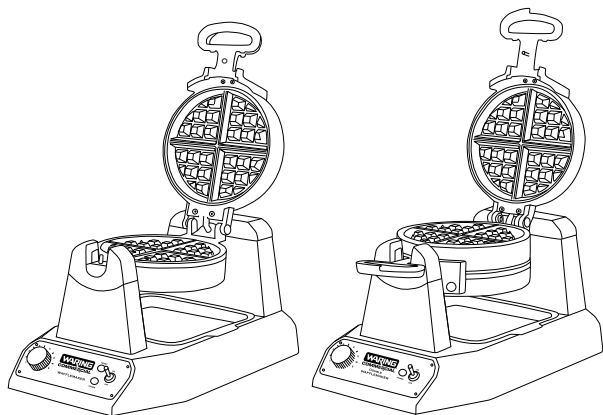


WARING[®] **COMMERCIAL**

SINGLE AND DOUBLE BELGIAN WAFFLE
& CLASSIC WAFFLE MAKERS

GOFRERA/WAFLERA BELGA SIMPLE/DOBLE
& GOFRERA/WAFLERA CLÁSICA
GAUFRIER BELGE SIMPLE/DOBLE
& GAUFRIER CLASSIQUE



WW180/WW200/WWD180/WWD200

(Only Belgian waffle style shown)

(solamente la gofrera/waflera belga está ilustrada)

(seul le gaufrier belge est illustré)

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

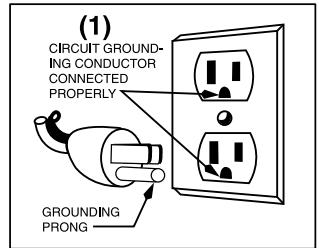
- 14. **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, REPAIRS SHOULD BE MADE ONLY BY AUTHORIZED PERSONNEL. DO NOT REMOVE THE BASE PANEL. NO USER-SERVICEABLE PARTS ARE INSIDE.
- 15. To acquire another instruction manual go to:
www.waringcommercialproducts.com

SAVE THESE INSTRUCTIONS

APPROVED FOR COMMERCIAL USE

GROUNDING INSTRUCTIONS

For your protection, Waring® Commercial 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. Waffle Grids, Belgian and Classic

(Belgian waffle grids shown)

WW180/WWD180 – Single grid set for making one waffle at a time

WW200/WWD200 – Double grid set for making two waffles at a time (only one set shown)

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. Ready Indicator Light (only 1 of 2 shown on WW200/WWD200)

– Lights green when waffle maker is ready to bake

5. Power Switch

6. Indicator Beeps (not shown)
– Will beep 6 times when unit is ready to bake for first waffle of every baking session

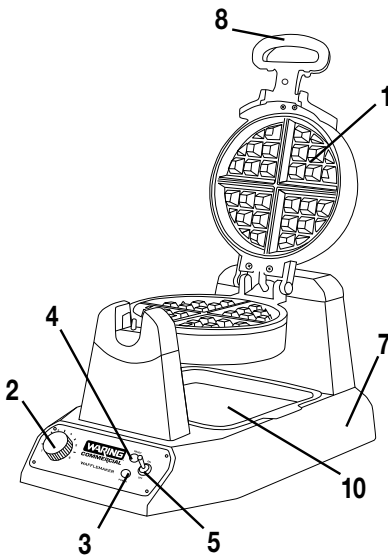
– Will beep 3 times when waffle is done

7. Base

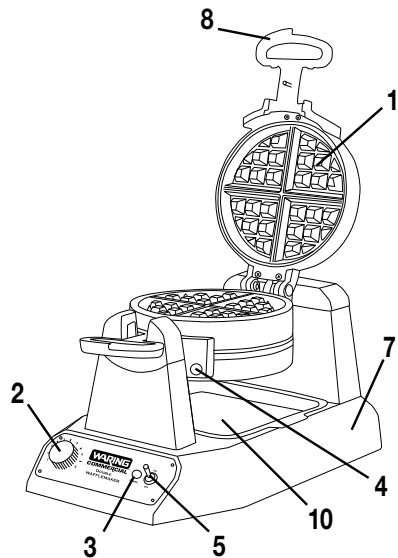
8. Handle

9. Measuring Scoop (not shown)

10. Removable Drip Tray



WW180
WWD180 (not shown)



WW200
WWD200 (not shown)

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Before using your Waring® Commercial Waffle Maker for the first time, remove any dust from shipping by wiping the plates with a damp cloth. Remove all protective paper and wrapping.
2. Plug cord into wall outlet.
3. Switch the toggle switch to the ON position. The RED light will illuminate to signal power.
4. Preheat your Waring® Commercial Waffle Maker on setting #4 or 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. Season the waffle grids by spraying with cooking spray or brushing with a flavorless oil.

