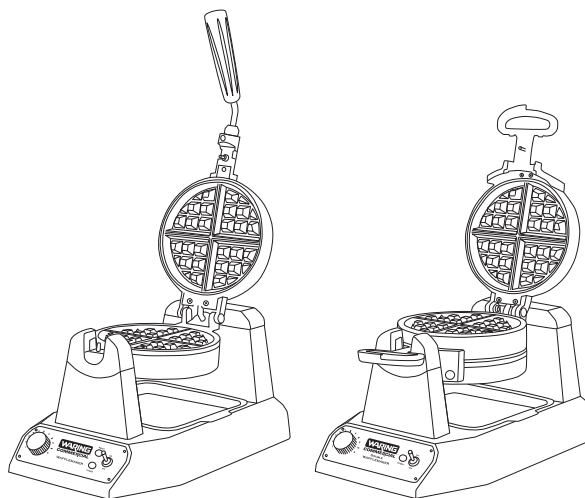




SINGLE AND DOUBLE BELGIAN WAFFLE MAKERS
GOFRERAS BELGAS SIMPLES/DOBLES
GAUFRIERS BELGES SIMPLES/DOUBLES
ВАФЕЛЬНИЦЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ С ОДНОЙ И ДВУМЯ
РАБОЧИМИ СЕКЦИЯМИ



WW180E/K/NA/NNA & WW200E/K/NA/NNA

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

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

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

Перед использованием устройства подробно изучите руководство
пользователя - это поможет избежать возможных рисков, связанных с его
использованием, и обеспечить долгий срок его службы.

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

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

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



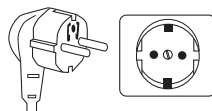
This marking indicates that this product should not be disposed of with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your 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. PRIMARY COUNTRIES USING THE DIFFERENT PLUG TYPES ARE LISTED FOR REFERENCE ONLY. REFER TO THE ACTUAL UNIT TO DETERMINE WHICH PLUG TYPE IS APPLICABLE.

TYPE F PLUG

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

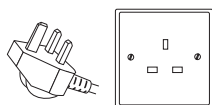
This grounded plug has two round prongs and there are two grounding clips on the sides of the socket. This plug is non-polarized so the plug can be inserted in either direction into the socket. Grounding is accomplished when the clips on the socket meet the contact on the plug. Ensure that the plug is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



TYPE G PLUG

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

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



TYPE I PLUG

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

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



Model	Name	Plug Type
WW180E	Single Belgian Waffle Maker	Type F
WW180K	Single Belgian Waffle Maker	Type G
WW180NA/NN	Single Belgian Waffle Maker	Type I
WW200E	Double Belgian Waffle Maker	Type F
WW200K	Double Belgian Waffle Maker	Type G
WW200NA/NN	Double Belgian Waffle Maker	Type I

SPECIAL FEATURES

1. Waffle Grids

WW180 SERIES

- Single grid set for making one waffle at a time

WW200 SERIES

- Double grid set for making two waffles at a time

2. Browning Control Adjustment

- Adjustable for different batters and personal preference

3. Power Indicator Light

- Lights red when waffle maker is on and heating up

4. ON/OFF Toggle Switch

5. Indicator Beeps (not shown)

- Will beep 6 times when unit is ready to bake the first waffle of every baking session
- Will beep 3 times when waffle is done

6. Ready Indicator Light

(only 1 shown on WW200 Series)

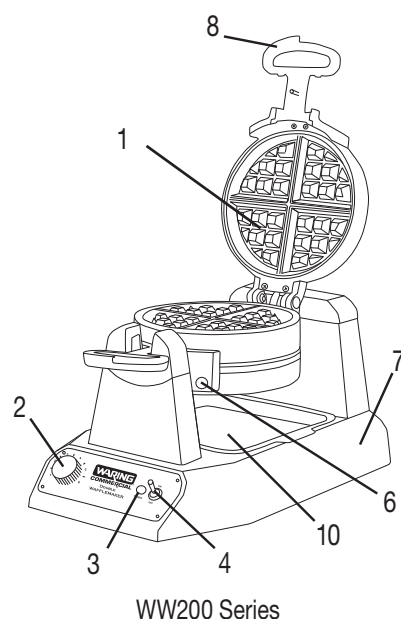
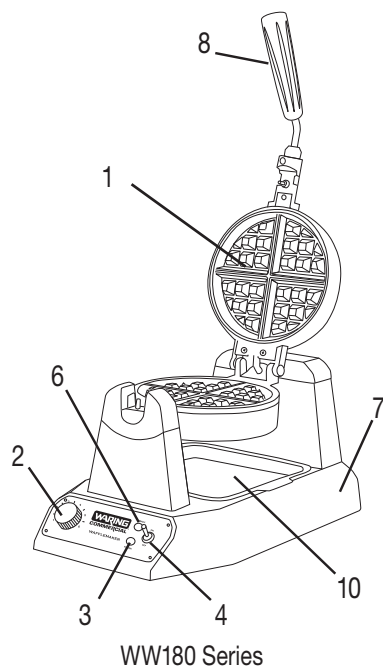
- Lights green when waffle maker is ready to bake
- Light turns off after rotating grids 180° for baking, and lights green when the waffle is ready

7. Base

8. Handle

9. Belgian Waffle Measuring Cup (not shown)

10. Removable Drip Tray



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

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

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



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

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

3. Fill measuring scoop with batter to fill line or to top of measuring scoop, depending on the recipe. For loose batters, fill to the ¾ mark; for thicker batters fill to the top. 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°.

