

WARING[®] **COMMERCIAL**

COMMERCIAL PANINI/TOASTING GRILLS
PARRILLAS/SANDWICHES COMERCIALES
GRILS/PRESSE-PANINI COMMERCIAUX



WPG300T

WFG300T/WDG300T

(not shown/ no ilustrado/ non illustré)



WPG150T

WFG150T/WPG150TB

(not shown/ no ilustrado/ non illustré)



WPG250T

WFG250T/WDG250T/WPG250TB

(not shown/ no ilustrado/ non illustré)



WFG275T

WDG275T/WPG275T

(not shown/ no ilustrado/ non 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, before putting on or taking off parts and before cleaning.**
3. Always unplug from outlet prior to handling or cleaning.
4. To protect against risk of electrical shock, do not put appliance 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, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. Do not touch surfaces that may be hot. Use handles and knobs provided.
7. Avoid contact with moving parts.
8. Do not operate the Waring® Commercial Panini/Toasting Grill or any other electrical equipment with a damaged cord or plug, or after the unit malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return it to the nearest authorized service center for examination, repair, and/or adjustment.
9. The use of attachments not recommended or sold by Waring may cause fire, electric shock, or injury.
10. Do not use outdoors.
11. Always check that the control is off before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control knob to OFF, then remove plug from wall.
12. Do not place near a hot gas or electric burner or heated oven.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
14. When ON, the Waring® Commercial Panini/Toasting Grill should always be on a stable countertop or table.
15. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
16. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

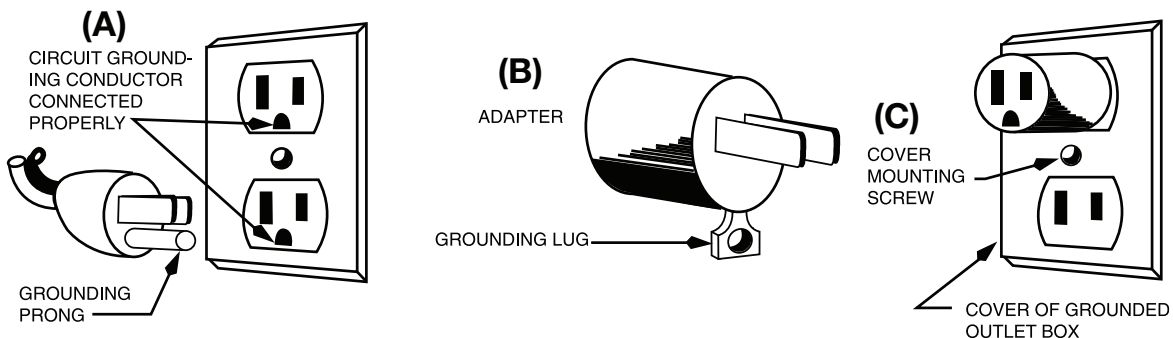
APPROVED FOR COMMERCIAL USE

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and 3-prong grounding-type plug to fit the proper grounding-type receptacle. The appliance has a plug that looks like the plug in drawing (A). An adapter, as in drawing (B), should be used for connecting the appliance plug to two-prong receptacles. The grounding tab that extends from the adapter must be connected to a permanent ground such as a properly grounded outlet box as shown in drawing (C) using a metal screw.

CAUTION: Before using an adapter, it must be determined that the outlet cover plate screw is properly grounded. If in doubt, consult a licensed electrician. Never use an adapter unless you are sure it is properly grounded.

NOTE: Use of an adapter is not permitted in Canada and Europe.





GROUNDING METHOD

The lightning flash with arrowhead symbol within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of uninsulated dangerous voltage within the product's enclosure that may be of sufficient magnitude to constitute a risk of fire or electric shock to persons.



The exclamation point within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance (servicing) instruction in the literature accompanying the appliance.

