



HEAVY-DUTY CAST-IRON
BELGIAN WAFFLE MAKER
WAFLERA/GOFRERA BELGA
DE HIERRO FUNDIDO
DE SERVICIO PESADO
GAUFRIER BELGE EN FONTE
À USAGE INTENSIF



WWHD500

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

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto,
siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.**
3. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
4. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, **DO NOT IMMERSE CORD, PLUG, OR UNIT** in water or other liquids.
5. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. **Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Waring Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.**
7. The use of accessory attachments not recommended by Waring® may result in fire, electric shock, or injury to persons.
8. Do not use outdoors or for other than its intended use.
9. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Switch rocker switch to OFF position and unplug the unit when finished baking waffles.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Always begin by plugging appliance into wall outlet. To disconnect, switch rocker switch to OFF position and unplug the unit when finished baking waffles, then remove plug from wall outlet.

14. **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, REPAIRS SHOULD BE MADE ONLY BY AUTHORIZED PERSONNEL. DO NOT REMOVE THE BASE PANEL. NO USER-SERVICEABLE PARTS ARE INSIDE.
15. To acquire another instruction manual, go to **www.waring.com.**

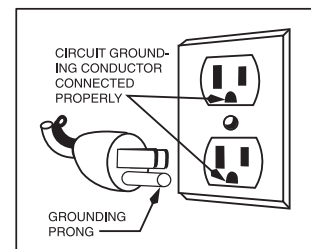
SAVE THESE INSTRUCTIONS APPROVED FOR COMMERCIAL USE

CONTENTS

Important Safeguards	2
Grounding Instructions.....	3
Special Cord Set Instructions	3
Special Features.....	4
Instructions for Use	5
Cleaning & Maintenance	6
Warranty	9

GROUNDING INSTRUCTIONS

For your protection, Waring® Waffle Makers are supplied with a molded, 3-prong, grounding-type plug and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet as shown in the figure.



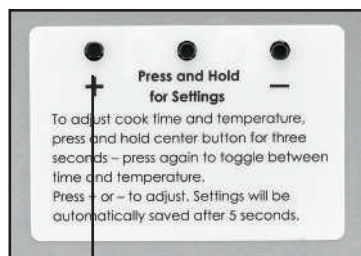
SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

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

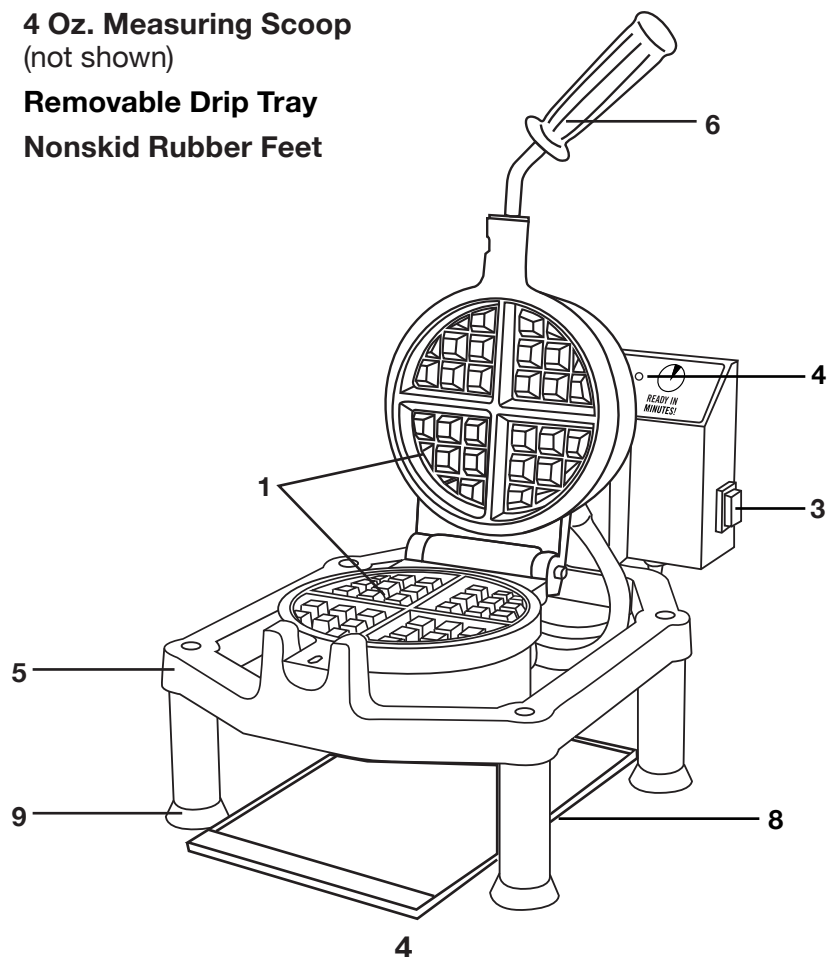
If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or animals, or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

