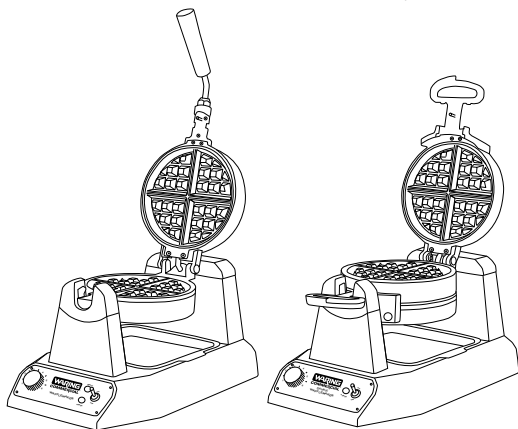


WARING COMMERCIAL

SINGLE AND DOUBLE BELGIAN WAFFLE & WAFFLE CONE MAKERS
GOFRERAS Y BARQUILLERAS SIMPLES & DOBLES
GAUFRIERS & GAUFRIERS À CORNETS SIMPLES ET DOUBLES
MÁQUINAS DE WAFFLE EM CONE e WAFFLE BELGA SIMPLES e DUPLO
EINFACHES und DOPPELTES WAFFELBACKGERÄT FÜR
BELGISCHE WAFFELN und WAFFELTÜTEN
CIALDIERA SINGOLA e DOPPIA PER WAFFLE ALLA BELGA e CONI GELATO
ENKELE en DUBBELE BELGISCHE WAFEL & IJSHOORN MAKER



WW180E/K / WW200E/K / WWCM180E/K / WWCM200E/K

(Only Belgian waffle style shown)

(barquilleras no enseñadas)

(gaufriers à cornets non montrés)

(Apenas o estilo Waffle belga está sendo mostrado)

(gezeigt wird nur das Modell für Belgische Waffeln)

(Illustrato solo modello per waffle alla belga)

(Alleen de Belgische wafelstijl wordt getoond)

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

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

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

Para sua segurança e satisfação contínua com este produto,
sempre leia o livreto de instruções com cuidado antes de utilizar.


Für Gebrauchssicherheit und optimale Ergebnisse, lesen Sie bitte immer
vor der Benutzung des Gerätes die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch.

Per garantire un utilizzo in sicurezza e per lungo tempo del prodotto,
leggere sempre con attenzione il libretto di istruzioni prima dell'uso.

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, 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 can be used by children aged 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. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised.
5. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old.
6. 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.
7.  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.
8. The outer surface may get hot when the appliance is operating.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Waring Authorized Service Facility for examination, repair, or adjustment.
10. The use of accessory attachments not recommended or sold by the manufacturer may result in fire, electrical shock, or injury to persons.
11. Do not use outdoors, or use for other than intended use.


12. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. 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.
16. **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.**
17. **To acquire another instruction manual go to www.waringcommercialproducts.com.**

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.

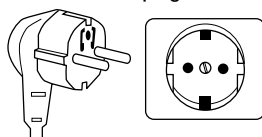
Correct Disposal of this product	
	<p>This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of 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.</p>

TO ENSURE PROPER USE OF THIS UNIT, PLEASE SEE IMPORTANT GROUNDING INSTRUCTIONS BELOW. PRIMARY COUNTRIES USING THE DIFFERENT PLUG TYPES ARE LISTED FOR REFERENCE ONLY. REFER TO THE ACTUAL UNIT TO DETERMINE WHICH PLUG TYPE IS APPLICABLE.

TYPE F PLUG

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

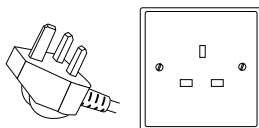
This grounded plug has two round prongs and there are two grounding clips on the sides of the socket. This plug is non-polarized so the plug can be inserted in either direction into the socket. Grounding is accomplished when the clips on the socket meet the contact on the plug. Ensure that the plug is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



TYPE G PLUG

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

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



Model

WW180E/K
WW200E/K
WWCM180E/K
WWCM200E/K

Name

Single Belgian Waffle Maker
Double Belgian Waffle Maker
Single Waffle Cone Maker
Double Waffle Cone Maker

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Before using your Waring® Commercial Waffle/Waffle Cone Maker for the first time, remove any dust from shipping by wiping the plates with a damp cloth. Remove all protective paper and wrapping.
2. Plug cord into wall outlet. Switch the toggle switch to the ON position. The RED light will illuminate to signal power. Preheat your Waring® Commercial Waffle/Waffle Cone 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/waffle cone maker is preheated before seasoning the grid with cooking spray or oil. Season the waffle/waffle cone 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/waffle cone 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. **For Belgian waffles:** Fill measuring scoop with batter to fill line $\frac{3}{4}$ or to top of measuring scoop, depending on the recipe. For loose batters, fill to the $\frac{3}{4}$ 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 waffle cones: Use the small plastic scoop included or 3 tablespoons of thick waffle cone batter (batter amount may be adjusted per recipe). Drop the batter into the center of the grid and close. As the grids close, the batter will spread throughout the grid to form the appropriate shape. Rotate the unit 180° .

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

4. When the waffle/waffle cone 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/waffle cones, we recommend using setting #4 for waffles and setting #3 for waffle cones.
5. Once the waffle/waffle cone 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 WW200E/K Double Waffle Maker and WWCM200E/K Double Waffle Cone Maker, one or two waffles (or waffle cones) can be baked at once. **For one waffle/waffle cone**, simply follow previous instructions. **For two waffles/waffle cones at once**, pour batter into top waffle/waffle cone compartment grids, then rotate 180° . You will now be able to open the other waffle/waffle cone compartment. Pour the batter into the grids and rotate another 180° in the other direction. Both waffles/waffle cones will now cook. There are individual green “ready” lights that will illuminate when each waffle/waffle cone is ready, and when an empty compartment is ready to bake another waffle/waffle cone.

SPECIAL FEATURES

1. Waffle/Waffle Cone Grids

(only Belgian waffle grids shown)

WW180E/K and WWCM180E/K

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

WW200E/K and WWCM200E/K

– Double grid set for making two waffles/waffle cones 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. Power Switch

5. Indicator Beeps (not shown)

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

– Will beep 3 times when waffle is done

6. Ready Indicator Light

(only 1 shown on WW200E and K/WWCM200E/K)

– Lights green when waffle maker is ready to bake

– Light turns off after rotating grids 180° for baking, and lights green when the waffle/waffle cone is ready

7. Base

8. Handle

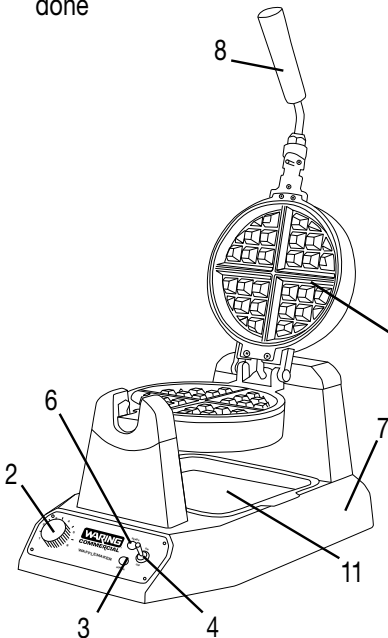
9. Belgian Waffle Measuring Cup

(not shown)

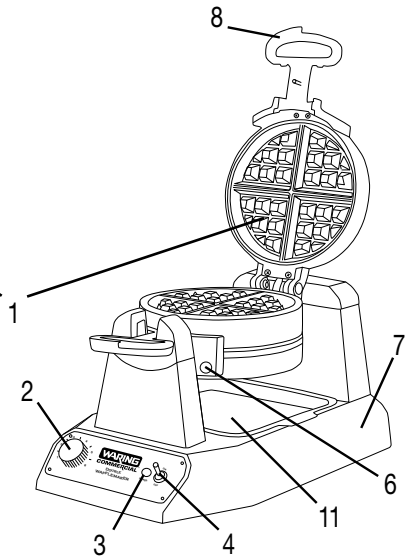
10. Waffle Cone Measuring Scoop

(not shown)

11. Removable Drip Tray



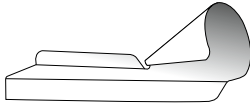
WW180E/K
WWCM180E/K (not shown)



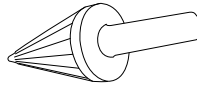
WW200E/K
WWCM200E/K (not shown)

ACCESSORIES FOR WWCM180E/K AND WWCM200E/K

Waffle Cone Forming and Rolling Tools

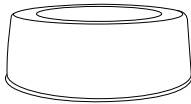


Waffle Cone Form

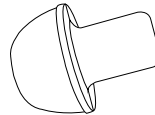


Roller

Waffle Bowl Mold and Pusher (optional accessory)



Waffle Bowl Mold



Pusher

7. **Waffle Cone Rolling Directions (WWCM180E/K, WWCM200E/K):** It is best to roll the flat waffle into a cone as soon as possible after the baking process, while it is still hot. A cool waffle is difficult to roll without breaking. **Caution: Take care during this process as the waffle will be hot.** Once the waffle cone maker beeps and the ready light illuminates, open the grid and remove the hot flat waffle. Place the metal waffle cone forming tool on a flat surface. Place the flat waffle in the forming tool, with the edge of the waffle as close to the opening of the metal form as possible. The flat waffle should start to turn up inside the rounded metal form. Insert the plastic rolling tool fully inside the rounded part of the metal forming tool and begin to rotate COUNTERCLOCKWISE. The ribs on the rolling tool will pull the flat waffle up around the rounded area of the metal forming tool, creating a cone. You may need to help feed the flat waffle with your hand. Once the cone is fully formed, let it cool for about 20 seconds until it keeps its shape. You can leave the cone to cool around the rolling tool in the metal forming tool, or pull it out and keep it formed with your hands. Tip: while the cone is still hot, pinch the tip to seal it. It will ensure that melted ice cream stays in the cone.

8. **Waffle Bowl Making Directions:** The Waffle Bowl Mold and Pusher are available as optional accessories. It is best to create a waffle bowl as soon as possible after the baking process while the flat waffle is still hot. A cool waffle bowl is difficult to create without breaking. **Caution: Take care during this process as the waffle will be hot.** Once the waffle cone maker beeps and the ready light illuminates, open the grid and remove the hot flat waffle. Place the metal Waffle Bowl Mold on a flat surface. Place the flat waffle in the mold, centered as much as possible. Gently use the pusher to push the flat waffle fully into the mold, creating a bowl. Be careful not to push too hard or you may break the bowl. Leave the waffle bowl like this, between the mold and the pusher, to cool for about 20 seconds. Remove the pusher and carefully remove your waffle bowl.
9. 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 9).

NOTE: These Waring Commercial Waffle/Waffle Cone Makers have been treated with a special nonstick coating. Before the first use, we suggest you season the waffle/waffle cone 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.

TIPS FOR MAKING PERFECT WAFFLE CONES

We recommend setting #3 when using commercial waffle cone mixes and batter recipes. If you prefer crisper, darker waffle cones, increase the browning control number. You may also apply light downward pressure with the handle for 5–10 seconds to spread the batter before rotation.

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

Try to roll the flat waffle into a cone as soon as possible, while still hot. A cool flat waffle is difficult to roll without breaking. However, be careful not to burn your hands on the hot waffle or waffle cone maker.

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

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

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/waffle cone maker apart for cleaning. Simply brush crumbs from grooves and absorb any excess cooking oil by wiping with a dry cloth or paper towel. You may clean the grids by wiping with a damp cloth to prevent staining and sticking from batter or oil buildup.

Be certain grids have cooled completely before cleaning. If batter adheres to plates, simply pour a little cooking oil onto the baked batter and let stand approximately 5 minutes, 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 IMMERSER 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

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Desconecte el aparato antes de cualquier manipulación o mantenimiento.**
3. Este aparato no ha sido diseñado para ser puesto en marcha mediante un temporizador o control remoto independiente.
4. Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años, personas que carecen de los conocimientos o la experiencia necesarios para manipularlo, o personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales están limitadas, siempre que una persona responsable por su seguridad le haya explicado el funcionamiento y los riesgos o supervise el uso del aparato. Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, al menos que sean mayores de 8 años y supervisados por un adulto.
5. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
6. Después de terminar, ponga el control de temperatura en la posición "1" y el interruptor en la posición "OFF", y luego desenchufe el aparato. Abra las placas y permita que enfríen antes de limpiarlas. Elimine los residuos de las placas con una brocha y absorbe el aceite con un papel toalla o un paño seco. Limpie las placas con un paño ligeramente húmedo se desea para eliminar y prevenir las manchas y los residuos pegajosos.
7.  Las piezas marcadas con el símbolo contiguo se vuelven muy calientes durante el uso. **NO LAS TOQUE.** Riesgo de quemadura. Permita que el aparato enfríe completamente antes de manipularlo.
8. El cuerpo del aparato puede volverse caliente durante del uso.
9. No utilice este aparato si el cordón o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado. Regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.

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

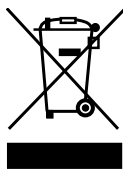
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES ESPECIALES RELATIVAS AL USO DE EXTENSIONES

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

La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Es importante colocar la extensión sobre la encimera o la mesa de tal forma que niños o animales no puedan jalarla o tropezar con ella.

Reciclado



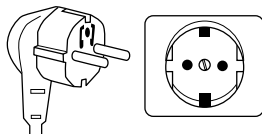
Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse junto con los desechos domésticos en ningún país de la U.E. Para proteger el medio ambiente, evitar perjuicios a la salud pública resultantes de la eliminación de desechos no controlada y promover la utilización sostenible de los recursos materiales,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

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

ENCHUFE DE TIPO F

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

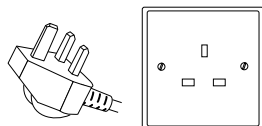
Clavija con dos patas cilíndricas. Hay un polo de puesta a tierra en ambos lados de la toma de corriente. Este tipo de enchufe no está polarizado. Por lo tanto, encajará en la toma de corriente de cualquiera manera. Se realiza la puesta tierra al introducir la clavija en la toma de corriente. Asegúrese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



ENCHUFE DE TIPO G

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

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



Modelo

WW180E/K

WW200E/K

WWCM180E/K

WWCM200E/K

Aparato

Gofrera

Gofrera doble

Barquillera

Barquillera doble

INSTRUCCIONES DE USO

1. Antes de usar el aparato por primera vez, limpie las placas con un paño ligeramente húmedo para remover el polvo acumulado durante el transporte. Retire el material de embalaje y protección.
2. Enchufe el cable en 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 calentar. Esto debería demorar aproximadamente 4 minutos. Cuando esté listo, el indicador luminoso VERDE se encenderá y el aparato emitirá 6 pitidos.

NOTA: Antes del primer uso, es importante engrasar las placas, después de precalentarlas. Rocíe spray vegetal o cepille aceite vegetal sobre las placas. 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: Las piezas marcadas con el símbolo se vuelven muy calientes durante el uso. **NO LAS TOQUE.** Riesgo de quemadura. Permita que el aparato enfríe completamente antes de manipularlo. El cuerpo del aparato puede volverse caliente durante el uso.