PARTS



1. Thermo-insulated handles
2. Temperature dial
3. ON/OFF power switch
4. Removable drip tray
5. Stainless steel housing
6. Bottom grill plate (ribbed or flat)
7. Top grill plate (ribbed or flat)
8. Ready indicator light
9. Cleaning brush/scrapper
10. Reprogrammable timer: CAC124

Model	Description	Voltage	Power	Cooking Surface
WPG150T	Compact Panini Grill with Ribbed Plates	120 Volt	1800 Watt	9.75" x 9.25"
WFG150T	Compact Panini Grill with Flat Plates	120 Volt	1800 Watt	9.75" x 9.25"
WPG150TB	Compact Panini Grill with Ribbed Plates	208 Volt	2400 Watt	9.75" x 9.25"
WPG250T	Large Panini Grill with Ribbed Plates	120 Volt	1800 Watt	14.5" x 11"
WPG250TB	Large Panini Grill with Ribbed Plates	208 Volt	2800 Watt	14.5" x 11"
WFG250T	Large Panini Grill with Flat Plates	120 Volt	1800 Watt	14.5" x 11"
WDG250T	Large Panini Grill with Ribbed Top and Flat Bottom Plates	120 Volt	1800 Watt	14.5" x 11"
WFG275T	Full-Size Panini Grill with Flat Plates	120 Volt	1800 Watt	14" x 14"
WPG275T	Full-Size Panini Grill with Ribbed Plates	120 Volt	1800 Watt	14" x 14"
WDG275T	Full-Size Panini Grill with Ribbed Top and Flat Bottom Plates	120 Volt	1800 Watt	14" x 14"
WPG300T	Double Panini Grill with Ribbed Plates	240 Volt	3200 Watt	17" x 9.25"
WFG300T	Double Panini Grill with Flat Plates	240 Volt	3200 Watt	17" x 9.25"
WDG300T	Double Panini Grill with Flat and Ribbed Plates	240 Volt	3200 Watt	17" x 9.25"

These panini grills are compatible with the CAC124 Reprogrammable Timer (included).

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Remove Waring® Commercial Panini/Toasting Grill from packaging.
2. Place on a firm and stable surface.
3. Remove all packaging and instruction book.
4. Please read all instructions prior to first use.
5. Keep this instruction book in a safe location for future reference.
6. It is highly recommended that you clean the plates before first use.

7. Warm up unit in closed position for 10 minutes. This will allow all oils and other sediment to burn off.
8. After cleaning (see page 9), the Waring® Commercial Panini/Toasting Grill is ready for use.
9. Turn unit on. Allow grill to warm up. Depending on size and model, this could take 10–25 minutes. The READY indicator light will illuminate once temperature is reached.
10. Lift the handle to open panini grill.
11. Carefully place food on bottom plate.
12. For double-sided cooking, push handle down; this will press top plate down on food and cook both sides simultaneously.
13. For single-sided cooking, simply keep handle raised in open position.

REPROGRAMMABLE TIMER INSTRUCTIONS

Installation

The CAC124 Reprogrammable Timer can only be installed in Waring Commercial appliances that have the appropriate port compatible with the CAC124.

NOTE: Always be sure the appliance is unplugged and cool prior to installing or removing the reprogrammable timer.

1. Installing the batteries
 - Remove batteries from packaging
 - Open battery box cover
 - Install batteries as displayed on the inside of the battery box
 - Once batteries are properly secured, slide battery cover back into position until you hear a click and the cover is securely closed
 - Check timer to ensure power is supplied by pressing ▼
2. Installing timer into the unit
 - Always be sure the appliance is unplugged and cool prior to installing the timer
 - Insert timer into the port until side tabs lock into place
 - Your timer is now installed, operational and ready for use
3. Removing the reprogrammable timer
 - Always be sure that the appliance is unplugged and cool prior to removing the timer
 - To remove the timer, place your fingers on the two tabs on

the sides of the timer and firmly depress while gently pulling towards you. This will release the timer unit.

- If you have trouble using your fingers, you may use a flat head screw driver to gently press tabs and pull the timer out of position. Always use caution when using a metal tool to remove the timer so that you do not cause harm to the timer, the appliance or yourself.

Programming the Timer

NOTE: The CAC124 Timer will not automatically shut off your unit. Once your programmed time has lapsed, the unit will beep 5 times and the screen will go blank.

Program Manually

To manually program the timer, hold both  and  at the same time for four seconds. The timer will beep twice. After the second beep, use the  and  to scroll to your desired time setting up to 19:59.