SPECIAL FEATURES

1. **Cast-Iron Belgian Waffle Grids**
2. **Settings Control**
Programmable temperature and time functionality on the rear of the control box.
3. **Power Switch**
ON/OFF power switch located on the back panel illuminates red when the unit is turned on.
4. **Ready Indicator Light**
5. **Cast-Iron Base**
6. **Handle**
7. **4 Oz. Measuring Scoop**
(not shown)
8. **Removable Drip Tray**
9. **Nonskid Rubber Feet**



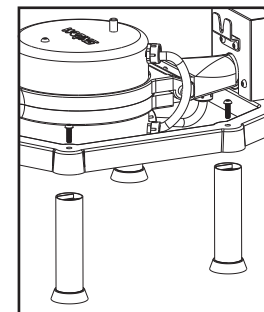
2



ASSEMBLING FEET TO CAST-IRON FRAME

The four feet come detached from the unit in the box.

1. Unscrew the hardware from each foot.
2. Locate assembly location for each foot on cast-iron frame and place each foot on bottom side of frame.
3. Insert each screw on top side of frame and screw each screw with Phillips-head screwdriver, ensuring it is tight.



FACTORY SETTINGS

For Golden Brown Belgian Waffles

Temperature – 375 °F

Timer – 2:15 minutes

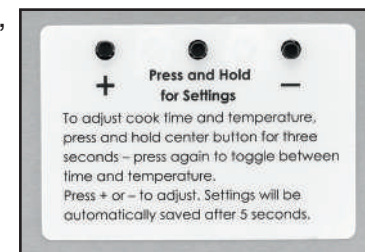
Timer automatically begins counting down when rotated.

Changing Factory Settings

To adjust cook time and/or temperature, see the back of the machine.

1. Press and hold center button for three seconds.
2. Press again to toggle between time and temperature.
3. Press + or – to adjust.

Settings will be automatically exited after 5 seconds.



INSTRUCTIONS FOR USE

1. Before using your Waring® Heavy-Duty Cast-Iron Belgian Waffle Maker for the first time, remove any dust from shipping by wiping the plates with a damp cloth. Remove all protective paper and wrapping.
2. Screw on waffle plate handle (no tools needed).
3. Plug cord into wall outlet.

4. Turn the power rocker switch to the ON position (located on the right side of the unit). The LED screen will illuminate.
5. Once on, the waffle maker will start preheating. Once the unit is heated to the programmed temperature, the ready light will turn on.

NOTE: This unit is preset to:
Temp = 375 °F
Time = 2:15 minutes

Before first use, it is necessary to apply a non-aerosol spray that is canola or vegetable oil-based.

After the initial application, the non-stick coating will remain effective for an extensive period of time, depending on the frequency of use.

Prior to pouring batter, spray oil 6-8 inches from the plates.

NOTE: Be careful not to overspray as the plates might stick.

6. Pour batter evenly into the center of the waffle grid. Use a heatproof spatula to spread the batter evenly over the grid. Close the lid and rotate the unit 180°. Once the lid is rotated, the timer will automatically start counting down.
7. When the set time is reached, the unit will beep. Rotate the waffle maker 180°, open the lid, and remove waffle by gently loosening the edges with a waffle fork or a heatproof plastic spatula.

CLEANING & MAINTENANCE

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

How to Clean Waffle Plates

1. Turn the power switch to OFF and remove plug from electrical outlet. Leave the waffle iron open to allow the plates to cool before cleaning.
2. While plates are warm (not hot), - brush the plates and grooves with a bristle brush to remove any buildup or crumbs. Wipe with a dry lint-free cloth or towel.
3. After plates have completely cooled down, clean and wipe cast-iron plates with a soft dry cloth. Be sure to absorb any excess oil.

Drip tray is removable for cleaning. Rinse and sanitize.

Do not pour water directly onto plates.

Do not submerge unit in water.

Never take your waffle maker apart for cleaning.

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

The latch by the handle can be cleaned with a pipe cleaner or narrow bristle brush. To clean, lift up the unit from the bottom to create space around the latch and use brush to clean area.

The interconnect cord connecting the two waffle plates can develop buildup over time. It can be cleaned with a dry lint-free cloth, pipe cleaner, or narrow bristle brush.

CAST-IRON SEASONING

The cast-iron waffle plates are preseasoned and ready to bake, but it is necessary to apply an initial coating using non-aerosol sprays that are canola or vegetable oil-based to ensure optimal performance. After the initial coating your plates will remain seasoned for an extended period of time.

It is important to maintain the cleanliness of the plates to preserve the seasoning for as long as possible.

With extended use, plates may need to be reseasoned to maintain a nonstick surface. If so, always clean plates prior to seasoning.

Oil is a key ingredient to making your cast-iron plates nonstick. Recipes with minimal oil might require more frequent seasoning.

The Importance of Seasoning Your Waffle Maker

It is recommended to season your Waring waffle maker in order to maintain the nonstick surface. Seasoning is the process of coating the surface of cast-iron with a protective layer of oil that is then baked into the iron in order to produce a hard nonstick coating.

If using a cooking spray, it is recommended to use a canola or vegetable-oil based spray.

