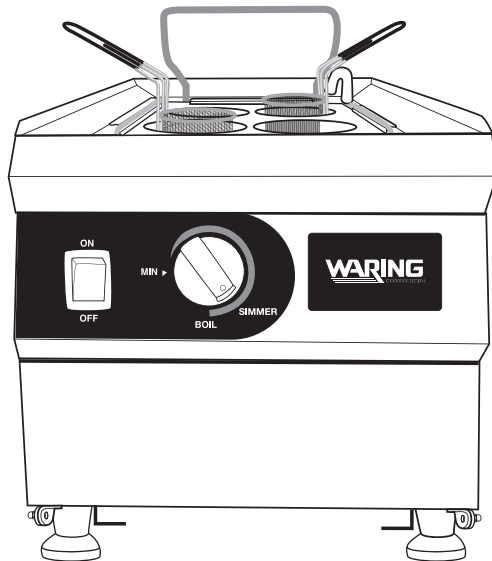


WARING COMMERCIAL[®]

Electric Countertop
Pasta Cooker/Rethermalizer

Hervidor de pasta/Calentador
de alimentos de sobremesa

Cuiseur à pâtes/Appareil de remise
en température de comptoir



WPC100


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
cuidadosamente las instrucciones 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 taken, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **TO AVOID SERIOUS PERSONAL INJURY:** Do not attempt to fry with this unit. This unit is not a fryer.
3.  **WARNING:** During and after operation, the pasta cooker reaches/has reached very high temperatures. The water, water pot, and all surfaces will be **EXTREMELY HOT.** Take extreme caution when operating. Let water and unit cool before handling.
4. DO NOT operate the electric pasta cooker before reading the instruction manual first.
5. DO NOT touch the pasta cooker or the water while or after cooking, as all parts become extremely HOT.
6. ALWAYS disconnect or unplug from electrical outlet before cleaning, servicing or adjusting any parts or attachments.
7. NEVER bypass, alter, modify or attach any unauthorized parts to this equipment. Doing so may create hazards and will void warranty.
8. NEVER operate unit with a damaged power cord or plug.
9. NEVER leave the pasta cooker on overnight or for prolonged periods of non-use.
10. NEVER use the pasta cooker as a heating source for your kitchen or room.
11. ALWAYS keep hands, hair and clothes away from heating elements.
12. NEVER handle the unit and baskets other than by the handles during and directly after use. ALWAYS allow the unit and water to cool completely before handling.
13. DO NOT overload the pasta cooker with water or food product. Water will splatter, causing serious injuries and burns.
14. DO NOT pull/yank on any cord to disconnect. To disconnect, turn off all controls, then gently remove plug from wall outlet.
15. Before handling and cleaning, switch off the power and disconnect from the main power. Unit must be unplugged and cool to touch. Allow time for the water to cool, as the unit will be too hot to handle immediately after use.

16.  **CAUTION** when using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed. **DO NOT** operate electric pasta cooker if unit appears damaged or malfunctions in any manner. Call customer service for assistance.
17. Do not operate this unit without water.
18. Use only water (no oil, shortening, etc.) in this unit.
19. Close supervision is necessary when pasta cooker is being used. Operator must be properly trained on all operational and safety procedures, especially when using near others.
20. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or appliance in water, liquid or dishwasher.
21. Unplug the unit when not in use and before cleaning. Allow unit and water to cool before moving or cleaning.
22. The use of any accessories or cooking pans that are not recommended by the manufacturer, may cause fire or injuries.
23. **DO NOT** use outdoors. For indoor use only.
24. Do not allow power cord to hang over edge of table or counter, or to touch hot surfaces.
25. Do not place the pasta cooker in, on, or near open flames, electric burners, heated ovens, or other high temperature equipment or surroundings.
26. Do not use unit for anything other than boiling water for cooking; use with suitable basket(s) and supervision.
27. Continually observe and maintain water levels in the boiling pan. Water levels will decrease with each boil.
28. **ALWAYS BE PREPARED** in case of a fire. Make sure to have the correctly rated fire extinguisher nearby.
29. **DO NOT** immerse pasta cooker in water, as this will cause permanent damage to the unit.
30. When this appliance is positioned in close proximity to a wall, partitions, kitchen furniture, decorative finishes, etc., it is recommended that they be made of non-combustible material; if not, they should be clad with a suitable non-combustible, heat-insulating material, and that the closest attention be paid to fire-prevention regulations.
31. Be cautious of boiling water. Boiling water will scald skin and cause severe burns.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

APPROVED FOR COMMERCIAL USE

The pasta cooker does not contain any user-serviceable parts. Please contact a Waring Authorized Service Center for any repairs, or phone Waring Customer Service 1-800-4-WARING. Do not remove any components or service panels on this product.

SPECIFICATIONS

208V 60 Hz 2700W

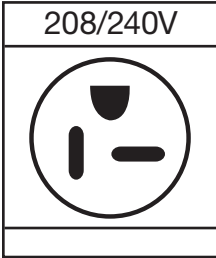
240V 60 Hz 3600W

Dimension: 13.9" (W) x 21.6" (D) x 13.7" (H)

Capacity: 12.4 L (13.1 Quarts)

GROUNDING INSTRUCTIONS

For your protection, the Waring® Pasta Cooker/Rethermalizer is supplied with a molded 3-prong grounding-type plug and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet. Use of any other voltage or altering of the plug or cord may damage the unit, will void the warranty and may cause injury.



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.

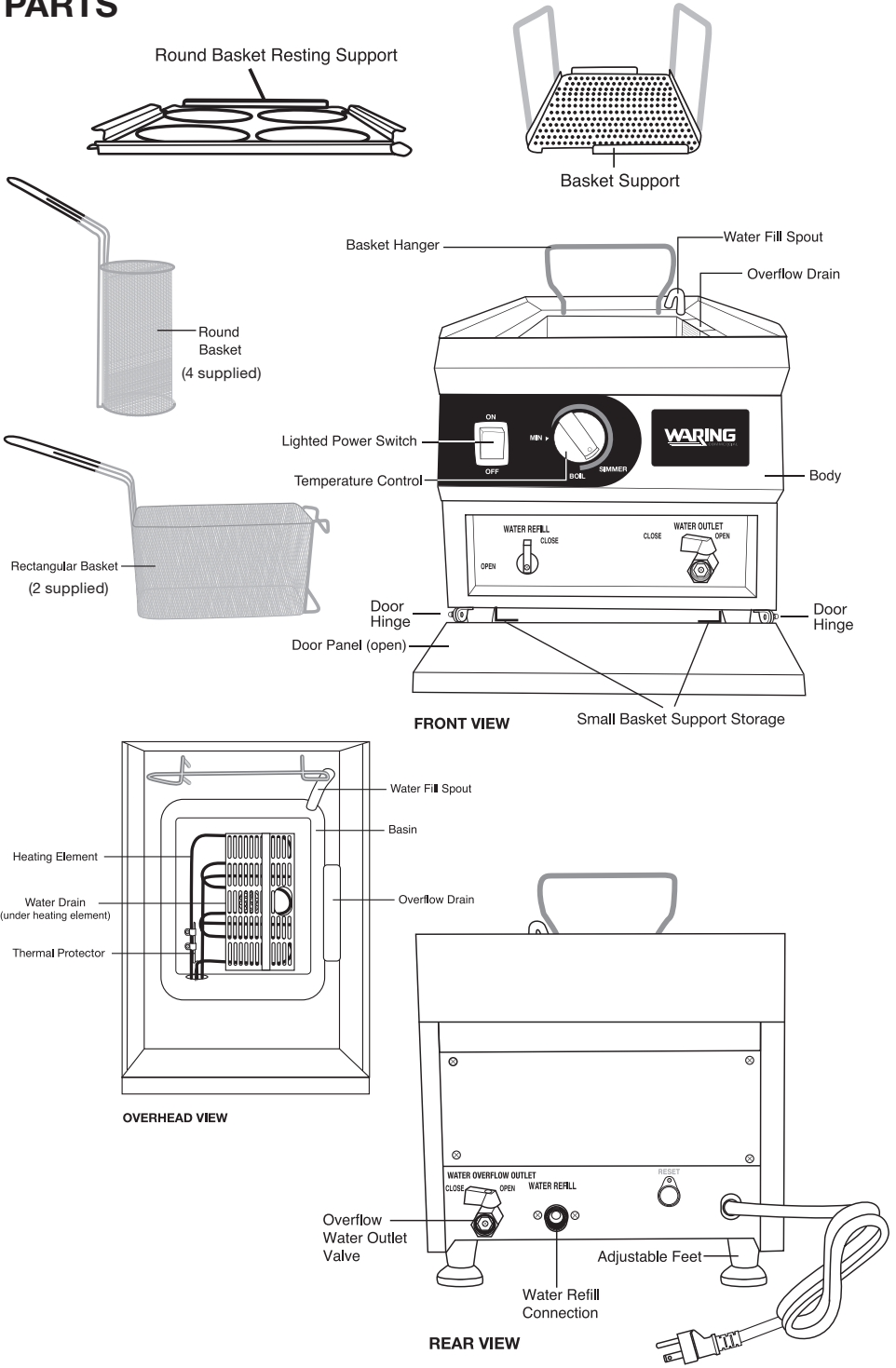
NOTE: Use of an adapter is not permitted in Canada and Europe.

