

WARING™ COMMERCIAL

XPRESS™ MULTIPURPOSE COOKTOP
CREPERA MULTIUSOS XPRESS™
CRÊPIÈRE MULTI-USAGE XPRESS™
PIANO DI COTTURA
MULTIFUNZIONE XPRESS™



WSC300CE/K

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


Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto,
siempre lea 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.

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Always unplug from outlet prior to handling or cleaning.
3. The outer surface will get hot when the appliance is operating.
4. Do not touch lid or any metallic surfaces. Machine surfaces will get very hot.
5. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
6. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
7. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
8. This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
9. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
10. Once you have finished cooking, turn the machine off and unplug. Leave top lid open and allow plates to cool before cleaning. Simply brush crumbs off and absorb any excess cooking oil by wiping with a damp cloth or paper towel. You may clean the plates by wiping with a damp cloth to prevent staining and sticking from batter or oil buildup.
11.  The temperature of all surfaces marked with this symbol will be very hot when the appliance is in use. **DO NOT TOUCH** these surfaces as possible injury could occur. Allow to cool completely before handling this appliance.
12. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

13. The use of accessory attachments not recommended or sold by the manufacturer may result in fire, electric shock, or injury to persons.
14. Do not use outdoors, or use appliance for other than its intended use.
15. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
16. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
17. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
18. Always begin by plugging appliance into wall outlet. To disconnect, turn the switch to the OFF position and then unplug from wall outlet.
19. **WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, REPAIRS SHOULD BE MADE ONLY BY AUTHORIZED PERSONNEL. DO NOT REMOVE THE BASE PANEL. NO USER SERVICEABLE PARTS ARE INSIDE.**
20. These appliances are intended to be used for commercial applications, for example, in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

APPROVED FOR COMMERCIAL USE

CONTENTS

Important Safeguards	2
Earthing Instructions	4
Features & Benefits	5
Helpful Hints	5
Parts	6
Specifications	7
Operating Instructions	7
Safety	8
Cleaning & Maintenance	8
Warranty	8

Correct Disposal of this Product



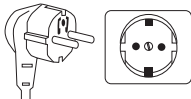
This marking indicates that this product should not be disposed of with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

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

TYPE F PLUG

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

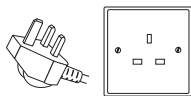
This earthed plug has two round prongs and there are two earthing clips on the sides of the socket. This plug is non-polarized so the plug can be inserted in either direction into the socket. Earthing is accomplished when the clips on the socket meet the contact on the plug. Ensure that the plug is fully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



TYPE G PLUG

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

This earthed 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.



FEATURES & BENEFITS

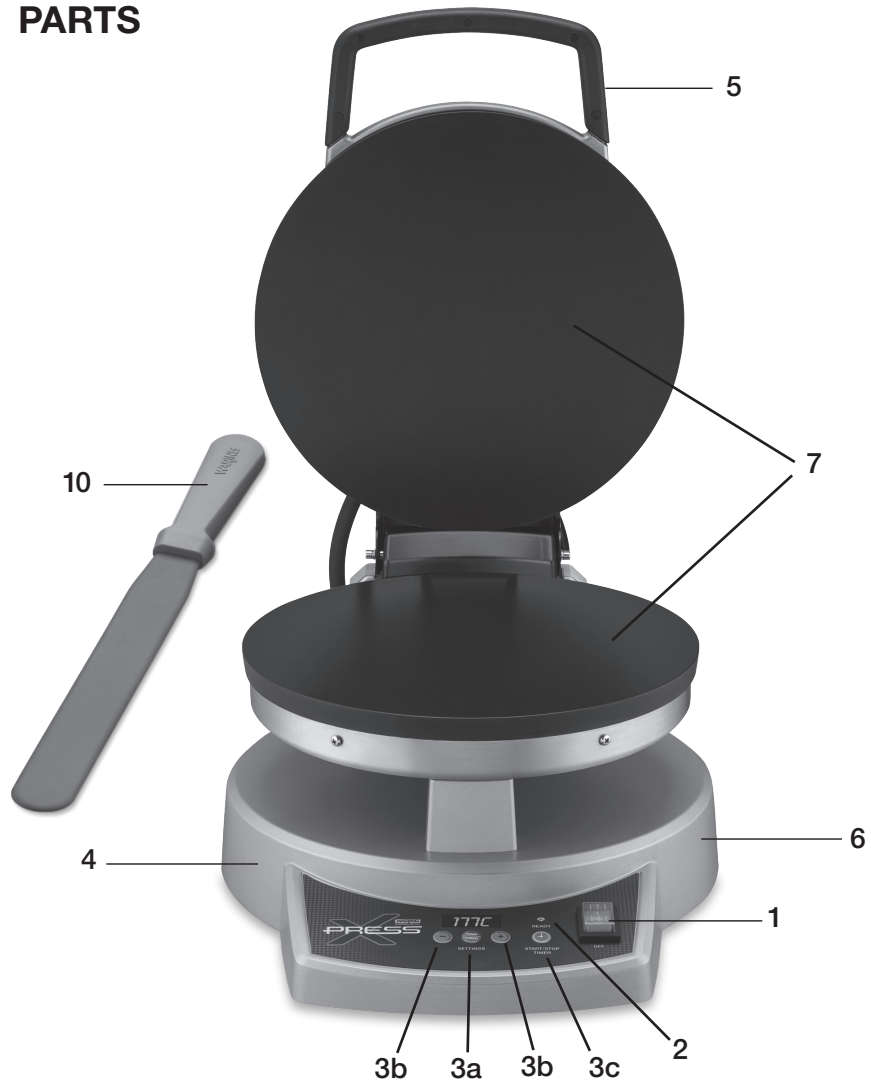
- 34.5 cm (13.5-inch) multipurpose cooktop
- Cook sweet or savory crêpes and warm tortillas quickly and easily
- Aluminum cooking surface features embedded heating elements for fast heat-up and recovery time
- Dual cooking surfaces cook both sides at once, eliminating the need to flip foods
- Cooking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