3. Para preparar gofres: Llene el vaso medidor con mezcla, hasta los $\frac{3}{4}$ si la mezcla está líquida o hasta arriba si la mezcla está espesa. Vierta la mezcla en el centro de las placas. Espárzala uniformemente con una espátula a prueba de calor. Cierre la gofrera y gire las placas 180° .
Para preparar barquillos: Llene la cuchara medidora con mezcla o utilice 3 cucharadas de mezcla por barquillo (la cantidad variará según el tipo y el espesor de la mezcla). Vierta la mezcla en el centro de la placa y cierre las placas. La mezcla se esparcirá uniformemente al cerrar las placas. Gire las placas 180° .
Para lograr resultados óptimos, no abra el aparato 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. Para preparar gofres/barquillos bien dorados, le aconsejamos que utilice el nivel no. 4 (gofres)/no. 3 (barquillos).
5. Gire las placas 180° , ábralas y retire el gofre, soltando los bordes con una espátula a prueba de calor. Nunca utilice utensilios de metal. Esto podría dañar el revestimiento antiadherente de las placas.
6. Los modelos WW200E/K y WWCM200E/K permiten preparar dos gofres al mismo tiempo. Para preparar solamente un gofre, siga las instrucciones más arriba. Para preparar dos gofres al mismo tiempo, vierta la mezcla en el

CARACTERÍSTICAS

1. Placas para gofres/barquillos

(barquilleras no enseñadas)

WW180E/K y WWCM180E/K – Un juego de placas, para preparar un gofre/barquillo a la vez

WW200E/K y WWCM200E/K – Dos juegos de placas, para preparar dos gofres/barquillos a la vez

2. Temperatura variable

– Ajuste la temperatura según la mezcla o al gusto

3. Luz de encendido (roja)

– Indica que la gofrera está calentando

4. Interruptor

5. Señal sonora (no enseñada)

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

– Emite 3 pitidos cuando el gofre está listo

6. Luz de listo (verde)

(luces independientes sobre los modelos

WW200E y K/WWCM200E/K)

– Indica que la gofrera está lista

– Se apaga durante la cocción y se vuelve a encender para indicar que el gofre/barquillo está listo

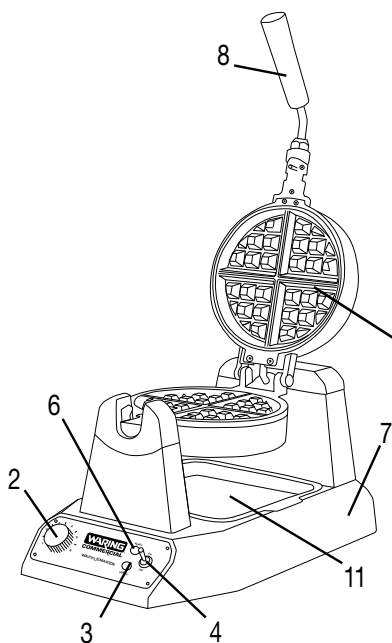
7. Base

8. Asa

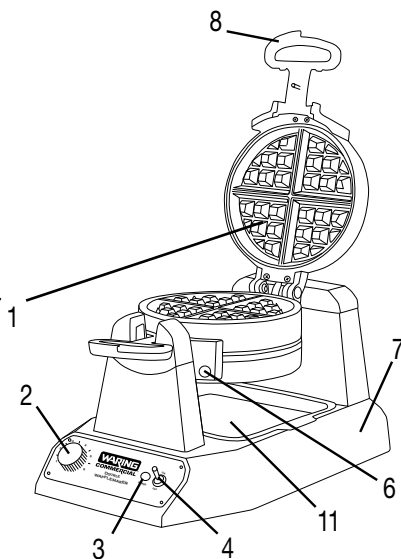
9. Vaso medidor (no enseñado)

10. Cuchara medidora (no enseñada)

11. Bandeja de goteo extraíble



WW180E/K
WWCM180E/K (no enseñado)



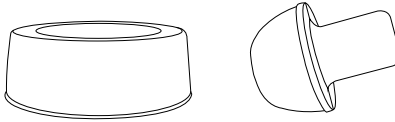
WW200E/K
WWCM200E/K (no enseñado)

ACCESORIOS PARA LOS MODELOS WWCM180E/K & WWCM200E/K

Molde para barquillos y cono formador



Molde para tulipas y empujador
(accesorio opcionales)



centro de la primera placa, cierre las placas y gírelas 180°. Abra entonces el otro lado. Vierta la mezcla en el centro de la otra placa, cierre la placas y gírelas 180° en la dirección opuesta. Los dos gofres cocerán simultáneamente. Los indicadores luminosos verdes se encenderán cuando los gofres estén listos, y también cuando las placas estén listas para preparar los gofres siguientes.

7. Cómo formar barquillos (modelos WWCM180E/K y WWCM200E/K): Forme el barquillo lo más pronto posible, mientras el gofre esté aún caliente; los gofres fríos suelen romperse. Precaución: Tenga cuidado, puesto que el gofre estará caliente. Retire el gofre de la placa al final de la cocción. Ponga el molde para barquillos sobre una superficie plana. Coloque el gofre sobre la parte plana del molde, la orilla del gofre lo más cerca posible de la abertura del cilindro. Empuje el gofre ligeramente adentro del cilindro. Introduzca el cono de plástico adentro del molde y gire en sentido ANTIHORARIO. Las ranuras del cono guiarán el gofre adentro del molde para darle forma. Empuje suavemente el gofre con la mano si fuera necesario. Una vez formado el barquillo, permita que enfríe durante aproximadamente 20 segundos. Deje el barquillo enfriar adentro el molde, sin retirar el cono de plástico, o retírelo

del molde y mantenga su forma con las manos. Consejo: Apriete la punta de barquillo antes de que éste enfríe. Esto sellará la punta del barquillo y mantendrá el helado derretido adentro del mismo.

8. Cómo formar tulipas: El molde para tulipas y el empujador son accesorios opcionales. Forme la tulipa lo más pronto posible, mientras el gofre esté aún caliente; los gofres fríos suelen romperse. Precaución: Tenga cuidado, puesto que el gofre estará caliente. Retire el gofre de la placa al final de la cocción. Ponga el molde para tulipas sobre una superficie plana. Coloque el gofre en el centro del molde. Empuje suavemente el gofre con el empujador. Tenga cuidado de no presionar mucho; esto podría romper el gofre. Permita que la tulipa enfríe, entre el molde y el empujador, durante aproximadamente 20 segundos. Alce el empujador y retire delicadamente la tulipa.
9. Después de terminar, ponga el control de temperatura en la posición "1" y el interruptor en la posición "OFF", y luego desenchufe el aparato. Abra las placas y permita que enfríen antes de limpiarlas (véase la sección "Limpieza y mantenimiento").

NOTA: Las placas de las gofreras/barquilleras Waring Commercial están cubiertas con un revestimiento antiadherente. Sin embargo, le aconsejamos que engrase las placas con aceite vegetal 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 no. 4 para preparar gofres con mezcla preparada para gofres o "pancakes".

También le aconsejamos que utilice el nivel 4 para preparar gofres belgas. Para que los gofres sean 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 le permitirá colgar éste en el borde del tazón.

Revuelva la harina antes de medirla. Después de echarla en el vaso medidor, pase el filo de un cuchillo encima de éste 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 (200 °F), adentro de 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 enfríen, y luego póngalos en una bolsa hermética, entre hojas de papel encerado. Recaliéntelos en el horno o en la tostadora.

CONSEJOS PARA PREPARAR BARQUILLOS PERFECTOS

Le aconsejamos que utilice el ajuste de temperatura no. 3 para preparar barquillos. Para que los barquillos sean más crujientes y cocidos, elija un ajuste más alto o presione el asa durante 5–10 segundos antes de girar las placas.

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

Forme el barquillo lo más pronto posible, mientras el gofre esté aún caliente; los gofres fríos suelen romperse. Tenga cuidado de no quemarse.

Procure mantener la punta del cono formador lo más cerca posible de la orilla del gofre al formar el barquillo. Esto sellará la punta del barquillo y mantendrá el helado derretido adentro del mismo.

Permita que los barquillos enfríen completamente antes de usarlos.

PROTECCIÓN ANTI-SOBRECALENTAMIENTO

ESTE APARATO ESTÁ EQUIPADO CON UN SISTEMA DE PROTECCIÓN QUE APAGA AUTOMÁTICAMENTE EL APARATO EN CASO DE RECALENTAMIENTO. SI ESTO OCURRIERA, DESCONECTE EL APARATO Y PERMITA QUE ENFRÍE DURANTE 10 MINUTOS ANTES DE CONTINUAR.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Después de terminar, ponga el control de temperatura en la posición "1" y el interruptor en la posición "OFF", y luego desenchufe el aparato. Abra las placas y permita que enfríen antes de limpiarlas.

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

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

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

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.


GARANTÍA

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

ADVERTENCIA: El utilizar este aparato con corriente directa (C.D.) invalidará la garantía.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

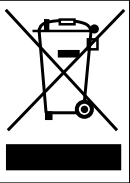
1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **Débrancher l'appareil avant toute manipulation ou entretien.**
3. Cet appareil n'est pas compatible avec une minuterie ou un dispositif de mise en marche par télécommande indépendant.
4. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans ou des personnes souffrant d'un handicap physique, mental ou sensoriel, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement et les risques, ou bien les encadre. Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne devraient pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et ne soient encadrés par un adulte.
5. Garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
6. Lorsque vous avez terminé, placer le cadran de réglage de température sur "1" et l'interrupteur sur "OFF", puis débrancher l'appareil. Ouvrir les plaques et les laisser refroidir avant de les nettoyer. Éliminer les miettes à l'aide d'un pinceau à pâtisserie et essuyer les plaques avec une serviette en papier ou un linge sec pour absorber l'huile. Utiliser un linge humide au besoin pour éliminer y prévenir les taches et les résidus collants.
7.  Les pièces marquées du symbole ci-contre deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. **NE PAS LES TOUCHER.** Risque de brûlure. Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler.
8. Le corps de l'appareil peut devenir chaud pendant le fonctionnement.
9. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est abîmé. Envoyer

l'appareil à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.

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

GARDER CES INSTRUCTIONS

Mise au rebut



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

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

UTILISATION DE RALLONGES ÉLECTRIQUES

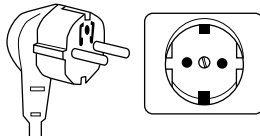
Pour des raisons de sécurité, cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court. Une rallonge électrique pourra être utilisée au besoin, pourvu que les précautions suivantes soient prises.

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

PRISE DE TYPE F

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

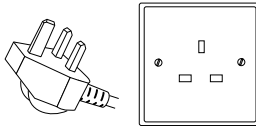
Prise dotée de deux broches cylindriques. Cette fiche n'est pas polarisée, si bien qu'elle peut s'insérer dans la prise dans n'importe quel sens. La mise à la terre se fait quand les bornes de la prise entrent en contact avec les ergots de mise à la terre qui se trouvent à l'intérieur de la prise murale.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



PRISE DE TYPE G

(ROYAUME UNI, IRLANDE, CHYPRE, MALTE, MALAISIE, SINGAPOUR, HONG KONG)

Prise anglaise dotée de trois broches rectangulaires formant un triangle. S'assurer que la prise est bien insérée dans la prise murale. Cette fiche protège également contre les surtensions.



Modèle

WW180E/K

WW200E/K

WWCM180E/K

WWCM200E/K

Appareil

Gaufrier

Gaufrier double

Gaufrier à cornets

Gaufrier à cornets double

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 la position ON. Le voyant lumineux ROUGE s'allumera. Choisir le réglage de température désiré. Le gaufrier commencera à chauffer.

Cela 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 laisser chauffer les plaques, puis de les graisser. Graisser les plaques à l'aide d'un aérosol de cuisson ou d'huile. Essuyer 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 tout à fait normal.



ATTENTION : Les pièces marquée du symbole deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. **NE PAS LES TOUCHER.** Risque de brûlure. Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler. Le corps de l'appareil peut devenir chaud pendant le fonctionnement.

3. Pour faire des gaufres : Remplir le verre mesureur de pâte à gaufre, aux $\frac{3}{4}$ si la pâte est liquide, ou complètement si elle est épaisse. Verser la pâte au centre de la plaque. Étaler la pâte à l'aide d'une spatule thermorésistante. Fermer et tourner 180° .
Pour faire des gaufres à cornets : Remplir la mesurette incluse de pâte, ou bien utiliser 3 cuillerées à soupe de pâte par cornet (la quantité variera selon le type et l'épaisseur de la pâte). Verser la pâte au centre de la plaque et fermer. La pâte se répandra d'elle même. Tourner les plaques 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 no. 4 (gaufres)/no. 3 (cornets).
5. Après le signal de fin de cuisson, tourner les plaques 180° , ouvrir et retirer la gaufre en décollant les bords à l'aide d'une spatule thermorésistante. Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal. Cela pourrait abîmer le revêtement antiadhésif des plaques.
6. Les modèles WW200E/K et WWCM200E/K permettent de préparer deux gaufres à la fois. Pour préparer une seule gaufre, suivre les instructions ci-dessus. Pour préparer deux gaufres : verser la pâte au centre de la première plaque, fermer et tourner les plaques 180° . Ouvrir l'autre côté.

CARACTÉRISTIQUES

1. Plaques à gaufres/gaufres à cornets

(gaufriers à cornets non montrés)

WW180EK et WWCM180E/K – Un jeu de plaques, pour préparer une gaufre à la fois

WW200E/K et WWCM200E/K – 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

5. Signal sonore (non montré)

– Sonne 6 fois pour indiquer que le gaufrier est prêt pour la première gaufre

– Sonne 3 fois pour indiquer que la gaufre est cuite

6. Voyant de préchauffage (vert) (voyants indépendants sur les modèles

WW200E/K et WWCM200E/K)

– Indique que le gaufrier est prêt

– S'éteint pendant la cuisson et se rallume pour indiquer que la gaufre est prête

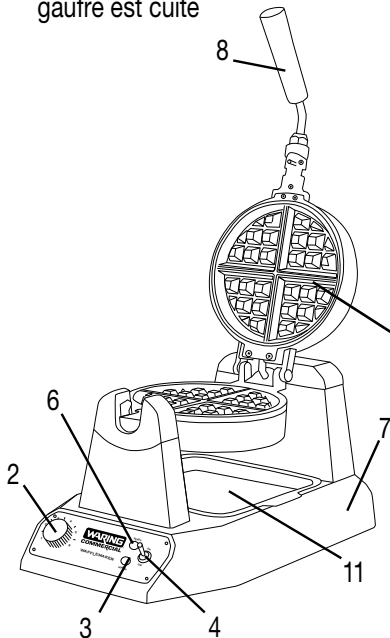
7. Base

8. Poignée

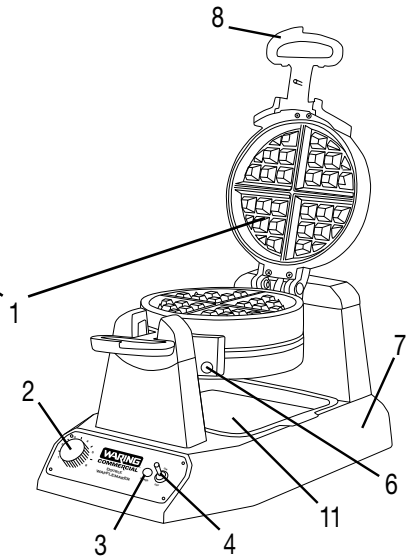
9. Ver mesureur (non montré)

10. Mesurette (non montrée)

11. Bac amovible



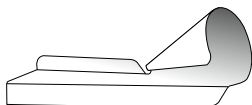
WW180E/K
WWCM180E/K (non montré)



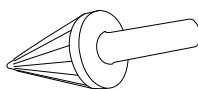
WW200E/K
WWCM200E/K (non montré)

ACCESSOIRES POUR LES MODÈLES WWCM180E/K ET WWCM200E/K

Moule et cône à cornets



Moule à cornets



Cône à cornets

Moule à tulipes et pilon (en option)



Moule à tulipes



Pilon

Verser la pâte au centre de la plaque, fermer puis tourner 180° dans l'autre sens. Les deux gaufres cuiront en même temps. Le voyant de préchauffage (vert) de chaque plaque s'allumera pour indiquer que le gaufrier est prêt, puis plus tard pour indiquer que la gaufre est cuite.