EXTENSION CORDS

Use only 3-wire extension cords that have 3-prong grounding-type plugs and 3-pole cord connectors that accept the plug from the appliance. Use only extension cords that are intended for indoor use. Use only extension cords having an electrical rating not less than the rating of the appliance. Do not use damaged extension cords. Examine extension cord before using and replace if damaged. Do not abuse extension cord and do not yank on any cord to disconnect. Keep cord away from heat and sharp edges.

NOTE: This appliance is for 208/240 volts only and should not be used with a converter.

PARTS



INSTALLATION

Carefully remove the Pasta Cooker from the packaging and place the unit on a firm, level surface.

Use only the baskets provided with the unit. DO NOT substitute the baskets or attempt to replace the baskets.

This unit is to be installed with adequate backflow protection to comply with applicable federal, state, and local codes.

This unit can also be used as a stand-alone, without external plumbing connections.

STAND ALONE INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

Make sure all three valves are in the closed position. There are two located in the front of the unit and one located on the back of the unit. Fill unit with a bucket of tap water up to the fill line (just below the overflow drain).

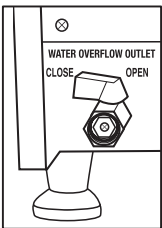
PLUMBED INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

Connect to the refill (located on back of pasta cooker) and overflow plumbing connections.

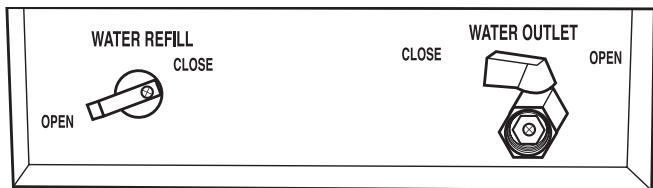
The refill plumbing connection is a male NPT 1/2 x 12. The overflow plumbing connection is a female NPT 1/2 x 12.

If connecting to an outside water line, the plumbing connections must contain water pressurized at or below Water Line Pressure and at or below 40°C (104°F) during normal operation. If using a rubber hose: It must have a Reinforcing Outer Braid, and have a manufacturer's rating of at least 200 psig.

Make sure the water overflow outlet valve (located on back of pasta cooker) is in the open position. Open the water refill valve (located on the front of the pasta cooker) to fill the basin with water. The valve can be adjusted between open and close positions to control the water flow into the basin.



BACK



FRONT

BEFORE FIRST USE

Clean the Pasta Cooker

1. Use a non-corrosive, grease-dissolving commercial cleaner to clean the protective metal oils from all surface parts and the tank interior.

2. Follow the cleaner manufacturer's directions.

CAUTION: Be careful not to disturb the thermostat and high limit capillaries when cleaning down inside the tank. (Fig. 1)

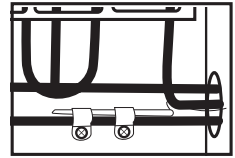


Fig. 1

3. Rinse thoroughly and drain by opening the water outlet, accessible when the door panel is opened. (Fig. 2) You may connect a hose (not supplied) to the water outlet (connection is NPT $\frac{1}{2}$ x 12) or drain direct from the valve. Open the water outlet and drain into a bucket or similar container.

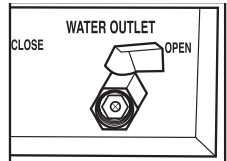


Fig. 2

4. Wipe tank completely dry with a soft, clean cloth.
5. Clean all pasta cooker accessories.
6. Rinse all parts thoroughly after cleaning.
7. Wipe dry.

OPERATION

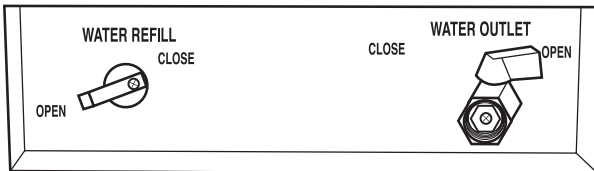
Always ensure all parts are cleaned thoroughly before use.

Detergents can be used to break down cooking residue and ensure adequate cleaning. For cleaning instructions, see Page 11.

To Open Door

Door is magnetized. To open, grab door by grooves on left and right side of door (located on unit) and pull down to open.

Open the water refill. Make SURE to fill to the maximum capacity (under the overflow drain holes. There are no markings for this). The water capacity is 12.4L (13.1 quarts).



CAUTION: Heating element must remain in a flat position. Water must completely cover the heating element, at least to the MIN water level.

Plug in the socket, press switch into the ON position. The power switch will be illuminated and the element will start heating. Turn the temperature control knob to the BOIL position. When the water is boiling, add the pasta into the basket(s) and cook.

When cooking is completed, unit can be kept in the BOIL position or to the SIMMER setting to keep water warm for the next batch of food to be cooked. If not using again, turn temperature control knob to the MIN setting and press the power switch to the OFF position. Unplug the unit from the power supply.

IMPORTANT: Continually observe and maintain water level in the basin. Water level will decrease with each boil. Refill with fresh water as needed.

1. DO NOT overload the pasta cooker with water or food product. Water will splatter, causing serious injuries and burns.
2. Use caution when adding pasta into the baskets.
3. Always use extreme caution when lowering, lifting and draining baskets. The water is extremely hot.

TO DRAIN WATER FROM BASIN

Turn off the pasta cooker and unplug from electrical outlet. Allow water to cool to room temperature. You may connect a hose (not supplied) to the water outlet valve (connection is NPT ½ x 12) or drain direct from the valve. Open the drain valve and drain into a bucket or similar container.

If pasta cooker is being used as a stand-alone unit, you should drain any water from the overflow. To do this, connect a hose (not supplied) to the water outlet valve located in the back of the unit. Open water overflow outlet and drain into a bucket or similar container.

Basket Size	Recommended Weight Capacity per Basket
Large Rectangular	32 oz.
Small Round	7.5 oz.

REHERMALIZING INSTRUCTIONS

1. Fill the WPC100 with water to the maximum capacity (under the overflow drain). There are no markings for this.
2. Set the temperature control to SIMMER and let the water preheat until it reaches temperature. This should take no more than 30 minutes.
3. Place food in each of the baskets. Food is to be completely submerged. If using the unit to rethermalize vacuum sealed food and placing more than one vacuum sealed bag into the basket,

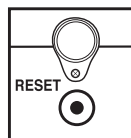
make sure there is enough space between food bags for water flow and that the bags do not overlap.

