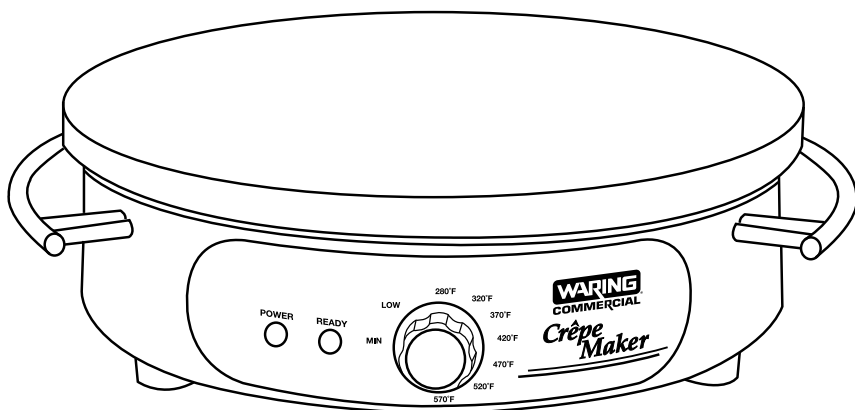


WARING COMMERCIAL™

ELECTRIC CRÊPE MAKER CREPERA ELÉCTRICA CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE



WSC160X, WSC160XC, WSC165BX

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

SAVE AND READ THESE INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, 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. To protect against risk of electric shock, do not put appliance in water or other liquids.
4. Do not touch surfaces that may be hot. Use handles and knobs provided.
5. Avoid coming in contact with moving parts.
6. **Do not operate the Waring™ Commercial Crêpe Maker 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 Waring Authorized Service Center for examination, repair, and/or adjustment.**
7. The use of attachments not recommended or sold by Waring may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Always check that the control is set to MIN before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control knob to MIN, then remove plug from wall.
10. Do not place near a hot gas or electric burner or heated oven.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. The Waring™ Commercial Crêpe Maker should always be on a stable countertop or table.
13. Do not use appliance for other than its intended use.



14. 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.
15. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

APPROVED FOR COMMERCIAL USE

GROUNDING INSTRUCTIONS:

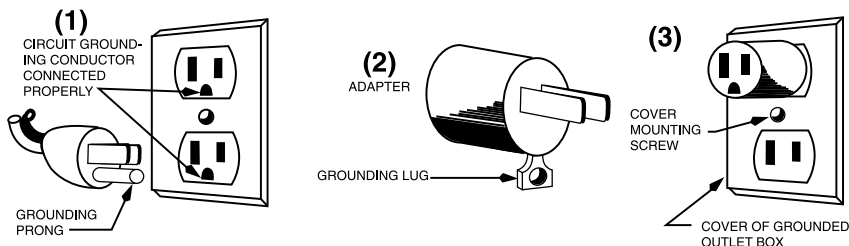
- For your protection, Waring™ Commercial Crêpe Makers are equipped with a 3-conductor cord set.
- 120 volt units are supplied with a molded 3-prong grounding-type plug and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet, as shown in Figure 1.

If a grounding-type outlet is not available, an adapter, shown in Figure 2, may be obtained to enable a 2-slot wall outlet to be used with a 3-prong plug.

Referring to Figure 3, the adapter must be grounded by attaching its grounding lug under the screw of the outlet cover plate.

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.