Advantages to Seasoning:

- Assists in creating a nonstick surface
- Prevents rusting
- Prolongs the life of your cast-iron plates

CAST-IRON SEASONING PROCESS

If you experience severe sticking or buildup after extended use, first clean waffle plates (see **CLEANING & MAINTENANCE) and then season the plates prior to your next bake.**

1. Preheat unit to 415°F.
2. With a bristle brush, brush the cast-iron plates and guard rail with a very thin coat of vegetable or canola oil.
NOTE: Avoid pooling of oil in the grooves of the waffle plate as this can cause sticking.
3. Use a dry lint-free cloth or paper towel to remove excess oil and close the lid.
4. Let the unit sit for about 45 minutes, then open the lid.

NOTE: The unit will be smoking; this is normal.

5. Test 1 waffle. If sticking occurs, apply another coat of oil and burn off at least 1 hour.
6. You are now ready for operation!

Maintain daily cleaning and maintenance for optimal performance and life of the unit. If sticking begins to occur, you might need to clean and season your waffle plates.

TIPS AND TROUBLESHOOTING

1. To maintain nonstick surface of your waffle maker, proper maintenance and seasoning are recommended. Always clean plates before seasoning.
2. If waffles are sticking:
 - Make sure waffle plates are clean (see **CLEANING & MAINTENANCE**).
 - Season the waffle plates (see **CAST-IRON SEASONING PROCESS**).

- Make sure to not apply too much oil – an excess of oil can cause sticking and buildup.
 - Check your waffle recipe. Oil is a key ingredient to making your cast-iron waffle plates nonstick. Recipes with minimal oil might cause more sticking.
 - Any add-ins or mix-ins can cause sticking – especially those with sugar.
3. If after cleaning and seasoning sticking still continues, be sure to not apply too much oil prior to baking. An excess of oil can cause sticking and buildup.
 4. Plates should be seasoned more frequently if heavily used.

LIMITED ONE YEAR WARRANTY

(U.S. and Canada only)

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

Under this warranty, Waring will repair or replace any part that, upon our examination, is defective in materials or workmanship, provided the product is delivered prepaid to any Factory Approved Service Center.

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

Warning: This warranty is void if appliance is used on direct current (DC).



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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de instalar/quitar piezas y antes de limpiarlo.**
3. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas/agarraderas o los botones/perillas/diales.
4. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, **NO SUMERJA EL CABLE, EL ENCHUFE, NI EL APARATO** en agua u otros líquidos.
5. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar este aparato. No deje que los niños jueguen con este aparato.
6. **No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída, o si está dañado; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.**
7. El uso de accesorios no recomendados por Waring presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
8. No lo use en exteriores, ni para usos no previstos
9. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Ponga el interruptor en "OFF" y desenchufe el aparato después del uso.
12. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otro líquido caliente.
13. Siempre conecte el cable a la toma de corriente antes de encender el aparato. Para desconectar, ponga el interruptor

en "OFF", y luego desenchufe el aparato.

14. **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA, LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR PERSONAL AUTORIZADO. NO DESARME EL APARATO. ESTE APARATO NO CONTIENE NINGUNA PIEZA QUE PUEDA SER REPARADA/REEMPLAZADA POR EL USUARIO.
15. Para conseguir una copia de este manual de instrucciones, visite **www.waring.com**.

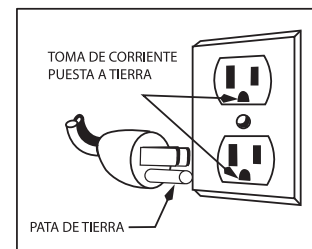
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES APROBADO PARA USO COMERCIAL

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	10
Puesta a tierra	11
Uso de alargadores	11
Características	12
Instrucciones de uso	14
Limpieza y mantenimiento	14
Garantía	18

PUESTA A TIERRA

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



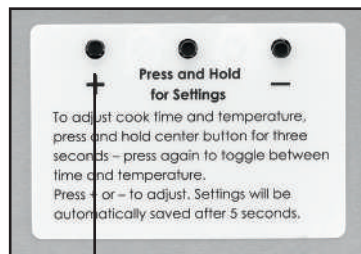
USO DE ALARGADORES

El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Se puede usar un alargador, siempre que se respeten las precauciones siguientes.

