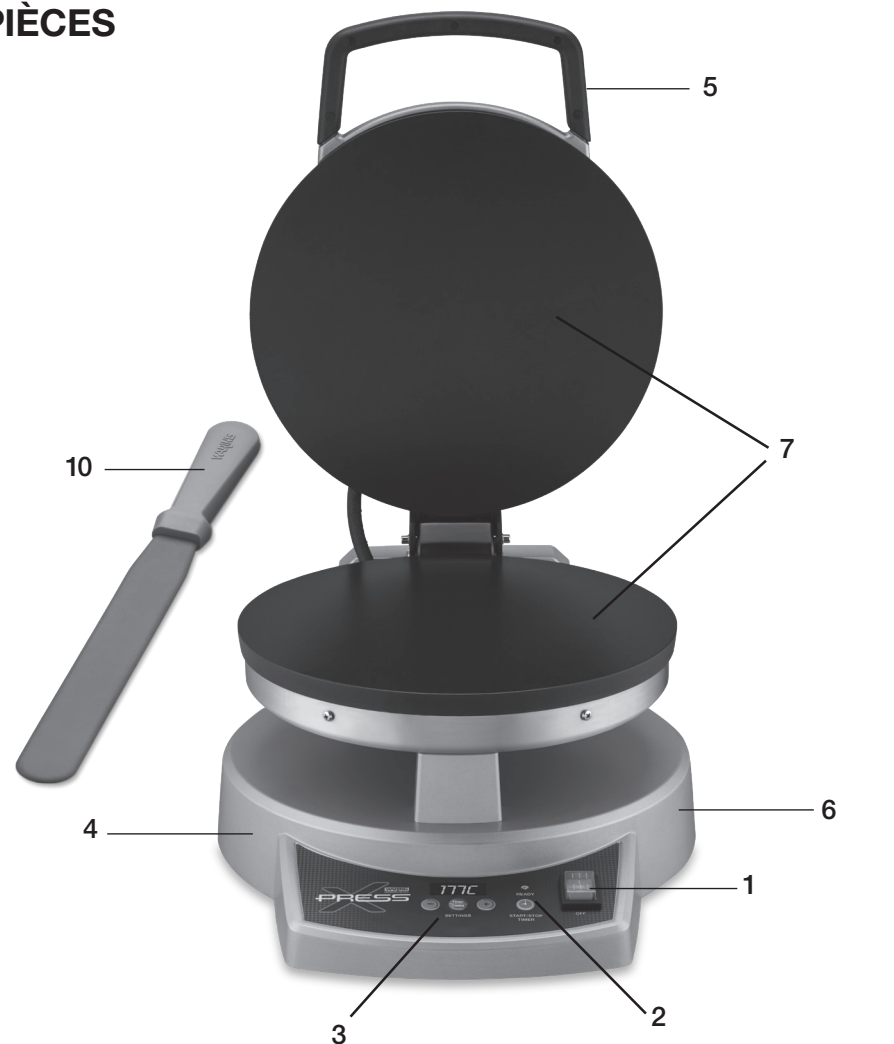
- Surface de cuisson multi-usage de 34,5 cm
- Faites des crêpes salée ou sucrées et réchauffez des tortillas rapidement et facilement
- Surface de cuisson en aluminium avec éléments chauffants intégrés pour un préchauffage et un temps de récupération rapides
- Surface de cuisson double ; les plaques cuisent les deux côtés des crêpes à la fois, évitant d'avoir à les retourner
- Plaques avec triple revêtement antiadhésif Whitford® Quantanium* pour faciliter le retrait des aliments
- Panneau de contrôle électronique tactile pour un contrôle précis de la température de 50 °C à 218 °C
- Affichage de la température en degrés Fahrenheit ou centigrades/ Celsius
- Minuterie numérique programmable avec indicateurs sonores
- Inclut une spatule à crêpes en silicone pour plier les crêpes et retirer les aliments sans rayer le revêtement antiadhésif
- Temps par défaut : 1 minute
Température par défaut : 177 °C