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

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

5. Once the waffle is ready and the waffle maker has beeped 3 times, rotate the waffle maker 180°, open the lid and remove waffle by gently loosening the edges with a heat proof plastic spatula. Never use metal utensils, as they may damage the nonstick coating.
6. For WW200 Series Double Waffle Maker, one or two waffles can be baked at once. **For one waffle**, simply follow previous instructions. **For two waffles at once**, pour batter into top waffle/waffle cone compartment grids, close the lid, then rotate 180°. You will now be able to open the other waffle compartment. Pour the batter into the grids and rotate another 180° in the other direction. Both waffles will now cook. There are individual GREEN ready lights that will illuminate when each waffle is ready, and when an empty compartment is ready to bake another waffle.
7. Once you have finished baking, turn control to setting #1, switch toggle to OFF position and remove plug from electrical outlet. Leave top lid open and allow grids to cool before cleaning (details on page 8).

NOTE: These Waring Commercial Waffle Makers have 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.

TIPS FOR MAKING PERFECT BELGIAN WAFFLES

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

We also 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 $\frac{3}{4}$ cup batter or enough to fill the entire lower grid.

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

To measure flour, stir the flour first to aerate it, since it settles when it sits. Then spoon it into a measuring cup, leveling off the top with the back of a knife – do not pack down into measuring cup. These quick steps will help you avoid heavy waffles. 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.

**THERMAL PROTECTION
IF THE UNIT HEATS UP BEYOND THE RECOMMENDED
TEMPERATURE LEVEL, IT WILL AUTOMATICALLY TURN
OFF. IF POWER IS LOST DURING OPERATION, UNPLUG
AND LET COOL 10 MINUTES. PLUG IN AND CONTINUE USE.**

CLEANING AND MAINTENANCE

Once you have finished baking, turn control setting to #1, switch toggle to OFF position, remove plug from electrical outlet. Leave top lid open and allow grids to cool before cleaning.

Never take your waffle 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, thus 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 IMMERSE CORD, PLUG OR UNIT IN WATER OR OTHER LIQUIDS.**

Any other servicing should be performed by an authorized service center.

WARRANTY

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

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

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

- las cocinas reservadas para los empleados de oficina y tienda;
- las alquilerías/fincas;
- los cuartos de hotel, motel y otros entornos residenciales;
- los ambientes tipo pensiones/hostales/“bed and breakfast”.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Reciclaje



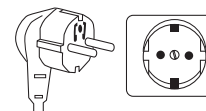
Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse junto con los desechos domésticos en ningún país de la U.E. Para proteger el medio ambiente, evitar perjuicios a la salud pública resultantes de la eliminación de desechos no controlada y promover la utilización sostenible de los recursos materiales,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

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

ENCHUFE DE TIPO F

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

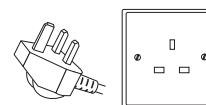
Enchufe de conexión a tierra con dos patas cilíndricas. Este tipo de enchufe no está polarizado; por lo tanto, encajará en la toma de corriente de cualquiera manera. La conexión a tierra se logra cuando los clips en el enchufe entran en contacto con los contactos en la toma de corriente. Asegúrese de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



ENCHUFE DE TIPO G

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

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



ENCHUFE DE TIPO I

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

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



Modelo enchufe	Descripción	Tipo de
WW180E	Gofrera belga simple	Tipo F
WW180K	Gofrera belga simple	Tipo G
WW180NA/NNA	Gofrera belga simple	Tipo I
WW200E	Gofrera belga doble	Tipo F
WW200K	Gofrera belga doble	Tipo G
WW200NA/NNA	Gofrera belga doble	Tipo I

CARACTERÍSTICAS

1. Placas

Serie WW180

- Un juego de placas, para preparar un gofre a la vez

Serie WW200

- Dos juegos de placas, para preparar dos gofres a la vez

2. Control de temperatura

- Ajuste la temperatura según la mezcla o su preferencia

3. Luz de encendido (roja)

- Indica que la gofrera se está calentando

4. Interruptor de palanca

5. Señal sonora (no ilustrada)

- El aparato emite 6 pitidos cuando está listo para cocinar (primer gofre solamente).

- Emite 3 pitidos cuando el gofre está listo

6. Luz de listo (verde)

(Luces independientes en los modelos de la serie WW200)