4. **NOTE:** Monitor internal food temperatures closely for food safety. Follow FDA and USDA guidelines for minimum food temperatures. Most foods should be cooked to a higher internal temperature than 140°F per federal guidelines.
5. Heat water only. Do not use this unit to heat oil, grease or other liquids. Other liquids may become unstable and hazardous.

SAFETY

Do not overfill water into the water basin.

The appliance has been installed with a thermal protector to avoid overheating or damage to the heating unit element. If the unit overheats during use, the auto shutoff will cut power to the unit. If this occurs, turn power off, unplug the unit and let unit cool down. Timing should be approximately one hour. Plug unit back into power outlet and push in the **Reset** button located on the back of the unit.



If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified technician.

Draining Pasta – Round Baskets

For round baskets, lift basket and shake to remove water and rest on the round basket support. (Fig. 3)

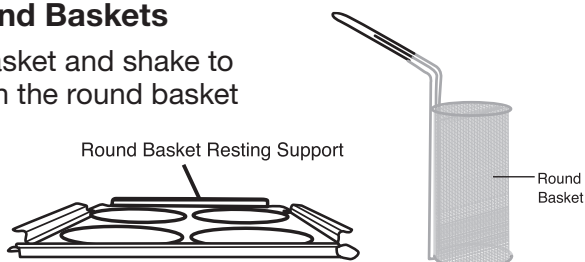


Fig. 3

Draining Pasta – Rectangular Baskets

When done, lift basket by handle and drain on large basket hanger. (Fig. 4)

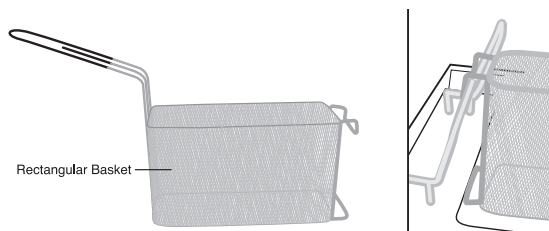


Fig. 4

CLEANING & MAINTENANCE

WARNING: In addition to what is listed here, refer to all Important Safeguards on page 2 of this manual.

ALWAYS DISCONNECT OR UNPLUG THE ELECTRICAL POWER FROM THE PASTA COOKER BEFORE CLEANING.

DO NOT use any cleaning fluids that can be harmful to you, others around you, or to the environment.

DO NOT hose down, immerse or pressure wash any part of the electric pasta cooker.

NEVER use steel wool or abrasive materials to clean the pasta cooker.

Note: Door is removable for hand washing only. Not dishwasher safe.

TO REMOVE DOOR

There is a hinge located on the right-hand side of the door. Pull the locking pin out and pull the right-hand side away to release door. Pull left-hand side of door to release (Fig. 5)

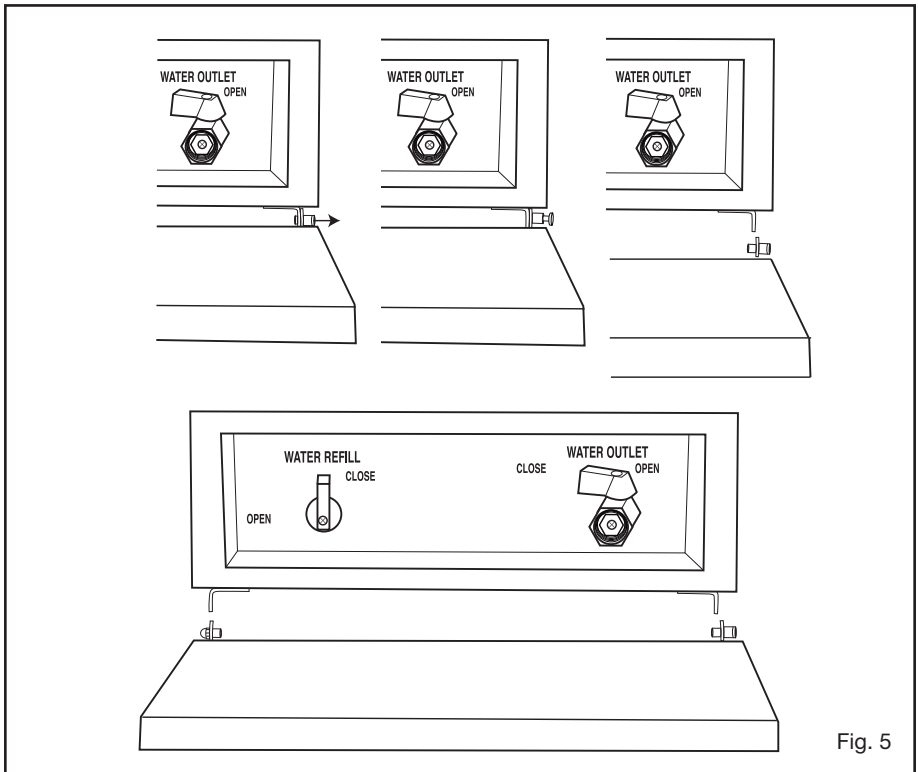


Fig. 5

DELIMING

The pasta cooker **MUST** be delimed periodically (depending upon usage, every 3–4 weeks). Follow the deliming agent manufacturer's instructions. Rinse thoroughly at least 3 times before using pasta cooker after deliming.

The appliance is not to be cleaned with a water jet.

The pasta cooker should be cleaned after each day's operation; however, it may require cleaning more often, depending on the volume of production. A clean boiler performs better and more safely, produces higher quality product and reduces maintenance costs. When cleaning, always consider safety first. Ensure all power is off and the unit has been disconnected from the power source.

WARNING: Allow the pasta cooker and the water to completely cool before cleaning.

1. Turn the Temperature Control knob to the MIN position. (Fig. 6) Press the switch to the OFF position and unplug the pasta cooker.
2. Open the water outlet to drain water. (Fig. 7)

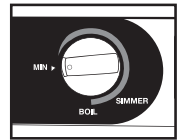


Fig. 6

Remove the baskets and clean them using standard dishwashing detergent. **DO NOT** use Dawn® dish detergent. Be sure to rinse them thoroughly.

NOTE: The baskets can be put in dishwasher or they can be submerged in water for cleaning. Ensure thorough drying before reassembling.

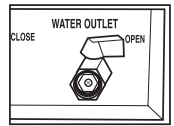


Fig. 7

3. Thoroughly clean and rinse the basin.
4. Wipe/clean the pasta cooker basin and body.
5. Wipe down heating elements with warm water and cloth. (Fig. 8)
6. During cleaning, please take care to avoid any damage to the elements or the thermostat capillaries.

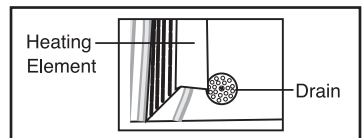


Fig. 8

7. After cleaning, turn water drain outlet to the close position.
8. Wash all exterior surfaces at least once daily.
 - a. Use a cloth with warm water and a mild soap or detergent.
 - b. Rinse thoroughly.
 - c. Wipe dry with a soft, clean cloth.

Round basket resting supports and basket support are removable and dishwasher safe.

Overflow drain is removable and dishwasher safe. (Fig. 9)

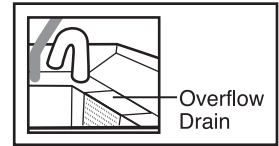


Fig. 9

If any food or debris gets lodged into the drain at the bottom of the basin, it is removable for cleaning. You must use a small Phillips head screwdriver to remove. (Fig. 10)

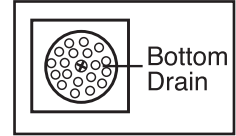


Fig. 10

TROUBLESHOOTING

If the pasta cooker does not work, please check the following:

ISSUE	CAUSE	SOLUTION
Pasta cooker is not working	Power supply	Check power source
	Power switch has not been turned on	Check that the unit is correctly plugged in and turned on
	Plug/cord damaged	Call for service
	Internal wiring fault	Call for service
	Food debris stuck on or between heating element	Power off boiler, let the unit cool and then clean on or around elements, removing the food debris
	Thermostat dial has not been set	Set the thermostat dial to the desired temperature setting
	Thermal protector has been activated?	Power off pasta cooker, let unit cool. Clean on and around elements, removing the food debris. See instructions on page 10 for reset button
Water is not heating up and indicator light is ON	Thermostat or heating element has failed	Call for service
Indicator light is off, but pasta cooker is operating normally	Faulty indicator light	Call for service

If problems persist and the assigned solution does not remedy the issue, please call Waring Customer Service at 860-496-3100.