HINT: For fast scroll, hold the button down until you've reached your desired time setting. The timer will automatically program the setting after five seconds. Now that you've programmed your time, you may press the  button any time to start the timer. Once programmed, the timer will always default to the time setting until otherwise changed.

Program Using Count-Up Mode

Your reprogrammable timer allows you to program your time using count-up mode. This is convenient for when you need to first measure the time required to grill your sandwich before programming. Once you've started grilling, press the  button to start the timer.

When you've finished grilling, press both  and  to set the time. Once programmed, the timer will always default to this time setting until otherwise changed.

NOTE: When batteries are removed, the timer automatically defaults to the factory setting of 10 seconds.

SAFETY AND TROUBLESHOOTING

Please note that the Waring® Commercial Panini/Toasting Grill will be too hot to handle immediately after use.

The panini grill has a thermal cutoff safety device to avoid overheating. If panini grill shuts off automatically, unplug it and allow it to cool for 30 minutes in the open position. Plug back in and continue use.

CLEANING AND MAINTENANCE

For best results, your panini grill must be cleaned thoroughly after each use with warm soapy water. Daily buildup of sediment left over from cooking can affect the performance of the grill plates.

The Waring® Commercial Panini Grills come with a cleaning brush (CAC105). The cleaning brush features heavy-duty bristles for initial removal of sediment from the cast iron plates. The brush also features a scraper custom designed to clean in between the ribs as well as the flat surfaces.

The exterior of unit may be cleaned by carefully wiping with a damp cloth.

Clean plates while the unit is warm, using warm soapy water and the cleaning tool provided. **DO NOT USE COLD WATER ON WARM PLATES.**

To clean drip tray, carefully remove tray, wash with warm soapy water and dry, or you may place the tray in the dishwasher. Tray must be completely dry before putting back into the unit.

LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

Waring warrants every new Waring® Commercial Panini Grill 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, provided it has not been subject to loads in excess of the indicated rating. Under this warranty, Waring 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, entre las cuales las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar o remover piezas y antes de limpiarlo.**
3. Desconecte el aparato antes de cualquier manipulación o mantenimiento.
4. Para reducir el riesgo de electrocución, no coloque la base del 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 el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.
6. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones o perillas.
7. Evite el contacto con las piezas móviles.
8. No utilice este aparato si el cordón o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado. Regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Waring presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
10. No lo utilice en exteriores.
11. Asegúrese de que el botón de encendido/apagado esté en la posición "OFF" antes de enchufar el cable en la toma de corriente. Ponga el control en la posición "OFF" antes de desconectar el aparato.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
13. No permita que el cordón cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
14. Coloque el aparato sobre una superficie llana y segura, como una mesa o una encimera.

15. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando esté usado por o cerca de niños.
16. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

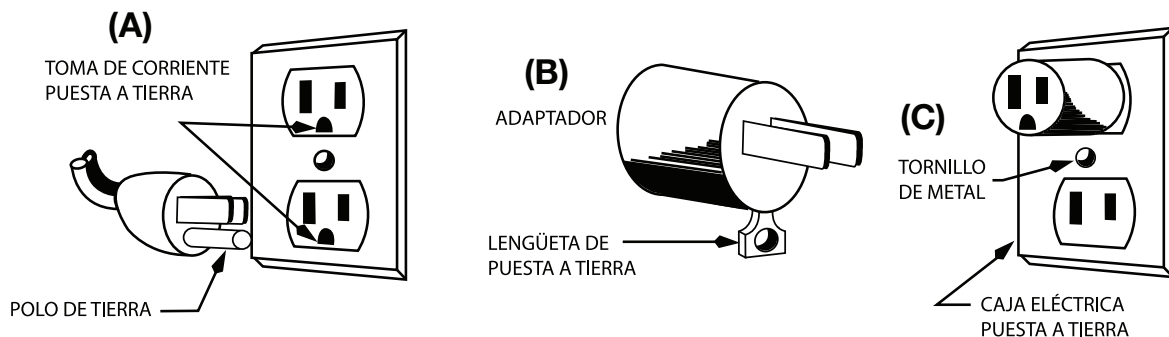
APROBADO PARA USO COMERCIAL

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, este aparato está equipado con un cable/ enchufe con puesta a tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra (Fig. A). Si una toma de corriente puesta a tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente polarizada (Fig. B). El adaptador debe ser puesto a tierra mediante un tornillo de metal que conecte la lengüeta del mismo a la caja eléctrica (Fig. C).