- Indica que la gofrera está lista para cocinar

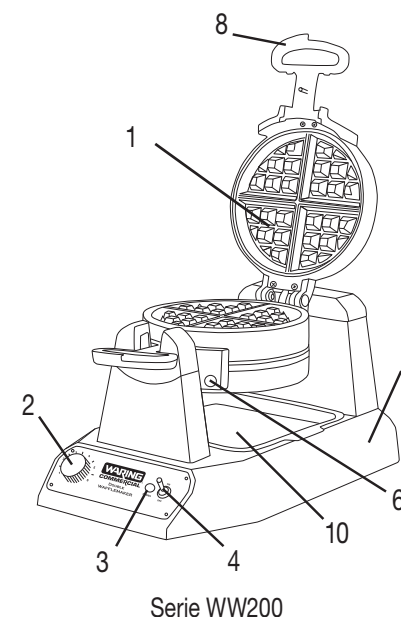
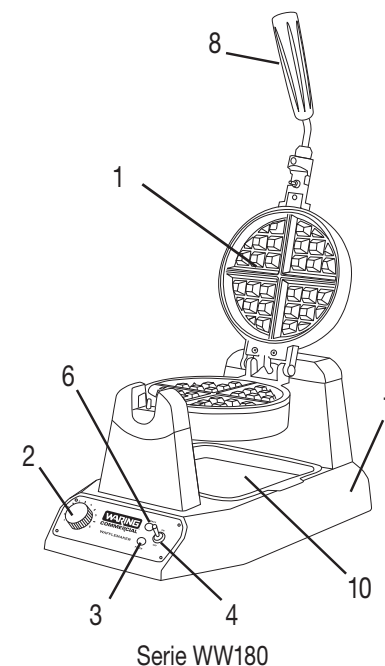
- Se apaga durante la cocción y se pone verde cuando el gofre está listo

7. Base

8. Asa

9. Vaso medidor (no ilustrado)

10. Cubeta de goteo amovible



INSTRUCCIONES ESPECIALES RELATIVAS AL USO DE EXTENSIONES

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

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

INSTRUCCIONES DE USO

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

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

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



PRECAUCIÓN: la superficie de las piezas marcadas con el símbolo contiguo se pone muy caliente durante el uso. **NO LAS TOQUE;** riesgo de quemadura. Permita que el aparato se enfríe completamente antes de manipularlo. El cuerpo del aparato puede ponerse muy caliente durante del uso.

3. Llene el vaso medidor con mezcla, llene hasta los $\frac{3}{4}$ si la mezcla está líquida o hasta arriba si está espesa. Vierta la mezcla en el centro de la placa inferior, Espárzala

uniformemente con una espátula de cocina resistente al calor. Cierre la gofrera y gírela 180°.

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

4. Cuando el gofre esté listo, la gofrera emitirá 3 pitidos y el indicador luminoso VERDE se encenderá. El ajuste de temperatura elegido determinará el tiempo de cocción. Elija el nivel de temperatura deseado. Le aconsejamos que utilice el nivel 4 para conseguir gofres bien dorados.
5. Gire la gofrera 180° abra las placas y saque el gofre, soltando los bordes con una espátula de cocina resistente al calor. Nunca utilice utensilios de metal; esto podría dañar el revestimiento antiadherente de las placas.
6. Los modelos de la serie WW200 permiten preparar uno o dos gofres al mismo tiempo. **Para hacer solamente un gofre**, siga las instrucciones más arriba. **Para hacer dos gofres al mismo tiempo**, vierta la mezcla en el centro de la primera placa, cierre las placas y gírelas 180°. Abra el otro lado. Vierta la mezcla en el centro de la segunda placa, cierre las placas y gírelas 180° en dirección opuesta. Los dos gofres se cocerán simultáneamente. Los indicadores luminosos VERDES se encenderán cuando cada gofre esté listo, y cuando las placas estén listas para preparar el gofre siguiente.
7. Después de terminar, ponga el control de temperatura en "1" y el interruptor en "OFF", y luego desconecte la unidad. Abra las placas y permita que se enfríen antes de limpiarlas (véase la sección "Limpieza y mantenimiento").

NOTA: las placas de las gofreras Waring Commercial cuentan con un revestimiento antiadherente. Sin embargo, le aconsejamos que engrase las placas antes del primer uso, Distribuya el aceite con una toallita de papel o una brocha.

CONSEJOS PARA PREPARAR GOFRES PERFECTOS

Utilice el ajuste de temperatura n.º 4 para hacer gofres con mezcla preparada para gofres o panqueques.

También le aconsejamos que utilice el nivel 4 para hacer gofres belgas. Para conseguir gofres más crujientes y cocidos, elija un ajuste más alto.

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

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

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

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

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Después de terminar, ponga el control de temperatura en “1” y el interruptor en “OFF”, y luego desconecte la unidad. Abra las placas y permita que se enfríen antes de limpiarlas.

Nunca desarme el aparato para limpiarlo. 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.

Compruebe que las placas están completamente frías antes de limpiarlas. Si hay mezcla pegada a las placas, vierta un poco de aceite encima y espere por aproximadamente 5 minutos; esto removerá la mezcla seca y la podrá quitar fácilmente.

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

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

GARANTÍA

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

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

les taches et éviter que la pâte ne colle aux plaques à cause de l'accumulations de résidus de pâte ou d'huile.

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

20. Cet appareil a été conçu pour usage domestique ou autres applications similaires comme :
- les cuisines réservées aux employés de bureau et de magasin
 - les fermes/maisons de campagne ;
 - les chambres d'hôtel, motel et autres environnements de type résidentiel ;
 - les environnements type chambres d'hôtes ;

GARDER CES INSTRUCTIONS

Mise au rebut

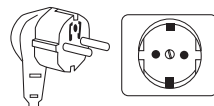


Le symbole ci-contre indique que, dans toute l'U.E., ce produit ne doit pas être mis au rebut avec le reste des ordures ménagères. Afin de protéger l'environnement et la santé publique contre les décharges non réglementées et promouvoir l'utilisation durable des ressources matérielles, recyclez-le. Veuillez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