LIMITED ONE-YEAR WARRANTY (U.S. AND CANADA ONLY)

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

Under this warranty, Waring will repair or replace any part that, 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. 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

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **PARA EVITAR EL RIESGO DE LESIONES GRAVES:** No utilice este aparato para freír; no es una freidora.
3.  **ADVERTENCIA:** el aparato alcanza temperaturas muy altas durante el funcionamiento, y permanece muy caliente después del uso. El agua, la cuba y todas las superficies del aparato estarán **EXTREMADAMENTE CALIENTES**. Utilice el aparato con extrema precaución. Permita que el agua y la unidad se enfríen antes de manipular el aparato.
4. NO utilice este aparato antes de haber leído todas las instrucciones.
5. NO toque el aparato durante el funcionamiento o inmediatamente después del uso; todas las piezas estarán extremadamente CALIENTES.
6. SIEMPRE desconecte el cable de la toma de corriente antes de limpiar, reparar o ajustar el aparato o cualquiera de sus partes.
7. NUNCA intente cambiar o modificar las piezas/los accesorios de este aparato, ni usar otras piezas/accesorios; esto puede originar riesgos y cancelará la garantía.
8. NUNCA utilice este aparato si el cable o la clavija están dañados.
9. NUNCA deje el aparato encendido durante la noche o durante un largo período de inactividad.
10. NUNCA utilice el aparato como fuente de calor.
11. SIEMPRE mantenga las manos, el cabello y la ropa alejados de las resistencias.
12. SIEMPRE sostenga la unidad y las cestas por las asas, especialmente durante e inmediatamente después del funcionamiento. SIEMPRE permita que el agua y el aparato se enfríen completamente antes de manipular el aparato.
13. NO sobrepase la capacidad máxima de agua o de alimentos; el agua podría derramarse, causando lesiones y quemaduras graves.

14. NO jale el cable para desconectarlo de la toma de corriente. Después de apagar (“OFF”) el aparato, agarre la clavija y jale esta suavemente de la toma de corriente.
15. Apague y desconecte el aparato antes de manipularlo o limpiarlo. Cerciórese de que la unidad está desconectada y fría al tacto. Permita que el agua se enfríe durante el tiempo necesario; el aparato estará demasiado caliente para ser manipulado inmediatamente después del uso.
16.  **PRECAUCIÓN** Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes: NO utilice el aparato si está dañado o no funciona correctamente; llame a nuestro servicio posventa.
17. NO haga funcionar el aparato sin agua en la cuba.
18. Coloque solamente agua en la cuba; no utilice aceite, manteca vegetal, etc.
19. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente. Todos los usuarios deben recibir una capacitación sobre las reglas de seguridad durante el uso, especialmente cuando se usa el aparato cerca de otras personas.
20. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, la clavija ni el cuerpo del aparato en agua ni en ningún otro líquido, y no coloque el aparato en el lavavajillas.
21. Desconecte el aparato cuando no está en uso y antes de limpiarlo. Permita que el agua y la unidad se enfríen antes de mover o limpiar el aparato.
22. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar un incendio o heridas.
23. NO lo utilice en exteriores; este aparato ha sido diseñado para el uso en interior solamente.
24. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
25. No coloque/deje el aparato en, sobre o cerca de llamas al descubierto, hornillas eléctricas, hornos calientes, o cualquier otro tipo de equipo/entorno susceptible de generar altas temperaturas.
26. Utilice el aparato solamente para hervir agua para cocinar, utilice solamente las cestas proveídas y siempre ejerza una supervisión adecuada durante el uso.

27. Siempre averigüe el nivel del agua antes del uso y agregue agua si es necesario (el nivel del agua bajará con cada uso).
28. SIEMPRE ESTÉ LISTO en caso de incendio; asegúrese de tener un extinguidor de incendios correctamente clasificado cerca.
29. NO sumerja el aparato en agua; esto causará daños permanentes a la unidad.
30. Si se coloca este aparato cerca de un muro/muro de separación, muebles de cocina, acabados decorativos, etc. hechos de materiales combustibles, estos deben ser revestidos de un material de aislamiento térmico no combustible adecuado, y cabe prestar la mayor atención a las normas de prevención de incendios.
31. Tenga cuidado con el agua hirviendo; todo contacto con la piel puede causar quemaduras graves.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

APROBADO PARA USO COMERCIAL

Este aparato no contiene ninguna pieza que pueda ser reparada/ cambiada por el usuario. En caso de problema, comuníquese con un centro de servicio autorizado o llame a nuestro servicio posventa al 1-800-492-7464. No quite ninguno de los componentes o paneles de servicio de este aparato.

ESPECIFICACIONES

208 V, 60 Hz, 2700 W

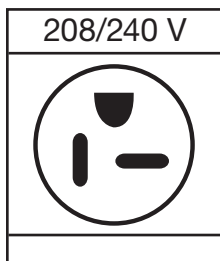
240 V, 60 Hz, 3600 W

Dimensiones: 13.9" (Ancho) x 21.6" (Profundo) x 13.7" (Alto)

Capacidad: 12.4 L

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, el cable de su aparato está dotado de un enchufe con puesta a tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra. Utilizar el aparato sobre una red de tensión inadecuada o modificar el cable o la clavija puede dañar el aparato y causar lesiones. Además, invalidará la garantía.



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

NOTA: está prohibido usar un adaptador en Canadá y en Europa.

USO DE EXTENSIONES

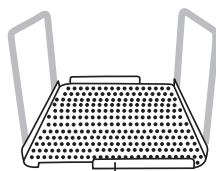
Use solamente extensiones con puesta a tierra. Use solamente extensiones para uso en interiores. La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. No utilice extensiones dañadas. Examine la extensión antes de usarla y reemplácela si está dañada.

No jale el cable para desconectar la extensión; agárrela por la clavija. Mantenga el cable alejado de las fuentes de calor y de los objetos cortantes.

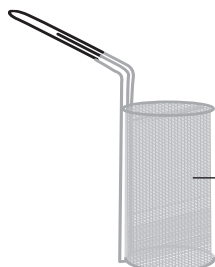
NOTA: conecte el cable a una toma de corriente de 208/240 V solamente y no utilice el aparato con un convertidor de voltaje.