HELPFUL HINTS

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

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

PARTS



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

SPECIFICATIONS

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

Out of Box Dimensions:

Depth – 55.5 cm (21.875 inches)

Width – 38.7 cm (15.5 inches)

Height Closed – 23.8 cm (9.375 inches)

Height Open – 62.9 cm (24.75 inches)

Cooking surface diameter – 34.5 cm (13.5 inches)

OPERATING INSTRUCTIONS

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

Adjusting Settings

TEMPERATURE

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

TIMER

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

CELSIUS TO FAHRENHEIT

Hold down the Settings button for 5 seconds until flashing. Use + or – button to toggle between C and F. To save, press Settings button again. If button is not pressed for 5 seconds, the unit of temperature (F or C) will be saved.

Saving Programmed Settings:

Last programmed temperature and time are remembered when rocker switch is off or unit is unplugged.

SAFETY

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

CLEANING & MAINTENANCE

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

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

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

WARRANTY

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


WARNING: This warranty is VOID if appliance is used on Direct Current (DC)



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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Siempre desconecte el aparato antes de cualquier manipulación y antes de la limpieza.
3. La carcasa del aparato se pone muy caliente durante del uso.
4. No toque la tapa ni las superficie metálicas del aparato; se ponen muy calientes durante el uso.
5. Este aparato no ha sido diseñado para ser puesto en marcha mediante un temporizador o control remoto independiente.
6. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.
7. Este aparato no debe ser usado por niños; mantenga el aparato y el cable fuera de su alcance.
8. Este aparato no debe ser usado por niños menores de 8 años, personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipularlo, o personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, a menos que una persona responsable por su seguridad le haya explicado el funcionamiento y los riesgos o supervise el uso del aparato. No permita que los niños jueguen con este aparato.
9. La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean supervisados por un adulto.
10. Siempre apague y desconecte el aparato después del uso. Abra la tapa y deje que las placas que se enfríen antes de limpiarlas. Simplemente quite los residuos de las placas con una brocha y absorba el aceite con un papel absorbente o un paño seco. De ser necesario, limpie las placas con un paño húmedo para evitar las manchas y que la mezcla se adhiera a ellas.
11.  Las superficies marcadas con el símbolo contiguo se ponen muy calientes durante el uso. **NO LAS TOQUE**; riesgo de quemadura. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de manipularlo.

12. Para su seguridad, el cable debe ser sustituido por el fabricante, un técnico autorizado u otra persona calificada.
13. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
14. No use el aparato en exteriores y solo úselo para el uso previsto.
15. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
16. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
17. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otro líquido caliente.
18. Siempre conecte el cable a la toma de corriente antes de encender el aparato.
Siempre apague el aparato, poniendo el interruptor en "OFF", antes de desconectar el cable de la toma de corriente.
19. **ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA, LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR UN TÉCNICO CALIFICADO. NO DESARME EL APARATO. NO CONTIENE NINGUNA PIEZA QUE PUEDA SER REPARADA/CAMBIADA POR EL USUARIO.**
20. Este aparato está destinado a aplicaciones comerciales, p. ej., en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales tales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción masiva y continua de alimentos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