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

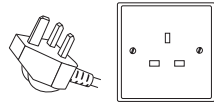
PRISE DE TYPE F
(ALLEMAGNE, AUTRICHE, PAYS BAS, SUÈDE, NORVÈGE, FINLANDE, PORTUGAL, ESPAGNE, EUROPE DE L'EST)

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



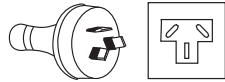
PRISE DE TYPE G
(ROYAUME UNI, IRLANDE, CHYPRE, MALTE, MALAISIE, SINGAPOUR, HONG KONG)

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



PRISE DE TYPE I
(ARGENTINE, AUSTRALIE, CHINE, NOUVELLE-ZÉLANDE, PAPAOUSIE-NOUVELLE-GUINÉE)

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



Modèle	Description	Type de prise
WW180E	Gaufrier belge simple	Type F
WW180K	Gaufrier belge simple	Type G
WW180NA/NN	Gaufrier belge simple	Type I
WW200E	Gaufrier belge double	Type F
WW200K	Gaufrier belge double	Type G
WW200NA/NN	Gaufrier belge double	Type I

CARACTÉRISTIQUES

1. Plaques

Série WW180

- Un jeu de plaques, pour préparer une gaufre à la fois

Série WW200

- Deux jeux de plaques, pour préparer deux gaufres à la fois

2. Réglage de température

- Variable selon le type de pâte et les goûts personnels

3. Voyant d'alimentation (rouge)

- Indique que le gaufrier chauffe

4. Interrupteur à bascule

5. Signal sonore (non illustré)

- Sonne 6 fois lorsque l'appareil est prêt pour la première gaufre
- Sonne 3 fois une fois que la gaufre est cuite

6. Voyant de préchauffage (vert)

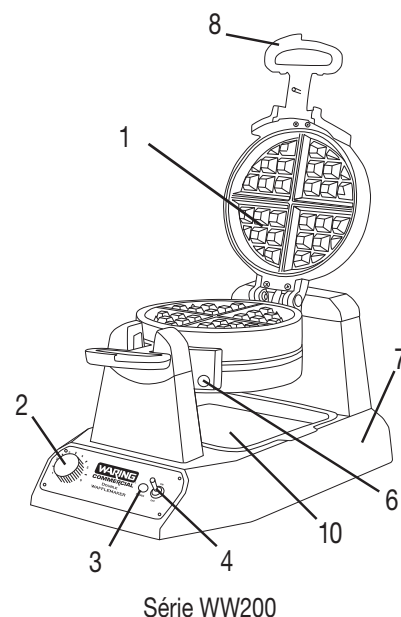
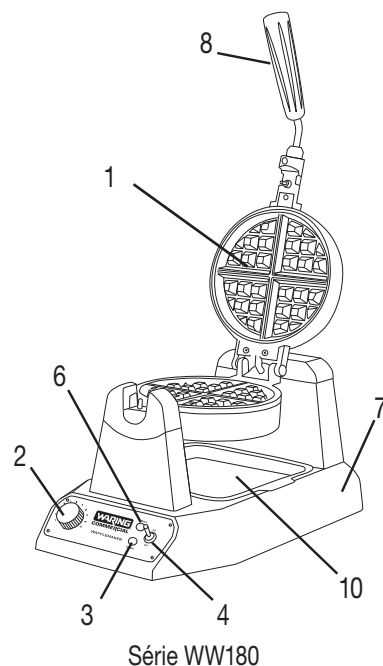
- (voyants indépendants sur les modèles de la série WW200)
- Indique que le gaufrier est prêt
- S'éteint pendant la cuisson et se rallume lorsque que la gaufre est prête

7. Boîtier

8. Poignée

9. Verre mesureur (non illustré)

10. Bac amovible



UTILISATION DE RALLONGES ÉLECTRIQUES

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

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

MODE D'EMPLOI

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



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

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

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

Laisser refroidir l'appareil complètement avant de le manipuler. Le boîtier de l'appareil peut devenir très chaud pendant le fonctionnement.

3. Remplir le verre mesureur de pâte à gaufre, Remplir aux $\frac{3}{4}$ si la pâte est liquide, ou complètement si elle est épaisse. Verser la pâte au centre de la plaque inférieure Étaler la pâte

à l'aide d'une spatule de cuisson résistante à la chaleur. Fermer les plaques et les faire tourner de 180°.

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

4. À la fin de la cuisson, le gaufrier sonnera 3 fois et le voyant VERT s'allumera. Remarque : le réglage de température choisi déterminera le temps de cuisson. Préchauffer le gaufrier au réglage de température désiré. Pour des gaufres bien dorées, nous vous conseillons d'utiliser le réglage n° 4.
5. Après les 3 bips, tourner le gaufrier 180° vers la gauche, ouvrir et retirer la gaufre en décollant les bords à l'aide d'une spatule de cuisson résistante à la chaleur. Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal ; cela pourrait abîmer le revêtement antiadhésif des plaques.
6. Les modèles de la série WW200 permettent de préparer une ou deux gaufres à la fois. **Pour préparer une seule gaufre**, suivre les instructions ci-dessus. **Pour préparer deux gaufres à la fois**, verser la pâte au centre de la première plaque, fermer et faire tourner les plaques de 180°. Ouvrir l'autre côté. Verser la pâte au centre de la deuxième plaque, fermer, puis faire tourner 180° dans l'autre sens. Les deux gaufres cuiront en même temps. Les voyants individuels VERTS s'allumeront à la fin de la cuisson de chaque gaufre, puis lorsque les plaques seront prêtes pour la gaufre suivante.
7. Une fois terminé, régler le cadran de réglage de température sur "1" et l'interrupteur sur "OFF", puis débrancher le gaufrier. Ouvrir les plaques et laisser refroidir le gaufrier avant de le nettoyer (voir la section "Nettoyage et entretien").