PIEZAS

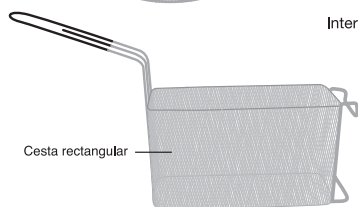
Marco para cestas redondas



Falso fondo perforado



Cesta redonda



Cesta rectangular

Gancho para escurrir

Caño de llenado

Rebosadero (rejilla antiderrame)

Interruptor luminoso

Control de temperatura

Carcasa

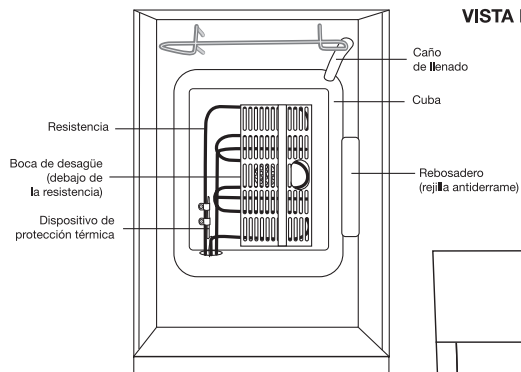
Bisagra

Panel de puerta (abierto)

Bisagra

VISTA FRONTAL

Espacio de almacenaje del marco para cestas redondas



Resistencia

Boca de desagüe (debajo de la resistencia)

Dispositivo de protección térmica

Caño de llenado

Cuba

Rebosadero (rejilla antiderrame)

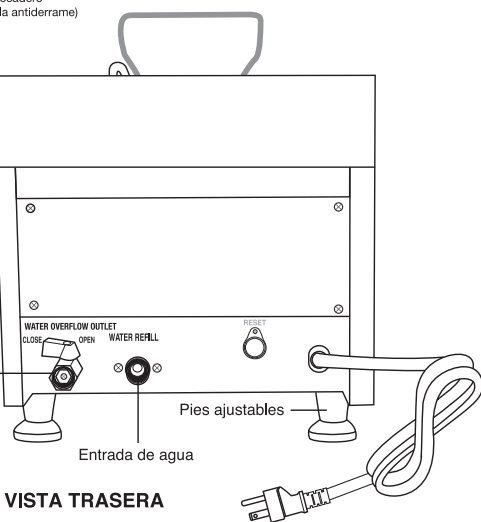
VISTA DESDE ARRIBA

Válvula de evacuación de las aguas usadas

Entrada de agua

Pies ajustables

VISTA TRASERA



INSTALACIÓN

Saque cuidadosamente el aparato de la caja y colóquelo sobre una superficie firme, estable y nivelada.

Utilice solamente las cestas proveídas. NO utilice otras cestas o intente modificar las cestas.

Cuando el aparato está conectado al agua corriente, la instalación debe incluir una protección anti-retorno conforme con los códigos federales, estatales y locales relevantes.

Nota: este aparato puede ser conectado o no al agua corriente.

INSTALACIÓN SIN CONEXIÓN AL AGUA CORRIENTE

Cerciórese de que las tres válvulas (las dos válvulas en la parte delantera y la válvula en la parte trasera) están cerradas (posición "CLOSE"). Usando un balde, llene la cuba hasta la capacidad máxima, justo debajo del rebosadero (rejilla antiderrame).

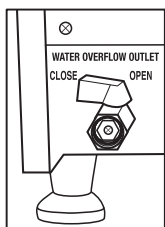
INSTALACIÓN CON CONEXIÓN AL AGUA CORRIENTE

Conecte la entrada de agua ("WATER REFILL") y la válvula de evacuación de las aguas usadas ("WATER OVERFLOW OUTLET") ubicadas en la parte trasera del aparato.

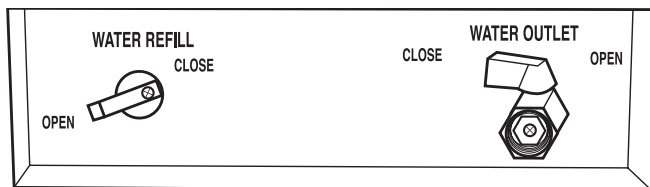
La entrada de agua está equipada con una conexión NPT macho ¼ x 12. La válvula de evacuación de las aguas usadas está equipada con una conexión NPT hembra ¼ x 12.

Cuando el aparato está conectado a una tubería externa, las conexiones de plomería deben contener agua presurizada a un nivel igual o inferior a la presión del agua en la tubería, y a una temperatura igual o inferior a 40 °C (104 °F) durante el funcionamiento normal. Si usa un tubo de caucho, cerciórese de elegir un tubo trenzado clasificado 220 psig o más.

Averigüe que la válvula de evacuación de las aguas usadas está abierta (posición "OPEN"). Abra (posición "OPEN") la válvula de llenado ("WATER REFILL") ubicada en la parte delantera del aparato y llene la cuba. Nota: la válvula de llenado puede usarse para controlar el flujo de agua.



PARTE TRASERA



PARTE DELANTERA

ANTES DEL PRIMER USO

Limpie el aparato

1. Use un limpiador de grasa comercial no corrosivo para eliminar los aceites usados para proteger las superficies metálicas (piezas y cuba) del aparato.
2. Siga las instrucciones del fabricante del limpiador.

PRECAUCIÓN: tenga cuidado de no tocar los tubos capilares del termóstato al limpiar el interior de la cuba (Fig. 1).

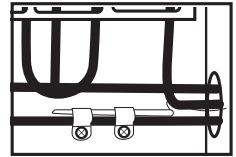


Fig. 1

3. Enjuague cuidadosamente la cuba, y luego vacíela, abriendo la válvula de desagüe (“WATER OUTLET”), accesible cuando el panel de puerta está abierto (Fig. 2). Nota: es posible conectar un tubo (no incluido) a la válvula de desagüe, usando una conexión NPT ½ x 12). Abra (posición “OPEN”) la válvula y vacíe el agua en un balde o recipiente similar.

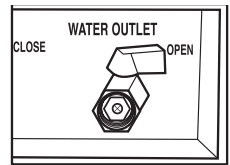


Fig. 2

4. Seque cuidadosamente la cuba con un paño suave limpio.
5. Lave todos los accesorios.
6. Enjuague cuidadosamente todas las piezas.
7. Seque las piezas con un paño.

FUNCIONAMIENTO

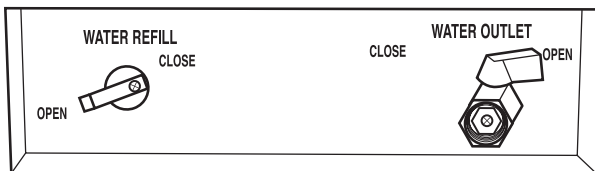
Cerciórese de que todas las piezas están limpias. De ser necesario, lávelas con detergente para eliminar los residuos de cocción (véase las instrucciones de limpieza en la página 25).

Cómo abrir el panel de puerta

El panel de puerta es magnetizado. Para abrirlo, agárrelo por las ranuras en cada lado y jale hacia abajo.

Abra la válvula de llenado. CERCIÓRESE de llenar la cuba a su capacidad máxima, justo debajo del rebosadero. Nota: la capacidad máxima no está indicada.

La cuba tiene una capacidad máxima de 12.4 L.



PRECAUCIÓN: las resistencias deben permanecer plano en el fondo de la cuba. El agua debe cubrir las completamente, alcanzando por lo menos el nivel “MIN”.

Conecte el cable a una toma de corriente y ponga el interruptor en “ON” para encender el aparato. El interruptor se encenderá y el agua empezará a calentar. Ponga el control de temperatura en “BOIL” (hervir). Cuando el agua esté hirviendo, coloque la pasta en la(s) cesta(s) y cocínela.

Al final de la cocción, deje el control de temperatura en “BOIL” o colóquelo en “SIMMER” (hervir a fuego lento) si desea que el agua permanezca caliente. Para apagar el aparato, ponga el control de temperatura en “MIN” y el interruptor en “OFF”. Desconecte el cable de la toma de corriente.

IMPORTANTE: siempre averigüe el nivel del agua antes del uso y agregue agua si es necesario (el nivel del agua bajará con cada uso). Utilice agua fresca para llenar la cuba.

1. NO sobrepase la capacidad máxima de agua o de alimentos; el agua podría derramarse, causando lesiones y quemaduras graves.
2. Tenga cuidado al colocar la pasta en la(s) cesta(s).
3. Tenga mucho cuidado al bajar o alzar la(s) cesta(s) y al escurrir la pasta; el agua estará extremadamente caliente.

CÓMO VACIAR LA CUBA

Apague y desconecte el aparato. Permita que el agua se enfríe hasta llegar a la temperatura ambiente. (Fig. 2). Nota: es posible conectar un tubo (no proveído) a la válvula de desagüe, usando una conexión NPT ½ x 12), o vaciar el agua directamente por la válvula. Abra (posición “OPEN”) la válvula y vacíe el agua en un balde o recipiente similar.