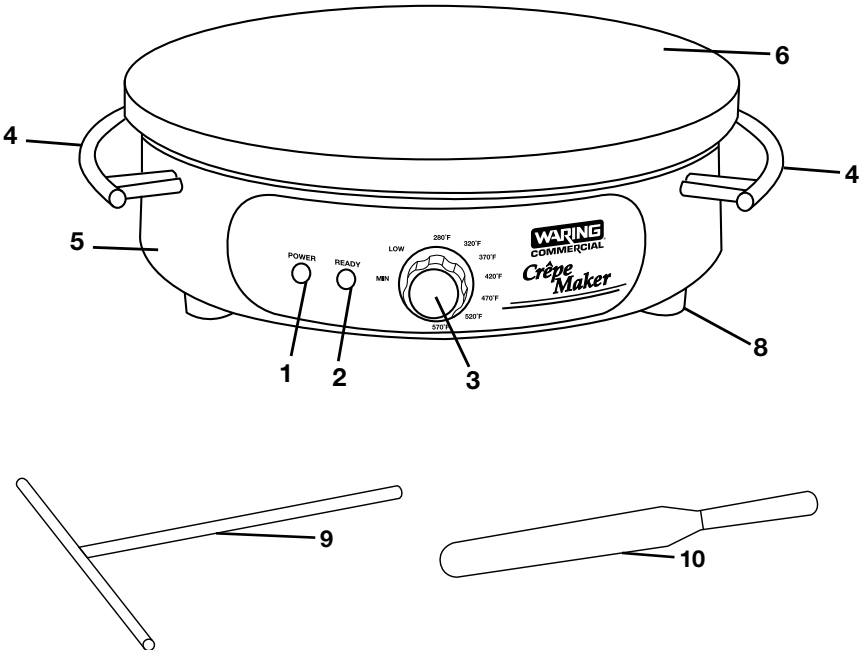
SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

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 must 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 by children or tripped over.

PARTS

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Power Indicator Light | 6. Aluminum Cooking Surface |
| 2. Ready Indicator Light | 7. Power Cord (not shown) |
| 3. Temperature Control Dial | 8. Rubber Feet |
| 4. Carrying Handles | 9. Spreader |
| 5. Housing | 10. Spatula |



SPECIFICATIONS

MODEL	ELECTRICAL	PLUG TYPE	DIMENSIONS	LISTING
WSC160X	120V, 60Hz, 1800W	NEMA 5-15 P ⓘ	19" (D) x 19" (W) x 5" (H)	UL, NSF
WSC160XC	120V, 60Hz, 1800W	NEMA 5-20P ⓘ		cULus, NSF
WSC165BX	208/240V, 60Hz, 2160/2880W	NEMA 6-15P ⓘ		cULus, NSF

USAGE

Every crêpe maker needs to be seasoned before first-time use.

SEASONING THE CRÊPE MAKER

The seasoning process will last about 1 to 1½ hours. Seasoning is an important step to prepare the surface for a natural nonstick finish. It makes removal of the crêpes easier and reduces bubbling when batter is applied and spread.

1. There is a protective coating on the cooking surface. Scrub the surface with steel wool and detergent to remove the coating and pre-clean prior to the seasoning process.
2. Plug unit into outlet in a well-ventilated area.
3. Switch ON the appliance and set to 570°F. Allow to heat until green READY light is lit.

*Please note that as your crêpe maker heats up, the metal expands slightly, creating a pinging noise. This is completely normal.

4. Pour about a tablespoon of corn or peanut oil suitable for frying in the center of the cooking surface. Using a cotton cloth or paper towel (synthetic materials will adhere to the surface), spread the oil evenly and let cook for 5 to 10 minutes, until the surface loses its initial sheen and appears dry.
5. Repeat step 4 eight times, burnishing the surface with the towel and decreasing the amount of oil used each time until a deep amber color and smooth, non-tacky surface has developed.



OPERATION

1. Plug the cord into an outlet. The red POWER light will illuminate to show that the unit is on.
2. Turn the thermostat knob to the desired temperature. Once the temperature is reached, the green READY light will illuminate.
3. Pour batter on middle of cooking surface and use the batter spreader to evenly distribute batter over the cooking surface. Once the crêpe is cooked to desired browning on the bottom side, use the spatula to flip the crêpe and cook the other side. Use the spatula to remove the crêpe when finished cooking. For best results, wipe excess batter off spreader in between crêpes.
4. After cooking, turn the thermostat to MIN.

SAFETY

CAUTION: UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE!

Please note that the unit will still be too hot to handle immediately after use.