REMARQUE : les plaques des gaufriers Waring Commercial sont recouvertes d'un revêtement antiadhésif. Toutefois, il est conseillé de les graisser 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.

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 élevé.

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

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

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

Pour préparer des gaufres plus légères, mélanger la farine avant de la mesurer afin de l'aérer. Si vous utilisez un verre mesureur, passer une lame de couteau sur le dessus du verre pour éliminer le surplus de farine ; les gaufres seront ainsi plus légères. Les gaufres sont meilleures lorsqu'elles sont fraîches, mais vous pouvez également les maintenir chaudes dans un four à 95°C, après les avoir placées dans un moule ou emballées dans du papier d'aluminium (remarque : le papier d'aluminium peut leur faire perdre leur croquant).

Si vous souhaitez congeler des 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.

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Une fois terminé, régler 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.

Ne jamais démonter le gaufrier pour le nettoyer. Éliminer les miettes à l'aide d'un pinceau à pâtisserie et essuyer les plaques avec une serviette en papier ou un torchon sec pour absorber l'huile. Au besoin, nettoyer les plaques à l'aide d'un linge humide

pour prévenir les taches et éviter que la pâte ne colle aux plaques à cause de l'accumulations de résidus de pâte ou d'huile.

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 facilitera le nettoyage.

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

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.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При эксплуатации электроприборов необходимо соблюдать основные правила техники безопасности, включая следующие:

- 1. ТЩАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С РУКОВОДСТВОМ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.**
- 2. Всегда отключайте электроприбор от сети перед обслуживанием или чисткой.**
- Оборудование не предназначено для управления посредством внешнего таймера или отдельной дистанционной системы контроля.
- Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими и умственными способностями, недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или были проинструктированы относительно использования прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Использование устройства детьми не допускается. Берегите устройство и его кабели от детей.
- Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими и умственными способностями, недостатком опыта и знаний, при условии, что они находятся под наблюдением, были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают риски, связанные с использованием устройства.
- Чистка устройства и уход за ним могут осуществляться детьми только под соответствующим наблюдением.
- После завершения выпекания установите ручку-регулятор в позицию 1, переведите выключатель в положение OFF (Выкл.) и извлеките вилку из розетки сети питания. Оставьте верхнюю крышку в открытом положении и дайте рабочим поверхностям остыть перед чисткой. Выметите крошки из желобков и вытрите остатки кулинарного масла сухой тканью или бумажным полотенцем. Выполняя чистку рабочих поверхностей, протрите ее влажной тканью во избежание образования пятен, а также налипания теста или растительного масла.
- Во время использования устройства все поверхности, отмеченные этим символом, нагреваются до очень высокой температуры. Во избежание получения физических повреждений НЕ КАСАЙТЕСЬ ЭТИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ. Перед обслуживанием устройства дайте ему полностью остыть.
- Во время работы устройства внешняя поверхность может нагреться.

11. Во избежание возникновения опасных ситуаций производитель устройства, агент, выполняющий сервисное обслуживание продукции производителя, или же другое лицо, имеющее соответствующую квалификацию, должны заменить кабель питания в случае его повреждения.
12. Использование дополнительных насадок, не рекомендуемых и не распространяемых производителем устройства, может привести к пожару, поражению электрическим током или же травмировать окружающих.
13. Не используйте устройство вне помещения, а также не по назначению.
14. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола или кухонной стойки и не прикасался к горячим поверхностям.
15. Не размещайте устройство на горячих газовых или электрических конфорках, в непосредственной близости от них, а также в нагретых духовых шкафах.
16. Устройство, в котором присутствует горячее масло или иные горячие жидкости, необходимо перемещать с максимальной осторожностью.
17. В начале работы с устройством подключите шнур питания устройства к розетке сети питания. В конце эксплуатации устройства установите ручку-регулятор в позицию 1, переведите выключатель в положение OFF (Выкл.) и извлеките вилку из розетки сети питания.
18. **ОСТОРОЖНО:** ЧТОБЫ СНИЗИТЬ РИСК ВОЗГОРАНИЯ ИЛИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ, РЕМОНТ УСТРОЙСТВА ДОЛЖЕН ВЫПОЛНЯТЬСЯ АВТОРИЗОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ. НЕ СНИМАЙТЕ БАЗОВУЮ ПАНЕЛЬ. УСТРОЙСТВО НЕ СОДЕРЖИТ ВНУТРЕННИХ КОМПОНЕНТОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ ОБСЛУЖИВАНИЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ.
19. **Дополнительный экземпляр инструкций можно выгрузить по адресу www.waringcommercialproducts.com.**
20. Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, в частности:
 - в кухонных зонах для персонала магазинов, офисов, предприятий и т.д.;
 - на фермах;
 - клиентами гостиниц, moteley, в бытовой/жилой обстановке;
 - в гостиницах, работающих по системе «ночлег и завтрак».