**APROBADO PARA
USO COMERCIAL**

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	9
Instrucciones de puesta a tierra.....	11
Características	12
Consejos útiles	12
Piezas	13
Especificaciones técnicas	14
Instrucciones de uso	14
Medida de seguridad	15
Limpieza y mantenimiento.....	15
Garantía.....	15

Reciclaje



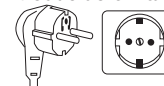
Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse junto con los desechos domésticos en ningún país de la U.E. Para proteger el medio ambiente, evitar perjuicios a la salud pública resultantes de la eliminación de desechos no controlada y promover la reutilización sostenible de los recursos materiales,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

SIGA LAS INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA PARA ASEGURARSE DE QUE EL APARATO 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 COMPRUEBE EL TIPO DE ENCHUFE DEL APARATO.

ENCHUFE DE TIPO F

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

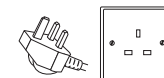
Enchufe de conexión a tierra con dos clavijas cilíndricas. Este tipo de enchufe no está polarizado. Por lo tanto, encajará en la toma de corriente de cualquier manera. La conexión a tierra se logra cuando los contactos de las clavijas del enchufe tocan los contactos en la toma de corriente. Compruebe que el enchufe esté completamente introducido en la toma de corriente.



ENCHUFE DE TIPO G

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

Enchufe con tres clavijas rectangulares que forman un triángulo. Compruebe que el enchufe esté completamente introducido en la toma de corriente. Este enchufe también está protegido contra las sobretensiones mediante un fusible integrado.



CARACTERÍSTICAS

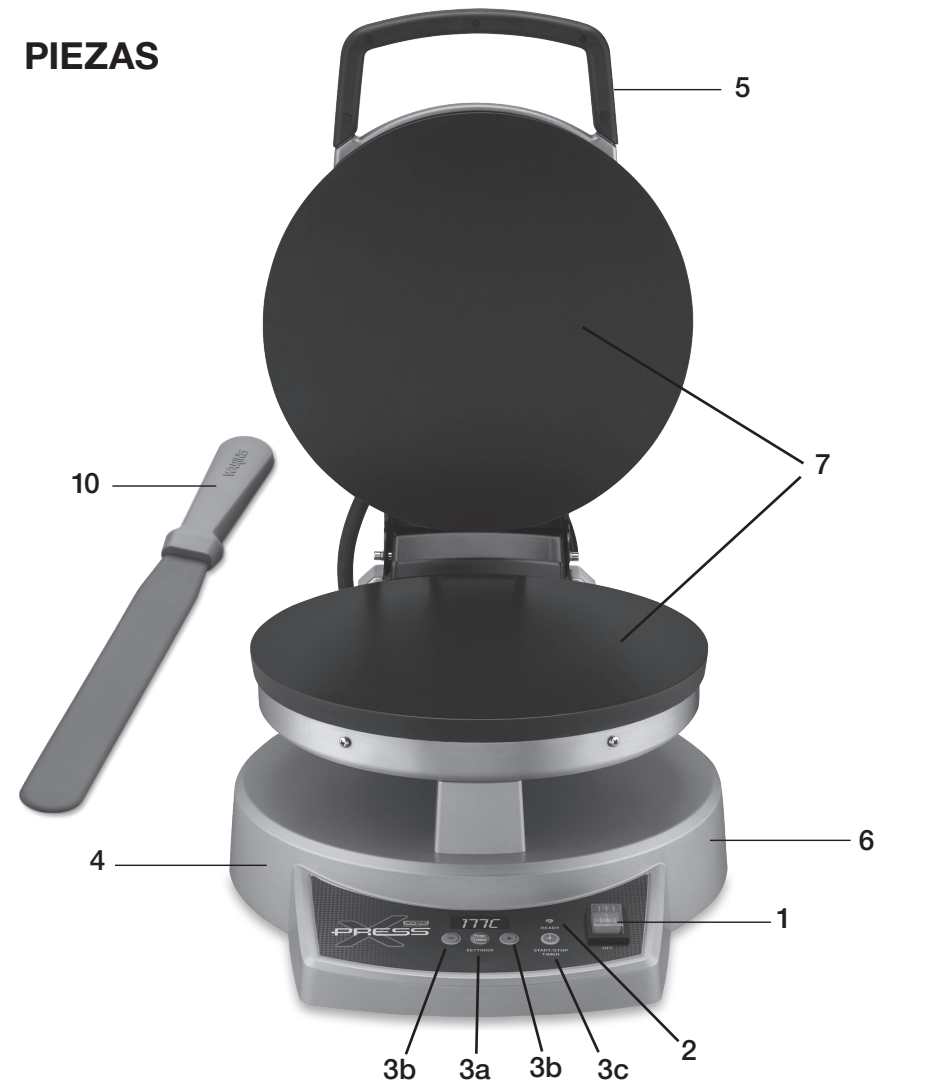
- Superficie de cocción multiusos de 34,5 cm
- Haga crepas dulces o saladas y caliente tortillas fácil y rápidamente
- Superficie de cocción de aluminio con elementos calentadores integrados para un calentamiento rápido y una recuperación rápida del calor
- Superficie de cocción doble; cocina ambos lados las crepas a la vez, eliminando la necesidad de voltearlas
- Placas con triple revestimiento antiadherente Whitford® Quantanium* para facilitar la remoción de los alimentos
- Panel de control táctil electrónico para un control preciso de la temperatura de 52 °C a 218 °C
- Temperatura en grados Fahrenheit o centígrados/Celsius
- Temporizador de cuenta regresiva programable con señal sonora
- Incluye una espátula de silicona para doblar las crepas y retirar los alimentos sin rayar la superficie antiadherente
- Tiempo por defecto: 1 minuto
Temperatura por defecto: 177 °C