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

CLEANING AND MAINTENANCE

The Waring™ Commercial Crêpe Maker should be cleaned after each use with warm, soapy water. The exterior of the unit may be cleaned by carefully wiping with a damp cloth.

Clean cooking surface while the unit is warm, 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 and spreader are dishwasher safe.



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Al usar aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre las cuales las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Para reducir el riesgo de electrocución, no coloque la base del aparato en agua u otro líquido.
3. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones o perillas.
4. Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar o remover piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. **No opere 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, regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.**
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Waring presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
8. No lo utilice en exteriores.
9. Asegúrese que el control de temperatura esté en la posición “MIN” antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Ponga el control de temperatura en “MIN” antes de desconectar el aparato.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
11. No permita que el cordón cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
12. Coloque el aparato sobre una superficie llana y segura, como una mesa o una encimera.
13. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.



14. Los niños o las personas que carezcan de los conocimientos o la experiencia 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.
15. No permita que los niños jueguen con este aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

APROBADO PARA USO COMERCIAL

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

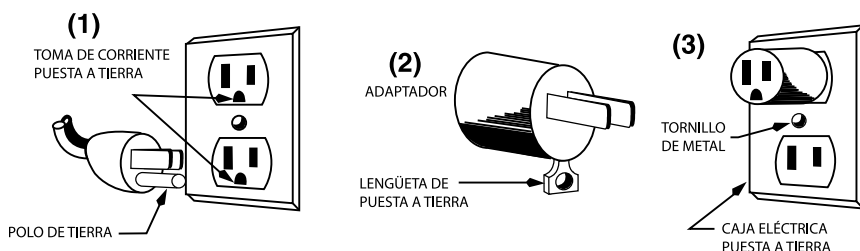
- Para su protección, este aparato está equipado con un cable de puesta a tierra.
- Los aparatos de 120 V están equipados con clavija de tierra, la cual debe ser conectada a un tomacorriente debidamente puesto a tierra (Fig. 1).

Si un tomacorriente puesto a tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a un tomacorriente polarizado (Fig. 2).

El adaptador debe ser puesto a tierra mediante un tornillo de metal que conecte la lengüeta del adaptador a la placa del tomacorriente (Fig. 3).

PRECAUCIÓN: antes de conectar el adaptador, asegúrese que el tomacorriente esté puesto a tierra. Si no está seguro, comuníquese con un electricista. Nunca use un adaptador sin estar seguro de que el tomacorriente esté puesto a tierra.

NOTA: está prohibido usar un adaptador en el Canadá.



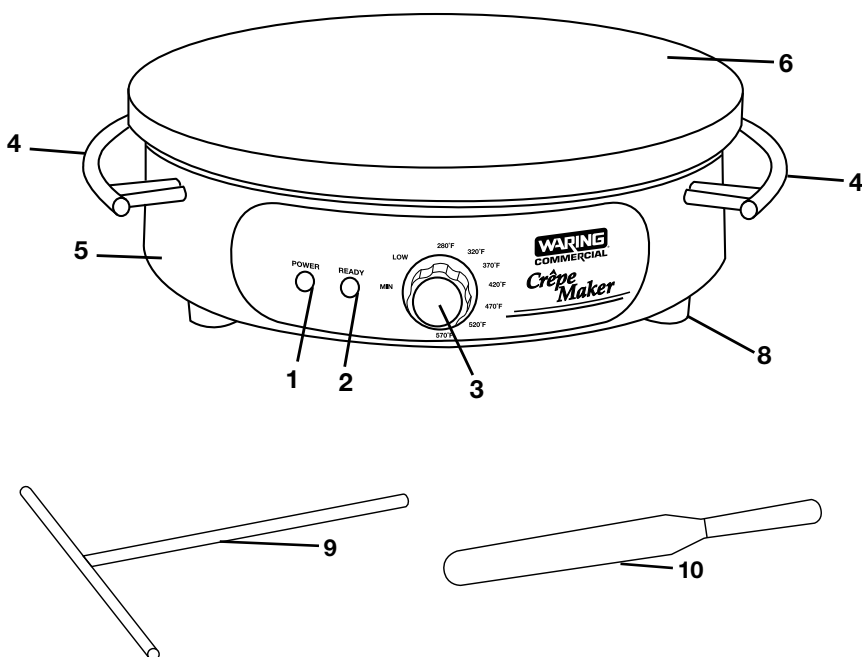
INSTRUCCIONES ESPECIALES RELATIVAS AL USO DE EXTENSIONES

El cable proveído con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.