CONSEILS UTILES

- Ne pas utiliser d'ustensiles tranchants; cela pourrait abîmer le revêtement antiadhésif des plaques.
- Il n'est pas nécessaire de huiler les plaques avant de faire des crêpes. Leur revêtement antiadhésif aide à retirer les aliments.
- Lorsque l'appareil est allumé, mais que vous n'allez pas l'utiliser pendant une courte période, maintenir le couvercle fermé pour que les plaques restent à la température programmée.
- Il n'est pas nécessaire d'étaler la pâte à la main. Il suffit de la verser au centre de la plaque inférieure. Une fois le couvercle fermé, elle s'étendra uniformément.
- Pour faire des crêpes plus minces, ajouter un peu d'eau à la pâte.
- Pour obtenir des résultats consistants, nous conseillons d'utiliser la minuterie.
- Utiliser la poignée pour ouvrir et fermer le couvercle.

* Quantanium® est une marque déposée de Whitford Corporation.

PIÈCES



- | | |
|--|---|
| 1. Interrupteur ON/OFF (marche/arrêt) | 4. Boîtier |
| 2. Voyant de préchauffage ("READY") | 5. Poignée |
| 3. Panneau de contrôle | 6. Base |
| a. Touche TEMP/TIMER SETTINGS (réglage de température/minuterie) | 7. Surface de cuisson antiadhésive |
| b. Touches + et - | 8. Cordon d'alimentation (non illustré) |
| c. Touche START/STOP TIMER (marche/arrêt de la minuterie) | 9. Pieds en caoutchouc (non illustrés) |
| | 10. Spatule |

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Tension	Prise	Certification
WSC300CE	220–240 V, 50–60 Hz, 2715 W	F	CE
WSC300CK	220–240 V, 50–60 Hz, 2715 W	G	CE
WSC300CNA/CNNA	220–240 V, 50–60 Hz, 2715 W	I	CE

Dimensions :

53 cm de long x 38 cm de large x 24 cm de haut
(61,5 cm en position ouverte)

Diamètre des plaques : 34,5 cm

DIRECTIVES D'UTILISATION

1. Brancher le cordon dans une prise électrique et mettre l'interrupteur sur "ON".
2. La température par défaut est de 177 °C. Pour changer la température, appuyer sur la touche TEMP/TIMER SETTINGS pour passer du temps à la température. Une fois que la température s'affiche, maintenir la touche TEMP/TIMER SETTINGS enfoncée jusqu'à ce que la température clignote. Utiliser les touches + et – pour régler la température au niveau voulu. L'appareil sauvegardera automatiquement la température au bout de 5 secondes.
3. Le temps par défaut (de la minuterie) est de 1 minute. Pour changer le temps, maintenir la touche TEMP/TIMER SETTINGS enfoncée pendant 3 secondes. Utiliser les touches + et – pour régler le temps.
4. Après le préchauffage, l'appareil sonnera et l'indicateur lumineux "READY" (prêt) s'allumera. Remarque : Le préchauffage prendra environ 6 minutes, en fonction de la température réglée.
5. Verser la pâte au milieu de la plaque inférieure et fermer le couvercle.
6. Si vous souhaitez utiliser la minuterie, appuyer sur la touche START/STOP TIMER.
7. À la fin du temps, la minuterie sonnera 5 fois pour indiquer que le cycle de cuisson est terminé.
8. Utiliser la spatule fournie pour plier la crêpe. Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisson tranchants, car ils pourraient rayer le revêtement antiadhésif de la plaque.
9. Répéter le processus avec le reste de la pâte.

Comment changer les réglages

TEMPÉRATURE

Pour changer la température, appuyer sur la touche TEMP/TIMER SETTINGS une fois, puis maintenir la touche TEMP/TIMER SETTINGS enfoncée jusqu'à ce que la température clignote. Utiliser les touches + et – pour régler la température au niveau voulu.

TEMPS (MINUTERIE)

Pour changer le temps, maintenir la touche TEMP/TIMER SETTINGS enfoncée pendant 3 secondes. Utiliser les touches + et – pour régler le temps.