7. Comment former les cornets (modèles WWCM180E/K et WWCM200E/K) : Former le cornet aussitôt que possible, alors que la gaufre est encore chaude. Les gaufres froides ont tendance à se casser. Mise en garde : La gaufre sera très chaude. Faire attention de ne pas se brûler. Retirer la gaufre de la plaque en fin de cuisson. Placer le moule à cornets sur une surface plate. Poser la gaufre sur la partie plate du moule, le bord le plus près possible de l'ouverture. La gaufre devrait commencer à remonter dans le moule. Introduire le cône en plastique dans le moule et tourner dans le sens INVERSE des aiguilles d'une montre. Les rainures du cône entraîneront la gaufre dans le moule pour former un cornet. Pousser la gaufre avec la main au besoin. Une fois que le cornet est formé, le laisser refroidir pendant environ 20 secondes. Le cornet peut refroidir dans le moule, en laissant le cône en plastique en place, ou bien en dehors du moule (auquel cas il faudra le tenir jusqu'à ce qu'il garde sa forme). Conseil : pincer la pointe du cornet alors que celui-ci est encore chaud. Cela évitera que la glace ne coule par le bas du cornet.

8. Comment former des tulipes : Le moule à tulipes et le pilon sont en option. Former la tulipe aussitôt que possible, alors que la gaufre est encore chaude. Les gaufres froides ont tendance à se casser. Mise en garde : La gaufre sera très chaude. Faire attention de ne pas se brûler. Retirer la gaufre de la plaque en fin de cuisson. Placer le moule à tulipes sur une surface plate. Placer la gaufre au centre du moule. Enfoncer doucement le pilon dans le moule. Faire attention de ne pas trop pousser, ou la gaufre pourrait se casser. Laisser la tulipe refroidir pendant environ 20 secondes, entre le moule et le pilon. Soulever le pilon et retirer délicatement la tulipe.
9. Lorsque vous avez terminé, placer le cadran de réglage de température sur "1" et l'interrupteur sur "OFF", puis débrancher le gaufrier. Ouvrir les plaques et les laisser refroidir avant de les nettoyer (voir la section "Nettoyage et entretien").

REMARQUE : Les plaques des gaufriers/gaufriers à cornets 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 à l'aide d'une serviette en papier ou d'un pinceau à pâtisserie.

CONSEILS POUR DES GAUFRES RÉUSSIES

Utiliser le réglage de température no. 4 lorsque vous utilisez une préparation pour gaufres ou crêpes.

Nous vous conseillons également d'utiliser le réglage no. 4 pour faire des gaufres belges. Pour des gaufres plus cuites et plus croquantes, utiliser un réglage plus élevé.

Pour que les gaufres soit 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 vous permettra de le suspendre 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 en emballées dans du papier d'aluminium (remarque : le papier d'aluminium peut leur faire perdre leur croquant).

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

CONSEILS POUR DES CORNETS RÉUSSIS

Nous vous conseillons d'utiliser le réglage de température no. 3. Pour des cornets plus cuits et plus croquants, utiliser un réglage plus élevé ou bien appuyer sur la poignée pendant 5–10 secondes avant de faire tourner les plaques.

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

Former le cornet aussitôt que possible, alors que la gaufre est encore chaude. Les gaufres froides ont tendance à se casser. Faire attention de ne pas se brûler les doigts.

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

Laisser le cornet refroidir complètement avant de l'utiliser.

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Lorsque vous avez terminé, placer le cadran de réglage de température sur "1" et l'interrupteur sur "OFF", puis débrancher le gaufrier. Ouvrir les plaques et les laisser refroidir avant de les nettoyer.

Ne jamais démonter le gaufrier pour le nettoyer. Éliminer les miettes à l'aide d'un pinceau à pâtisserie et essuyer les plaques avec une serviette en papier ou un linge sec pour absorber l'huile. Utiliser un linge humide au besoin pour éliminer y prévenir les taches et les résidus collants.

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

Essuyer le boîtier de l'appareil à l'aide d'un linge doux et sec. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons récurants. **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.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Ao utilizar um aparelho elétrico, siga sempre algumas precauções básicas de segurança, incluindo o seguinte:

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES.**
2. **Sempre retire o aparelho da tomada antes de manusear ou limpar.**
3. Aparelhos não devem ser operados por um timer externo ou sistema de controle remoto separado.
4. Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos de idade e acima e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou falta de experiência e conhecimento, se receberem supervisão ou instruções relacionadas ao uso do aparelho de maneira segura e compreendendo os riscos envolvidos. Crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo usuário não deve ser feita por crianças a não ser acima de 8 anos de idade e supervisionadas.
5. Mantenha o aparelho e seu fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
6. Assim que terminar o uso, gire o controle para o ajuste nº 1, coloque na posição OFF, e remova o aparelho da tomada. Deixe a tampa superior aberta e permita que as grelhas esfriem antes de limpar. Apenas escove as migalhas dos sulcos e absorva qualquer excesso de óleo de cozinha com um pano seco ou papel toalha. Você pode limpar a grelha com um pano úmido para prevenir manchas e que haja acúmulo de óleo ou massa grudada.
7.  A temperatura de todas as superfícies marcadas com este símbolo estará muito quente quando o aparelho estiver em uso. **NÃO TOQUE** nas superfícies, porque pode ocorrer ferimentos. Permita que o aparelho esfrie totalmente antes de manuseá-lo.
8. A superfície externa pode ficar quente quando o aparelho estiver em operação.
9. Não utilize nenhum aparelho com um fio ou plugue danificado ou após problemas de mal funcionamento ou, ainda, se o aparelho for danificado de qualquer maneira. Leve o aparelho ao Centro de Serviços Autorizados Waring mais próximo para exames, reparos ou ajustes.
10. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo

fabricante pode resultar em incêndios, choque elétrico, ou ferimentos às pessoas.

11. Não use ao ar livre, ou para outro uso além do pretendido.
12. Não deixe o fio pendurado na borda da mesa ou balcão, ou tocando superfícies quentes.
13. Não coloque em cima ou perto de gás quente ou de um fogão elétrico, ou em um forno aquecido.
14. Cuidado extremo deve ser usado ao mover um aparelho contendo óleo quente ou outros líquidos quentes.
15. Sempre inicie ligando o aparelho na tomada. Para desconectá-lo, gire o controle para o ajuste nº 1, mude para a posição OFF, e remova o plugue da tomada.
16. **AVISO: PARA REDUZIR O RISCO DE INCÊNDIO OU CHOQUE ELÉTRICO, REPAROS DEVEM SER FEITOS APENAS POR PESSOAS AUTORIZADAS. NÃO REMOVA O PAINEL DA BASE. NENHUMA PEÇA REPARÁVEL PELO USUÁRIO ESTARÁ NA PARTE INTERNA.**
17. **Para adquirir outro manual de instruções, vá até o site www.waringcommercialproducts.com.**

SALVE AS INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES DE AJUSTE DO FIO ESPECIAL

Um fio elétrico curto é fornecido para reduzir os riscos resultantes de enrolamento ou tropeços em fios longos. Fios de extensão mais longos podem ser usados se cuidados forem tomados em seu uso.

Se um fio de extensão mais longo for usado, a avaliação elétrica marcada do fio de extensão deve ser pelo menos maior do que a avaliação elétrica do aparelho, e o fio mais longo deve ser colocado de forma que não caia para fora da superfície ou mesa, onde pode ser puxado por crianças ou animais, ou tropeçado.

Descarte Correto deste Produto



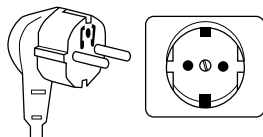
Este símbolo indica que este produto não deve ser descartado junto a outros lixos domésticos em todos os U E. Para prevenir possíveis danos ao ambiente ou à saúde humana devidos a descarte descontrolado de lixo, recicle-o com responsabilidade para promover a reutilização responsável de recursos materiais. Para devolver seu aparelho usado, use os sistemas de devolução e coleta ou entre em contato com o revendedor onde o produto foi adquirido. Ele pode levar este produto para ser reciclado com segurança ambiental.

PARA ASSEGURAR A UTILIZAÇÃO APROPRIADA DESTA UNIDADE, VEJA AS INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE ATERRAMENTO ABAIXO. OS PRINCIPAIS PAÍSES QUE UTILIZAM TIPOS DIFERENTES DE PLUGUES ESTÃO LISTADOS APENAS PARA REFERÊNCIA. VEJA A UNIDADE EM SI PARA DETERMINAR QUAL TIPO DE PLUGUE É APLICÁVEL.

PLUGUE TIPO F

(ALEMANHA, ÁUSTRIA, HOLANDA, SUÉCIA, NORUEGA, FINLÂNDIA, PORTUGAL, ESPANHA, EUROPA ORIENTAL)

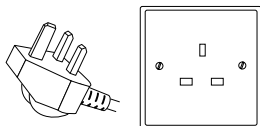
Este plugue aterrado possui dois pinos redondos e há duas braçadeiras de aterramento na lateral da tomada. Este plugue é do tipo não polarizado; portanto, pode ser inserido na tomada em qualquer posição. O aterramento é realizado quando a braçadeira na tomada toca no contato no plugue. Certifique-se de que o plugue esteja inserido por completo.



PLUGUE TIPO G

(REINO UNIDO, IRLANDA, CHIPRE, MALTA, MALÁSIA, CINGAPURA E HONG KONG)

Este plugue aterrado possui três pinos retangulares que formam um triângulo. Alinhe os pinos na tomada e assegure-se de que o plugue esteja inserido por completo. Este plugue também é protegido por fusível para proteger da supertensão elétrica.



Modelo

WW180E/K

WW200E/K

WWCM180E/K

WWCM200E/K

Nome

Máquina de Waffle Belga Simples

Máquina de Waffle Belga Duplo

Máquina de Waffle em Cone Simples


Máquina de Waffle em Cone Duplo

INSTRUÇÕES DE USO

1. Antes de usar sua Máquina de Waffle/Waffle em Cone Waring® Commercial pela primeira vez, remova toda a poeira oriunda da embalagem limpando as placas com um pano úmido. Remova todo o papel e embalagem de proteção.
2. Ligue o fio na tomada. Coloque o botão na posição ON. A luz VERMELHA se acenderá para indicar que o aparelho está ligado. Pré aqueça sua Máquina de Waffle/Waffle em Cone Waring® Commercial no ajuste desejado. O processo de pré aquecimento será iniciado. Isto deve levar cerca de 4 minutos. A máquina soará 6 bipes e a luz indicadora VERDE se acenderá para sinalizar que a unidade está pronta para uso.

NOTA: Para o uso inicial, é importante que a máquina de waffle/waffle em cone seja pré aquecida antes de colocar spray ou óleo de cozinha na grelha. Aclimate as grelhas da máquina de waffle/waffle em cone com spray de cozinha ou óleo sem sabor. Limpe com papel toalha ou escova para massa.

NOTA: Na primeira vez em que você usar sua máquina de waffle/waffle em cone, pode haver um leve odor e saída de fumaça. Isto é normal, e comum a superfícies de aquecimento.

CUIDADO: A temperatura de todas as superfícies marcadas com este símbolo  estará muito quente quando o aparelho estiver em uso. **NÃO TOQUE** nas superfícies, porque pode ocorrer ferimentos. Permita que o aparelho esfrie totalmente antes de manuseá-lo. A superfície externa pode ficar quente quando o aparelho estiver em operação.

3. **Para waffles belgas:** Preencha o medidor com massa até a linha $\frac{3}{4}$ ou até o topo do medidor, dependendo da receita. Para massas leves, preencha até a marca de $\frac{3}{4}$; para massas pesadas, preencha até o topo. Derrame a massa de forma homogênea no centro da grelha de waffle. Use uma espátula a prova de calor para espalhar a massa de forma homogênea sobre a grelha. Feche a tampa e gire a unidade 180°.

Para waffles em cone: Use a pequena colher de plástico inclusa ou 3 colheres de sopa de massa pesada para waffle em cone (a quantidade de massa pode ser ajustada por receita). Derrame a massa no centro da grelha e feche. Quando a grelha se fecha, a massa será espalhada homogêneamente pela grelha para obter o formato apropriado. Gire a unidade 180°.

Para melhores resultados, não abra a máquina de waffle/waffle em cone durante o processo de cozimento. Esta ação interfere com o mecanismo do timer.

4. Quando o waffle/waffle em cone estiver completamente assado, a máquina de waffle soará 3 bipes e a luz verde será acesa. O tempo de cozimento é determinado pelo nível de tostagem. Escolha um ajuste no botão de controle de tostagem. Para waffles/waffles em cone de coloração dourada, recomendamos usar o ajuste nº 4 para waffles e ajuste nº 3 para waffles em cone.
5. Assim que o waffle/waffle em cone estiver pronto e a máquina de waffle bipar 3 vezes, gire a máquina 180°, abra a tampa e remova o waffle gentilmente soltando as bordas

CARACTERÍSTICAS ESPECIAIS

1. Grelhas de Waffle/Waffle em Cone

(apenas as grelhas de waffle belga são mostradas)

WW180E/K e WWCM180E/K

– Conjunto de grelha única para um waffle/waffle em cone por vez

WW200E/K e WWCM200E/K

– Conjunto de grelha dupla para dois waffles/waffles em cone por vez

2. Ajuste do Controle do Tostador

– Ajustável para massas diferentes e preferência pessoal

3. Luz Indicadora de Energia

– Luzes vermelhas quando a máquina de waffle estiver ligada e em aquecimento

4. Botão de Energia

5. Bipes Indicadores (não mostrados)

– Bipam 6 vezes quando a unidade está pronta para assar o primeiro waffle de cada sessão de cozimento

– Biparão 3 vezes quando o waffle estiver pronto

6. Luz Indicadora de Pronto (apenas 1 mostrada no WW200E e K/WWCM200E/K)

– Luz verde quando a máquina de waffle está pronta para assar

– A luz desliga após girar as grelhas 180° para assar, e luz verde quando o waffle/waffle em cone está pronto

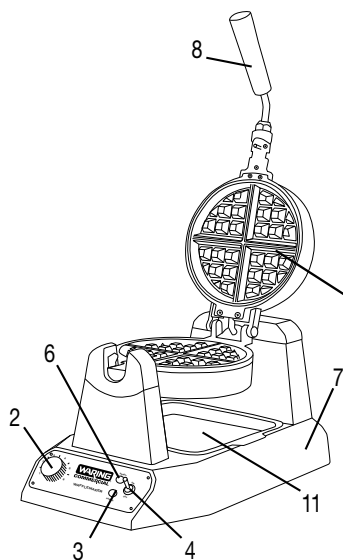
7. Base

8. Cabo

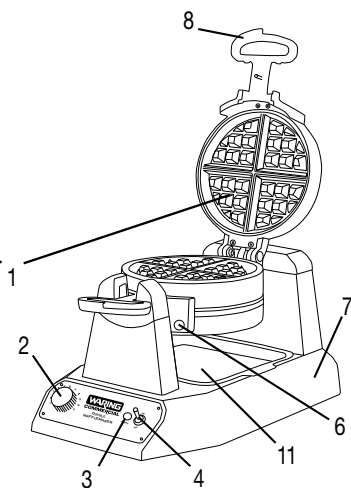
9. Copo Medidor de Waffle Belga (não mostrado)

10. Colher Medidora de Waffle em Cone (não mostrada)

11. Bandeja Coletora de Pingos Removível



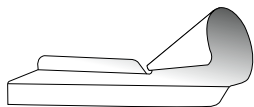
WW180E/K
WWCM180E/K (não mostrado)



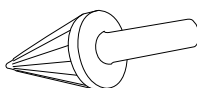
WW200E/K
WWCM200E/K (não mostrado)

ACESSÓRIOS PARA WWCM180E/K E WWCM200E/K

Ferramentas para Forma de Waffle em Cone e Giratória



Forma de Waffle em Cone



Enrolador

Molde e Empurrador para Cesta de Waffle (acessório opcional)



Molde para Cesta de Waffle



Empurrador

com uma espátula de plástico a prova de calor. Nunca use utensílios de metal, porque podem danificar o revestimento anti-aderente.