Se podrá usar una extensión eléctrica, siempre que respete las precauciones siguientes. La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Es importante colocar la extensión sobre la encimera o la mesa de tal forma que niños no puedan jalarla o tropezar con ella.

PIEZAS

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 1. Luz de encendido | 6. Placa de aluminio |
| 2. Luz de listo | 7. Cable (no ilustrado) |
| 3. Control de temperatura | 8. Pies de goma |
| 4. Asas | 9. Rastrillo |
| 5. Cuerpo | 10. Espátula |



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS	TIPO DE ENCHUFE	DIMENSIONES	HOMOLOGACIONES
WSC160X	120 V, 60 Hz 1800 W	NEMA 5-15P 	19" (largo) x 19" (ancho) x 5" (alto)	UL, NSF
WSC160XC	120 V, 60 Hz 1800 W	NEMA 5-20P 		cULus, NSF
WSC165BX	208 V, 60 Hz, 2170 W/240 V 60 Hz, 2880 W	NEMA 6-15P 		cULus, NSF

ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso, es imprescindible “curar” la placa de la crepera.

CURACIÓN DE LA PLACA

La curación de la placa dura de 1 a 1½ hora. Es una etapa muy importante que confiere a la placa propiedades antiadherentes naturales. Permite despegar fácilmente las crêpes y evita las burbujas en la mezcla.

1. Restriegue la placa con lana de acero y detergente para eliminar el revestimiento protector que la cubre.
2. Enchufe el aparato en un lugar bien ventilado.
3. Ponga el control de temperatura en 570 °F y precaliente la placa hasta que la luz verde de listo (“READY”) se encienda.
4. Eche una cucharada de aceite de maíz o cacahuete (u otro aceite para freír) en el centro de la placa. Distribuya el aceite uniformemente en la placa con una toallita de algodón o papel toalla. Nota: no utilice materiales sintéticos, los cuales pegarían a la placa. Caliente el aceite durante 5 a 10 minutos, hasta que la placa parezca seca.
5. Repita el paso 4 ocho veces, restregando la placa con toallita/papel toalla y disminuyendo la cantidad de aceite cada vez, hasta que la placa adquiera un color ambarino y sea lisa y no pegajosa.



OPERACIÓN

1. Enchufe el cordón en un tomacorriente. La luz roja de encendido ("POWER") se encenderá.
2. Escoja el nivel de temperatura deseado. La luz verde de listo ("READY") se encenderá cuando el aparato alcance la temperatura deseada.
3. Vierta la mezcla en el centro de la placa y distribúyala uniformemente sobre la placa con el rastrillo. Una vez doradas las orillas de la crêpe, voltéela con la espátula. Una vez lista, retírela de la placa con la espátula. Para lograr resultados óptimos, limpie el rastrillo entre las crêpes.
4. Después de terminar, ponga el control de temperatura en "MIN".

MEDIDAS DE SEGURIDAD

PRECAUCIÓN: ¡DESCONECTE EL APARATO DESPUÉS DE USARLO!

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, desenchúfelo y permita que enfríe durante 30 minutos. Tras enfriarse, vuelva a conectarlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso. Limpie el cuerpo del aparato con un paño humedecido.

Limpie la placa aun tibia con agua jabonosa tibia. **NO ECHE AGUA FRÍA SOBRE UNA SUPERFICIE CALIENTE.**

No sumerja el aparato en agua. No lo lave a chorro.