Si el aparato no está conectado al agua corriente, utilice la válvula de evacuación de las aguas usadas para vaciar la cuba. Para esto, conecte un tubo (no proveído) a la válvula de evacuación de las aguas usadas ubicada en la parte trasera del aparato. Abra (posición “OPEN”) la válvula y vacíe el agua en un balde o recipiente similar.

Cesta	Capacidad máxima recomendada
Rectangular	32 onzas (910 g)
Redonda	7.5 onza (225 g)

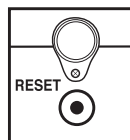
INSTRUCCIONES DE CALENTAMIENTO

1. Llene la cuba hasta la capacidad máxima, justo debajo del rebosadero. Nota: la capacidad máxima no está indicada.
2. Ponga el control de temperatura en “SIMMER” y permita que el agua se caliente hasta la temperatura deseada; esto no debería tomar más de 30 minutos.
3. Coloque los alimentos en la(s) cesta(s) y sumérgalos completamente en el agua. Si usa el aparato para recalentar alimentos envasados al vacío y coloca más de una bolsa en una cesta, cerciórese de que las bolsas no se traslapan y que hay suficiente espacio entre ellas para que el agua circule libremente.
4. **NOTA:** controle cuidadosamente la temperatura interna de los alimentos. Siga las recomendaciones de la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos) y del USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos) al respecto. Según las directivas de estas administraciones, la temperatura interna de la mayoría de los alimentos cocinados debe alcanzar por lo menos 140 °F (60 °C).
5. Use el aparato con agua solamente. No lo use con aceite, grasa o cualquier otro líquido; esto puede ser peligroso.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

No sobrellene la cuba.

Este aparato está equipado con un dispositivo de protección térmica que evita los riesgos de sobrecalentamiento y de daño a las resistencias. En caso de sobrecalentamiento, la unidad se apagará automáticamente. Si esto ocurriera, apague (“OFF”) el interruptor, desconecte el cable de la toma de corriente y permita que el aparato se enfríe por aproximadamente una hora. Después de este tiempo, vuelva a conectar el cable y presione el botón **RESET** ubicado en la parte trasera del aparato.



Si el cable está dañado, hacerlo cambiar por un técnico calificado solamente.

Escurrecimiento – Cestas redondas

Sacar la cesta del agua, sacudirla ligeramente y colocarla sobre el marco para cestas redondas (Fig. 3).



Fig. 3

Escurrecimiento – Cestas rectangulares

Saque la cesta del agua y cuélguela del gancho para escurrir (Fig. 4).

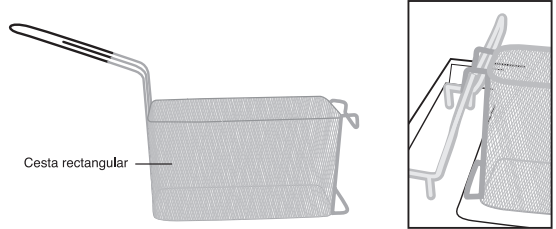


Fig. 4

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: además de las instrucciones a continuación, consulte las importantes medidas de seguridad en la página 2.

SIEMPRE APAGUE Y DESCONECTE EL APARATO ANTES DE LA LIMPIEZA.

NO utilice productos de limpieza susceptibles de generar riesgos para usted, las personas alrededor de usted o el medio ambiente.

NO lave a chorro el aparato ni ninguna de sus piezas, ni los sumerja en líquido.

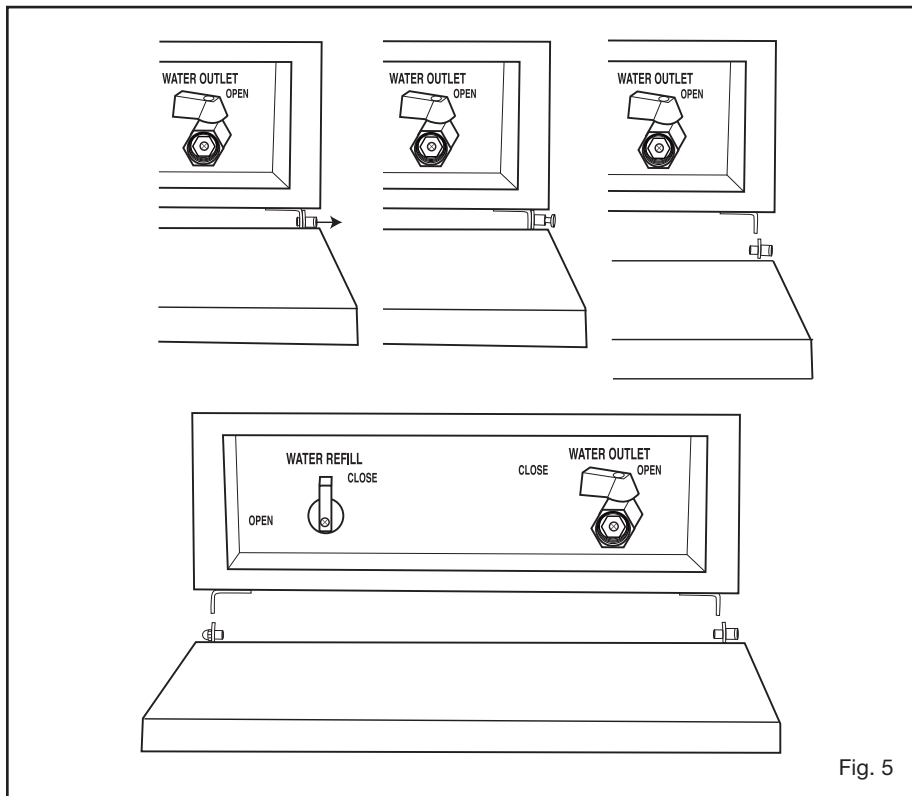
NUNCA utilice lana de acero u otros materiales abrasivos para limpiar el aparato.

Nota: el panel de puerta es removible y lavable en agua solamente; no es apto para lavavajillas.

REMOCIÓN DEL PANEL DE PUERTA

Ubique la bisagra derecha del panel de puerta. Saque la barra de bloqueo y jale la parte derecha del panel.

Luego, jalar el lado izquierdo del panel (Fig. 5).



DESCALCIFICACIÓN

El hervidor de pasta **DEBE** ser descalcificado regularmente (cada 3 a 4 meses, según la frecuencia de uso). Siga las instrucciones del fabricante del producto de descalcificación. Enjuague la cuba por lo menos 3 veces después del proceso de descalcificación.

No lave el aparato a chorro.

Limpie el aparato al final de cada día de uso, o más a menudo si es necesario (según el volumen de cocción). Un aparato limpio funciona mejor, es más seguro, produce alimentos de mejor calidad y reduce los gastos de mantenimiento. Durante la limpieza, siempre conceda la prioridad a la seguridad. Cerciérese de que el aparato está apagado y desconectado.

ADVERTENCIA: permita que el agua y el aparato se enfríen completamente antes de la limpieza.

1. Ponga el control de temperatura en “MIN” (Fig. 6). Ponga el interruptor en “OFF” y desconecte el cable de la toma de corriente.
2. Abra la válvula de desagüe o la válvula de evacuación de las aguas usadas para vaciar la cuba (Fig. 7).

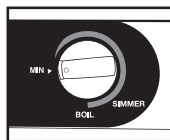


Fig. 6

Retire las cestas de la unidad y límpielas con detergente. Nota: no utilice detergente de la marca Dawn®. Cerciérese de enjuagar bien.

NOTA: las cestas son aptas para lavavajillas. Cerciérese de que están completamente secas antes de volver a colocarlas en la unidad.