6. Para a Máquina de Waffle Duplo WW200E/K e a Máquina de Waffle em Cone Duplo WWCM200E/K, um ou dois waffles (ou waffles em cone) podem ser cozidos de uma só vez. **Para um waffle/waffle em cone**, siga as instruções anteriores. **Para dois waffles/waffles em cone de uma só vez**, derrame a massa nas grelhas do compartimento superior de waffle/waffle em cone, e depois gire 180°. Agora você pode abrir o outro compartimento de waffle/waffle em cone. Derrame a massa nas grelhas e gire 180° na direção oposta. Ambos os waffles/waffles em cone serão cozidos. Há luzes verdes indicadoras de “pronto” individuais que se iluminam quando cada waffle/waffle em cone está pronto, e quando um compartimento vazio está pronto para assar outro waffle/waffle em cone.
7. **Instruções para Enrolar o Waffle em Cone (WWCM180E/K, WWCM200E/K):** É melhor enrolar o waffle plano para a forma de cone o mais breve possível após o processo de cozimento, enquanto ainda estiver quente. Um waffle frio é difícil de enrolar sem quebrar.

Cuidado: Cuide durante o processo, porque o waffle estará quente. Assim que a máquina de waffle em cone bipar e a luz de pronto se acender, abra a grelha e remova o waffle plano quente. Coloque a ferramenta de metal para formar cone em uma superfície plana. Coloque o waffle plano na ferramenta da forma, com a borda do waffle o mais próximo possível da abertura da forma de metal. O waffle plano deve começar a girar dentro da forma de metal arredondada. Insira completamente a ferramenta giratória de plástico dentro da parte arredondada da ferramenta da forma de metal e comece a girar no sentido ANTI-HORÁRIO. As armações da ferramenta giratória puxarão o waffle ao redor da área arredondada da ferramenta da forma de metal, criando um cone. Você pode precisar ajudar a encher o waffle plano com a mão. Assim que o cone estiver completamente formado, deixe resfriar por cerca de 20 segundos até que mantenha sua forma. Você pode deixar o cone esfriar ao redor da ferramenta giratória na ferramenta da forma de metal, ou retirá-lo e manter a forma com suas mãos. Dica: enquanto o cone ainda estiver quente, aperte a ponta para fechá-lo. Isto assegurará que o sorvete derretido permaneça no cone.

- 8. Instruções para a Cesta de Waffle:** O Molde e Empurrador para Cesta de Waffle estão disponíveis como acessórios opcionais. É melhor criar uma cesta de waffle o quanto antes após o processo de cozimento enquanto o waffle plano ainda está quente. Uma cesta de waffle fria é difícil de ser criada sem quebrar. **Cuidado: Cuide durante o processo, porque o waffle estará quente.** Assim que a máquina de waffle em cone bipar e a luz de pronto se acender, abra a grelha e remova o waffle plano quente. Coloque o Molde de Cesta para Waffle em uma superfície plana. Coloque o waffle plano no molde, centralizado o máximo possível. Gentilmente use o empurrador para empurrar o waffle plano completamente para dentro do molde, criando uma cesta. Cuidado para não empurrar com muita força ou pode quebrar a cesta. Deixe a cesta de waffle desta forma, entre o molde e o empurrador, para esfriar por cerca de 20 segundos. Remova o empurrador e cuidadosamente remova sua cesta de waffle.

9. Assim que terminar de assar, gire o controle para o ajuste nº 1, coloque na posição OFF, e remova o aparelho da tomada. Deixe a tampa superior aberta e permita que as grelhas esfriem antes de limpar (detalhes na página 18).

NOTA: Estas Máquinas de Waffle/Waffle em Cone Waring Commercial foram tratadas com um revestimento especial anti-aderente. Antes do primeiro uso, sugerimos que você aclimate as grelhas do waffle/waffle em cone com uma escova com óleo de cozinha. Limpe com papel toalha ou escova para massa.

DICAS PARA FAZER WAFFLES BELGAS PERFEITOS

Recomendamos o ajuste nº 4 ao usar misturas de panquecas/waffles comerciais.

Também recomendamos o ajuste nº 4 para receitas de waffles belgas. Se você preferir waffles belgas mais escuros e mais crocantes, aumente o controle do tostador.

Para waffles preenchidos homoganeamente, derrame a massa no centro da grelha inferior e espalhe homoganeamente para as bordas. Toda a grelha inferior deve ser preenchida.

Para melhores resultados, recomendamos usar $\frac{3}{4}$ de copo de massa ou o suficiente para encher toda a grelha inferior.

Para maior conveniência ao assar waffles, descanse a colher medidora com o cabo pendurado para fora da tigela e a colher dentro da tigela até o próximo ciclo de cozimento.

Para medir a farinha, agite a farinha primeiro para aerá-la, porque a mesma se torna assentada. Meça com um copo medidor, nivelando o topo com a parte de trás de uma faca – não bata a farinha para dentro do copo medidor. Estas etapas rápidas ajudarão você a evitar waffles pesados. Waffles belgas ficam mais gostosos quando feitos na hora, mas os waffles belgas assados podem ser mantidos quentes em um forno a 90°C (200°F). Coloque em uma forma ou enrole em alumínio enquanto estiverem no forno. Waffles enrolados em alumínio podem perder a crocância.

Waffles assados podem ser congelados. Permita esfriar completamente, e então coloque em sacos plásticos para alimentos. Use papel manteiga para manter os waffles separados. Reaqueça em forno, torradeira, ou forno tostador quando prontos para uso.

DICAS PARA FAZER WAFFLES EM CONES PERFEITOS

Recomendamos usar o ajuste nº 3 ao usar misturas comerciais para waffles em cones e receitas de massas. Se preferir waffles em cones mais escuros e mais crocantes, aumente o número do controle do tostador. Você também pode aplicar uma leve pressão para baixo com o cabo por 5-10 segundos para espalhar a massa antes da rotação.

Para waffles em cones preenchidos homoganeamente, coloque a massa no centro da grelha inferior e feche a grelha imediatamente. A maioria das massas se espalham homoganeamente com a pressão da grelha superior. Se você tiver uma massa muito espessa, poderá precisar espalhá-la um pouco mais, bem rapidamente, com uma espátula a prova de calor.

Tente enrolar o waffle plano em um cone o mais rápido possível, enquanto ainda estiver quente. Um waffle plano frio é difícil de enrolar sem quebrar. Entretanto, cuide para não queimar as mãos no waffle quente ou na máquina de waffle em cone.

Ao enrolar o waffle em cone, concentre-se em manter a margem do waffle o mais próximo possível da ponta do rolo de cone diretamente na ferramenta. Isto se tornará a ponta do cone e é melhor que a ponta esteja selada ao usar para sorvete.

Permita que os waffles esfriem completamente antes de colocar sorvete ou qualquer outro recheio no cone.

PROTEÇÃO TÉRMICA

SE A UNIDADE AQUECER ALÉM DO NÍVEL DE TEMPERATURA RECOMENDADO, ELA SERÁ DESLIGADA AUTOMATICAMENTE. SE A ENERGIA CAIR DURANTE A OPERAÇÃO, DESCONECTE E DEIXE ESFRIAR POR 10 MINUTOS. COLOQUE DE VOLTA NA TOMADA E CONTINUE O USO.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assim que terminar de assar, gire o controle para o ajuste 1, mude para a posição OFF, remova o plugue da tomada. Deixe a tampa superior aberta e permita que as grelhas esfriem antes de limpar.

Nunca desmonte a máquina de waffle/waffle em cone para limpá-la. Apenas escove as migalhas dos sulcos e absorva qualquer excesso de óleo de cozinha com um pano seco ou papel toalha. Você pode limpar a grelha com um pano úmido para prevenir manchas e que haja acúmulo de óleo ou massa grudada.

Certifique-se que as grelhas estejam completamente frias antes da limpeza. Se massa grudar nas placas, simplesmente derrame um pouco de óleo de cozinha na massa assada e deixe descansar por aproximadamente 5 minutos, permitindo que a massa amoleça para uma remoção mais fácil.

Para limpar a parte externa, limpe com um pano seco macio. Nunca use um limpador abrasivo ou esponja de aço. **NUNCA COLOQUE O FIO, PLUGUE OU A UNIDADE NA ÁGUA OU EM OUTROS LÍQUIDOS.**

Qualquer outro serviço deve ser feito por um representante do serviço autorizado.

GARANTIA

Para produtos Waring vendidos fora dos EUA e Canadá, a garantia é responsabilidade do importador ou distribuidor local. Esta garantia pode variar de acordo com as regulações locais.

AVISO: Qualquer garantia expressa ou implícita neste produto será anulada se o aparelho for usado em corrente direta (DC).

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1. **LESEN SIE ALLE ANLEITUNGEN.**
2. **Vor der Handhabung oder Reinigung immer das Netzkabel ausstecken.**
3. Das Gerät sollte nicht mit einem externen Zeitmesser oder separaten Fernsteuerungssystem betätigt werden.
4. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen benutzt werden, die reduzierte physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnissen haben, wenn sie in Bezug auf die Benutzung des Gerätes beaufsichtigt oder geschult wurden und das Gerät auf eine sichere Art und Weise benutzen können sowie die verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Gerätes sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
5. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
6. Wenn Sie nicht mehr backen möchten, drehen Sie den Regler auf Stellung Nr. 1, schalten Sie den Kippschalter auf OFF (AUS) und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel geöffnet, damit das Gerät vor der Reinigung abkühlen kann. Entfernen Sie mit Hilfe eines Pinsels die Krümel von den Rillen und wischen Sie das übrig gebliebene Bratöl mit einem trockenen Lappen oder Papiertuch ab. Sie können die Oberfläche der Waffeleisen mit einem feuchten Tuch abwischen, um zu verhindern, dass Teig anklebt und Flecken entstehen oder sich Öl ansammelt.
7.  Die Temperatur aller Oberflächen, die mit diesem Zeichen markiert wurden, sind sehr heiß, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Diese Oberflächen NICHT BERÜHREN, da möglicherweise Verletzungsgefahr besteht. Lassen Sie vor der Handhabung das Gerät vollständig abkühlen.
8. Die Außenflächen können möglicherweise während dem Backen heiß werden.
9. Benutzen Sie niemals elektrische Geräte mit defektem Kabel oder Stecker oder wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es heruntergeworfen wurde oder eine

Beschädigung jeglicher Art aufweist. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, für Reparaturen oder zur Einstellung zu einem autorisierten Waring Service-Center.

10. Die Verwendung von Aufsätzen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, können zu Feuer, elektrischem Stromschlag oder Verletzung führen.
11. Nicht im Freien und nur für den vorgesehenen Verwendungszweck benutzen.
12. Das Kabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsplatte hängen lassen oder auf heiße Oberflächen legen.
13. Nicht auf oder neben heiße Gas- oder Elektrokokchplatten legen oder in einen erhitzten Backofen.
14. Sie müssen extrem vorsichtig sein, wenn Sie ein Gerät bewegen, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten beinhaltet.
15. Stecken Sie immer zuerst den Netzstecker des Gerätes in die Wandsteckdose. Um das Gerät abzuschalten, drehen Sie den Regler auf Einstellung Nr. 1, schalten Sie den Kippschalter auf die Aus-Position und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
16. **WARNHINWEIS: UM FEUERGEFAHR ODER ELEKTRISCHEN SCHOCK ZU VERMEIDEN, SOLLTEN REPARATUREN NUR VON AUTORISIERTEM PERSONAL DURCHGEFÜHRT WERDEN. DEN BASISAUFSATZ NICHT ENTFERNEN. IM BASISTEIL SIND KEINE TEILE ENTHALTEN, DIE DURCH DEN BENUTZER GEWARTET WERDEN KÖNNEN.**
17. **Um eine neue Bedienungsanleitung zu bekommen, gehen Sie zu www.waringcommercialproducts.com.**

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG,

BESONDERE KABELVORSCHRIFTEN

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

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

Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Gerätes



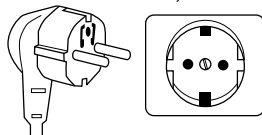
Dieses Kennzeichen weist darauf hin, dass dieses Produkt überall in der EU nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden sollte. Um möglichen Schaden für die Umwelt oder für die menschliche Gesundheit, durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie verantwortungsbewußt, um die umweltverträgliche Wiederverwendung von materiellen Rohstoffquellen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Entsorgungs- und Sammlungsanlagen oder benachrichtigen Sie den Einzelhändler, von dem Sie das Gerät gekauft haben. Diese können das Produkt umweltfreundlich recyceln.

UM DIE ORDNUNGSGEMÄSSE HANDHABUNG DIESES GERÄTES ZU GEWÄHRLEISTEN, BEACHTEN SIE BITTE DIE WICHTIGEN ERDUNGSHINWEISE UNTEN. DIE LÄNDER, DIE VORWIEGEND ANDERE STECKERARTEN BENUTZEN, SIND NUR ALS HINWEIS ANGEGEBEN. SEHEN SIE SICH DAS TATSÄCHLICHE GERÄT AN, UM ZU BESTIMMEN, WELCHE STECKERART GEEIGNET IST.

TYP F STECKER

(DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH,
DIE NIEDERLANDE, SCHWEDEN,
NORWEGEN, FINNLAND, PORTUGAL,
SPANIEN, OSTEUROPA)

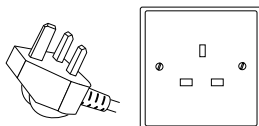
Dieser geerdete Stecker hat zwei runde Stifte und es gibt zwei Erdungslaschen an der Seite der Steckdose. Dieser Stecker ist nicht polarisiert, damit er von beiden Richtungen in die Steckdose gesteckt werden kann. Die Erdung findet statt, wenn die Lasche an der Steckdose mit dem Kontakt am Stecker in Verbindung kommt. Versichern Sie sich, dass der Stecker vollständig eingesteckt ist.



TYP G STECKER

(VEREINIGTES KÖNIGREICH, IRLAND,
ZYPERN, MALTA, MALAYSIA,
SINGAPUR UND HONG KONG)

Der geerdete Stecker hat drei rechteckige Stifte, die ein Dreieck formen. Stimmen Sie die Stifte mit der Steckdose ab und versichern Sie sich, dass der Stecker vollständig eingesteckt ist. Dieser Stecker ist ebenfalls durch eine Sicherung gegen Stromstöße geschützt.



Modell

WW180E/K

Waffeln

Waffelbackgerät für Belgische Waffeln

Einfaches Waffelbackgerät für Waffeltüten

WWCM200E/K

Waffeltüten

Name

Einfaches Waffelbackgerät für Belgische

WW200E/K

Doppeltes

WWCM180E/K

Doppeltes Waffelbackgerät für


GEBRAUCHSANLEITUNG

1. Wenn Sie das kommerzielle Backgerät für Waffeln/Waffeltüten von Waring® zum ersten Mal verwenden, wischen Sie die beiden Eisenoberflächen zuerst mit einem feuchten Tuch ab, um jeglichen Staub vom Transport zu entfernen. Entfernen Sie alle Abdeck- und Verpackungsmaterialien.
2. Stecken Sie das Kabel in die Wandsteckdose. Schalten Sie den Kippschalter auf die Position ON (EIN). Die ROTE Lampe leuchtet auf und zeigt an, dass der Strom eingeschaltet wurde. Heizen Sie Ihr kommerzielles Backgerät für Waffeln/Waffeltüten von Waring® auf die gewünschte Stufe vor. Nun beginnt der Vorwärmprozess und dauert ungefähr 4 Minuten. Das Gerät piept sechsmal und die GRÜNE Anzeigeleuchte geht an, um anzuzeigen, dass das Gerät bereit zum Backen ist.