PRECAUCIÓN: Antes de conectar el adaptador, asegúrese de que la toma de corriente esté puesta a tierra. Si no está seguro, comuníquese con un electricista. Nunca use un adaptador sin estar seguro de que la toma de corriente esté puesta a tierra.

NOTA: Está prohibido usar un adaptador en el Canadá y en Europa.





MÉTODO DE PUESTA A TIERRA



El símbolo representado por un relámpago con punta de flecha dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de voltajes peligrosos no aislados en el interior del aparato, los cuales pueden ser de suficiente magnitud para constituir un riesgo de incendio o electrocución.



El signo de exclamación dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de instrucciones importantes de operación y mantenimiento (servicio) en la documentación que acompaña al equipo.

PIEZAS



1. Asas aislantes
2. Control de temperatura
3. Botón de encendido/apagado
4. Bandeja de goteo removible
5. Cuerpo de acero inoxidable
6. Placa inferior (plana/"plancha" o estriada/"parrilla")
7. Placa superior (plana/"plancha" o estriada/"parrilla")
8. Luz de listo
9. Cepillo de limpieza/raspador
10. Temporizador programable (CAC124)

Modelo	Descripción	Voltaje	Potencia	Placa
WPG150T	Parrilla/Sandwichera compacta con placas estriadas	120V	1800W	25 cm x 23.5 cm
WFG150T	Parrilla/Sandwichera compacta con placas planas	120V	1800W	25 cm x 23.5 cm
WPG150TB	Parrilla/Sandwichera compacta con placas estriadas	208V	2400W	25 cm x 23.5 cm
WPG250T	Parrilla/Sandwichera grande con placas estriadas	120V	1800W	37 cm x 28 cm
WPG250TB	Parrilla/Sandwichera grande con placas estriadas	208V	2800W	37 cm x 28 cm
WFG250T	Parrilla/Sandwichera grande con placas planas	120V	1800W	37 cm x 28 cm
WDG250T	Parrilla/Sandwichera grande con placa estriada arriba y placa plana abajo	120V	1800W	37 cm x 28 cm
WFG275T	Parrilla/Sandwichera de tamaño estándar con placas planas	120V	1800W	35.5 cm x 35.5 cm
WPG275T	Parrilla/Sandwichera de tamaño estándar con placas estriadas	120V	1800W	35.5 cm x 35.5 cm
WDG275T	Parrilla/Sandwichera de tamaño estándar con placa estriada arriba y placa plana abajo	120V	1800W	35.5 cm x 35.5 cm
WPG300T	Parrilla/Sandwichera doble con placas estriadas	240V	3200W	43 cm x 23.5 cm
WFG300T	Parrilla/Sandwichera doble con placas planas	240V	3200W	43 cm x 23.5 cm
WDG300T	Parrilla/Sandwichera doble con placas plana y estriada	240V	3200W	43 cm x 23.5 cm

Todos los modelos descritos anteriormente son compatibles con el temporizador programable CAC124 (incluido).

INSTRUCCIONES DE USO

1. Retire el aparato de la caja.
2. Ponga el aparato sobre una superficie llana y segura.
3. Remueva el material de embalaje y el libro de instrucciones.
4. Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar este aparato por primera vez.
5. Guarde el modo de empleo para futura referencia.
6. Le recomendamos que limpie las placas antes del primer uso.
7. Encienda el aparato y permita que caliente, con las placas cerradas, durante 10 minutos. Esto quemará el aceite y otros residuos acumulados durante la fabricación y el transporte.
8. Una vez terminada la limpieza, el aparato está listo.
9. Encienda el aparato. Permita que caliente. Según el modelo y el tamaño del aparato, esto puede demorar 10–25 minutos. La luz de listo se encenderá cuando el aparato alcance la temperatura deseada.
10. Alce el asa para abrir la placa.
11. Disponga los alimentos sobre la placa inferior.
12. Baje la placa superior para asar los alimentos por ambos lados.
13. Para asar los alimentos por solamente un lado, deje la placa superior abierta.