UNITÉ DE TEMPÉRATURE

Pour passer de °F à °C et vice-versa, maintenir la touche TEMP/TIMER SETTINGS enfoncée pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'unité de température clignote. Utiliser les touches + et – pour passer de °F à °C. Pour sauvegarder l'unité de température, appuyer sur la touche TEMP/TIMER SETTINGS. Remarque: Si vous n'appuyez pas sur la touche TEMP/TIMER SETTINGS, l'appareil sauvegardera automatiquement l'unité de température au bout de 5 secondes.

FONCTION DE MÉMOIRE AUTOMATIQUE

Lorsque vous l'éteignez ou le débranchez, l'appareil garde en mémoire automatiquement les derniers réglages (température, temps et unité de température) utilisés.

MESURES DE SÉCURITÉ

MISE EN GARDE : DÉBRANCHER L'APPAREIL LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS !

L'appareil reste chaud pendant longtemps après la cuisson ; ne pas le toucher ou le déplacer avant qu'il n'ait refroidi. L'appareil est équipé d'un mécanisme de sécurité qui l'éteint automatiquement en cas de surchauffe. Si cela se produisait, débrancher puis laisser l'appareil refroidir pendant 30 minutes. Une fois refroidi, le rebrancher.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Nettoyer soigneusement le boîtier à l'aide d'un linge légèrement humide.

Nettoyer la surface de cuisson alors qu'elle est encore tiède, avec de l'eau savonneuse tiède et un linge doux. **NE PAS VERSER D'EAU FROIDE SUR UNE SURFACE CHAUDE.**

Ne pas submerger l'appareil dans l'eau. Ne pas laver l'appareil au jet/à pression. La spatule est lavable au lave-vaisselle.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Si un message d'erreur s'affiche sur l'écran, contacter un centre de réparation agréé.

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.



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

PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

1. LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.

- Disinserire sempre la spina dalla presa prima di manipolare o pulire.
- Quando l'elettrodomestico è in funzione, la superficie esterna diventa bollente.
- Non toccare il coperchio o altre superfici metalliche. Le superfici della macchina raggiungono temperature molto alte.
- Non è previsto che gli elettrodomestici siano attivati tramite timer esterno o sistema di telecomando a parte.
- L'elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte abilità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e competenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza non ne garantisca la sorveglianza e fornisca le istruzioni relative all'utilizzo dell'elettrodomestico.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'elettrodomestico e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o persone con mancanza di esperienza e conoscenza se dotati di supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne hanno compreso i pericoli implicati. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico.
- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza sorveglianza.
- Dopo aver cucinato, spegnere la macchina e scollegare il cavo. Prima di pulirle, lasciare aperto il coperchio superiore e attendere che le piastre si siano raffreddate. Spazzolare via le briciole e assorbire l'eventuale olio di cottura in eccesso strofinando con un panno umido o carta da cucina. Per evitare la formazione di macchie, l'adesione della pastella o l'accumulo di olio, è possibile pulire le piastre strofinandole con un panno umido.
-  Quando l'elettrodomestico è in uso, la temperatura di tutte le superfici contrassegnate da questo simbolo saranno estremamente bollenti. NON TOCCARE tali superfici, per evitare possibili lesioni. Prima di maneggiare questo apparecchio, attendere che si sia raffreddato completamente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo centro di assistenza autorizzato o da personale qualificato per evitare rischi.

13. L'utilizzo di accessori non raccomandati o non venduti dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
14. Non utilizzare all'aperto o per finalità diverse da quelle previste.
15. 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.
16. Non poggiare sopra o vicino a bruciatori a gas o elettrici caldi o in un forno riscaldato.
17. Prestare la massima attenzione quando si sposta un elettrodomestico che contiene olio bollente o altri liquidi caldi.
18. Iniziare sempre inserendo la spina dell'elettrodomestico nella presa a parete.
Per scollegare, portare tutti i comandi in posizione spenta(OFF), quindi scollegare la spina dalla presa.
19. **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.**
20. Questo elettrodomestico è destinato all'uso per finalità commerciali, come per esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali, e in esercizi commerciali come panifici, macellerie, ecc., ma non per la produzione di massa continua di alimenti.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