CONSEJOS ÚTILES

- No use utensilios afilados; esto puede dañar el revestimiento antiadherente de las placas.
- No es necesario engrasar las placas antes del uso; tienen un revestimiento antiadherente que evita que los alimentos se peguen a ellas.
- Limpie las placas entre los ciclos de cocción con un paño seco sin pelusa para mantenerlas limpias y evitar que se peguen.
- Cuando el aparato está encendido, pero no se va a usar durante un corto período de tiempo, mantenga la tapa cerrada para que las placas se mantengan a la temperatura fijada.
- Si los alimentos se pegan, aplique un poco de aceite a las placas con un paño sin pelusa seco.
- No es necesario esparcir la mezcla manualmente. Simplemente viértala en el centro de la placa inferior. Al cerrar la tapa, se esparcirá de manera uniforme.
- Para conseguir crepas más delgadas, añada un poco de agua a la mezcla.
- Para conseguir resultados consistentes, recomendamos que use el temporizador.
- Siempre use el agarradera para abrir/cerrar la tapa.

*Quantanium® es una marca registrada de Whitford Corporation.

PIEZAS



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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Especificaciones eléctricas	Enchufe	Certificación
WSC300CE	220-240 V, 50/60 Hz, 2715 W	F	CE
WSC300CK	220-240 V, 50/60 Hz, 2715 W	G	CE

Dimensiones:

Profundidad: 55,5 cm

Ancho: 39 cm

Altura (placas cerradas): 24 cm

Altura (placas abiertas): 63 cm

Superficie de cocción: 34,5 cm

INSTRUCCIONES DE USO

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

Cómo cambiar los ajustes

TEMPERATURA

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

TIEMPO

Para cambiar el tiempo, mantenga pulsado el botón SETTINGS por 3 segundos. Use los botones + y - para ajustar el tiempo al nivel deseado.

UNIDAD DE TEMPERATURA

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

FUNCIÓN DE MEMORIA AUTOMÁTICA

El aparato guarda automáticamente los últimos ajustes (temperatura, hora y unidad de temperatura) usados al apagarlo/desconectarlo.

MEDIDA DE SEGURIDAD

El aparato está equipado con un termostato interno que controla la temperatura para asegurar su precisión y evitar el sobrecalentamiento. Si el aparato se apaga durante el uso, comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

GARANTÍA

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

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




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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Toujours débrancher l'appareil avant toute manipulation et avant le nettoyage.
3. Le boîtier de l'appareil devient très chaud pendant le fonctionnement.
4. Ne pas toucher le couvercle ni aucune des surfaces métalliques de l'appareil ; la surface de l'appareil devient très chaude.
5. Cet appareil n'est pas compatible avec une minuterie ou un dispositif de mise en marche par télécommande indépendant.
6. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps physiques, mentaux ou sensoriels, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement ou les encadre.
7. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ; tenir l'appareil et le cordon hors de leur portée.
8. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ou des personnes atteintes de certains handicaps physiques, mentaux ou sensoriels, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions sur comment utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'ils comprennent les risques encourus. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
9. Le nettoyage et l'entretien ne devraient pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient encadrés par un adulte.
10. Toujours éteindre et débrancher l'appareil après l'utilisation. Ouvrir le couvercle et laisser les plaques refroidir avant de les nettoyer. Éliminer simplement les miettes à l'aide d'un pinceau à pâtisserie et essuyer les plaques avec une serviette en papier ou un linge sec pour absorber l'huile. Au besoin, nettoyer les plaques à l'aide d'un linge humide pour prévenir les taches et éviter que la pâte ne colle aux plaques.