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

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

5. Choose a setting on the browning control dial. For golden brown waffles, we recommend using setting #4. When the waffle is completely baked, the waffle maker will sound 3 beeps. Baking time is determined by browning level chosen.
6. Fill measuring scoop with batter to fill line. Pour batter evenly into the center of the waffle grid. Use a heat-proof spatula to spread the batter evenly over the grid. Close the lid and rotate the unit 180°.
7. Once the waffle is ready and the waffle maker has beeped 3 times, rotate the waffle maker 180°, open the lid and remove waffle by gently loosening the edges with a heat-proof plastic spatula. Never use metal utensils, as they may damage the nonstick coating.
8. For WW200/WWD200, one waffle or two waffles can be baked at one time. For one waffle, simply follow previous instructions. For two waffles at once, pour batter into top waffle compartment, then rotate 180°. You will now be able to open the other waffle compartment. Pour the batter in the grids and rotate another 180° in the other direction. Both waffles will now cook. There are individual green “ready” lights that will illuminate when each waffle is ready, and when an empty compartment is ready to bake another waffle.

THERMAL PROTECTION

IF POWER IS LOST DURING OPERATION, UNPLUG AND LET COOL 10 MINUTES. PLUG IN AND CONTINUE USE.

NOTE: These Waring® Commercial Waffle Makers have been treated with a special nonstick coating. Before the first use, we suggest you season the waffle grids by preheating and then brushing with cooking oil. Wipe with a paper towel or pastry brush.

CLEANING AND MAINTENANCE

Once you have finished baking, turn control knob 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.

Never take your waffle maker apart for cleaning. Simply brush crumbs from grooves and absorb any excess cooking oil by wiping with a dry cloth or paper towel. You may clean the grids by wiping with a damp cloth to prevent staining and sticking from batter or oil buildup.

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

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

Any other servicing should be performed by an Authorized Service Center.

LIMITED ONE YEAR WARRANTY

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

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

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

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



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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar o remover piezas y antes de limpiarlo.**
3. No toque las superficies calientes. Utilice el mango y los botones o perillas.
4. Para reducir el riesgo de incendio, electrocución o herida, **NO SUMERJA EL CABLE, LA CLAVIJA O EL APARATO EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.**
5. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben utilizar este aparato. Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
6. **No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o se hubiese caído o si estuviese dañado. Regrese el aparato 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, electrocución o herida.
8. No lo utilice en exteriores, ni para ningún otro fin que no sea el indicado.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
11. Ponga el control de temperatura en la posición "1" y el interruptor sobre "OFF", y desconecte el aparato después de cada uso.
12. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.

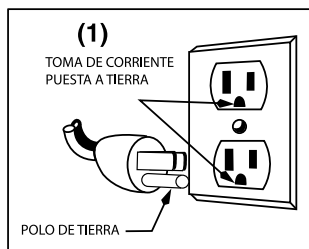
13. Siempre conecte el cable a la toma de corriente antes de encender el aparato. Siempre ponga el control de temperatura en la posición no.1 y el interruptor en la posición "OFF" antes de desconectar el aparato.
14. **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN, LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR UN TÉCNICO CALIFICADO. NO DESARME EL APARATO. ESTE APARATO NO CONTIENE PIEZAS QUE PUEDAN SER REPARADAS POR EL USUARIO.
15. Para conseguir una copia de este manual de instrucciones, visite www.waringcommercialproducts.com

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

APROBADO PARA USO COMERCIAL

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, el cable de su aparato está dotado de un enchufe con puesta a tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra.



USO DE EXTENSIONES

El cable provisto con este aparato es corto para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Puede usarse una extensión eléctrica con cuidado.

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 los niños o los animales no puedan jalarla o tropezar con ella.