La espátula y el rastrillo están aptos para lavavajillas.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne jamais placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
4. Débrancher après usage et avant toute manipulation ou entretien.
5. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
6. **Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est abîmé; le renvoyer à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.**
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut présenter un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
8. Ne pas l'utiliser à l'air libre.
9. Vérifier que le thermostat est réglé sur "MIN" de le brancher. Mettre le thermostat sur «MIN» avant de débrancher l'appareil.
10. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
11. 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.
12. Placer l'appareil sur une surface nivelée et sûre.
13. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.



14. 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.
15. Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

GARDER CES INSTRUCTIONS

USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

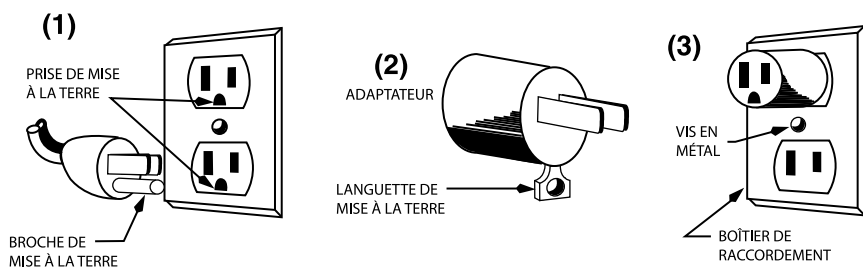
- Pour votre protection, votre appareil est doté d'un cordon à trois fils de mise à la terre.
- Les appareils de 120 V sont équipés d'une fiche à trois broches. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée (Fig. 1).

Vous pouvez utiliser un adaptateur temporaire (Fig. 2) pour brancher l'appareil dans une prise polarisée jusqu'à ce que vous fassiez installer une prise de terre par un électricien.

Afin d'assurer la mise à la terre, la languette de l'adaptateur doit être fixée au boîtier par une vis en métal (Fig. 3).

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.



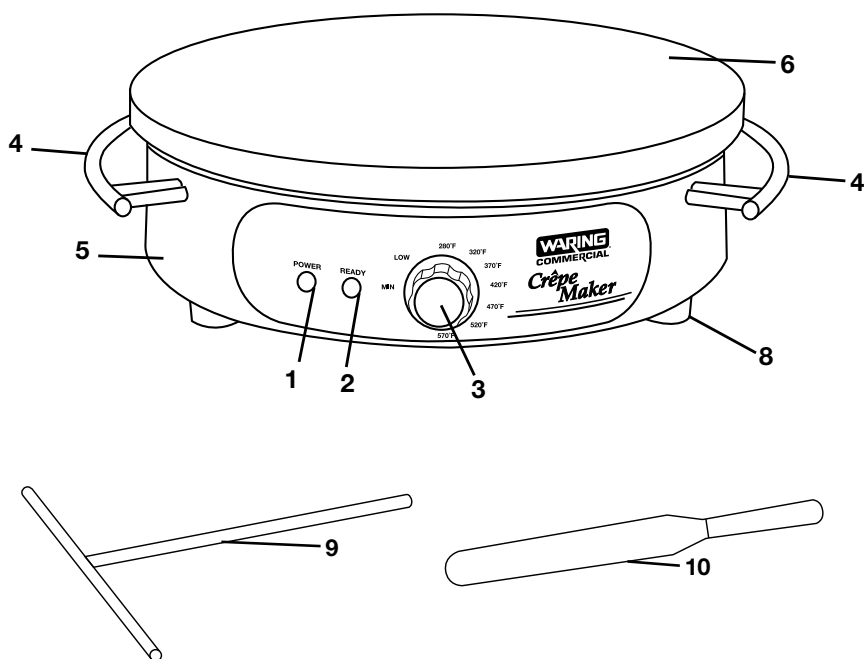
UTILISATION DE RALLONGES ÉLECTRIQUES

Pour des raisons de sécurité, cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court.