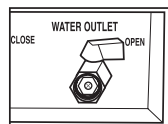


Fig. 7

3. Lave cuidadosamente y enjuague la cuba.
4. Seque la cuba y la carcasa del aparato.

5. Limpie las resistencias con un paño humedecido con agua jabonosa tibia (Fig. 8).

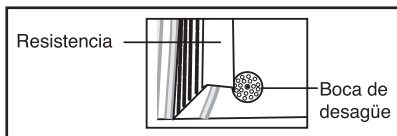


Fig. 8

6. Tenga cuidado de no dañar los tubos capilares del termóstato al limpiar el interior de la cuba.
7. Después de la limpieza, cierre (posición “CLOSE”) la válvula de desagüe o la válvula de evacuación de las aguas usadas.
8. Limpie la carcasa del aparato por lo menos una vez al día.
 - a. Limpie con un paño humedecido con agua tibia y un detergente/jabón suave.
 - b. Enjuague bien.
 - c. Seque con un paño suave limpio.

El marco para cestas redondas y el falso fondo perforado son removibles y aptos para lavavajillas.

La rejilla del rebosadero es removible y apta para lavavajillas (Fig. 9).

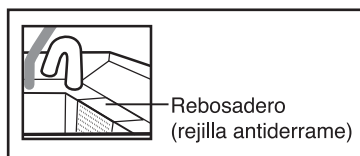


Fig. 9

La rejilla de la boca de desagüe en el fondo de la cuba también es removible para una fácil limpieza. Nota: necesitará un destornillador cruciforme para sacar la rejilla (Fig. 10).

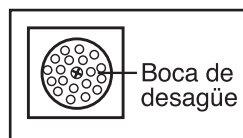


Fig. 10

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En caso de problema, siga las instrucciones a continuación.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no se enciende	Suministro eléctrico	Averigüe la fuente de alimentación
	Interruptor apagado	Cerchiórese de que el cable está conectado y de que el interruptor está en "ON".
	Cable/clavija dañados	Llame al servicio posventa
	Falla del cableado interno	Llame al servicio posventa
	Residuos/pedazos de alimentos pegados a las resistencias o atrapados entre ellas	Apague el aparato, permita que se enfríe, y luego limpie las resistencias
	Temperatura no fijada	Fije la temperatura al nivel deseado
	Dispositivo de protección térmica activado	Apague el aparato y permita que se enfríe. Limpie las resistencias para eliminar los residuos de alimentos. Véase las instrucciones de reinicio en la página 24.
El interruptor está encendido, pero el agua no calienta	Falla del termóstato o de las resistencias	Llame al servicio posventa
El aparato funciona normalmente, pero el interruptor está apagado	Indicador luminoso defectuoso	Llame al servicio posventa

Si el problema persiste y que las soluciones propuestas no lo resuelven, llame al servicio posventa de Waring al 860-496-3100.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO (VÁLIDA EN LOS EE.UU. Y EN CANADÁ SOLAMENTE)

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

Bajo esta garantía, Waring reparará o reemplazará toda pieza que, tras estar inspeccionada por nuestro servicio posventa, demuestre defectos de materiales o fabricación, siempre que el producto se regrese a un centro de servicio autorizado o se entregue con franqueo pagado a: 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790.


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. utilizar este aparato con corriente continua (C.C./DC) 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. **POUR ÉVITER LES RISQUES DE BLESSURE GRAVE :** Ne pas utiliser cet appareil pour frire ; ce n'est pas une friteuse.
3.  **AVERTISSEMENT :** l'appareil atteint de très hautes températures pendant la cuisson et reste très chaud après l'utilisation. L'eau, la cuve et toutes les surfaces de l'appareil deviennent **EXTRÊMEMENT CHAUDES**. Faire preuve d'une extrême prudence pendant l'utilisation. Laisser l'eau et l'appareil refroidir avant toute manipulation.
4. NE PAS utiliser l'appareil avant d'avoir lu le manuel d'utilisation.
5. NE PAS toucher l'appareil ou l'eau pendant, ni immédiatement après la cuisson ; tous les éléments de l'appareil seront extrêmement CHAUDS.
6. TOUJOURS débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage, entretien, réparation ou réglage des pièces ou accessoires.
7. NE JAMAIS essayer de changer ou modifier les pièces/ accessoires de cet appareil, ou d'utiliser d'autres pièces/ accessoires ; cela peut entraîner des risques et annulera la garantie.
8. NE JAMAIS utiliser l'appareil si la prise ou le cordon sont endommagés.
9. NE JAMAIS laisser l'appareil allumé pendant la nuit, ou pendant des périodes d'inactivité prolongées.
10. NE JAMAIS utiliser l'appareil comme source de chauffage.
11. TOUJOURS tenir les mains, les cheveux et les vêtements éloignés des résistances.
12. TOUJOURS tenir l'appareil et les paniers par les poignées, particulièrement pendant et immédiatement après la cuisson. TOUJOURS laisser l'eau et l'appareil refroidir complètement avant toute manipulation.
13. NE PAS dépasser la capacité maximale d'eau ou d'aliments ; l'eau pourrait déborder, provoquant des blessures et des brûlures graves.

14. NE PAS tirer sur le cordon pour le débrancher ; après avoir éteint l'appareil, saisir le cordon par la fiche et tirer doucement pour débrancher celle-ci de la prise de courant.
15. Éteindre et débrancher l'appareil avant toute manipulation ou entretien. Vérifier que l'appareil est débranché et froid au toucher. Laisser l'eau refroidir pendant aussi longtemps que nécessaire ; l'appareil sera trop chaud pour être manipulé immédiatement après l'utilisation.
16.  **MISE EN GARDE** L'utilisation d'appareils électriques requiert la prise de précautions élémentaires, parmi lesquelles les suivantes : NE PAS utiliser l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est abîmé ; contacter un service après-vente autorisé.
17. NE PAS utiliser l'appareil sans eau.
18. Ne remplir la cuve qu'avec de l'eau ; ne pas l'utiliser d'huile, de graisse végétale, ou autres produits.
19. Il convient d'exercer une surveillance étroite pendant l'utilisation. Tous les utilisateurs doivent être formés à l'utilisation et aux règles de sécurité encadrant l'utilisation de l'appareil, en particulier lorsqu'il est utilisé à proximité d'autres personnes.
20. Afin de réduire le risque de choc électrique, ne pas mouiller le cordon d'alimentation ou la fiche électrique, et ne pas submerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide ; ne pas mettre l'appareil au lave-vaisselle.
21. Débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laisser l'eau et l'appareil refroidir avant de déplacer l'appareil ou de ne nettoyer.
22. L'utilisation d'accessoires ou d'ustensiles de cuisson non recommandés par le fabricant peut présenter un risque d'incendie ou de blessure.
23. NE PAS utiliser l'appareil à l'air libre ; il est conçu pour être utilisé en intérieur uniquement.
24. 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.
25. Ne pas mettre/laisser l'appareil dans, sur ou à proximité de flammes nues, plaques électriques, fours chauds ou autres appareils ou environnement susceptibles de générer de hautes températures.
26. N'utiliser l'appareil que pour faire bouillir de l'eau pour la cuisson, n'utiliser que les paniers de cuisson fournis et exercer

une surveillance étroite pendant l'utilisation.

27. Toujours vérifier le niveau d'eau avant l'utilisation et ajouter de l'eau au besoin (le niveau de l'eau baissera à chaque utilisation).
28. TOUJOURS ÊTRE PRÊT en cas d'incendie. Toujours garder un extincteur adéquat à proximité.
29. NE PAS submerger l'appareil dans l'eau ; cela causerait des dommages permanents.
30. Si l'appareil est placé à proximité d'un mur ou de cloisons, meubles de cuisine, finitions décoratives, etc. faits de matériaux combustibles, ces-derniers doivent être revêtus d'un matériau d'isolation thermique non combustible approprié, et il convient d'accorder la plus grande attention aux règles de prévention des incendies.
31. Exercer une extrême prudence à proximité de l'eau bouillante ; tout contact avec la peau peut causer de graves brûlures.