HINWEIS: Beim erstmaligen Gebrauch ist es wichtig, dass das Backgerät für Waffeln/Waffeltüten vorgewärmt wird, bevor die Waffeleisen mit Kochspray oder Öl vorbehandelt werden. Die Vorbehandlung der Waffeleisen kann durch das Besprühen mit Kochspray oder durch das Bestreichen mit geschmacksfreiem Öl vorgenommen werden. Mit einem Papiertuch oder Backpinsel abreiben.

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

ACHTUNG:

Die Temperatur aller Oberflächen mit diesem Zeichen:  ist sehr heiß, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Diese Oberflächen **NICHT BERÜHREN**, da möglicherweise Verletzungsgefahr besteht. Lassen Sie vor der Handhabung das Gerät vollständig abkühlen. Die Außenflächen können möglicherweise während dem Backen heiß werden.

3. **Für Belgische Waffeln:** Füllen Sie den Messbecher je nach Rezept bis zur Fülllinie $\frac{3}{4}$ oder bis zum oberen Rand mit Teig. Verwenden Sie die $\frac{3}{4}$ Markierung für flüssigen Teig und für zähflüssigen Teig den oberen Rand. Den Teig gleichmäßig auf die Mitte der Waffeleisen gießen. Mit dem hitzebeständigen Teigspatel den Teig gleichmäßig über die Waffeleisen verteilen. Schließen Sie den Deckel und drehen Sie das Gerät um 180°.

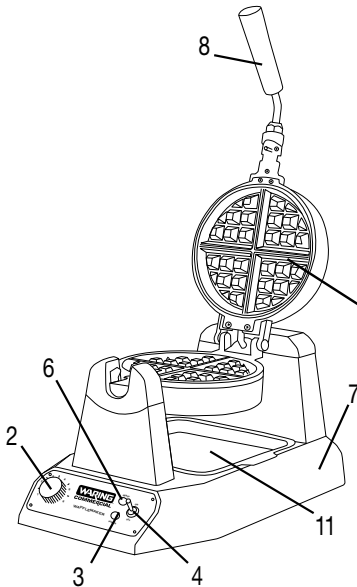
Für Waffeltüten: Verwenden Sie den kleinsten Plastikmessbecher, der mit dem Gerät geliefert wird oder 3 Esslöffel des zähflüssigen Waffeltütenteigs (Teigmenge kann je nach Rezept angepasst werden). Gießen Sie den Teig in die Mitte des Waffeleisens und schließen Sie den Deckel. Wenn sich die Waffeleisen schließen, verteilt sich der Teig auf den Eisen so, dass die richtige Form entsteht. Drehen Sie das Gerät um 180°.

Für beste Ergebnisse sollte das Backgerät für Waffeln/Waffeltüten während dem Backvorgang nicht geöffnet werden. Durch das Öffnen wird der Zeiterfassungsmechanismus unterbrochen.

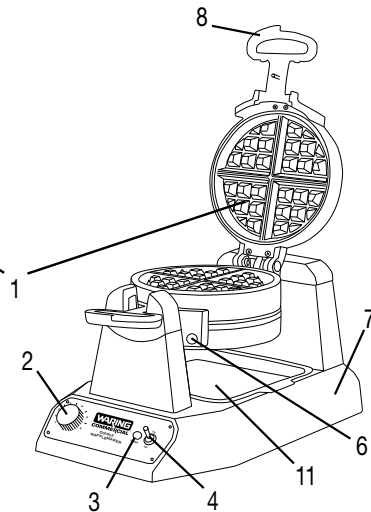
4. Wenn die Waffel/Waffeltüte fertig ist, piept das Gerät dreimal und die grüne Leuchte zeigt an, dass der Backvorgang abgeschlossen ist. Der Bräunungsgrad bestimmt die Backzeit. Wählen Sie eine Einstellung auf dem Bräunungsregler aus. Für goldbraune Waffeln empfehlen wir die Einstellung Nr. 4 und für Waffeltüten Einstellung Nr. 3.
5. Wenn die Waffeln/Waffeltüten fertig sind und das Gerät dreimal piept, drehen Sie das Backgerät um 180°, öffnen Sie den Deckel und lösen Sie die Ecken vorsichtig mit dem hitzebeständigen Plastikspatel. Benutzen Sie niemals Kochutensilien aus Metall, da diese die Antihftbeschichtung beschädigen könnten.
6. Wenn Sie das doppelte Waffelbackgerät WW200E/K und das doppelte Backgerät für Waffeltüten WWCM200E/K verwenden, können zwei Waffeln (oder Waffeltüten) gleichzeitig gebacken werden. **Verwenden Sie für einzelne Waffeln/Waffeltüten** einfach die Anweisungen oben. **Wenn Sie zwei Waffeln/Waffeltüten gleichzeitig backen möchten**, gießen Sie den Teig in die oberen Einteilungen des Waffeleisens und drehen Sie das Gerät um 180°. Jetzt können die anderen Einteilungen des Waffeleisens geöffnet werden. Gießen Sie den Teig auf die Waffeleisen und drehen Sie es nochmals 180° in die andere Richtung. Jetzt backen beide Waffeln/Waffeltüten. Es gibt individuelle grüne Leuchten, die anzeigen, wenn jeweils eine Waffel/Waffeltüte fertig ist und wann eine leere Einteilung zur Verfügung steht, um eine weitere Waffel/Waffeltüte zu backen.
7. **Anleitung zum Rollen einer Waffeltüte (WWCM180E/K, WWCM200E/K):** Es ist am besten, eine flache Waffel so schnell wie möglich nach dem Backen, während sie noch heiß ist, zu einer Waffeltüte zu rollen. Eine kühle Waffel

BESONDERE MERKMALE

1. **Waffeleisen für Waffeln/
Waffeltüten**
(nur Waffeleisen für Belgische
Waffeln werden gezeigt)
WW180E/K and WWCM180E/K
– Einzelnes Eisen-Set, um jeweils
eine Waffel/Waffeltüte zu backen
WW200E/K and WWCM200E/K
– Doppeltes Eisen-Set, um zwei
Waffeln/Waffeltüten auf einmal zu
backen
2. **Einstellung des Bräunungsreglers**
– Regulierbar für verschiedene
Teigmischungen und persönlicher
Vorliebe
3. **Kontrollleuchte zur Stromanzeige**
– Leuchtet rot auf, wenn das
Waffelbackgerät eingeschaltet ist
und sich aufheizt
4. **Leistungsschalter**
5. **Signaltonindikator (nicht gezeigt)**
– Piept sechsmal, wenn das Gerät
bereit für die erste Waffel in jedem
Backvorgang ist
– Piept dreimal, wenn die Waffel
fertig ist
6. **Bereitschaftsleuchte**
**(nur 1 gezeigt bei WW200E und
K/WWCM200E/K)**
– Leuchtet grün auf, wenn das
Waffelbackgerät bereit zum
Backen ist
– Die Leuchte geht aus, nachdem
die Eisen um 180° zum Backen
gedreht wurden und leuchtet grün
auf, wenn die Waffel/Waffeltüte
fertig ist
7. **Basis**
8. **Griff**
9. **Messbecher für Belgische Waffeln**
(nicht gezeigt)
10. **Messbecher für Waffeltüten**
(nicht gezeigt)
11. **Entfernbare Abtropfschale**



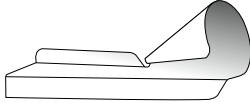
WW180E/K
WWCM180E/K (nicht gezeigt)



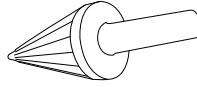
WW200E/K
WWCM200E/K (nicht gezeigt)

ZUBEHÖR FÜR WWCM180E/K UND WWCM200E/K

Werkzeuge zum Rollen und Formen der Waffeltüten

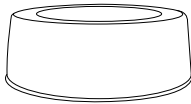


Form für Waffeltüte



Roller

Waffelbecherform und Schieber (optionales Zubehör)



Waffelbecherform



Schieber

kann nur schwierig gerollt werden ohne zu zerbrechen.

Achtung: Die Waffel ist während dem Rollen heiß.

Öffnen Sie die Waffeleisen und nehmen Sie die heiße flache Waffel heraus, wenn das Gerät piept und das grüne Licht aufleuchtet. Legen Sie das Metallwerkzeug zum Formen der Waffel auf eine flache Unterlage. Legen Sie die flache Waffel in das Formwerkzeug, wobei sich die Kante der Waffel so nah wie möglich an der Öffnung der Metallform befinden sollte. Die flache Waffel sollte sich nun an der Innenseite der gerundeten Metallform aufdrehen. Schieben Sie das Rollwerkzeug aus Plastik ganz in den gerundeten Teil des Metallformwerkzeugs und beginnen Sie GEGEN DEN UHRZEIGERSINN zu drehen. Die Rippen auf dem Rollwerkzeug ziehen die flache Waffel über den gerundeten Bereich des Formwerkzeugs aus Metall und dadurch entsteht die Tüte. Sie müssen vielleicht mit der Hand nachhelfen, damit die flache Waffel eingezogen wird. Wenn die Tüte die gewünschte Form hat, muss sie ungefähr 20 Sekunden abkühlen, damit die Form beibehalten wird. Die Tüte kann zum Abkühlen auf dem Rollwerkzeug bleiben, das sich im Formwerkzeug aus Metall befindet oder sie können die Tüte herausnehmen und mit den Händen in Form halten. Tipp: Drücken Sie die Spitze der Tüte zusammen, während sie noch heiß ist. Dadurch bleibt geschmolzenes Speiseeis in der Tüte.

8. **Herstellung eines Waffelbechers:** Die Waffelbecherform und Schieber gibt es als optionales Zubehör. Man sollte den Waffelbecher sofort nach dem Backen formen, wenn die Waffel noch heiß ist. Ein Waffelbecher kann nur schwierig geformt werden ohne zu brechen, wenn die Waffel kühl ist. **Achtung: Die Waffel ist während diesem Prozess heiß.** Öffnen Sie die Waffeleisen und nehmen Sie die heiße flache Waffel heraus, wenn das Gerät piept und das grüne Licht aufleuchtet. Stellen Sie die Waffelbecherform auf eine flache Oberfläche. Platzieren Sie die flache Waffel so mittig wie möglich in die Form. Verwenden Sie den Schieber vorsichtig, um die flache Waffel vollständig in die Form zu drücken und dadurch einen Becher zu gestalten. Nur vorsichtig drücken, damit der Becher nicht bricht. Lassen Sie den Waffelbecher für 20 Sekunden zwischen Form und Schieber, damit er abkühlt. Entfernen Sie den Schieber und nehmen Sie den Becher vorsichtig aus der Form.
9. Wenn Sie nicht mehr backen möchten, drehen Sie den Regler auf Stellung Nr. 1, schalten Sie den Kippschalter auf OFF (AUS) und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel geöffnet, damit die Eisen abkühlen können, bevor Sie das Gerät reinigen (Einzelheiten auf Seite 27).

HINWEIS: Diese kommerziellen Backgeräte für Waffeln/ Waffeltüten von Waring wurden mit einer besonderen Antihafbeschichtung behandelt. Wir empfehlen, dass die Waffeleisen vor dem erstmaligen Gebrauch mit Backöl vorbehandelt werden. Mit einem Papiertuch oder Backpinsel abreiben.

TIPPS FÜR PERFEKTE BELGISCHE WAFFELN

Wir empfehlen Einstellung Nr. 4, wenn im Handel erhältliche Pfannkuchen-/Waffelmischungen verwendet werden.

Wir empfehlen ebenfalls Einstellung Nr. 4 für Belgische Waffelrezepte. Falls Sie Ihre Belgischen Waffeln knuspriger und brauner möchten, stellen Sie den Bräunungsregler auf eine höhere Einstellung.

Damit die Waffeln gleichmäßig backen, Teig in die Mitte des unteren Waffeleisens gießen und gleichmäßig bis zu den Ecken

verteilen. Das gesamte untere Waffeleisen sollte gefüllt sein.

Für beste Ergebnisse empfehlen wir einen $\frac{3}{4}$ Messbecher Teig oder genug, damit das gesamte untere Waffeleisen gefüllt ist.

Um das Backen von Waffeln zu erleichtern, hängen Sie während den Backzyklen die Messkelle so an den Schüsselrand, dass der Griff nach außen zeigt und die Schöpfkelle nach innen.

Da Mehl bei der Lagerung zusammenfällt, sollte es vor dem Abmessen zur Auflockerung zuerst durchgemischt werden. Dann in den Messbecher löffeln und mit einer Messerkante abflachen. Das Mehl im Messbecher nicht zusammendrücken. Durch diese einfachen Handgriffe erhalten Sie lockere Waffeln. Frisch gebackene Belgische Waffeln schmecken am besten; gebackene Waffeln können jedoch in einem 90°C Ofen warmgehalten werden. Waffeln während dem Warmhalten auf ein Kuchenblech legen oder in Alufolie wickeln. Waffeln, die in Alufolie aufbewahrt werden, sind nicht mehr so knusprig.

Gebackene Waffeln können eingefroren werden. Die Waffeln sollten vollständig kühl sein, bevor sie zur Aufbewahrung in einen Plastikbeutel gelegt werden. Verwenden Sie zwischen den Waffeln Wexpapier, damit die Waffeln nicht zusammenkleben. Wärmen Sie die Waffeln nach Bedarf in einem Ofen, Toaster oder Tischbackofen auf.

TIPPS FÜR PERFEKTE WAFFELTÜTEN

Wir empfehlen Einstellung Nr. 3, wenn im Handel erhältliche Waffeltütenmischungen und Teigrezepte verwendet werden. Wenn Sie Waffeltüten bevorzugen, die knuspriger und dunkler sind, erhöhen Sie die Nummer des Bräunungsreglers. Sie können ebenfalls den Griff für 5-10 Sekunden leicht nach unten drücken, damit sich der Teig vor dem Drehen ausbreitet.

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

Versuchen Sie die flache Waffel so schnell wie möglich, während sie noch heiß ist, zu einer Tüte zu rollen. Eine kühle flache Waffel

kann nur schwierig gerollt werden, ohne zu zerbrechen. Sind Sie jedoch vorsichtig, dass Sie sich an dem heißen Waffelbackgerät nicht die Hände verbrennen.

Versichern Sie sich, dass sich der Waffelrand so nah wie möglich an der Spitze des Tütenaufrollers, direkt am Werkzeug, befindet. Die dadurch entstehende Tütenspitze sollte, speziell wenn Sie als Füllung Speiseeis verwenden, gut abgedichtet werden.

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

WÄRMESCHUTZ

WENN SICH DAS GERÄT ÜBER DEN EMPFOHLENE TEMPERATURBEREICH HINAUS AUFHEIZT, SCHALTET ES SICH AUTOMATISCH AUS. WENN DAS GERÄT WÄHREND EINEM STROMAUSFALL IN BETRIEB IST, GERÄT AUSSTECKEN UND 10 MINUTEN LANG ABKÜHLEN LASSEN. STECKEN SIE DANN DAS GERÄT WIEDER EIN UND FAHREN SIE MIT DEM GEBRAUCH FORT.