TEMPORIZADOR PROGRAMABLE

Instalación

El temporizador programable CAC124 puede ser instalado sobre todos los aparatos Waring equipados con un puerto compatible.

NOTA: Siempre apague y desconecte el aparato antes de instalar/ remover el temporizador.

1. Instalación de las pilas
 - Retire las pilas del paquete
 - Abra el compartimiento de las pilas
 - Instale las pilas, según se indica sobre el diagrama adentro del compartimiento
 - Cierre el compartimiento de las pilas, deslizando la tapa hasta que escuche un "clic"
 - Oprimir el botón ▼ para averiguar que el temporizador está funcionando

2. Instalación del temporizador
 - Siempre apague y desconecte el aparato antes de instalar el temporizador
 - Introduzca el temporizador en el puerto del aparato, hasta que las patas laterales se bloqueen
 - Su temporizador ya está instalado, operativo y listo para usar
3. Remoción del temporizador
 - Siempre apague y desconecte el aparato antes de remover el temporizador.
 - Presione firmemente las patas laterales mientras jala el temporizador hacia usted para liberarlo.
 - Si es necesario, utilice un destornillador plano para presionar las patas. Tenga cuidado de no dañar el temporizador y de no lastimarse.

Cómo fijar el temporizador

NOTA: El temporizador CAC124 no apagará automáticamente el aparato. Al final del tiempo programado, el temporizador emitirá 5 pitidos y la pantalla se apagará.

Programación manual

Mantenga oprimidos los botones ▼ y ▲ durante 4 segundos. El temporizador emitirá 2 pitidos. Después del segundo pitido, utilice los botones ▼ y ▲ para fijar el tiempo, hasta 19:59 minutos.

CONSEJO: Mantenga el botón oprimido para avanzar más rápidamente. El temporizador guardará el tiempo en memoria automáticamente después de 5 segundos. Después de la programación, presione el botón ▼ para empezar la cuenta. El tiempo programado se volverá el tiempo por defecto hasta que vuelva a programar el temporizador.

Programación por cronometraje

El temporizador también puede ser programado por cronometraje, un método que consiste en medir el tiempo de cocción de un alimento para fijar el temporizador en consecuencia para la próxima cocción. Oprima el botón ▲ cuando empiece a asar. Oprima simultáneamente los botones ▼ y ▲ al final de la cocción para guardar el tiempo. El tiempo programado se volverá el tiempo por defecto hasta que vuelva a programar el temporizador.

NOTA: El temporizador regresa al tiempo por defecto programado en fábrica (10 segundos) al retirar las pilas.

PRECAUCIONES

El aparato estará muy caliente después del uso. No lo toque ni lo mueva hasta que haya enfriado.

Este aparato está equipado con un sistema de seguridad que lo apagará automáticamente en caso de recalentamiento. Si esto ocurriera, apague el aparato inmediatamente, desenchúfelo y permita que enfríe durante 30 minutos. Tras enfriarse, vuelva a conectarlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso. La acumulación diaria de residuos puede afectar el rendimiento de las placas.

Las parrillas/sandwicheras Waring® Commercial incluyen un cepillo de limpieza (CAC105). Las cerdas duras del cepillo son ideales para eliminar los residuos de las placas de hierro fundido. El cepillo también cuenta con un raspador diseñado para limpiar las planchas/parrillas.

Limpie el cuerpo del aparato con un paño humedecido.