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КОМПЛЕКТА КАБЕЛЕЙ

Короткий кабель питания предупреждает риск падения, вызываемый вероятностью запутывания в более длинный кабель или спотыкания о него. Используя удлинители, принимайте необходимые меры предосторожности.

Если вы подключаете устройство к сети питания посредством удлинителя, электрические параметры удлинителя должны, как минимум, соответствовать электрическим параметрам устройства; удлинитель необходимо проложить таким образом, чтобы он не свисал с рабочей столешницы кухонного комплекса или с поверхности стола — в противном случае его могут тянуть на себя / через него могут спотыкаться дети или животные.

Надлежащая утилизация изделия



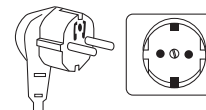
Наличие данных символов указывает на невозможность утилизации изделия вместе с бытовыми отходами в странах ЕС. Во избежание возможного вредного воздействия на окружающую среду или на здоровье окружающих по причине неконтролируемой утилизации отходов, ответственно отнеситесь к вопросу утилизации и вторичной переработки изделия, обеспечив рациональное вторичное использование материальных ресурсов. Чтобы вернуть использованное изделие, воспользуйтесь системой возврата и сбора использованного оборудования или обратитесь в торговую точку, в которой вы приобрели изделие. В торговой точке ваше изделие может быть принято и отправлено на экологически чистую утилизацию.

ЧТОБЫ ОБЕСПЕЧИТЬ НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ, ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАЖНЫМИ ИНСТРУКЦИЯМИ ПО ЕГО ЗАЗЕМЛЕНИЮ. ОСНОВНЫЕ СТРАНЫ, ИСПОЛЬЗУЮЩИЕ ВИЛКИ РАЗЛИЧНЫХ СТАНДАРТОВ, УКАЗАНЫ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО В ИНФОРМАТИВНЫХ ЦЕЛЯХ. ОСМОТРИТЕ ВАШЕ ИЗДЕЛИЕ, ЧТОБЫ ОПРЕДЕЛИТЬ ТИП ВИЛКИ И ПРИМЕНИМЫЕ ИНСТРУКЦИИ.

ВИЛКА ТИПА F

(ГЕРМАНИЯ, АВСТРИЯ, НИДЕРЛАНДЫ, ШВЕЦИЯ, НОРВЕГИЯ, ФИНЛЯНДИЯ, ПОРТУГАЛИЯ, ИСПАНИЯ, ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА)

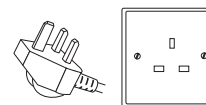
Заземленная вилка с двумя круглыми штырями, а по бокам розетки предусмотрены два заземляющих зажима. Вилка неполяризованная, поэтому ее можно вставлять в розетку любой стороной. Заземление осуществляется, когда зажимы розетки соприкасаются с контактом на вилке. Проверьте, чтобы вилка полностью вошла в розетку.



ВИЛКА ТИПА G

(ВЕЛИКОБРИТАНИЯ, ИРЛАНДИЯ, КИПР, МАЛЬТА, МАЛАЙЗИЯ, СИНГАПУР И ГОНКОНГ)

Заземленная вилка с тремя прямоугольными штырями, которые образуют треугольник. Ровно вставьте штыри в розетку и проверьте, чтобы вилка полностью вошла в розетку. Вилка оснащена предохранителем от скачков напряжения.



ВИЛКА ТИПА I

(АРГЕНТИНА, АВСТРАЛИЯ, КИТАЙ,
НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ, ПАПУА НОВАЯ
ГВИНЕЯ)

Вилка с заземлением с двумя плоскими штырями в форме буквы «V» и заземляющим штырем.



Модель	Название	Тип вилки
WW180E	Вафельница для выпечки бельгийских вафель, одинарная	Тип F
WW180K	Вафельница для выпечки бельгийских вафель, одинарная	Тип G
WW180NA/NNA	Вафельница для выпечки бельгийских вафель, одинарная	Тип I
WW200E	Вафельница для выпечки бельгийских вафель, двойная	Тип F
WW200K	Вафельница для выпечки бельгийских вафель, двойная	Тип G
WW200NA/NNA	Вафельница для выпечки бельгийских вафель, двойная	Тип I

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ФУНКЦИИ

1. Рабочие поверхности для выпечки вафель

СЕРИЯ WW180

– с одной рабочей секцией для выпечки одной вафли за один раз

СЕРИЯ WW200

– с двумя рабочими секциями для выпечки двух вафель за один раз

2. Регулировка степени подрумянивания

– с учетом свойств различных видов теста и индивидуальных предпочтений

3. Индикатор питания от сети

– светится, если устройство подключено к сети и прогревается

4. Переключатель ВКЛ./ВЫКЛ.