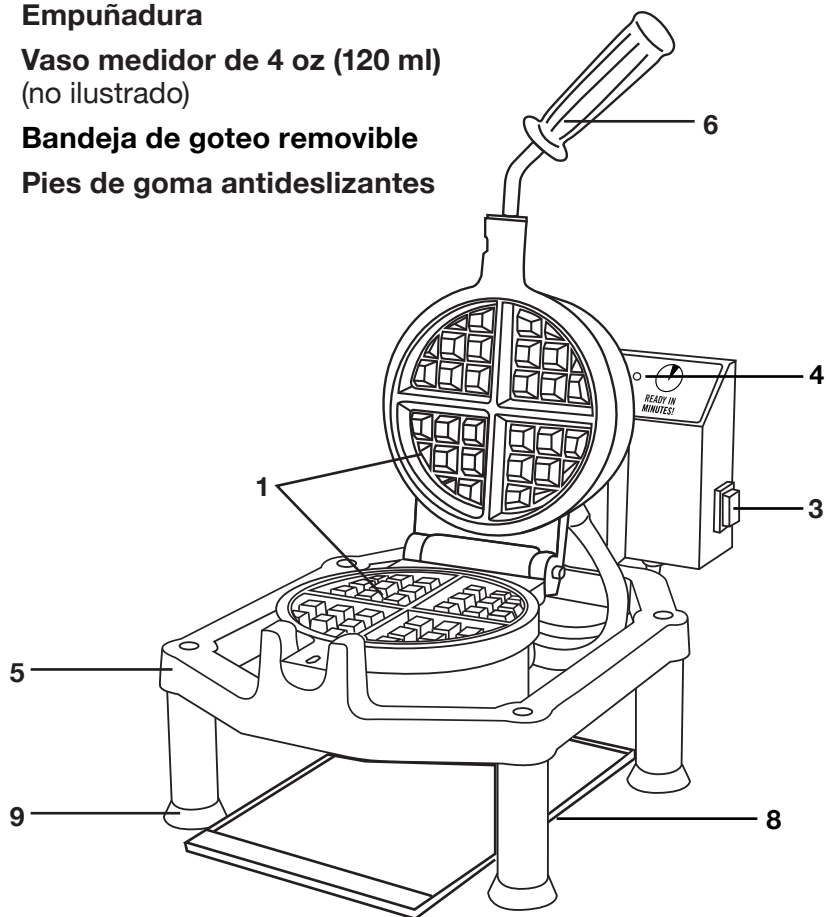
La clasificación nominal del alargador debe ser por lo menos igual a la del aparato. El alargador debe ser acomodado de tal manera que no cuelgue de la encimera/mesa, donde pueda ser jalado por niños o causar tropiezos.

CARACTERÍSTICAS

- Placas para waffles/gofres belgas de hierro fundido**
- Controles**
Temperatura y tiempo programables (botones de ajuste en la parte posterior del panel de control).
- Interruptor**
Se ilumina en rojo cuando el aparato está encendido.
- Luz de listo**
- Base de hierro fundido**
- Empuñadura**
- Vaso medidor de 4 oz (120 ml)**
(no ilustrado)
- Bandeja de goteo removible**
- Pies de goma antideslizantes**



2

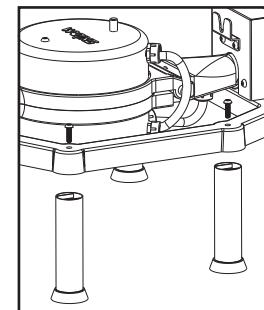


12

MONTAJE DE LAS PATAS

Los pies deben montarse en el marco de hierro fundido antes del uso.

- Desatornille los tornillos de cada pata.
- Coloque cada pata debajo del marco de hierro fundido, en la posición de montaje prevista.
- Inserte cada tornillo a través del marco de hierro fundido y apriételos con un destornillador Phillips, comprobando que estén bien apretados.



CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA

Para waffles/gofres bien dorados

Temperatura: 375 °F (190 °C)

Tiempo: 2:15 minutos

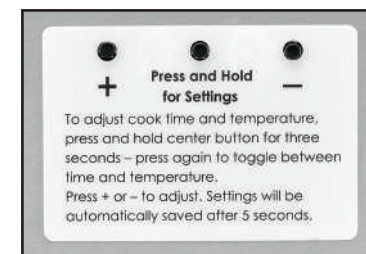
Nota: El temporizador inicia automáticamente la cuenta regresiva al girar las placas.

Cómo cambiar los ajustes de fábrica

Para ajustar el tiempo y/o la temperatura por defecto, use los botones situados atrás del panel de control.

- Mantenga presionado el botón del medio por tres segundos.
- Presione de nuevo este botón para cambiar entre el tiempo de cocción y la temperatura.
- Use los botones + y - para ajustar la hora y/o la temperatura.

Nota: El aparato saldrá automáticamente del modo de programación después de 5 segundos.



13

INSTRUCCIONES DE USO

1. Antes de usar el aparato por primera vez, limpie las placas con un paño húmedo para quitar el polvo acumulado durante el transporte. Quite el material de embalaje y protección.
2. Atornille la empuñadura (no se necesitan herramientas).
3. Enchufe el cable en una toma de corriente.
4. Presione el interruptor situado en el costado derecho del aparato; la pantalla LED se encenderá.
5. Una vez encendido el aparato, las placas empezarán a calentarse. Una vez alcanzada la temperatura de cocción, se encenderá la luz de precalentamiento.

NOTA: Los ajustes por defecto son :
Temperatura = 375 °F (190 °C)
Tiempo = 2:15 minutos

IMPORTANTE: Antes del primer uso, las placas de cocción deben ser curadas con un aerosol de cocina a base de aceite de colza o vegetal.

Tras el curado inicial, las placas permanecen antiadherentes durante un largo periodo de tiempo, dependiendo de la frecuencia de uso.