Limpie las placas aún tibias, usando agua jabonosa tibia y el raspador provisto. **NO ECHE AGUA FRÍA SOBRE LAS PLACAS CALIENTES.**

Retire la bandeja de goteo y lávela en agua jabonosa tibia, o en el lavavajillas. Permita que seque antes instalarla de nuevo.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Waring garantiza toda nueva parrilla/sandwichera Waring® Commercial contra todo defecto de materiales o fabricación durante un año a partir de la fecha de compra, siempre en cuando haya sido usada con alimentos, líquidos no abrasivos (a excepción de detergentes) y semi-líquidos 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 posventa, demuestre defectos de materiales o fabricación, siempre que el producto se entregue con franqueo pagado a: Waring Service Center, 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790, o a cualquier servicio postventa aprobado. 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:**

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

WARING COMMERCIAL

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **Débrancher l'appareil après usage et avant toute manipulation ou entretien.**
3. Débrancher l'appareil avant toute manipulation ou entretien.
4. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne jamais placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant d'un handicap physique, mental ou sensoriel, 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.
6. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
7. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
8. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou après qu'il soit tombé. Envoyer l'appareil à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Waring peut présenter un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
10. Ne pas utiliser l'appareil à l'air libre.
11. Vérifier que l'appareil est éteint avant de le brancher. Toujours éteindre l'appareil (OFF) avant de le débrancher.
12. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
13. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
14. Placer l'appareil sur une surface nivelée et sûre.

15. Il convient d'exercer une surveillance étroite lorsque cet appareil est utilisé par ou près d'enfants.
16. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

GARDER CES INSTRUCTIONS

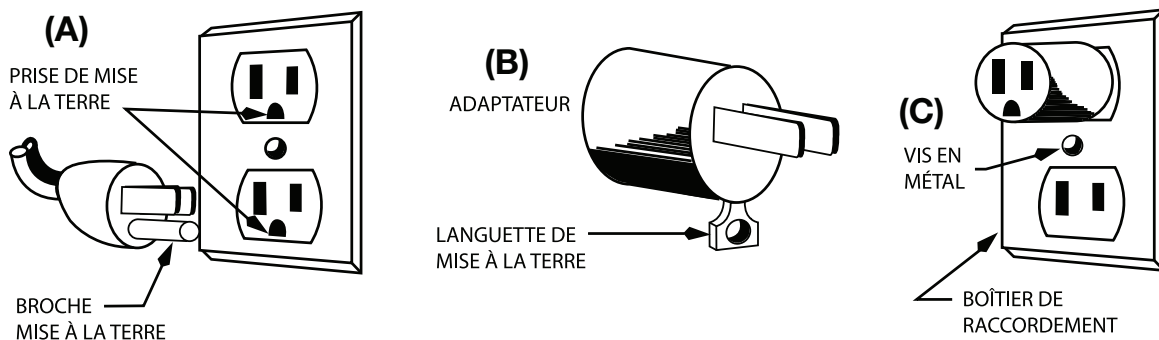
USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ

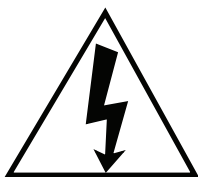
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour votre protection, cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée (Fig. A). Un adaptateur temporaire (B) peut être utilisé pour brancher l'appareil dans une prise polarisée jusqu'à ce que vous fassiez installer une prise de terre adéquate par un électricien. La languette de l'adaptateur doit être mise à la terre, en la fixant à un boîtier de raccordement (C) à l'aide d'une vis en métal.

ATTENTION : Vérifier que le boîtier est mis à la terre avant d'utiliser l'adaptateur. En cas de doute, demander conseil à un électricien. Ne jamais utiliser un adaptateur, à moins qu'il ne soit correctement mis à la terre.

REMARQUE : L'utilisation d'un adaptateur comme celui mentionné ci-dessus est interdite au Canada et en Europe.





AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC
ÉLECTRIQUE – NE PAS OUVRIR



AVERTISSEMENT: AFIN D'ÉVITER LES RISQUES D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION, NE PAS OUVRIR LE BOÎTIER DE L'APPAREIL. CET APPAREIL NE CONTIENT AUCUNE PIÈCE POUVANT ÊTRE RÉPARÉE PAR L'UTILISATEUR. TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN TECHNICIEN AUTORISÉ.

MÉTHODE DE MISE À LA TERRE



Le symbole composé d'une flèche en forme d'éclair à l'intérieur d'un triangle équilatéral, à pour objet d'alerter l'utilisateur de la présence d'une tension dangereuse non-isolée à l'intérieur du boîtier, qui peut être d'une ampleur suffisante pour constituer un risque d'incendie ou de choc électrique.