CARACTERÍSTICAS

1. Placas para gofres/waffles belgas y gofres/waffles clásicos

(solamente las placas para gofres/waffles belgas está ilustradas)

WW180/WWD180 – Un juego de placas, para preparar un gofre/wafle a la vez

WW200/WWD200 – Dos juegos de placas, para preparar dos gofres/waffles a la vez (solamente un juego ilustrado)

2. Temperatura variable

– Ajuste la temperatura según la mezcla o al gusto

3. Luz de encendido (roja)

– Indica que la gofrera/waflera está calentando

4. Luz de listo (verde) (luces independientes sobre los modelos WW200/WWD200)

– Indica que la gofrera/waflera está lista

5. Interruptor

6. Señal sonora (no ilustrada)

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

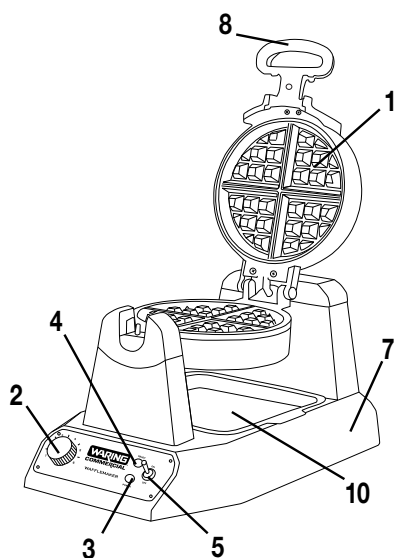
– Emite 3 pitidos cuando el gofre/wafle está listo

7. Base

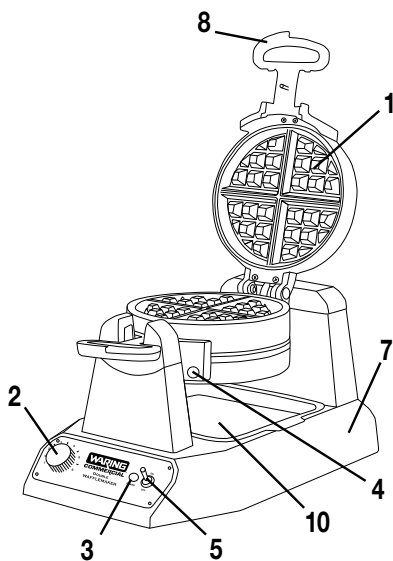
8. Asa

9. Vaso medidor (no ilustrado)

10. Cubeta de goteo removible



WW180
WWD180 (no ilustrado)



WW200
WWD200 (no ilustrado)

INSTRUCCIONES DE USO

1. Antes de usar el aparato por primera vez, limpie las placas con un paño ligeramente húmedo para quitar el polvo acumulado durante el transporte. Retire el material de embalaje y protección.
2. Enchufe el cable en una toma de corriente.
3. Ponga el interruptor en la posición "ON". La luz ROJA se encenderá.
4. Elija el nivel de temperatura deseado (le aconsejamos que utilice el nivel 4 para preparar gofres bien dorados). 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. Antes de preparar el primer gofre, deberá engrasar las placas.

Espere hasta que las placas estén calientes antes de engrasarlas. Engrase las placas con spray vegetal o aplique aceite vegetal 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.

5. Elija el nivel de temperatura deseado. Le aconsejamos que utilice el nivel 4 para preparar gofres bien dorados. Cuando el gofre esté listo, la gofrera/waflera emitirá 3 pitidos. El ajuste de temperatura elegido determinará el tiempo de cocción.
6. Llene el vaso medidor con mezcla hasta la línea. Vierta la mezcla en el centro de las placas. Espárzala uniformemente con una espátula a prueba de calor. Cierre la gofrera/waflera y gírela 180°.
7. Gire la gofrera/waflera 180° ábrala 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.
8. Los modelos WW200/WWD200 pueden preparar uno o dos gofres/waffles al mismo tiempo. Para preparar solamente un gofre/wafle, siga las instrucciones más arriba. Para preparar dos gofres/waffles al mismo tiempo, vierta la mezcla en una placa, cierre y gire 180°. Abra entonces el otro lado. Vierta la mezcla sobre la otra placa, cierre y gire 180° en la dirección opuesta. Los dos gofres/waffles 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.

DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN ANTI-SOBRECALENTAMIENTO

SI EL APARATO SE APAGA DURANTE EL USO, DESCONECTE EL APARATO Y PERMITA QUE SE ENFRÍE DURANTE 10 MINUTOS ANTES DE CONTINUAR.

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

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 se enfríen antes de limpiarlas.

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

Verifique que las placas estén 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 ni estropajos metálicos. **NUNCA SUMERJA EL CABLE, LA CLAVIJA O EL APARATO EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.**

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

©2013 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790
www.waringcommercialproducts.com

1-800-4-WARING

Printed in China
Impreso en la China
Imprimé en Chine
WW180/WW200/WWD180/WWD200 IB

13WC140645

IB-9894B