Rocíe las placas con aceite a una distancia de 6-8 in (15-20 cm).

NOTA: Procure no rociar demasiado aceite o las placas podrían pegarse.

6. Vierta la mezcla en el centro de la placa inferior y espárzala uniformemente con una espátula resistente al calor. Cierre las placas y gírelas 180°; la cuenta regresiva empezará automáticamente.
7. Cuando el waffle/gofre esté listo, el aparato emitirá un pitido. Gire las placas 180°, ábralas y retire el waffle/gofre, soltando suavemente los bordes con un tenedor para waffles/gofres o una espátula de plástico resistente al calor.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Cómo limpiar las placas

1. Ponga el interruptor en la posición “OFF” y desenchufe el aparato. Abra las placas y deje que se enfríen antes de limpiarlas.
2. Una vez que las placas estén tibias, cepille las ranuras con un cepillo de cerdas para eliminar las migas y otros residuos. Limpie las placas con un paño seco y sin pelusas.
3. Una vez que las placas se hayan enfriado, límpielas con un paño suave y seco, asegurándose de absorber cualquier residuo de aceite.

La bandeja de goteo es removible, para una fácil limpieza. Enjuáguela y desinféctela.

No vierta agua sobre las placas.

No sumerja el aparato en agua.

Nunca desarme el aparato para limpiarlo

Limpie la carcasa del aparato con un paño suave seco. Nunca use limpiadores ni estropajos abrasivos. **NUNCA SUMERJA EL CABLE, EL ENCHUFE, NI EL APARATO EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS.**

El pestillo de la agarradera puede limpiarse con un limpiapipas o un cepillo de cerdas delgado. Levante el aparato por la parte inferior para despejar el espacio alrededor del pestillo y limpie este área con el cepillo.

El tubo que conecta las placas puede ensuciarse con el tiempo. Límpielo con un paño seco que no suelte pelusa, un limpiapipas o un cepillo de cerdas delgado.

CURADO DE LAS PLACAS DE HIERRO FUNDIDO

Las wafieras/gofreras de hierro fundido vienen ya curadas y listas para su uso, pero es aconsejable curarlas con aceite de colza o vegetal antes del primer uso para garantizar un rendimiento óptimo. Tras el curado inicial, las placas permanecen antiadherentes por mucho tiempo.

Es importante mantener las placas limpias para mantenerlas antiadherentes lo más tiempo posible.

En caso de uso intensivo, puede ser necesario volver a curar las placas. Limpie siempre las placas antes de curarlas.

La grasa contenida en la mezcla ayuda a mantener las placas antiadherentes. Cuanta menos grasa haya en la masa, más frecuente tendrá que ser el curado.

Importancia del curado

Es aconsejable curar las placas antes de usarlas para que sean antiadherentes. El curado consiste en recubrir la superficie de hierro fundido con una capa protectora de aceite, que luego se incorpora al hierro fundido con el calor para producir una capa antiadherente dura.

Si se usa aceite en aerosol de cocina para el curado, se recomienda usar aceite de colza o vegetal.

Ventajas del curado:

- Ayuda a crear una superficie antiadherente
- Evita la oxidación
- Prolonga la vida de las placas de hierro fundido

PROCESO DE CURADO

Si nota que las placas se pegan o que se acumulan residuos tras un uso prolongado, limpie las placas (consulte “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”) y, a continuación, cúrelas antes del siguiente uso.

1. Precaliente el aparato a 415 °F (210 °C).
2. Con un pincel de cerdas, unte una fina capa de aceite de colza o aceite vegetal sobre las placas y alrededor de los bordes de estas.

NOTA: No deje que se acumule aceite en las ranuras de las placas, ya que podría hacer que se peguen.

3. Quite el exceso de aceite con un paño seco y sin pelusa o una toalla de papel y, a continuación, cierre las placas.
4. Deje el aparato encendido unos 45 minutos y, a continuación, abra las placas.

NOTA: Las placas echarán humo; es normal.

5. Haga una prueba haciendo un waffle/gofre. Si la mezcla se pega, repita el proceso de curado dejando el aparato encendido durante al menos 1 hora.
6. ¡El aparato está listo para su uso!

Para un rendimiento óptimo, limpie las placas con regularidad. Si las placas empiezan a pegarse, límpialas y vuelve a curarlas.

CONSEJOS Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. Para mantener las placas antiadherentes, es importante curarlas y mantenerlas limpias. Limpie siempre las placas antes de curarlas.
2. Si la mezcla se pega a las placas:
 - Limpie las placas (véase “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”).
 - Cure las placas (véase “PROCESO DE CURADO”).
 - Tenga cuidado de no aplicar demasiado aceite, o las placas podrían pegarse.
 - Compruebe su receta. La grasa contenida en la mezcla ayuda a mantener las placas antiadherentes. Cuanto menos grasa contenga la mezcla, más probabilidades habrá de que se pegue a las placas.
 - Todos los ingredientes extra, especialmente los que contienen azúcar, pueden hacer que los waffles/gofres se peguen.
3. Si la mezcla sigue pegándose a las placas después de limpiarlas y curarlas, procure no aplicar demasiado aceite antes de la cocción; esto puede hacer que se pegue aún más.
4. En caso de uso intensivo, cure las placas con más frecuencia.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

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

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

Bajo esta garantía, Waring reparará o reemplazará toda pieza que, tras estar inspeccionada por nuestro servicio de atención al cliente, demuestre defectos de fabricación o fallas de materiales, siempre que el producto se entregue con franqueo pagado a un centro de servicio autorizado.