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité.....	16
Instructions de mise à la terre.....	18
Caractéristiques.....	19
Conseils utiles.....	19
Pièces.....	20
Spécifications techniques.....	21
Instructions d'utilisation.....	21
Mesure de sécurité.....	22
Nettoyage et entretien.....	22
Garantie.....	23

Mise au rebut



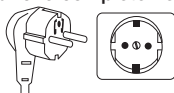
Le symbole ci-contre indique que, dans toute l'U.E., ce produit ne doit pas être mis au rebut avec le reste des ordures ménagères. Afin de protéger l'environnement et la santé publique contre les décharges non réglementées et promouvoir l'utilisation durable des ressources matérielles, recyclez-le. Veuillez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

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

PRISE DE TYPE F

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

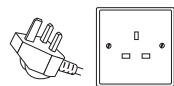
Priise dotée de deux broches cylindriques. Cette fiche n'est pas polarisée, si bien qu'elle peut s'insérer dans la prise dans n'importe quel sens. La mise à la terre se fait quand les contacts sur les bornes de la prise entrent en contact avec les ergots de mise à la terre qui se trouvent à l'intérieur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



PRISE DE TYPE G

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

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



CARACTÉRISTIQUES

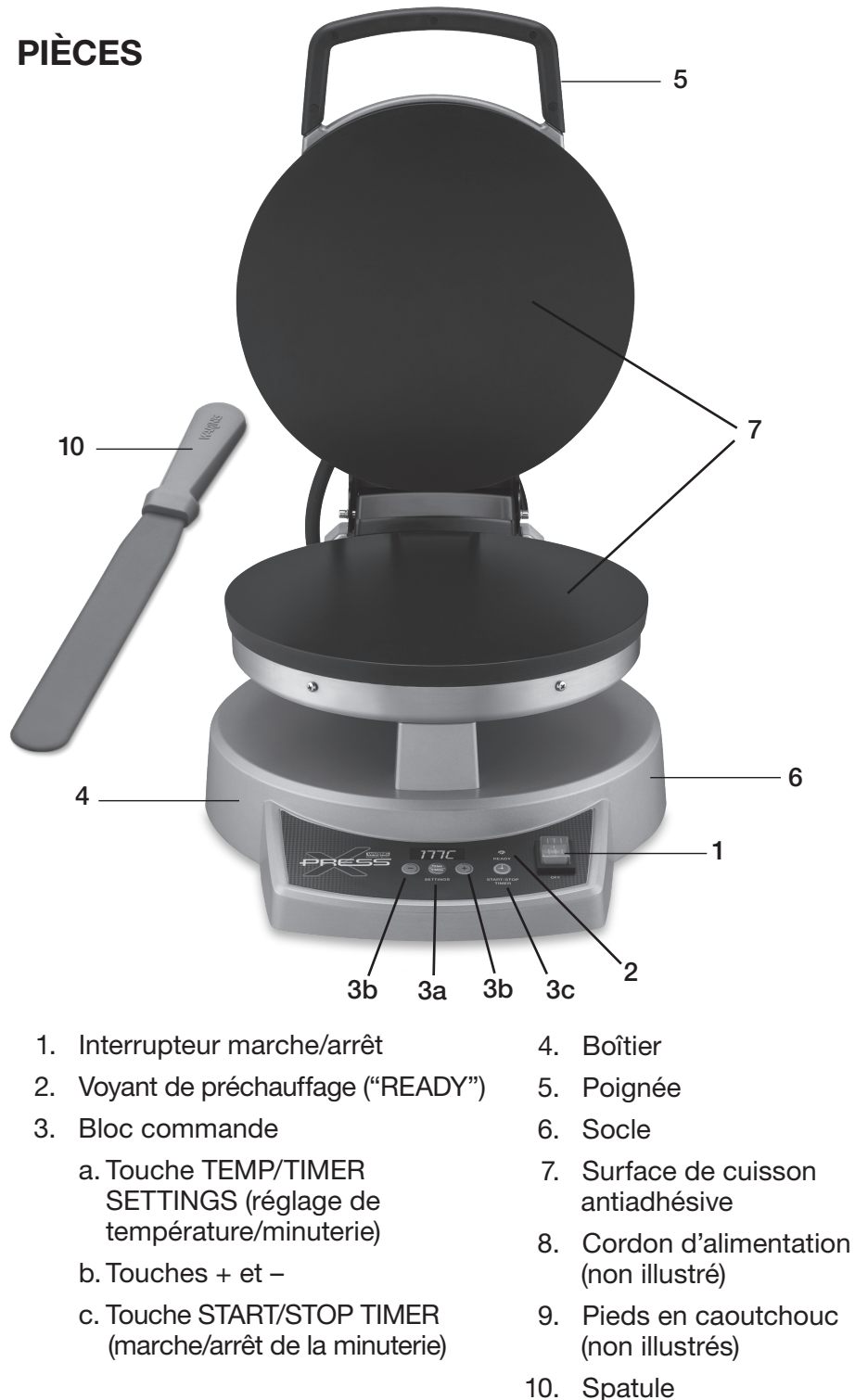
- Surface de cuisson multi-usage de 34,5 cm
- Faites des crêpes salées ou sucrées et réchauffez des tortillas rapidement et facilement
- Surface de cuisson en aluminium avec éléments chauffants intégrés pour un préchauffage et un temps de récupération rapides
- Surface de cuisson double ; les plaques cuisent les deux côtés des crêpes à la fois, évitant d'avoir à les retourner
- Plaques avec triple revêtement antiadhésif Whitford® Quantanium* pour faciliter le retrait des aliments
- Panneau de commande électronique tactile pour un contrôle précis de la température de 52 °C à 218 °C
- Affichage de la température en degrés Fahrenheit ou centigrades/Celsius
- Minuterie numérique programmable avec signaux sonores
- Inclut une spatule à crêpes en silicone pour plier les crêpes et retirer les aliments sans rayer le revêtement antiadhésif
- Temps par défaut : 1 minute
Température par défaut : 177 °C