5. Звуковой индикатор (не показан)

– подает 6 звуковых сигналов, когда устройство готово к выпеканию первой вафли в каждом сеансе выпекания

– Сигнализирует о готовности вафли подачей 3-х звуковых сигналов

6. Световой индикатор готовности (только один, показан на модели WW200)

– Светится зеленым, обозначая готовность устройства к выпеканию

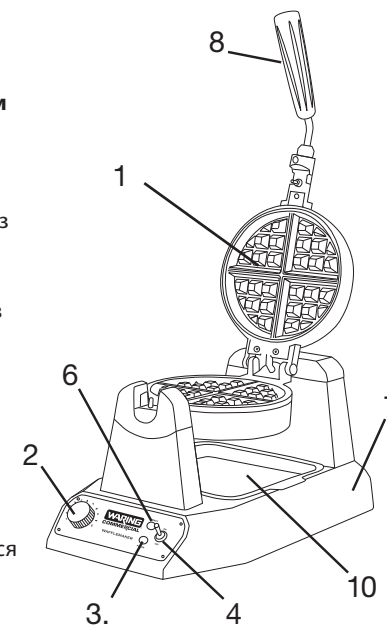
– Выключается после разворота рабочей секции на 180° для выпекания; сигнализирует о готовности выпекаемой вафли зеленым свечением

7. База

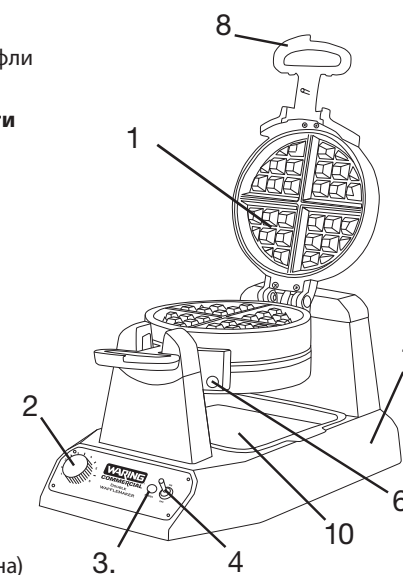
8. Ручка

9. Мерная чашка для выпечки бельгийских вафель (не показана)

10. Съёмный поддон для сбора масла/теста



Серия WW180



Серия WW200

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Перед первым использованием серийной вафельницы Waring® тщательно вытрите пыль с поверхностей элементов комплекта устройства влажной тканью. Удалите защитную бумагу и элементы упаковки.
2. Вставьте вилку кабеля питания в розетку сети питания. Переведите переключатель в положение ON (Вкл.). На устройство будет подано питание, в результате чего загорится КРАСНЫЙ индикатор. Прогрейте серийную вафельницу Waring® в выбранном режиме. Будет запущен процесс прогрева. Продолжительность прогрева - около 4 минут. Устройство подаст 6 звуковых сигналов, после чего засветится ЗЕЛЕНый индикатор, сигнализирующий о готовности устройства к выпеканию.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: перед первым использованием необходимо прогреть вафельницу до того, как обрабатывать рабочую поверхность кулинарным спреем или маслом. Обработайте рабочую поверхность вафельницы: нанесите на нее кулинарный спрей или протрите ее кисточкой, смоченной в масле без запаха. Протрите рабочую поверхность бумажным полотенцем или кисточкой для выпечки.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: во время первого использования вафельница может распространять легкий запах или слегка дымиться. Такая особенность является типичной для электроприборов и не указывает на неисправность устройства.



ВНИМАНИЕ: во время использования устройства все поверхности, отмеченные этим символом, нагреваются до очень высокой температуры. Во избежание получения физических повреждений **НЕ КАСАЙТЕСЬ ЭТИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ.**

Перед обслуживанием устройства дайте ему полностью остыть. Во время работы устройства внешняя поверхность может нагреться.

3. Наполните мерный ковш жидким тестом до отметки заполнения или до краев ковша, согласно рецепту. Работая с более жидким тестом, наливайте до отметки заполнения ковша на $\frac{3}{4}$; выпекая из более густого теста, наливайте до краев ковша. Равномерно разлейте тесто в центральной зоне рабочей поверхности вафельницы. С помощью термостойкой лопатки также равномерно распространите тесто по всей рабочей поверхности. Закройте крышку и разверните рабочую секцию на 180°.
- Чтобы достичь наилучших результатов при выпечке, не открывайте вафельницу в процессе выпекания. В противном случае вы можете сбить настройки таймера.
4. После того, как выпекаемая вафля будет полностью готова, вафельница подаст 3 звуковых сигнала, и загорится ЗЕЛЕНый индикатор. Время выпечки определяется степенью подрумянивания. Выберите соответствующую настройку на диске выбора уровня подрумянивания выпекаемой вафли. Рекомендуемый уровень выпекания вафель с золотистой корочкой - 4.

5. После того, как выпекание вафли завершено, и вафельница подаст 3 звуковых сигнала, поверните вафельницу на 180°, откройте крышку рабочей секции и извлеките вафлю, аккуратно приподняв ее края термостойкой лопаткой. Не используйте металлические приборы, чтобы не повредить антипригарное покрытие рабочей поверхности.
6. Двойная вафельница серии WW200 позволяет выпекать одну или две вафли за один раз. **Выпечка одной вафли** - следуйте инструкциям, приведенным выше. **Выпечка двух вафель за один раз** - разлейте тесто на рабочую поверхность верхней рабочей секции/секции для вафельных рожков, закройте крышку и поверните секцию на 180°. После этого вы сможете открыть вторую секцию для выпечки вафель. Разлейте тесто по рабочей поверхности и разверните вторую рабочую секцию на 180° в противоположном направлении. Обе рабочие секции будут выпекать вафли. Готовность вафель в каждой секции будет сигнализироваться свечением отдельных ЗЕЛЕНых световых индикаторов; после извлечения вафли из рабочей секции она будет готова к выпечке следующей вафли.
7. После завершения выпекания установите ручку-регулятор в позицию 1, переведите выключатель в положение OFF (Выкл.) и извлеките вилку из розетки сети питания. Оставьте верхнюю крышку в открытом положении и дайте рабочим поверхностям остыть перед чисткой (дополнительная информация на стр. 8).