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

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



ADVERTENCIA:
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **Débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant toute manipulation ou entretien.**
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes ; utiliser les poignées ou les boutons.
4. Afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures, NE PAS PLONGER LE CORDON, LA PRISE OU L'APPAREIL dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps physiques, mentaux ou sensoriels, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
6. **Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est abîmé ; le retourner à un centre de service autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.**
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Waring® peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
8. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur ou à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
9. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
11. Mettre l'interrupteur sur "OFF" et débrancher l'appareil après usage.
12. Exercer une extrême prudence quand vous déplacez un appareil qui contient de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
13. Toujours brancher l'appareil avant de l'allumer. Toujours mettre l'interrupteur sur "OFF" avant de débrancher l'appareil.

14. **AVERTISSEMENT** : AFIN D'ÉVITER LES RISQUES D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN TECHNICIEN AUTORISÉ. NE PAS DÉMONTER LE BOÎTIER. CET APPAREIL NE CONTIENT AUCUNE PIÈCE POUVANT ÊTRE RÉPARÉE/ REMPLACÉE PAR L'UTILISATEUR.
15. Pour obtenir une copie de ce manuel d'instructions, visiter www.waring.com.

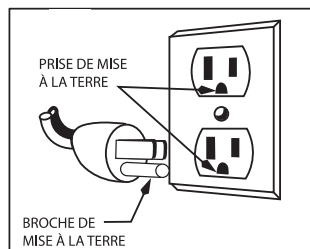
CONSERVER CES INSTRUCTIONS USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	19
Mise à la terre	19
Utilisation de rallonges électriques	19
Caractéristiques	21
Directives d'utilisation	23
Nettoyage et entretien	23
Garantie	26

MISE À LA TERRE

Pour votre protection, cet appareil Waring® est équipé d'une fiche à trois broches avec mise à la terre. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée (voir illustration ci-contre).



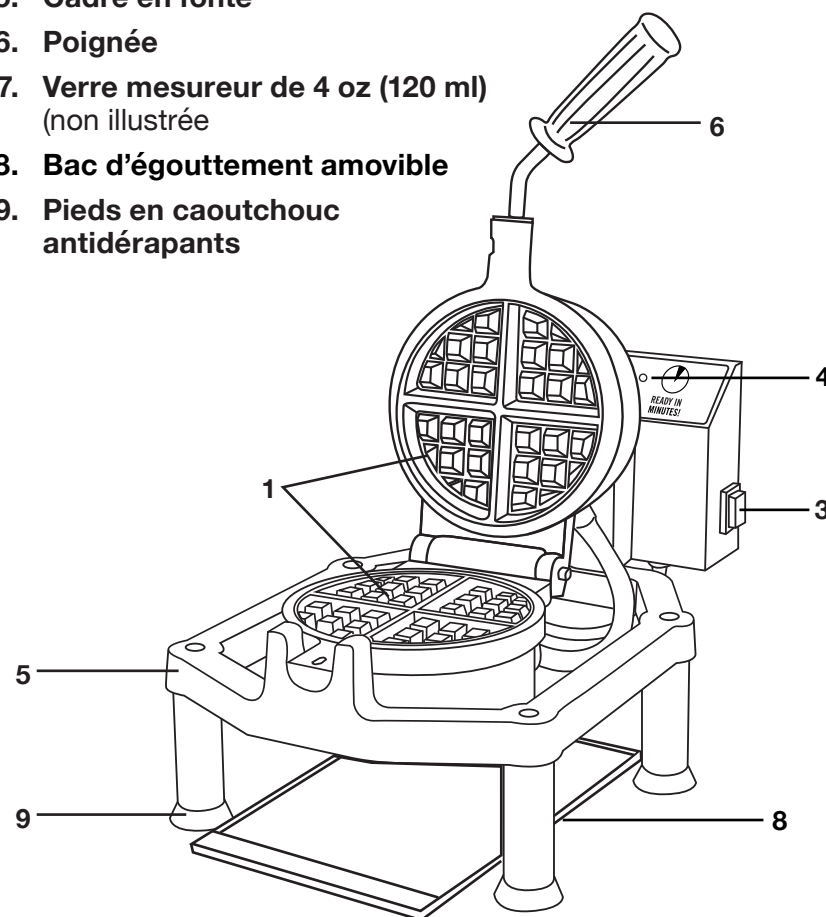
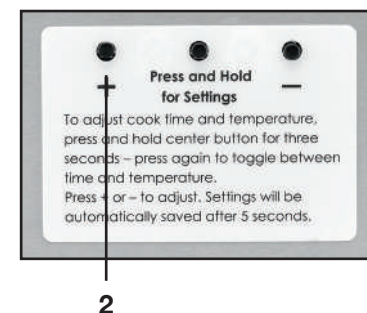
UTILISATION DE RALLONGES ÉLECTRIQUES