CONSEILS UTILES

- Ne pas utiliser d'ustensiles tranchants; cela pourrait abîmer le revêtement antiadhésif des plaques.
- Il n'est pas nécessaire de huiler les plaques ; elles ont un revêtement antiadhésif évite que les aliments ne collent.
- Essuyer les plaques entre les cycles de cuisson à l'aide d'un torchon/chiffon non pelucheux sec pour les maintenir propres et éviter qu'elles ne collent.
- Lorsque l'appareil est allumé, mais que vous n'allez pas l'utiliser pendant une courte période, maintenir le couvercle fermé pour que les plaques restent à la température programmée.
- Si les plaques collent, appliquer un peu d'huile dessus à l'aide d'un torchon/chiffon non pelucheux sec.
- Il n'est pas nécessaire d'étaler la pâte à la main. Il suffit de la verser au centre de la plaque inférieure. Une fois le couvercle fermé, elle s'étalera uniformément.
- Pour faire des crêpes plus minces, ajouter un peu d'eau à la pâte.
- Pour obtenir des résultats consistants, il est recommandé d'utiliser la minuterie.
- Toujours utiliser la poignée pour ouvrir/fermer le couvercle.

*Quantanium® est une marque déposée de Whitford Corporation.

PIÈCES



1. Interrupteur marche/arrêt
2. Voyant de préchauffage ("READY")
3. Bloc commande
 - a. Touche TEMP/TIMER SETTINGS (réglage de température/minuterie)
 - b. Touches + et -
 - c. Touche START/STOP TIMER (marche/arrêt de la minuterie)

4. Boîtier
5. Poignée
6. Socle
7. Surface de cuisson antiadhésive
8. Cordon d'alimentation (non illustré)
9. Pieds en caoutchouc (non illustrés)
10. Spatule

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Spécifications électriques	Prise	Certification
WSC300CE	220-240 V, 50/60 Hz, 2715 W	F	CE
WSC300CK	220-240 V, 50/60 Hz, 2715 W	G	CE

Dimensions :

Profondeur : 55,5 cm

Largeur : 38,5 cm

Hauteur (plaques fermées) : 24 cm

Hauteur (plaques ouvertes) : 63 cm

Surface de cuisson : 34,5 cm

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

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

Comment changer les réglages

TEMPÉRATURE

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

TEMPS (MINUTERIE)

Pour changer le temps, maintenir la touche SETTINGS enfoncée pendant 3 secondes. Utiliser les touches + et – pour régler le temps au niveau voulu.

UNITÉ DE TEMPÉRATURE

Pour passer de °F à °C et vice-versa, maintenir la touche SETTINGS enfoncée pendant 5 secondes, jusqu'à ce que l'unité de température clignote. Utiliser les touches + et – pour passer de °F à °C.

Pour sauvegarder l'unité de température, appuyer sur la touche SETTINGS. Remarque: Si vous n'appuyez pas sur le bouton, l'unité de température sera sauvegardée automatiquement au bout de 5 secondes.