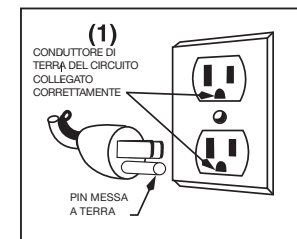
APPROVATO PER L'USO COMMERCIALE

INDICE

Precauzioni importanti	25
Istruzioni per la messa a terra.....	27
Istruzioni speciali per il cavo	27
Caratteristiche & Vantaggi	28
Consigli utili	28
Parti	29
Specifiche	30
Istruzioni per l'uso	30
Sicurezza	31
Pulizia e manutenzione	31
Risoluzione dei problemi	31

ISTRUZIONI PER LA MESSA A TERRA

Al fine di tutelare la sicurezza dell'utente, le piastre multiuso Commercial XPress™ di Waring® sono dotate di una spina pressofusa a 3 pin con messa a terra, e devono essere collegate correttamente a una presa elettrica dotata di messa a terra, come mostrato in Figura 1.



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 prolunghie, ma occorre prestare molta attenzione.

Se viene utilizzata una prolunga, i valori nominali di corrente della prolunga devono essere almeno pari ai valori nominali di corrente dell'apparecchio e il cavo più lungo deve essere disposto lontano dal piano di lavoro o dal tavolo dove può essere tirato da bambini o animali, o causare cadute.

CARATTERISTICHE & VANTAGGI

- Piastra multiuso da 34,5 cm (13.5-pollici)
- Prepara crêpe dolci o salate e tortillas calde in modo facile e veloce
- La superficie di cottura in alluminio contiene elementi riscaldanti che garantiscono un rapido riscaldamento e tempi di riutilizzo ridotti
- Doppia superficie di cottura per cuocere su entrambi i lati allo stesso tempo, non è più necessario girare i cibi
- La superficie di cottura è dotata di triplo rivestimento Whitford® Quantanium* per una facile rimozione del cibo
- Il touchpad elettronico consente di regolare la temperatura con precisione da 50°C–218°C (125°F–425°F)
- Visualizzazione della temperatura in Fahrenheit o Celsius
- Timer digitale programmabile con indicatori acustici
- Include spatola in silicone per girare le crêpe e rimuovere i cibi senza graffiare la superficie antiaderente
- Tempo predefinito – 1 minuto
Temperatura predefinita – 177°C (350°F)

CONSIGLI UTILI

- Non usare utensili affilati, questi danneggeranno la superficie antiaderente.
- Non è necessario oliare la superficie di cottura prima di cucinare le crêpe. Le piastre sono dotate di un rivestimento antiaderente per facilitare il distacco dei cibi.
- Quando la macchina è accesa, ma rimane inutilizzata per un breve periodo di tempo, tenere chiuso il coperchio in modo da conservare la temperatura impostata.
- Non è necessario distribuire l'impasto manualmente, basterà versarlo al centro e quando il coperchio si chiuderà l'impasto si distribuirà in modo uniforme.
- Per fare crêpe più sottili, modificare l'impasto aggiungendo un piccola quantità di acqua.
- Per ottenere risultati ripetibili e uniformi raccomandiamo di utilizzare il timer.
- Usare la maniglia per aprire e chiudere il coperchio.

*Quantanium® è un marchio registrato di Whitford Corporation.

PARTI



- | | |
|--|--|
| 1. Interruttore ON/OFF | 4. Struttura esterna |
| 2. Spia indicatore "pronta per la cottura" | 5. Maniglia |
| 3. Pannello di controllo | 6. Base |
| a. Impostazioni tempo e temperatura | 7. Superficie di cottura antiaderente |
| b. Pulsanti + e - | 8. Cavo di alimentazione (non in figura) |
| c. Pulsante Start/Stop Timer | 9. Piedini in gomma (non in figura) |
| | 10. Spatola |

SPECIFICHE TECNICHE

Modello	Specifiche elettriche	Spina	Certificazione
WSC300CE	220-240V, 50-60Hz, 2715W	F	CE
WSC300CK	220-240V, 50-60Hz, 2715W	G	CE
WSC300CNA/CNNA	220-240V, 50-60Hz, 2715W	I	CE