Le point d'exclamation, à l'intérieur d'un triangle équilatéral, à pour objet de prévenir l'utilisateur de l'importance des instructions de fonctionnement et de maintenance, jointes à l'appareil.

PIÈCES



1. Poignées isolées
2. Réglage de température
3. Interrupteur
4. Bac de récupération des graisses amovible
5. Boîtier en acier inoxydable
6. Plaque inférieure (plate/"gril" ou striée/"plancha")
7. Plaque supérieure (plate/"gril" ou striée/"plancha")
8. Voyant de préchauffage
9. Brosse de nettoyage/racloir
10. Minuteur programmable (CAC124)

Modèle	Description	Tension	Puissance	Plaque
WPG150T	Gril/Presse-panini compact avec plaques "gril"	120V	1800W	25 cm x 23,5 cm
WFG150T	Gril/Presse-panini compact avec plaques "plancha"	120V	1800W	25 cm x 23,5 cm
WPG150TB	Gril/Presse-panini compact avec plaques "gril"	208V	2400W	25 cm x 23,5 cm
WPG250T	Grand gril/Presse-panini avec plaques "gril"	120V	1800W	37 cm x 28 cm
WPG250TB	Grand gril/Presse-panini avec plaques "gril"	208V	2800W	37 cm x 28 cm
WFG250T	Grand gril/Presse-panini avec plaques "plancha"	120V	1800W	37 cm x 28 cm
WDG250T	Grand gril/Presse-panini avec plaque "gril" en haut et plaque "plancha" en bas	120V	1800W	37 cm x 28 cm
WFG275T	Gril/Presse-panini de taille standard avec plaques "plancha"	120V	1800W	35,5 cm x 35,5cm
WPG275T	Gril/Presse-panini de taille standard avec plaques "gril"	120V	1800W	35,5 cm x 35,5cm
WDG275T	Gril/Presse-panini de taille standard avec plaque "gril" en haut et plaque "plancha" en bas	120V	1800W	35,5 cm x 35,5cm
WPG300T	Gril/Presse-panini double avec plaques "gril"	240V	3200W	43 cm x 23,5 cm
WFG300T	Gril/Presse-panini double avec plaques "plancha"	240V	3200W	43 cm x 23,5 cm
WDG300T	Gril/Presse-panini double avec plaques "gril" et "plancha"	240V	3200W	43 cm x 23,5 cm

Tous les grils/presse-panini ci-dessus sont compatibles avec le minuteur programmable CAC124 (inclus).

MODE D'EMPLOI

1. Sortir l'appareil de la boîte.
2. Placer l'appareil sur une surface stable et nivelée.
3. Retirer le matériel d'emballage et la documentation technique.
4. Lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

5. Conserver le mode d'emploi pour référence ultérieure.
6. Il est conseillé de nettoyer les plaques avant la première utilisation.
7. Allumer l'appareil et le laisser chauffer, les plaques fermées, pendant 10 minutes. Cela éliminera les huiles et autres résidus accumulés pendant la fabrication et le transport.
8. Une fois le nettoyage terminé, l'appareil est prêt.
9. Allumer l'appareil. Le laisser chauffer. Selon le modèle et la taille, cela peut prendre 10–25 minutes. Le voyant de préchauffage s'allumera lorsque la température aura atteint le niveau voulu.
10. Soulever la poignée pour ouvrir le gril.
11. Placer les ingrédients à griller sur la plaque inférieure.
12. Baisser la plaque supérieure pour griller les aliments des deux côtés.
13. Laisser la plaque supérieure ouverte pour griller les aliments d'une seul côté.

MINUTEUR PROGRAMMABLE

Installation

Le minuteur programmable CAC124 peut s'installer sur tous les appareils Waring équipés d'un port compatible.

REMARQUE : Éteindre et laisser l'appareil refroidir avant de procéder au retrait ou à l'installation du minuteur.