REINIGUNG UND WARTUNG

Wenn Sie den Backvorgang beendet haben, drehen Sie den Regler auf 1 und schalten Sie den Kippschalter auf OFF (AUS). Ziehen Sie dann den Stecker aus der Wandsteckdose. Lassen Sie den Deckel offen, damit die Waffeleisen vor der Reinigung abkühlen können.

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

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

Wischen Sie die Außenseite zur Reinigung mit einem weichen trockenen Tuch ab. Verwenden Sie niemals ein aggressives

Reinigungsmittel oder einen rauen Reinigungsschwamm.
**TAUCHEN SIE KABEL, STECKER ODER DAS GERÄT NIEMALS
IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN.**

Alle anderen Wartungen sollten von einem autorisierten Kundendienstvertreter durchgeführt werden.


GARANTIE

Für Produkte von Waring, die außerhalb der USA und Kanada vertrieben werden, gelten die Garantiebedingungen des örtlichen Importeurs oder Vertriebshändlers. Diese Garantie kann sich je nach örtlichen Vorschriften ändern.

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

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizzano elettrodomestici, è sempre necessario seguire precauzioni di sicurezza di base, che comprendono:

1. **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.**
2. **Disinserire sempre la spina dalla presa prima di manipolare o pulire.**
3. Non è previsto che gli elettrodomestici siano attivati tramite timer esterno o sistema di telecomando a parte.
4. Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte abilità fisiche, sensoriali o mentali oppure prive di esperienza e competenza esclusivamente se sottoposti a sorveglianza o se verranno loro fornite istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e se avranno compreso i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano compiuto 8 anni e siano sottoposti a sorveglianza.
5. Tenere l'elettrodomestico e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.
6. Dopo aver terminato la cottura, ruotare il comando sull'impostazione n. 1, spostare l'interruttore sulla posizione OFF ed estrarre la spina dalla presa elettrica. Prima di effettuare la pulizia, lasciare aperto il coperchio superiore e attendere che le griglie si raffreddino. Spazzolare semplicemente via le briciole dalle scanalature e assorbire l'eventuale olio di cottura in eccesso strofinando con un panno asciutto o carta da cucina. Per evitare la formazione di macchie e l'adesione della pastella oppure l'accumulo di olio, è possibile pulire le griglie strofinando con un panno umido.
7.  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 elettrodomestico, attendere che si raffreddi completamente.
8. Quando l'elettrodomestico è in funzione, la superficie esterna può diventare bollente.
9. Non azionare alcun elettrodomestico con cavo o

presa danneggiati o dopo problemi di funzionamento o danni di qualsiasi tipo all'elettrodomestico. Rendere l'elettrodomestico alla struttura di assistenza Waring autorizzata più vicina per permetterne l'esame, la riparazione o la regolazione.

10. L'utilizzo di accessori non raccomandati o non venduti dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
11. Non utilizzare in esterni e utilizzare esclusivamente per gli usi previsti.
12. Evitare che il cavo di alimentazione penda oltre l'orlo del tavolo o del banco di lavoro o che venga a contatto con superfici calde.
13. Non poggiare sopra o vicino a bruciatori a gas o elettrici caldi o in un forno riscaldato.
14. Quando si sposta un elettrodomestico che contiene olio o altri liquidi bollenti, occorre prestare la massima attenzione.
15. Iniziare sempre inserendo la spina dell'elettrodomestico nella presa a parete. Per scollegare, ruotare il comando sull'impostazione n. 1, spostare l'interruttore sulla posizione OFF, quindi estrarre la spina dalla presa a parete.
16. **AVVERTENZA: PER RIDURRE IL RISCHIO DI INCENDI O SCOSSE ELETTRICHE, LE RIPARAZIONI DEVONO ESSERE ESEGUITE ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE AUTORIZZATO. NON RIMUOVERE IL PANNELLO DI BASE. ALL'INTERNO NON SONO PRESENTI COMPONENTI UTILIZZABILI DALL'UTENTE.**
17. **Per ottenere un altro manuale di istruzioni, visitare il sito www.waringcommercialproducts.com.**

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

ISTRUZIONI SPECIALI PER IL SET DEL CAVO

Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi di restare impigliati o inciampare in un cavo lungo. È possibile utilizzare prolunghe, ma occorrerà prestare molta attenzione.

Se si utilizza una prolunga, il suo valore elettrico nominale contrassegnato deve quanto meno coincidere con il valore nominale elettrico dell'elettrodomestico. Inoltre sarà necessario sistemare il cavo più lungo in modo che non ricada sul banco di lavoro o sul piano del tavolo, dove rischierebbe di essere trascinato da bambini o di fare inciampare.

Smaltimento corretto del presente prodotto



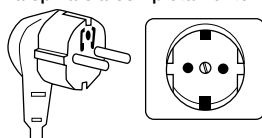
Questo simbolo indica che il presente prodotto non deve essere smaltito negli altri rifiuti domestici in tutta la UE. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana causati da smaltimento di rifiuti fuori controllo, riciclare il prodotto in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile di risorse materiali. Nel caso di restituzione del dispositivo usato, avvalersi dei sistemi di conferimento e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. I rivenditori possono accettare il prodotto per avviarlo a una procedura di riciclaggio sicura per l'ambiente.

PER GARANTIRE L'USO CORRETTO DELL'APPARECCHIO, CONSULTARE LE IMPORTANTI ISTRUZIONI SULLA MESSA A TERRA RIPORTATE PIÙ AVANTI. ESCLUSIVAMENTE A TITOLO INDICATIVO, VENGONO ELENCATI I PAESI PIÙ IMPORTANTI CHE USANO I VARI TIPI DI SPINA. FARE RIFERIMENTO ALL'APPARECCHIO EFFETTIVO PER STABILIRE QUALE SIA IL TIPO DI SPINA CORRETTO.

SPINA DI TIPO T

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

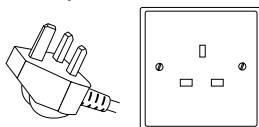
Questa spina, dotata di messa a terra, presenta due punte tonde e ha due morsetti di messa a terra ai lati della presa. È una spina non polarizzata e, pertanto, può essere inserita in entrambe le posizioni della presa. La messa a terra è garantita quando i morsetti sulla presa si adattano esattamente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



SPINA DI TIPO G

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

Questa spina, dotata di messa a terra, presenta tre punte rettangolari che formano un triangolo. Inserire in modo allineato le punte alla presa e verificare che la spina sia completamente inserita. La presa è inoltre protetta da fusibile rispetto a episodi di sovratensione.



Modello

WW180E/K
WW200E/K
WWCM180E/K
WWCM200E/K

Nome

Cialdiera singola per waffle alla belga
Cialdiera doppia per waffle alla belga
Cialdiera singola per coni gelato
Cialdiera doppia per coni gelato


ISTRUZIONI PER L'USO

1. Prima di utilizzare la cialdiera per waffle/coni gelato Waring® Commercial per la prima volta, eliminare ogni traccia di polvere dovuta alla spedizione, strofinando le piastre con un panno umido. Togliere la carta e l'imballaggio di protezione.
2. Inserire il cavo nella presa a parete. Spostare l'interruttore sulla posizione ON. Si illuminerà la spia ROSSA, che indica la presenza dell'alimentazione. Pre-riscaldare la cialdiera per waffle/coni gelato Waring® Commercial impostandola sull'impostazione preferita. Inizierà ora il processo di pre-riscaldamento, che richiederà circa 4 minuti. La macchina emetterà 6 segnali acustici e l'indicatore VERDE si illuminerà, per segnalare che l'unità è pronta per iniziare a cuocere.

NOTA: Nel caso del primo utilizzo, è importante che la cialdiera per waffle/coni gelato venga preriscaldata prima di versare sulla griglia lo spray di cottura o l'olio. Bagnare le griglie per la cialda da waffle/coni gelato con spray di cottura o spennellare con un olio insapore. Strofinare con carta da cucina o pennello da pasticciare.

NOTA: Al primo utilizzo, la cialdiera per waffle/coni gelato potrebbe emanare un leggero odore ed emettere un po' di fumo. È un fenomeno normale e frequente per gli elettrodomestici che vengono riscaldati.

ATTENZIONE: Quando l'elettrodomestico viene utilizzato, la temperatura di tutte

le superfici contrassegnate da questo simbolo:  saranno estremamente bollenti. **NON TOCCARE** tali superfici, per evitare possibili lesioni. Prima di maneggiare questo elettrodomestico, attendere che si raffreddi completamente. Quando l'elettrodomestico è in funzione, la superficie esterna può diventare bollente.

3. **Per i waffle alla belga:** riempire il mestolo dosatore di pastella fino a raggiungere $\frac{3}{4}$ o il bordo, in base alla ricetta. Nel caso di pastelle liquide, riempire fino al segno $\frac{3}{4}$; nel caso di pastelle più dense, riempire fino al bordo. Versare in modo uniforme la pastella nel centro delle griglie per cialda. Utilizzare la spatola atermica per distribuire uniformemente la pastella sulle griglie. Chiudere il coperchio e ruotare l'unità di 180°.

Per le cialde per coni gelato: utilizzare il piccolo mestolo di plastica in dotazione, oppure 3 cucchiaini da tavola di

FUNZIONI SPECIALI

- 1. Griglie per cialde per waffle/coni gelato** (illustrate solo le griglie per waffle alla belga)

WW180E/K e WWCM180E/K

– Set a griglia singola per creare una sola cialda per waffle/cono gelato alla volta

WW200E/K e WWCM200E/K

– Set a griglia doppia per creare due cialde per waffle/coni gelato alla volta

- 2. Regolazione del comando di doratura**

– Regolabile per pastelle diverse e secondo le preferenze personali

- 3. Spia indicatore di alimentazione**

– Si illumina in rosso quando la cialdiera è accesa e si sta riscaldando

- 4. Interruttore di alimentazione**

- 5. Segnali acustici di segnalazione (non illustrati)**

– Saranno emessi 6 volte quando l'unità sarà pronta a cuocere la prima cialda di ogni sessione di cottura

– Saranno emessi 3 volte quando la cialda sarà pronta

- 6. Spia indicatore "Pronto"** (illustrata 1 sola su WW200E/K e WWCM200E/K)

– Si illumina in verde quando la cialdiera è pronta a cuocere

– La spia si spegne dopo la rotazione di 180° delle griglie per la cottura e si illumina in verde quando la cialda per waffle/cono sarà pronta

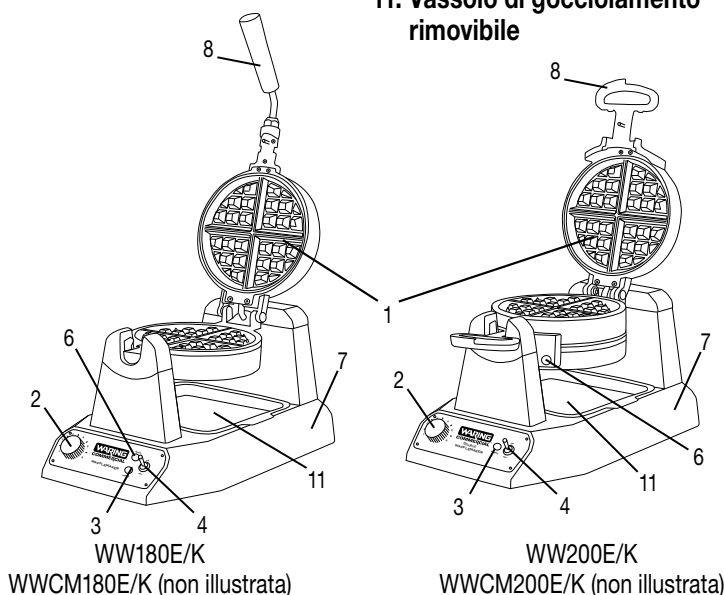
- 7. Base**

- 8. Impugnatura**

- 9. Tazza dosatrice per waffle alla belga** (non illustrata)

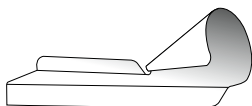
- 10. Mestolo dosatore per cialda per cono gelato** (non illustrato)

- 11. Vassoio di gocciolamento rimovibile**

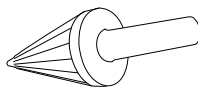


ACCESSORI PER WWCM180E/K E WWCM200E/K

Utensili per stampo e arrotolamento della cialda per coni gelato



Stampo conico per cialda

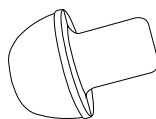


Rullo

Stampo e pressino per cialda a forma di coppa (accessorio opzionale)



Stampo per cialda a forma di coppa



Pressino

pastella densa per cono di cialda (la quantità di pastella può essere adattata in base alla ricetta). Versare la pastella al centro della griglia e chiudere. Alla chiusura delle griglie, la pastella si distribuirà in modo da assumere la forma appropriata. Ruotare l'unità di 180°.

Per ottenere i risultati migliori, non aprire la cialdiera per waffle/coni gelato durante il processo di cottura. Tale operazione interferirebbe con il meccanismo del timer.

- Quando sarà terminata la cottura della cialda per waffle/cono gelato, la cialdiera emetterà 3 segnali acustici e la spia verde (che indica "pronto") si illuminerà. Il tempo di cottura è stabilito in base al livello di doratura. Scegliere un'impostazione sulla ghiera di controllo della doratura. Per ottenere waffle/coni gelato perfettamente dorati, si consiglia di utilizzare l'impostazione n. 4 per i waffle e l'impostazione n. 3 per i coni.
- Quando il waffle/cono sarà pronto e la cialdiera avrà emesso 3 volte il segnale acustico, ruotare la cialdiera di 180°, aprire il coperchio e togliere la cialda staccando con delicatezza i bordi con una spatola di plastica atermica. Non utilizzare mai utensili di metallo, che potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Nel caso dei modelli WW200E/K Cialdiera doppia per waffle e WWCM200E/K Cialdiera doppia per coni gelato,

è possibile cuocere simultaneamente una o due cialde per waffle (o coni gelato). **Per cuocere una sola cialda per waffle/cono gelato**, è sufficiente attenersi alle istruzioni già descritte. **Per cuocere simultaneamente due cialde per waffle/coni gelato**, versare la pastella nelle griglie del vano superiore per la cialda da waffle/cono, quindi ruotare di 180°. A questo punto, sarà possibile aprire l'altro vano per cialda di waffle/cono. Versare la pastella nelle griglie e ruotare ancora di 180° nell'altro senso. Ora verranno cotte entrambe le cialde da waffle/cono. Sono presenti spieverdi distinte per segnalare "pronto", che si illumineranno quando sarà pronta ciascuna cialda per waffle/MM – coni e quando un vano vuoto sarà pronto a cuocere un'altra cialda per waffle/cono.

- 7. Indicazioni per arrotolare le cialde per cono gelato (WWCM180E/K, WWCM200E/K):** è consigliabile arrotolare a forma di cono la cialda piatta al più presto possibile dopo il processo di cottura, quando risulta ancora calda. È difficile arrotolare la cialda raffreddata senza romperla. **Attenzione: prestare attenzione durante questo processo, poiché la cialda sarà molto calda.** Quando sarà stato emesso il segnale acustico e si sarà accesa la spia di "pronto" per la cialda da cono, aprire la griglia ed estrarre la cialda piatta calda. Sistemare su una superficie piana lo stampo conico metallico per cialda. Sistemare la cialda piatta nello stampo, tenendo il bordo della cialda più vicino possibile all'apertura dello stampo metallico. La cialda piatta deve iniziare a piegarsi in su all'interno dello stampo metallico arrotondato. Inserire il rullo conico di plastica completamente all'interno della parte arrotondata dello stampo metallico e iniziare a ruotare in SENSO ANTIORARIO. Le nervature sul rullo conico trarranno in su la cialda piatta intorno all'area arrotondata dello stampo metallico, creando un cono. È possibile che sia necessario aiutare con la mano l'inserimento della cialda piatta. Quando il cono sarà completamente sagomato, attendere che si raffreddi per circa 20 secondi finché manterrà la forma. È possibile lasciare che il cono si raffreddi intorno al rullo conico all'interno dello stampo metallico, oppure è possibile estrarlo e tenerlo in forma con le mani. Suggerimento: quando il cono sarà ancora caldo, pizzicarne la punta per sigillarla. Tale accorgimento garantirà la

permanenza del gelato sciolto all'interno del cono.