FONCTION DE MÉMOIRE AUTOMATIQUE

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

MESURES DE SÉCURITÉ

L'appareil est équipé d'un thermostat interne qui contrôle la température pour assurer son exactitude et éviter la surchauffe. Si l'appareil s'éteint pendant l'utilisation, contacter le service après-vente.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Nettoyer la surface de cuisson avec un chiffon doux imprégné d'eau savonneuse tiède. **NE PAS VERSER D'EAU FROIDE SUR UNE SURFACE CHAUDE.**

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

GARANTIE

La garantie des produits Waring vendus en dehors des États-Unis et du Canada est à la charge de l'importateur ou du distributeur local. Les droits de garantie peuvent varier d'un pays ou d'une région à l'autre.


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



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

PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

- 1. LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.**
- Disinserire sempre la spina dalla presa prima di manipolare o pulire.
- Quando l'elettrodomestico è in funzione, la superficie esterna diventa bollente.
- Non toccare il coperchio o altre superfici metalliche. Le superfici della macchina raggiungono temperature molto alte.
- Non è previsto che gli elettrodomestici siano attivati tramite timer esterno o sistema di telecomando a parte.
- L'elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte abilità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e competenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza non ne garantisca la sorveglianza e fornisca le istruzioni relative all'utilizzo dell'elettrodomestico.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'elettrodomestico e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o persone con mancanza di esperienza e conoscenza se dotati di supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne hanno compreso i pericoli implicati. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico.
- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza sorveglianza.
- Dopo aver cucinato, spegnere la macchina e scollegare il cavo. Prima di pulirle, lasciare aperto il coperchio superiore e attendere che le piastre si siano raffreddate. Spazzolare via le briciole e assorbire l'eventuale olio di cottura in eccesso strofinando con un panno umido o carta da cucina. Per evitare la formazione di macchie, l'adesione della pastella o l'accumulo di olio, è possibile pulire le piastre strofinandole con un panno umido.
-  Quando l'elettrodomestico è in uso, la temperatura di tutte le superfici contrassegnate da questo simbolo saranno estremamente bollenti. **NON TOCCARE** tali superfici, per evitare possibili lesioni. Prima di maneggiare questo apparecchio, attendere che si sia raffreddato completamente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo centro di assistenza autorizzato o da personale qualificato per evitare rischi.
- L'utilizzo di accessori non raccomandati o non venduti dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Non utilizzare all'aperto o per finalità diverse da quelle previste.
- 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.
- Non poggiare sopra o vicino a bruciatori a gas o elettrici caldi o in un forno riscaldato.
- Prestare la massima attenzione quando si sposta un elettrodomestico che contiene olio bollente o altri liquidi caldi.
- Iniziare sempre inserendo la spina dell'elettrodomestico nella presa a parete. Per scollegare, portare tutti i comandi in posizione spenta (off), quindi scollegare la spina dalla presa.
- AVVERTENZA: PER RIDURRE IL RISCHIO DI INCENDI O SCOSSE ELETTRICHE, LE RIPARAZIONI DEVONO ESSERE ESEGUITE ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE AUTORIZZATO. NON RIMUOVERE IL PANNELLO DELLA BASE. NON SONO PRESENTI COMPONENTI RIPARABILI DALL'UTENTE ALL'INTERNO.**
- Questo elettrodomestico è destinato all'uso per finalità commerciali, come per esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali, e in esercizi commerciali come panifici, macellerie, ecc., ma non per la produzione di massa continua di alimenti.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

APPROVATO PER L'USO COMMERCIALE

INDICE

Precauzioni importanti	24
Istruzioni per la messa a terra	26
Istruzioni speciali per il cavo	26
Caratteristiche & Vantaggi	27
Consigli utili	27
Parti	28
Specifiche	29
Istruzioni per l'uso	29
Sicurezza	30
Pulizia e manutenzione	30
Garanzia	31

Smaltimento corretto di questo prodotto



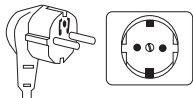
Questo marchio indica che questo prodotto non può essere smaltito con i rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana in seguito allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarlo responsabilmente per promuovere il riuso sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore dal quale è stato acquistato il prodotto. I rivenditori possono ritirare il prodotto per destinarlo a un riciclaggio sicuro dal punto di vista ambientale.

PER GARANTIRE L'USO CORRETTO DEL PRODOTTO, CONSULTARE LE IMPORTANTI ISTRUZIONI SULLA MESSA A TERRA. I PRINCIPALI PAESI CHE UTILIZZANO TIPI DI PRESE DIVERSI SONO ELENCATI SOLO PER RIFERIMENTO. FARE RIFERIMENTO ALL'UNITÀ EFFETTIVA PER DETERMINARE QUALE TIPO DI SPINA PUÒ ESSERE UTILIZZATO.