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

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

CARACTÉRISTIQUES

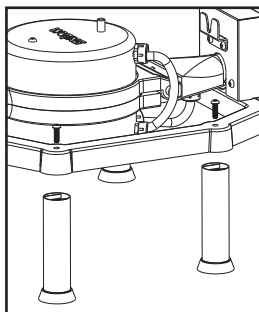
1. **Plaques à gaufres belges en fonte**
2. **Contrôles**
Température et temps programmables (boutons de réglage à l'arrière du panneau de commande)
3. **Interrupteur**
S'allume en rouge lorsque l'appareil est allumé.
4. **Voyant de préchauffage**
5. **Cadre en fonte**
6. **Poignée**
7. **Verre mesureur de 4 oz (120 ml)**
(non illustrée)
8. **Bac d'égouttement amovible**
9. **Pieds en caoutchouc antidérapants**



ASSEMBLAGE DES PIEDS

Les pieds doivent être montés sur le cadre en fonte avant l'utilisation.

1. Dévisser les vis de chaque pied.
2. Placer chaque pied sous le cadre en fonte, à l'emplacement de montage prévu à cet effet.
3. Insérer chaque vis au travers du cadre en fonte et les visser à l'aide d'un tournevis cruciforme, en veillant à ce qu'elles soient bien serrées.



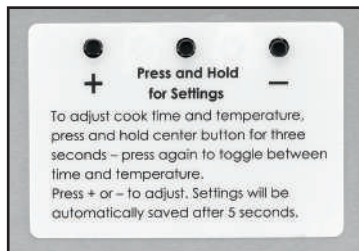
RÉGLAGES D'USINE

Pour des gaufres belges bien dorées

Température : 375 °F (190 °C)

Temps : 2:15 minutes

Remarque : La minuterie commence le compte à rebours automatiquement lorsqu'on fait tourner les plaques.



Comment changer les réglages d'usine

Pour changer la température et/ou le temps de cuisson par défaut, utiliser les boutons de réglage situés à l'arrière du panneau de commande.

1. Appuyer sur le bouton du milieu pendant trois secondes.
2. Appuyer de nouveau sur ce bouton pour basculer entre le temps de cuisson et la température.
3. Utiliser les boutons + et - pour régler le temps et/ou la température au niveau voulu.

Remarque : L'appareil sortira automatiquement du mode de programmation au bout de 5 secondes.

DIRECTIVES D'UTILISATION

1. Avant la première utilisation, essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'un linge humide pour éliminer la poussière accumulée pendant le transport. Retirer le matériel de protection et d'emballage.
2. Visser la poignée (aucun outil requis).
3. Brancher l'appareil dans une prise électrique.
4. Mettre l'interrupteur latéral sur "ON" pour allumer l'appareil ; l'afficheur LED s'allumera.
5. Une fois l'appareil allumé, les plaques commenceront à chauffer ; Une fois la température de cuisson atteinte, le voyant de préchauffage s'allumera.

REMARQUE : Les réglages par défaut sont :
Température = 375 °F (190 °C)
Temps = 2:15 minutes

IMPORTANT : Avant la première utilisation, il est nécessaire de culotter les plaques avec un spray de cuisson à base d'huile de colza ou d'huile végétale.

Après le culottage initial, les plaques deviennent antiadhésives pendant une longue période, selon la fréquence d'utilisation.

Pulvériser l'huile sur les plaques à une distance de 6 à 8 po (15 à 20 cm).

REMARQUE : Veiller à ne pas pulvériser trop d'huile ou les plaques pourraient coller.

6. Verser la pâte au centre de la plaque inférieure et l'étaler à l'aide d'une spatule résistante à la chaleur. Fermer les plaques et les faire tourner 180° ; le compte à rebours démarrera automatiquement.
7. Une fois la gaufre cuite, l'appareil sonnera. Faire tourner les plaques 180°, les ouvrir et retirer la gaufre en décollant doucement les bords à l'aide d'une fourchette à gaufres ou d'une spatule en plastique résistante à la chaleur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Comment nettoyer les plaques

1. Mettre l'interrupteur sur "OFF" et débrancher l'appareil. Ouvrir les plaques et les laisser refroidir avant de les nettoyer.
2. Une fois les plaques tièdes, broser les rainures à l'aide d'une brosse à poils pour éliminer les miettes et autres résidus. Essuyer les plaques avec un linge sec et non pelucheux.
3. Une fois les plaques froides, les nettoyer à l'aide d'un linge doux et sec, en vous assurant d'absorber les résidus d'huile.

Le bac d'égouttement est amovible, pour un nettoyage facile. Le rincer et le désinfecter.

Ne pas verser d'eau sur les plaques.

Ne pas submerger l'appareil dans l'eau.