8. **Indicazioni per formare una cialda a forma di coppa:** lo stampo e il pressino per creare una cialda a forma di coppa sono disponibili come accessori opzionali. È consigliabile procedere alla creazione della coppa di cialda al più presto possibile dopo il processo di cottura, mentre la cialda piatta sarà ancora calda. È difficile creare la forma di coppa con la cialda raffreddata senza romperla. **Attenzione: prestare attenzione durante questo processo, poiché la cialda sarà molto calda.** Quando sarà stato emesso il segnale acustico e si sarà accesa la spia di "pronto" per la cialda da cono, aprire la griglia ed estrarre la cialda piatta calda. Sistemare lo stampo metallico per coppa di cialda su una superficie piana. Sistemare la cialda piatta nello stampo, centrandola il più possibile. Utilizzare con delicatezza il pressino per spingere completamente la cialda piatta nello stampo, creando la coppa. Fare attenzione a non premere eccessivamente, altrimenti la coppa potrebbe rompersi. Lasciare in posa la coppa di cialda, tra stampo e pressino, attendendo che si raffreddi per circa 20 secondi. Togliere il pressino e rimuovere con attenzione la coppa di cialda.
9. Dopo aver terminato la cottura, ruotare il comando sull'impostazione n. 1, spostare l'interruttore sulla posizione OFF ed estrarre la spina dalla presa elettrica. Lasciare aperto il coperchio superiore e, prima di effettuare la pulizia, attendere che le griglie si raffreddino (per i dettagli, consultare pagina 37).

NOTA: queste cialdiere per waffle/coni gelato Waring Commercial sono state sottoposte a un trattamento con un rivestimento speciale antiaderente. Prima dell'utilizzo iniziale, si consiglia di bagnare le griglie della cialda per waffle/coni gelato, spennellando con olio di cottura. Strofinare con carta da cucina o pennello da pasticciare.

SUGGERIMENTI PER CREARE PERFETTI WAFFLE ALLA BELGA

Si consiglia di adottare l'impostazione n. 4 se si usano miscele commerciali per crespelle/cialde.

Per le ricette di waffle alla belga, si consiglia l'impostazione n. 4. Se si preferiscono waffle alla belga più croccanti e più scuri, incrementare il valore del comando di doratura.

Per ottenere cialde riempite in modo uniforme, versare la pastella nel centro della griglia inferiore e distribuirla uniformemente ai bordi. Tutta la griglia inferiore deve essere riempita.

Per ottenere i risultati migliori, si consiglia di utilizzare $\frac{3}{4}$ di una tazza di pastella oppure una quantità sufficiente per riempire l'intera griglia inferiore.

Per maggiore comodità durante la cottura delle cialde, poggiare l'impugnatura del mestolo dosatore in modo che penda sulla parte esterna della coppa e la parte del mestolo vero e proprio all'interno del contenitore fino al successivo ciclo di cottura.

Quando si misura la farina, occorre innanzitutto rimestarla per aerarla, dato che, quando viene posata, sedimenta. Occorre quindi metterla con un cucchiaino in una tazza dosatrice, livellandola con la parte posteriore di un coltello senza compattarla nella tazza. Questi rapidi passaggi consentiranno di evitare cialde pesanti. I waffle alla belga hanno un gusto migliore se preparati al momento, tuttavia i waffle alla belga cotti possono essere tenuti caldi in un forno a circa 90°C. Mentre sono nel forno, devono essere sistemati su una teglia o avvolti in pellicola metallica. È possibile che le cialde avvolte in pellicola metallica diventino meno croccanti.

Le cialde cotte possono essere congelate. Attendere che si raffreddino completamente, quindi inserirle in un sacchetto di plastica per la conservazione di alimenti. Per tenere separate le cialde, utilizzare carta cerata. Quando saranno da utilizzato, riscaldarle nuovamente in forno, tostapane o forno-grill.

SUGGERIMENTI PER CREARE PERFETTE CIALDE PER CONI GELATI

Quando si utilizzano miscele e ricette di pastella commerciali per

cialde di cono, si consiglia di adottare l'impostazione n. 3. Se si preferiscono cialde di cono più scure e croccanti, incrementare il numero del comando di doratura. È anche possibile esercitare una leggera pressione in basso con la mano per 5-10 secondi, per distribuire la pastella prima della rotazione.

Per ottenere cialde per coni riempite uniformemente, sistemare la pastella al centro della griglia inferiore e chiudere immediatamente la griglia. Quasi tutte le pastelle si distribuiscono uniformemente con la pressione della griglia superiore. Nel caso di pastelle molto dense, è possibile che sia necessario distribuire un po' più in fuori e molto rapidamente la pastella, servendosi di una spatola atermica.

Cercare di arrotolare la cialda piatta a forma di cono al più presto possibile, quando è ancora calda. È difficile arrotolare la cialda piatta raffreddata senza romperla. Tuttavia, occorre prestare attenzione a non ustionarsi le mani sulla cialda o sulla cialdiera bollenti.

Mentre si arrotolano i coni di cialda, occorre prestare molta attenzione al fatto che l'orlo della cialda deve essere tenuto vicinissimo alla punta del rullo conico direttamente sullo stampo. Tale parte diverrà la punta del cono ed è assolutamente consigliabile che la punta sia sigillata quando si inserisce il gelato.

Attendere che i coni di cialda si raffreddino completamente prima di inserire il gelato o qualsiasi altro riempimento nel cono.

PROTEZIONE TERMICA

SE L'UNITÀ SI RISCALDA OLTRE IL LIVELLO DI TEMPERATURA CONSIGLIATA, SI SPEGNERÀ AUTOMATICAMENTE. SE, DURANTE IL FUNZIONAMENTO, SI DISPERDE POTENZA, DISINSERIRE E LASCIAR RAFFREDDARE PER 10 MINUTI. INSERIRE LA SPINA E CONTINUARE L'UTILIZZO.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Al termine della cottura, ruotare il comando sull'impostazione 1, spostare l'interruttore sulla posizione OFF ed estrarre la spina dalla presa elettrica. Prima di effettuare la pulizia, lasciare aperto il coperchio superiore e attendere che le griglie si raffreddino.

Non smontare mai la cialdiera per waffle/coni gelati per effettuare la pulizia. Spazzolare semplicemente via le briciole dalle scanalature; assorbire l'eventuale olio di cottura in eccesso

strofinando con un panno asciutto o carta da cucina. Per evitare la formazione di macchie, l'adesione della pastella o l'accumulo di olio, è possibile pulire le griglie strofinando con un panno umido.

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

Per pulire la parte esterna, strofinare con un panno morbido e asciutto. Non utilizzare mai un detergente abrasivo o un tampone ruvido. **NON IMMERGERE MAI IL CAVO, LA PRESA O L'UNITÀ IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI.**

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


GARANZIA

Riguardo ai prodotti Waring venduti al di fuori degli Stati Uniti e del Canada, la garanzia ricade nella responsabilità dell'importatore o del distributore locale. La presente garanzia può variare in base alle norme locali.

AVVERTENZA: qualsiasi garanzia espressa o implicita sul prodotto è nulla se l'elettrodomestico viene utilizzato con corrente continua (CC).

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

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

1. **ALLE INSTRUCTIES ZORGVULDIG LEZEN**
2. **Haal de steker uit het stopcontact voordat u het apparaat hanteert of reinigt.**
3. Het is niet de bedoeling dat de apparaten worden bediend via een externe timer of een apart systeem voor afstandsbediening.
4. Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen jonger dan 8 jaar of personen met verminderde capaciteit op fysiek, gevoelsgerelateerd of mentaal gebied of met gebrek aan ervaring of kennis, indien zij onder supervisie staan of instructies hebben ontvangen over de meest veilige manier van bedienen en indien zij begrijpen hoe gevaarlijke situaties kunnen ontstaan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en onderhoud mag niet door kinderen onder 8 jaar worden gedaan, tenzij dit onder supervisie gebeurt.
5. Zorg dat het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen onder 8 jaar blijft.
6. Zet de instelling op nr. 1 nadat u klaar bent met koken, zet de schakelaar naar OFF (UIT) en verwijder de steker uit het stopcontact. Laat de bovenzijde openstaan zodat het apparaat kan afkoelen voordat u het schoonmaakt. U kunt de kruimels eenvoudig uit de groeven vegen en de overtollige olie met een droge doek of keukenrol afvegen. De achtergebleven deegresten of olie op de roosters kunnen met een vochtige doek worden afgeveegd.
7.  De temperatuur van de oppervlakken wordt met dit symbool aangegeven en zijn heet als het apparaat in gebruik is. Deze oppervlakken mogen **NIET AANGERAAKT WORDEN** omdat dit tot verwonding kan leiden. Zorg dat het apparaat eerst afgekoeld is voordat u andere handelingen uitvoert.
8. De buitenzijde kan heet worden als het apparaat in gebruik is.
9. Gebruik geen apparaat met een beschadigd netsnoer of beschadigde steker, of na storingen van het apparaat, of

nadat het is gevallen of beschadigd. Breng de unit terug naar het dichtst bijzijnde erkende Waring servicecentrum zodat deze kan worden nagekeken, gerepareerd en/of aangepast kan worden.

10. Het gebruik van hulpmiddelen die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht, kunnen leiden tot brandgevaar, elektrische schokken of verwondingen aan personen.
11. Gebruik dit product niet buitenshuis of voor andere doeleinden dan bedoeld is.
12. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of aanrecht hangen of in de buurt van warme oppervlakken.
13. Plaats het apparaat niet op of nabij een warme gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven.
14. Bij het verplaatsen van een apparaat waarin hete olie of andere hete vloeistoffen gebruikt worden, moet bijzonder voorzichtig worden gehandeld.
15. Begin altijd met het aansluiten van het apparaat in een wandcontactdoos. Voor het afsluiten zet u de instelling naar nr. 1, plaats de schakelaar in de OFF (UIT) stand en verwijderd u de steker uit het stopcontact.
16. **WAARSCHUWING: OM BRANDGEVAAR OF ELEKTRISCHE SCHOKKEN TE VOORKOMEN, MAG DIT PRODUCT ALLEEN GEREpareERD WORDEN DOOR ERKEND PERSONEEL. HET PANEEL AAN DE ONDERZIJDE MAG NIET WORDEN VERWIJDERD. ER BEVINDEN ZICH GEEN ONDERDELEN AAN DE BINNENZIJDE DIE DOOR DE GEBRUIKER ONDERHOUDEN KUNNEN WORDEN.**
17. **Indien u een andere gebruikershandleiding zoekt, ga dan naar www.waringcommercialproducts.com.**

GOOI DEZE INSTRUCTIES NIET WEG

SPECIALE INSTRUCTIES VOOR HET NETSNOER

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

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

Juiste manier om het product weg te ruimen of te verwerken in afval



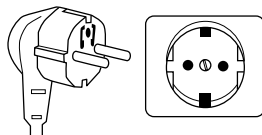
Deze markering geeft aan dat dit product niet dient weggeruimd te worden met ander huishoudafval in de EU. Teneinde zo min mogelijk schade aan de natuur te veroorzaken vragen wij u om dit product te recyclen en hergebruik van materialen te stimuleren. Om uw apparaat terug te sturen verzoeken wij u om contact op te nemen met de leverancier of winkel waar u het apparaat heeft gekocht. Zij kunnen dit product inzamelen voor een milieuvriendelijke recycling.

ZORG VOOR DE JUISTE AARDING VAN HET PRODUCT EN LEES DAARVOOR DE BIJGAANDE INSTRUCTIES ALLEEN DE BELANGRIJKSTE LANDEN DIE VERSCHILLENDE STEKERTYPES GEBRUIKEN ZIJN TER REFERENTIE VERMELD. BEKIJK DE UNIT ZELF OM TE BEZIEN WELKE STEKER U DIENT TE GEBRUIKEN.

TYPE F STEKER

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

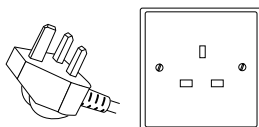
De geaarde steker heeft twee ronde pennen en er zijn twee klemmen aan de zijkant van de contactdoos. Deze steker is niet gepolariseerd waardoor die in beide richtingen in de contactdoos kan worden gestoken. De aarding vindt plaats wanneer de klem op de contactdoos het contactplaatje op de steker raakt.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



TYPE G STEKER

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

Deze steker heeft drie rechthoekige pennen die een driehoek vormen. Plaats de pennen voor het stopcontact en zorg dat de steker volledig ingevoerd wordt. Deze steker is eveneens beveiligd tegen stroomoverbelasting met zekeringen.



Model

WW180E/K
WW200E/K
WWCM180E/K
WWCM200E/K

Naam


Enkele Belgische Wafelmaker
Dubbele Belgische Wafelmaker
Enkele IJshoornmaker
Dubbele IJshoornmaker

AANWIJZINGEN VOOR GEBRUIK

1. Voordat u uw Waring® Commerciële Wafelmaker/IJshoornmaker voor de eerste keer gaat gebruiken, moet u stof e.d. met een vochtige doek verwijderen dat mogelijk is achtergebleven van de verpakking. Verwijder alle beschermende verpakkingsmaterialen.
2. Steek de steker in het stopcontact. Zet de schakelaar op ON (AAN). Het RODE lampje gaat aan om aan te geven dat het product ingeschakeld is. Stel de Waring® Commerciële Wafelmaker/IJshoornmaker in op de stand die door u gewenst is. Het voorverwarmingsproces zal nu beginnen. Dit duurt ongeveer 4 minuten. De machine zal 6 keer een geluidsignaal geven en het GROENE indicatorlampje zal oplichten om aan te geven dat de unit gereed is voor gebruik.

OPMERKING: Voorafgaand aan de eerste ingebruikname, is het van belang dat de wafel/ijshoornmaker voorverwarmd wordt voordat de roosters met olie of boter worden ingevet. Gebruik olie of boter zonder toevoegingen om de roosters in te vetten. Gebruik een keukenrol of borstel om de olie of boter te verspreiden.

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

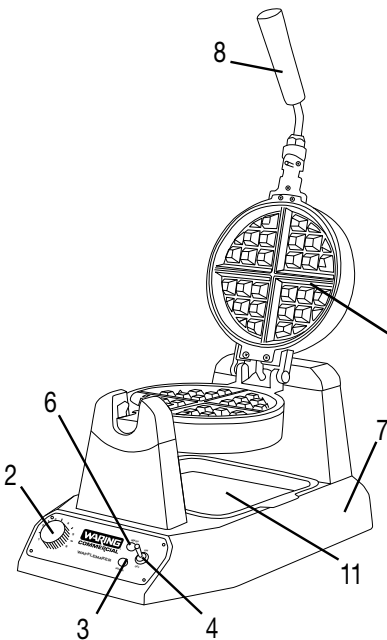
PAS OP: De temperatuur van de oppervlakken wordt met dit symbool:  aangegeven en zijn heet als het apparaat in gebruik is. Deze oppervlakken mogen **NIET AANGERAAKT WORDEN** omdat dit tot verwonding kan leiden. Zorg dat het apparaat eerst afgekoeld is voordat u andere handelingen uitvoert. De buitenzijde kan heet worden als het apparaat in gebruik is.