Dimensioni:

53 cm (21 pollici) L x 38 cm (15 pollici) P x 24 cm (9.5 pollici)

A – 61,5 cm (24.25 pollici) aperta

Diametro superficie di cottura – 34,5 cm (13,5 pollici)

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Inserire la spina del cavo in una presa e spostare l'interruttore sulla posizione ON.
2. La temperatura predefinita è 177 °C (350 °F). Per cambiare la temperatura, premere il pulsante impostazioni per passare da tempo a temperatura. Tenere premuto il pulsante impostazioni per 3 secondi fino al lampeggiamento. Per impostare la temperatura desiderata, premere i pulsanti + o -. La nuova impostazione sarà salvata dopo 5 secondi. Per impostare il tempo desiderato, premere i pulsanti + o -.
3. L'impostazione predefinita del timer è 1 minuto. Per modificare il timer, tenere premuto il pulsante impostazioni per 3 secondi.
4. Quando XPress raggiunge la temperatura impostata, l'unità emetterà un bip e l'indicatore luminoso si accenderà. Il tempo di preriscaldamento è di circa 6 minuti in base alla temperatura impostata.
5. Versare l'impasto al centro della superficie di cottura e chiudere il coperchio.
6. Se si utilizza il timer, premere start.
7. Il timer suonerà 5 volte al termine del ciclo di cottura.
8. Usare la spatola in dotazione per chiudere le crêpe. Non usare utensili da cucina affilati poiché potrebbero graffiare la superficie di cottura antiaderente.
9. Ripetere la procedura per cucinare altre crêpe.

Regolazione delle Impostazioni

TEMPERATURA

Per regolare la temperatura, premere il pulsante impostazioni quindi tenere premuto il pulsante impostazioni per 3 secondi fino al lampeggiamento.

Per cambiare la temperatura, premere i pulsanti + o -.

TIMER

Per modificare il timer, tenere premuto il pulsante impostazioni per 3 secondi. Per cambiare il tempo di cottura, premere i pulsanti + o -.

DA CELSIUS A FAHRENHEIT

Tenere premuto il pulsante impostazioni per 5 secondi fino al lampeggiamento. Usare i pulsanti + o - per passare da C a F. Per salvare, premere nuovamente il pulsante impostazioni. Dopo 5 secondi, se il pulsante non viene premuto, l'impostazione salvata sarà quella visualizzata (F o C).

Salvataggio delle impostazioni programmate:

Le ultime impostazioni di temperatura e tempo sono memorizzate anche dopo lo spegnimento e lo scollegamento dell'unità dalla presa elettrica.

SICUREZZA

ATTENZIONE: DISINSERIRE LA SPINA DALLA PRESA QUANDO NON SI UTILIZZA L'UNITÀ!

Si ricorda che l'apparecchio sarà troppo caldo per essere manipolato subito dopo l'utilizzo. XPress è dotata di un dispositivo di sicurezza di protezione termica, per evitare il surriscaldamento. Se XPress si spegne automaticamente, disinserire la spina e attendere che si raffreddi per 30 minuti. Inserire nuovamente la spina e continuare l'utilizzo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

La piastra multiuso XPress™ di Waring™ Commercial deve essere pulita dopo ogni utilizzo. È possibile pulire la parte esterna dell'unità strofinando con cura con un panno umido.

Pulire la superficie di cottura con un panno non abrasivo utilizzando acqua saponata calda. NON USARE ACQUA FREDDA SULLA SUPERFICIE CALDA.

Per effettuare la pulizia, non immergere completamente in acqua. L'elettrodomestico non deve essere pulito con getto d'acqua. La spatola può essere lavata in lavastoviglie.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In caso di messaggi di errore, contattare il centro assistenza autorizzato di zona.

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. Questa garanzia potrebbe variare in base alle normative locali.

AVVERTENZA: la presente garanzia è NULLA se l'elettrodomestico viene utilizzato con corrente continua (CC).



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

©2023 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

www.waringcommercialproducts.com

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

WSC300CE/K IB
23WI088723

IB-16732A