TIPO DI PRESA F

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

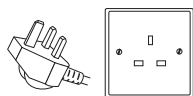
Questa spina, dotata di messa a terra, presenta due punte tonde ed è dotata di due morsetti di messa a terra posti ai lati della presa. È una spina non polarizzata e, pertanto, può essere inserita in entrambe le posizioni nella presa. La messa a terra viene effettuata quando i morsetti sulla presa si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



SPINA DI TIPO G

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

Questa spina con messa a terra è provvista di tre perni rettangolari che formano un triangolo. Allineare i perni alla presa e verificare che la spina sia inserita fino in fondo. Un fusibile protegge inoltre la spina contro i rischi di sovratensione.



CARATTERISTICHE & VANTAGGI

- Piastra multiuso da 34,5 cm (13.5-pollici)
- Prepara crepes dolci o salate e tortillas calde in modo facile e veloce
- La superficie di cottura in alluminio contiene elementi riscaldanti che garantiscono un rapido riscaldamento e tempi di riutilizzo ridotti
- Doppia superficie di cottura per cuocere su entrambi i lati allo stesso tempo, non è più necessario girare i cibi
- La superficie di cottura è dotata di triplo rivestimento Whitford® Quantanium* per una facile rimozione del cibo
- Il touchpad elettronico consente di regolare la temperatura con precisione da 52°C–218°C (125°F–425°F)
- Visualizzazione della temperatura in Fahrenheit o Celsius
- Timer digitale programmabile con indicatori acustici
- Include spatola in silicone per girare le crepes e rimuovere i cibi senza graffiare la superficie antiaderente
- Tempo predefinito – 1 minuto Temperatura predefinita – 177°C (350°F)

CONSIGLI UTILI

- Non usare utensili affilati, questi danneggeranno la superficie antiaderente.
- Non è necessario oliare la superficie di cottura prima di cucinare le crepes. Le piastre sono dotate di un rivestimento antiaderente per facilitare il distacco dei cibi.
- Passa le piastre tra un ciclo e l'altro con un asciugamano o un panno asciutto e privo di pelucchi per mantenere le piastre pulite ed evitare che si attacchino.
- Quando la macchina è accesa, ma rimane inutilizzata per un breve periodo di tempo, tenere chiuso il coperchio in modo da conservare la temperatura impostata.
- Se si verificano incrostazioni, applica un po' di olio da cucina su un asciugamano da bar asciutto e privo di lanugine e strofina le piastre.
- Non è necessario distribuire l'impasto manualmente, basterà versarlo al centro e quando il coperchio si chiuderà l'impasto si distribuirà in modo uniforme.
- Per fare crepe più sottili, modificare l'impasto aggiungendo una piccola quantità di acqua.
- Per ottenere risultati ripetibili e uniformi raccomandiamo di utilizzare il timer.
- Usare la maniglia per aprire e chiudere il coperchio.

*Quantanium® è un marchio registrato di Whitford Corporation.

PARTI



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

SPECIFICHE TECNICHE

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

Dimensioni fuori dalla scatola

Profondità – 55,5 cm (21,875 pollici)

Larghezza – 38,7 cm (15,5 pollici)

Altezza Chiuso – 23,8 cm (9,375 pollici)

Altezza Aperto – 62,9 cm (24,75 pollici)

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

ISTRUZIONI PER L'USO

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

Regolazione delle Impostazioni

TEMPERATURA

Per cambiare la temperatura, premere il pulsante impostazioni quindi tenere premuto il pulsante impostazioni per 3 secondi fino al lampeggiamento. Per cambiare la temperatura, premere i pulsanti + o –.

TIMER

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

DA CELSIUS A FAHRENHEIT

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

Salvataggio delle impostazioni programmate:

Le ultime impostazioni di temperatura e tempo sono memorizzate anche dopo lo spegnimento e lo scollegamento dell'interruttore.

SICUREZZA

L'unità è dotata di un termostato interno che monitora la temperatura per mantenere la precisione e assicurarsi che la macchina non si surriscaldi.

Se durante l'uso l'apparecchio si spegne improvvisamente, contatta il servizio clienti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

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

GARANZIA

Per i prodotti Waring venduti al di fuori degli Stati Uniti e del Canada, la garanzia rientra negli obblighi dell'importatore o del distributore locale. Questa garanzia potrebbe variare in base alle normative locali.

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



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

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

www.waringcommercialproducts.com

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

WSC300CE/K IB
23WI088723

IB-16732A