3. **Voor Belgische wafels:** Vul de maatschep met beslag tot aan de $\frac{3}{4}$ lijn of helemaal vol, afhankelijk van het recept. Voor beslag dat niet zo dik is, vult u tot aan de $\frac{3}{4}$ markering en voor dikker beslag vult u de schep helemaal. Schenk het beslag gelijkmatig op de wafelroosters. Gebruik een hittebestendige spatel om het beslag evenredig te verdelen. Sluit het deksel en draai de unit 180° om.

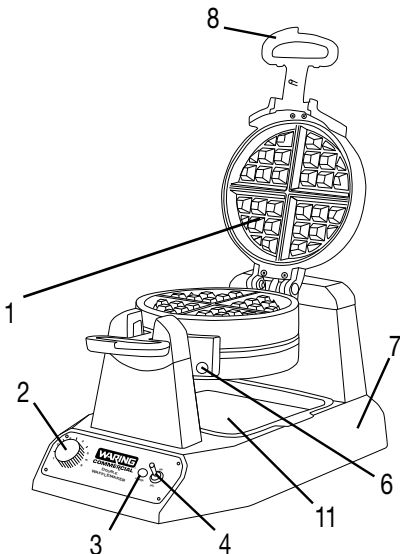
Voor ijshoornwafels: Gebruik de bijgevoegde kleine schep of 3 eetlepels van het dikke beslag voor ijshoorns (de hoeveelheid kan per recept worden aangepast). Schenk het beslag in het rooster en sluit het deksel. Nadat het deksel

SPECIALE MOGELIJKHEDEN

1. **Wafel/IJshoorn roosters**
(alleen de roosters voor Belgische wafels worden getoond)
WW180E/K en WWCM180E/K
– Enkel rooster voor het maken van een wafel/ijschoorn per keer
WW200E/K en WWCM200E/K
– Dubbel rooster voor het maken van twee wafels/ijschoorns per keer
2. **Instelling voor bruining**
– Aanpasbaar voor verschillende soorten beslag en persoonlijk voorkeur
3. **Stroomindicatielampje**
– Is rood als de wafelmaker ingeschakeld is en tijdens het opwarmen
4. **Stroomschakelaar**
5. **Geluidssignaal (niet getoond)**
– Zal 6 keer piepen als de unit gereed is voordat een wafel gebakken kan worden
– Piept 3 keer als de wafel gereed is
6. **Indicatielampje Gereed (op WW200E en K/WWCM200E/K wordt slecht een getoond)**
– Zal groen oplichten als de wafelmaker gereed is voor gebruik
– Lampje gaat uit als de roosters 180° gedraaid worden en wordt groen als de wafel/ijschoorn klaar is
7. **Basis**
8. **Handvat**
9. **Meetschep Belgische wafels (niet getoond)**
10. **Meetschep IJshoorn (niet getoond)**
11. **Verwijderbare lekbak**



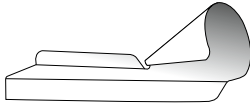
WW180E/K
WWCM180E/K (niet getoond)



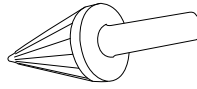
WW200E/K
WWCM200E/K (niet getoond)

ACCESSOIRES VOOR WWCM180E/K EN WWCM200E/K

Gereedschap voor het vormen en rollen van ijshoorns

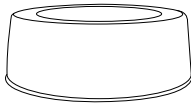


Vorm voor ijshoorn

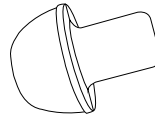


Roller

Vorm en tegenvorm voor wafelschaal (optionele accessoires)



Mal voor wafelschaal



Tegenvorm

gesloten is, zal het beslag zich over het rooster verspreiden en de gewenste vorm aannemen. Draai de unit 180° om.

Om de beste resultaten te bereiken, mag de wafel/ijshoornmaker niet worden geopend tijdens het bereidingsproces. Dit kan het tijdsmechanisme verstoren.

- Als de wafel/ijshoorn volledig gereed is, zal de wafelmaker 3 geluidssignalen afgeven en het groene lampje zal aangaan. De baktijd wordt bepaald door het niveau van bruining. Kies een instelling via de bruininstelling. Voor goudbruine wafels/ijshoorns, raden we een instelling op nr.4 aan voor de wafels en nr. 3 voor de ijshoorns.
- Als de wafel/ijshoorn gereed is en het apparaat 3 keer heeft gepiept, draai dan de wafelmaker 180° om, open het deksel en verwijder de wafel door een hittebestendige spatel te gebruiken en de wafel/ijshoorn aan de randen voorzichtig op te tillen. Gebruik absoluut geen metalen gereedschappen, want deze kunnen de beschermende, niet-klevende laag beschadigen.
- Met de WW200E/K Dubbele Wafelmaker en de WWCM200E/K Dubbele IJshoornmaker, kunnen een of twee wafels/ijshoorns gelijktijdig worden gemaakt. **Voor het maken van een enkele wafel/ijshoorn** volgt u de bovenstaande instructies. **Voor twee wafels/ijshoorns tegelijk**, schenkt u het beslag in het bovenste rooster en draait u de unit 180° om. U kunt nu het andere

compartiment voor de wafel/ijshoorn openen. Schenk het beslag in het rooster en draai nogmaals 180° naar de andere kant. Beide wafels/ijshoorns zullen nu gebakken worden. Er zijn individuele groene lampjes die “gereed” aangeven als elk van de wafels/ijshoorns gereed is en als een leeg compartiment gereed is om een andere wafel/ijshoorn te bereiden.

7. **Aanwijzingen voor het rollen van ijshoorns (WWCM180E/K, WWCM200E/K):** De beste manier om een wafel als ijshoorn te rollen is als deze nog warm is, direct nadat deze bereid is. Een wafel die is afgekoeld zal breken als deze wordt gerold. **Pas op: Wees voorzichtig tijdens dit proces omdat de wafel heet zal zijn.** Als de ijshoornmaker gepiept heeft en het lampje aangaat, opent u de deksel en verwijdt u de vlakke, warme wafel. Plaats het metalen ijshoorngereedschap op een vlakke ondergrond. Plaats de vlakke wafel in het gereedschap, met de rand zo dicht mogelijk bij de opening van de metalen vorm. De vlakke wafel zal nu gaan opkrullen in de metalen vorm. Voer het plastic rolgereedschap in de metalen vorm en draai **TEGEN DE KLOK IN**. De ribben van het rolgereedschap zullen nu de wafel rond de metalen vorm trekken en daardoor een ijshoorn vormen. U moet de wafel wellicht iets geleiden met uw hand. Als de ijshoorn gevormd is, laat u deze gedurende ca. 20 seconden afkoelen tot de vorm behouden wordt. U kunt de ijshoorn in het rolgereedschap en de metalen vorm laten of u haalt deze eruit en behoudt de vorm met uw handen. Tip: terwijl de ijshoorn nog warm is, knijpt u de punt samen om deze af te sluiten. Hierdoor zal later het ijs niet uit uw hoorn lekken.
8. **Aanwijzingen voor de wafelschaal:** De vorm en tegenvorm voor de wafelschaal zijn verkrijgbaar als optionele accessoires. Het beste moment om de wafelschaal te maken is direct na het bakken, als de vlakke wafel nog warm is. Het is niet mogelijk om een afgekoelde wafel te vormen, want deze zal breken. **Pas op: Wees voorzichtig tijdens dit proces omdat de wafel heet zal zijn.** Als de ijshoornmaker gepiept heeft en het lampje aangaat, opent u de deksel en verwijdt u de vlakke, warme wafel. Plaats de metalen schaalvorm op een vlakke ondergrond. Plaats de wafel in de vorm, zoveel mogelijk in het midden. Gebruik de tegenvorm om de wafel voorzichtig

in de vorm te duwen en zo de schaal te vormen. Druk niet te hard door, want dan zal de schaal breken. Laat de schaal gedurende 20 seconden, tussen de vorm en de tegenvorm, afkoelen. Verwijder de tegenvorm en daarna, voorzichtig, uw wafelschaal.

9. Zet de instelling op nr. 1 nadat u klaar bent met koken, zet de schakelaar naar OFF (UIT) en verwijder de steker uit het stopcontact. Laat het deksel open zodat de roosters kunnen afkoelen voordat u ze schoonmaakt (details op pagina 47).

OPMERKING: Deze Waring Commerciële Wafel/IJshoornmakers zijn voorzien van een speciale niet-klevende laag. Voordat u ze voor de eerste keer gebruikt, raden wij aan de roosters in te vetten met olie of boter. Gebruik een keukenrol of borstel om de olie of boter te verspreiden.

TIPS VOOR HET MAKEN VAN PERFECTE BELGISCHE WAFELS

Wij raden aan om nr. 4 te gebruiken voor de commerciële pannenkoek/wafel mixen.

Wij raden tevens aan om instelling nr. 4 te gebruiken voor Belgische wafel recepten. Als u donkerdere of knapperigere Belgische wafels wilt, stel dan de bruining hoger in.

Om de wafels zo gelijkmatig mogelijk van dikte te laten zijn, schenkt u het beslag in het midden van het rooster en verspreidt u dit evenredig naar de randen. De gehele onderzijde moet worden gevuld.

Voor de beste resultaten, raden wij aan om $\frac{3}{4}$ beker met beslag te gebruiken of voldoende om het gehele onderste rooster te vullen.

Voor uw gemak bij het bakken van de wafels kunt u de meetschep aan de rand van een schaal hangen zodat deze gereed is voor het volgende gebruik.

Om meel te meten, roert u het eerst door voordat u het gebruikt, zodat er lucht doorheen kan komen. Schep het daarna in de meetschep, strijk de bovenzijde af, maar druk het niet aan. Door deze stappen kunt u vermijden dat de wafels te zwaar worden. Belgische wafels smaken het beste als ze net gemaakt zijn, maar u kunt ze ook warm houden in een

oven op 90°C (200°F). Plaats ze in een schaal of aluminiumfolie in de oven. De wafels in folie kunnen minder knapperig zijn na verloop van tijd.

U kunt gebakken wafels ook invriezen. Laat de wafels eerst volledig afkoelen en plaats ze daarna in een vrieszak voor etenswaren. Gebruik waspapier om ze gescheiden te houden. Warm de wafels op in een oven, toaster of bakoven voor gebruik.

TIPS VOOR HET MAKEN VAN PERFECTE IJSHOORNS

Wij raden aan om instelling nr. 3 te gebruiken voor gebruik met commerciële mixen en recepten voor ijshoorns. Indien u knapperigere of donkerdere ijshoorns wilt, stel dan een hogere bruining in. U kunt ook het handvat gedurende 5–10 seconden naar beneden drukken om het beslag verder te verspreiden voordat u de wafel omkeert.

Voor gelijkmatig verdeeld ijshoorns, plaats u het beslag in het midden van het onderste rooster en sluit u het deksel direct. Meestal zal het beslag evenredig verdelen door de druk van het bovenste rooster. Indien het beslag dik is zult u het wat meer moeten verspreiden, met een hitte-bestendige spatel.

Probeer de wafel zo snel mogelijk, als deze nog warm is, in de ijshoornvorm te rollen. Een afgekoelde, vlakke wafel kan niet worden gerold zonder te breken. Wees echter voorzichtig met de hete wafels, of de ijshoornmaken, en zorg dat uw handen niet verbranden.

Bij het rollen van de ijshoorn zorgt u ervoor dat de rand zo dicht mogelijk bij de opening van de metalen vorm ligt. Dit wordt de punt van de hoorn en deze moet snel worden gesloten als er ijs in gebruikt wordt.

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

THERMISCHE BESCHERMING

INDIEN DE UNIT HETER WORDT DAN DE AANBEVOLEN TEMPERATUUR, ZAL DEZE AUTOMATISCH UITSCHAKELLEN. INDIEN DE STROOM UITVALT GEDURENDE BEREIDING, HAALT U DE STEKER UIT HET STOPCONTACT EN LAAT U HET APPARAAT 10 MINUTEN AFKOELEN. STEEK NA ENIGE TIJD DE STEKER WEER IN HET STOPCONTACT EN GA VERDER.

REINIGING EN ONDERHOUD

Nadat u klaar bent met bakken, draait u de instelling naar 1, zet u de schakelaar naar OFF (UIT) en verwijdert u de steker uit het stopcontact. Laat de bovenzijde openstaan zodat het apparaat kan afkoelen voordat u het schoonmaakt.

De wafel/ijschoornmaker mag niet worden losgeschroefd voor schoonmaak. U kunt de kruimels eenvoudig uit de groeven vegen en de overtollige olie met een droge doek of keukenrol afvegen. De achtergebleven deegresten of olie op de roosters kunnen met een vochtige doek worden afgeveegd.

Verzeker u ervan dat de roosters schoon zijn voordat u het apparaat reinigt. Als er nog beslag op de platen zit, schenk dan wat olie op de roosters en laat dit ca. 5 minuten staan, hierdoor zal het beslag zacht worden en makkelijk verwijderbaar zijn.

Maak de buitenzijde schoon met een zachte droge doek. Gebruik nooit een bijtend schoonmaakmiddel of een schuurspons.
LAAT HET SNOER, DE STEKER OF DE UNIT, NOOIT VOLLEDIG ONDER WATER OF IN ANDERE VLOEISTOFFEN ONDERGEDOMPELD RAKEN.

Ander onderhoud moet door een erkend servicecenter worden uitgevoerd.

GARANTIE

Bij Waring-producten verkocht buiten de VS en Canada valt de garantie onder de verantwoordelijkheid van de lokale importeur of leverancier. Deze garantie kan verschillen naargelang de lokale voorschriften.

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

To obtain a new instruction manual or for other questions,
contact your local distributor or www.waringcommercialproducts.com

Para conseguir una copia de este manual de instrucciones
o para más información, comuníquese con su distribuidor local
o visite www.waringcommercialproducts.com

Pour obtenir une copie de ce manuel d'instructions ou pour toute autre question,
contacter votre distributeur local ou visiter www.waringcommercialproducts.com

Para obter um novo manual de instruções ou para outras dúvidas, contate seu distribu-
dor local ou acesse www.waringcommercialproducts.com

Benachrichtigen Sie Ihren örtlichen Vertreter oder www.waringcommercialproducts.com,
um eine neue Gebrauchsanweisung zu erhalten

Per ottenere un nuovo manuale di istruzioni o ulteriori chiarimenti, rivolgersi al proprio
distributore di zona oppure visitare il sito www.waringcommercialproducts.com

Voor een nieuwe handleiding of andere vragen, neemt u contact op met uw plaatselijke
leverancier of www.waringcommercialproducts.com

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

Todas marcas registradas o marcas de comercio
mencionadas en ésta pertenecen a sus titulares respectivos.

Toutes marques déposées ou marques de commerce
ci-incluses appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

Quaisquer marcas registradas ou marcas de serviços de terceiros aqui referidas são
marcas registradas ou marcas de serviços de seus respectivos proprietários.

Alle hier aufgeführten Markenzeichen oder Dienstleistungszeichen von Drittanbietern
sind die Markenzeichen oder Dienstleistungszeichen der entsprechenden Besitzer.

Eventuali marchi commerciali o di servizio di terzi citati in questo documento sono
marchi commerciali o di servizio dei rispettivi titolari.

Hierin vermeldede handelsmerken of servicemerken van derden zijn handelsmerken of
servicemerken van de respectievelijke eigenaars.

©2011 Waring Products

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

Printed in China
Impreso en la China
Imprimé en Chine

WW180E/K/WW200E/K/WWCM180E/K/WWCM200E/K IB

11W1119355

IB-10690