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

PIÈCES

- | | |
|---------------------------|---|
| 1. Voyant d'alimentation | 6. Plaque en aluminium |
| 2. Voyant de préchauffage | 7. Cordon d'alimentation (non illustré) |
| 3. Réglage de température | 8. Pieds caoutchoutés |
| 4. Poignées | 9. Raclette |
| 5. Boîtier | 10. Spatule |



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES :

MODELE	SPECIFICATIONS ELECTRIQUES	TIPO DE PRISE	DIMENSIONS	HOMOLOGATIONS
WSC160X	120 V, 60 Hz 1800W	NEMA 5-15P 	19" (longueur) x 19" (largeur) x 5" (hauteur)	UL, NSF
WSC160XC	120 V, 60 Hz 1800 W	NEMA 5-20P 		cULus, NSF
WSC165BX	208 V, 60 Hz, 2170 W/240 V 60 Hz, 2880 W	NEMA 6-15P 		cULus, NSF

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Il est essentiel de «préparer» la plaque de la crêpière avant la première utilisation.

PRÉPARATION DE LA PLAQUE

La préparation de la plaque prend 1 à 1½ heure. C'est une étape essentielle conférant à la plaque des propriétés anti-adhésives naturelles. Cela évite que les crêpes collent à la plaque et que la pâte forme des bulles.

1. Frotter la plaque avec de la laine d'acier et du détergent pour éliminer le revêtement protecteur qui la recouvre.
2. Brancher l'appareil dans un endroit bien aéré.
3. Régler le thermostat au niveau maximum et préchauffer la plaque jusqu'à ce que le voyant vert de préchauffage («READY») s'allume.
4. Verser une cuillère à soupe d'huile de maïs ou de cacahuète (ou une autre huile à friture) au centre de la plaque. Étaler l'huile uniformément sur la plaque à l'aide d'une serviette en coton ou d'un essuie-tout. Remarque : ne pas utiliser de matériaux synthétiques, qui colleraient à la plaque. Laisser chauffer pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que la plaque semble sèche.
5. Répéter l'étape 4 huit fois de suite, en essuyant la plaque et en diminuant la quantité d'huile à chaque fois, jusqu'à ce que la plaque acquière une couleur ambrée et devienne lisse et non collante.

MODE D'EMPLOI

1. Brancher l'appareil dans une prise électrique. Le voyant rouge de mise sous tension («POWER») s'allumera.
2. Régler le thermostat au niveau voulu. Le voyant vert de préchauffage («READY») s'allumera une fois que la plaque aura atteint le niveau voulu.
3. Verser la pâte au milieu de la plaque et l'étaler uniformément sur la surface de cuisson à l'aide de la raclette. Lorsque les bords de la crêpe commencent à brunir, la retourner à l'aide de la spatule. Une fois que la crêpe est cuite, la retirer de la plaque à l'aide de la spatule. Pour de meilleurs résultats, essuyer la raclette entre chaque crêpe.
4. Une fois les crêpes terminées, régler le thermostat sur «MIN».

MESURES DE SÉCURITÉ

ATTENTION : DÉBRANCHER L'APPAREIL LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS !

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, débrancher puis laisser l'appareil refroidir pendant 30 minutes. Une fois refroidi, le rebrancher.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Nettoyer la plaque pendant qu'elle est encore tiède, avec de l'eau tiède et du détergent. **NE PAS VERSER D'EAU FROIDE SUR UNE SURFACE CHAUDE.**

Ne pas submerger l'appareil dans l'eau. Ne pas laver l'appareil à pression.

La spatule et la raclette sont lavables au lave-vaisselle.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Trademarks or service marks of third parties referred to herein are
the trademarks or service marks of their respective owners.

Todas las marcas registradas, comerciales o de servicio mencionadas
en este documento pertenecen a sus titulares respectivos.

Toutes marques déposées, commerciales ou de service ci-incluses
appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

©2016 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

waringcommercialproducts.com

Printed in China
Impreso en China
Imprimé en Chine

WSC160 Series IB
16WC019054

IB-9893D