1. Installation des piles
 - Déballer les piles
 - Ouvrir le compartiment à piles
 - Installer les piles dans le compartiment, en respectant les signes de polarité
 - Refermer le compartiment à pile, en faisant glisser le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un "clic"
 - Presser le bouton ▼ pour vérifier que le minuteur fonctionne
2. Installation du minuteur
 - Éteindre et laisser l'appareil refroidir avant de procéder à l'installation du minuteur
 - Introduire le minuteur dans le port de l'appareil, jusqu'à que les pattes latérales se bloquent

- Le minuteur est maintenant est maintenant installé, opérationnel et prêt à l'emploi
3. Retrait du minuteur
- Éteindre et laisser l'appareil refroidir avant de procéder au retrait du minuteur
 - Presser fermement les pattes latérales tout en tirant doucement le minuteur vers vous pour le libérer.
 - Au besoin, utiliser un tournevis plat pour presser les pattes. Faire attention de ne pas abîmer le minuteur et de ne pas vous blesser.

Programmation du minuteur

REMARQUE : Le minuteur CAC124 n'éteindra pas automatiquement l'appareil. À la fin du temps programmé, le minuteur sonnera 5 fois et l'écran s'éteindra.

Programmation manuelle

Appuyer simultanément sur les boutons ▼ et ▲ pendant 4 secondes. Le minuteur sonnera deux fois. Après la deuxième sonnerie, utiliser les boutons ▼ et ▲ pour régler le temps désiré, jusqu'à 19:59 minutes.

CONSEIL : Pour faire défiler les chiffres plus vite, appuyer continuellement sur le bouton. Le temps programmé sera automatiquement sauvegardé après 5 secondes. Une fois le minuteur programmé, appuyer sur le bouton ▼ pour le mettre en route. Le temps programmé deviendra le temps par défaut jusqu'à ce que vous reprogrammiez le minuteur.

Programmation par chronométrage

Le minuteur peut être programmé par chronométrage, une méthode consistant à chronométrer le temps de cuisson d'un aliment et programmer le minuteur en conséquence pour la prochaine cuisson. Appuyer sur le bouton ▲ lorsque vous commencez à cuire/griller. Appuyer simultanément sur les boutons ▼ et ▲ à la fin de la cuisson pour sauvegarder le temps de cuisson. Le temps programmé deviendra le temps par défaut jusqu'à ce que vous reprogrammiez le minuteur.

REMARQUE : Le minuteur retourne au temps par défaut programmé en usine (10 secondes) chaque fois qu'on retire les piles.

ATTENTION

L'appareil reste chaud pendant longtemps après la cuisson. Ne pas le toucher ou le déplacer avant qu'il n'ait refroidi.

L'appareil est équipé d'un mécanisme de sécurité qui l'éteint automatiquement en cas de surchauffe. Si cela se produisait, éteindre, débrancher puis laisser l'appareil refroidir pendant 30 minutes. Une fois refroidi, le rebrancher.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation quotidienne de résidus de cuisson peut affecter les performances des plaques du gril.

Les grils/presse-panini Waring® Commercial incluent une brosse de nettoyage (CAC105). Les poils durs de la brosse sont idéaux pour éliminer les résidus de cuisson des plaques en fonte. La brosse comprend également un racloir conçu pour nettoyer les plaques, qu'elles soient plates ou striées.

Nettoyer le boîtier à l'aide d'un linge légèrement humide.

Nettoyer les plaques avant qu'elles n'aient complètement refroidi, avec de l'eau tiède et du détergent, et en utilisant l'outil de nettoyage inclus. **NE PAS VERSER D'EAU FROIDE SUR LES PLAQUES CHAUDES.**

Retirer le bac de récupération des graisses et le laver avec de l'eau tiède et du détergent, ou mettre au lave-vaisselle. Laisser sécher avant de remettre en place.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Waring garantit tout nouveaux gril/presse-panini Waring® Commercial 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 (autres que des détergents) et des semi-liquides non-abrasifs, à condition que l'appareil n'ait pas été soumis à des charges excédant sa capacité maximale. 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, envoyez l'appareil, port payé, à l'adresse suivante : Waring Service Center, 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790. 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, à la surcharge 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.

WARING COMMERCIAL

314 Ella T. Grasso Ave.

Torrington, CT 06790

©2013 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
www.waringcommercialproducts.com
Printed in China
Impreso en la China
Imprimé en Chine

13WC139154
WFG/WPG/WDG Timer Series IB

IB-11956