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: рабочие поверхности данных серийных вафельниц имеют специальное антипригарное покрытие. Перед первым использованием рекомендуется обработать рабочие поверхности кулинарным маслом. Протрите рабочую поверхность бумажным полотенцем или кисточкой для выпечки.

СОВЕТЫ ПО ВЫПЕЧКЕ ИДЕАЛЬНЫХ БЕЛЬГИЙСКИХ ВАФЕЛЬ

Если вы используете доступные в розничной сети блинные/вафельные смеси, выбирайте уровень выпечки 4.

Для выпечки бельгийских вафель по рецептам также рекомендуется выбирать уровень 4. Если вам нравятся более хрустящие и темные бельгийские вафли, увеличьте степень подрумянивания.

Чтобы обеспечить равномерную толщину вафли, разливайте тесто в центр нижней рабочей поверхности и распространяйте его равномерно по направлению к краям. Необходимо покрыть тестом всю нижнюю рабочую поверхность.

Для обеспечения оптимального результата мы рекомендуем использовать тесто в объеме $\frac{3}{4}$ мерной чаши или в количестве, достаточном для покрытия всей нижней рабочей поверхности.

Для дополнительного удобства при выпечке вафель до следующего цикла выпекания оставляйте мерный ковш в емкости с тестом таким образом, чтобы сам ковш находился внутри емкости, а его ручка выступала наружу емкости.

Перед тем, как набрать необходимое количество муки, размешайте муку, чтобы насытить ее воздухом, поскольку в стабильном состоянии она уплотняется. Затем наберите муку в мерную емкость, выровняв ее по краям чаши обратной кромкой лезвия ножа; не уплотняйте муку в мерной емкости. Приняв ряд несложных мер, вы исключите возможность выпечки чрезмерно «тяжелых» вафель. Оптимальный вкус имеют бельгийские вафли, употребляемые в пищу сразу же после выпечки; в то же время вафли можно поддерживать теплыми в духовке, разогретой до 200°F (93°C). Перед тем, как поместить вафли в духовку, разместите их на противне или заверните в фольгу. Вафли, завернутые в фольгу, могут утратить хрустящие свойства.

Готовые вафли можно заморозить. Дайте вафлям полностью остыть, а затем поместите их в пластиковый контейнер для хранения пищевых продуктов. Отделите вафли друг от друга вощеной бумагой. Перед употреблением разогрейте в духовке, тостере или тостер-печи.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

В СЛУЧАЕ НАГРЕВАНИЯ УСТРОЙСТВА СВЫШЕ ДОПУСТИМОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, ОНО АВТОМАТИЧЕСКИ ОТКЛЮЧИТСЯ. В СЛУЧАЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ, ОТКЛЮЧИТЕ УСТРОЙСТВО ОТ СЕТИ ПИТАНИЯ И ДАЙТЕ ЕМУ ОСТЫТЬ В ТЕЧЕНИЕ 10 МИНУТ. ЗАТЕМ СНОВА ПОДКЛЮЧИТЕ К СЕТИ ПИТАНИЯ И ПРОДОЛЖИТЕ ЭКСПЛУАТАЦИЮ.

ЧИСТКА И УХОД

После завершения выпекания установите ручку-регулятор в позицию 1, переведите выключатель в положение OFF (Выкл.) и извлеките вилку из розетки сети питания. Оставьте верхнюю крышку в открытом положении и дайте рабочим поверхностям остыть перед чисткой.

Никогда не разбирайте вафельницу для чистки. Выметите крошки из желобков и вытрите остатки кулинарного масла сухой тканью или бумажным полотенцем. Выполняя чистку рабочих поверхностей, протрите ее влажной тканью во избежание образования пятен, а также налипания теста или растительного масла.

Перед чисткой вафельницы убедитесь в том, что рабочие поверхности полностью остыли. Если тесто пригорело к рабочим поверхностям, налейте на него немного кулинарного масла и оставьте примерно на 5 минут, дав тесту размякнуть; удалите размякшее тесто.

Внешнюю поверхность устройства протирайте мягкой сухой тканью. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами или грубой наждачной бумагой. НЕ ПОГРУЖАЙТЕ КАБЕЛЬ, ВИЛКУ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К СЕТИ ПИТАНИЯ ИЛИ УСТРОЙСТВО В ВОДУ ИЛИ В ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ.

Другие процедуры по обслуживанию устройства должны выполняться только специалистами авторизованного сервисного центра.

ГАРАНТИЯ

На все товары Waring, проданные за пределами США и Канады, гарантию предоставляет местный импортер или дистрибьютор. Условия гарантии могут изменяться в зависимости от применимых местных норм.

ВНИМАНИЕ: подключение прибора к источнику постоянного тока приведет к аннулированию любой (явной или подразумеваемой) гарантии.

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.

Используемые здесь торговые марки или знаки обслуживания третьих лиц являются торговыми марками или знаками обслуживания их соответствующих владельцев.

©2019 Waring Commercial

314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790
www.waringcommercialproducts.com

Printed in China
Impreso en la China
Imprimé en Chine
Распечатано в Китае

WW180E/K/NA/NNA & WW200E/K/NA/NNA IB

18WI059505

IB-10690B