Ne jamais démonter l'appareil pour le nettoyer.

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

Le loquet de la poignée peut être nettoyé à l'aide d'un cure-pipe ou d'une brosse à poils fine. Soulever l'appareil par le bas pour dégager l'espace autour du loquet et utiliser la brosse pour nettoyer ce dernier.

Le tuyau reliant les plaques peut s'encrasser au fil du temps. Le nettoyer à l'aide d'un linge sec non pelucheux, d'un cure-pipe ou d'une brosse à poils fine.

CULOTTAGE DES PLAQUES EN FONTE

Les gaufriers en fonte sont pré-culottés et prêts à l'emploi, mais il est conseillé de les culotter avant la première utilisation à l'aide d'huile de colza ou d'huile végétale pour garantir des performances optimales. Après le culottage initial, les plaques restent antiadhésives pendant une longue période.

Il est important de maintenir les plaques propres afin de les maintenir antiadhésives le plus longtemps possible.

En cas d'utilisation intensive, il peut s'avérer nécessaire de reculotter les plaques. Toujours nettoyer les plaques avant de les culotter.

La matière grasse contenue dans la pâte contribue à maintenir les plaques antiadhésives. Moins la pâte en contient plus le culottage devra être fréquent.

Importance du culottage

Il est conseillé de culotter les plaques avant l'utilisation pour les rendre antiadhésives. Le culottage consiste à recouvrir la surface en fonte d'une couche protectrice d'huile qui s'incorpore dans la fonte sous l'effet de la chaleur pour produire un revêtement antiadhésif dur.

Si un spray de cuisson est utilisé pour le culottage, il est recommandé d'utiliser un spray à base d'huile de colza ou d'huile végétale.

Avantages du culottage :

- Aide à créer une surface antiadhésive
- Évite la rouille
- Prolonge la durée de vie des plaques en fonte

PROCESSUS DE CULOTTAGE

Si vous constatez que les plaques collent ou que les résidus s'accumulent après une utilisation prolongée, nettoyer les plaques (voir "NETTOYAGE ET ENTRETIEN"), puis les culotter avant l'utilisation suivante.

1. Préchauffer l'appareil à 415 °F (210 °C).
2. Brosset une fine couche d'huile de colza ou d'huile végétale sur les plaques et le contour des plaques à l'aide d'une brosse à poils.

REMARQUE : Éviter que l'huile ne s'accumule dans les rainures des plaques ou elles pourraient coller.

3. Éliminer l'excédent d'huile à l'aide d'un linge sec non pelucheux ou d'une serviette en papier, puis fermer les plaques.
4. Laisser l'appareil allumé pendant env. 45 minutes, puis ouvrir les plaques.

REMARQUE : Les plaques fumeront ; cela est normal.

5. Faire un test en faisant une gaufre. Si la pâte colle, répéter le processus de culottage en laissant l'appareil allumé pendant au moins 1 heure.
6. L'appareil est maintenant prêt !

Pour une performance optimale, nettoyer les plaques régulièrement. Si les plaques commencent à coller, les nettoyer et les reculotter.

CONSEILS ET DÉPANNAGE

1. Pour maintenir les plaques antiadhésives, il est important de les culotter et de les maintenir propres. Toujours nettoyer les plaques avant de les culotter.
2. Si la pâte colle aux plaques :
 - Nettoyer les plaques (voir “NETTOYAGE ET ENTRETIEN”).
 - Culotter les plaques (voir “PROCESSUS DE CULOTTAGE”).
 - Veiller à ne pas appliquer trop d’huile, ou les plaques pourraient coller.
 - Vérifier votre recette de pâte à gaufres. La matière grasse contenue dans la pâte contribue à maintenir les plaques antiadhésives. Moins la pâte en contient, plus la pâte peut coller aux plaques.
 - Tous les ajouts, en particulier ceux qui contiennent du sucre, peuvent faire coller les gaufres.
3. Si la pâte continue de coller aux plaques après le nettoyage et le culottage, veiller à ne pas appliquer trop d’huile avant la cuisson ; cela peut la faire coller encore plus.
4. En cas d’utilisation intensive, culotter les plaques plus fréquemment.

GARANTIE LIMITÉE D’UN AN

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

Waring garantit tout nouveau gaufrier Waring® contre tout vice de matière ou de fabrication pendant une période d’un an suivant sa date d’achat, à condition qu’il ait été utilisé uniquement avec des produits alimentaires, des liquides non-abrasifs (y compris des détergents) et des semi-liquides non-abrasifs, à condition que l’appareil n’ait pas été soumis à des charges supérieures à la valeur nominale indiquée.

Au titre de cette garantie, Waring réparera ou remplacera toute pièce nous paraissant afficher un vice de matière ou de fabrication. Pour un service au titre de cette garantie, envoyer l’appareil, port payé, à un centre de réparation agréé.

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

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



SOLUTIONS
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

©2025 Waring
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790
www.waring.com

1-800-4-WARING

Printed in China
Impreso en China
Imprimé en Chine

WWHD500 IB
25WC93004

IB-18583