GARDER CES INSTRUCTIONS

USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ

Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée remplacée par l'utilisateur. En cas de problème quelconque, contacter un centre de réparations agréé ou appeler notre service après-vente au 1-800-492-7464. Ne démonter aucune des pièces ou panneaux de service de l'appareil.

SPÉCIFICATIONS

208 V 60 Hz 2700 W

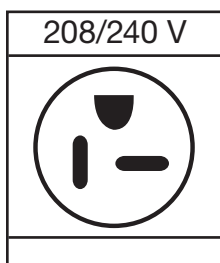
240 V 60 Hz 3600 W

Dimensions : 13,9 po. (L) x 21,6 po. (L) x 13,7 po. (H)

Capacité : 12,4 L

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour votre protection, le cuiseur à pâtes/appareil re remise en température Waring® Commercial est équipé d'une fiche à trois broches. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée. Brancher l'appareil sur la tension inadéquate ou modifier la fiche ou le cordon d'alimentation peut endommager l'appareil et entraîner des risques pour l'utilisateur. Qui plus est, cela annulera la garantie.



Mise en garde : 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.

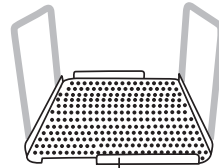
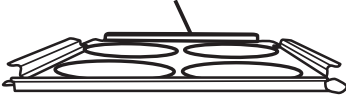
UTILISATION DE RALLONGES ÉLECTRIQUES

S'il est absolument nécessaire d'utiliser une rallonge électrique, utiliser une rallonge munie d'une fiche tripolaire de mise à la terre compatible avec la prise de terre du cordon. Utiliser une rallonge d'intérieur uniquement. Veiller à ce que la tension nominale de la rallonge soit égale ou supérieure à celle de l'appareil. Ne pas utiliser une rallonge si elle est abîmée. Vérifier l'état de la rallonge avant de l'utiliser ; la remplacer en cas de dommage. Ne pas tirer la rallonge ou le cordon pour les débrancher. Maintenir la rallonge éloignée des surfaces chaudes ou coupantes.

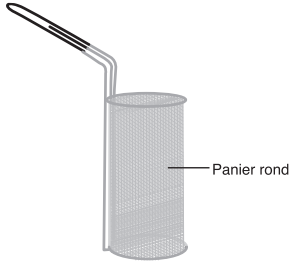
REMARQUE : utiliser cet appareil sur courant de 208/240 V uniquement, et ne pas l'utiliser avec un convertisseur de tension.

PIÈCES

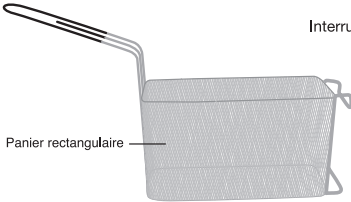
Cadre pour paniers ronds



Faux-fond perforé



Panier rond



Panier rectangulaire

Crochet d'égouttage

Embout de remplissage

Trop-plein

Interrupteur lumineux

Thermostat



Boîtier

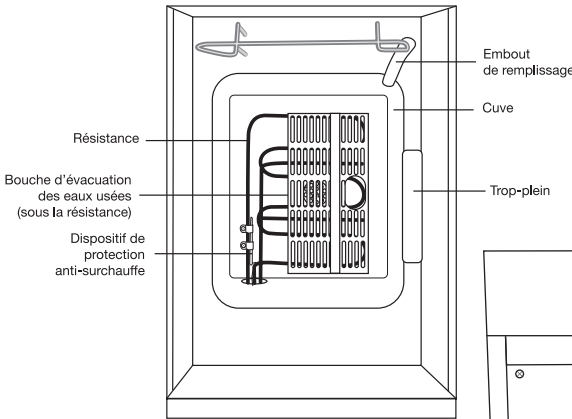
Charnière

Panneau de porte (ouvert)

Charnière

VUE DE FACE

Espace de rangement du cadre pour paniers ronds



Résistance

Bouche d'évacuation des eaux usées (sous la résistance)

Dispositif de protection anti-surchauffe

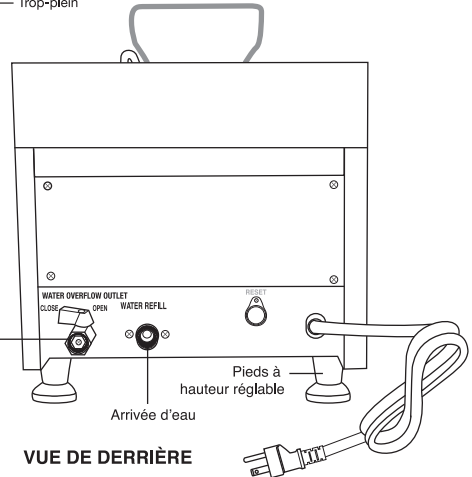
Embout de remplissage

Cuve

Trop-plein

VUE DE DESSUS

Valve d'évacuation des eaux usées



WATER OVERFLOW OUTLET

CLOSE OPEN

WATER REFILL

RESET

Arrivée d'eau

Pieds à hauteur réglable

VUE DE DERRIÈRE

INSTALLATION

Sortir prudemment l'appareil de la boîte et le poser sur une surface solide, stable et nivelée.

N'utiliser que les paniers de cuisson fournis avec l'appareil. NE PAS utiliser d'autres paniers ou essayer de modifier les paniers.

Si l'appareil est raccordé à l'eau courante, l'installation doit comprendre une protection anti-retour se conformant aux codes fédéraux, provinciaux, et locaux pertinents.

Remarque : l'appareil peut être connecté ou non à l'eau courante.

INSTALLATION – SANS RACCORDEMENT À L'EAU COURANTE

Vérifier que les trois valves (les deux valves situées à l'avant de l'appareil et la valve située à l'arrière de l'appareil) sont bien fermées (position "CLOSE"). Remplir la cuve d'eau (en utilisant un seau) jusqu'au maximum de sa capacité, juste en-dessous du trop-plein de sécurité.

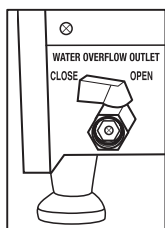
INSTALLATION – AVEC RACCORDEMENT À L'EAU COURANTE

Connecter l'arrivée d'eau ("WATER REFILL") et la valve d'évacuation des eaux usées ("WATER OVERFLOW OUTLET") situés à l'arrière de l'appareil.

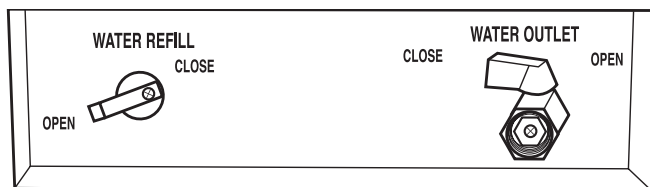
L'arrivée d'eau est équipée d'un raccord NPT mâle ½ x 12. La valve de d'évacuation des eaux usées est équipée d'un raccord NPT femelle ½ x 12.

Si l'appareil est connecté est à une conduite d'eau extérieure, les raccords de plomberie doivent contenir de l'eau pressurisée à un niveau égal ou inférieur à la pression de l'eau dans la conduite d'eau, et à une température égale ou inférieure à 40°C (104°F) pendant le fonctionnement normal. Si vous utilisez un tuyau en caoutchouc, veiller à choisir un tuyau recouvert d'une tresse renforcée et classé au moins 220 psig.

Vérifier que la valve d'évacuation des eaux usées est ouverte (position "OPEN"). Ouvrir (position "OPEN") la valve de remplissage ("WATER REFILL") située à l'avant de l'appareil et remplir la cuve d'eau. Remarque : la valve de remplissage peut servir à contrôler le débit d'eau.



AVANT



ARRIÈRE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyer l'appareil

1. Utiliser un nettoyant à graisse commercial non corrosif pour éliminer les huiles utilisées pour protéger les surfaces en métal (pièces et cuve) de l'appareil.
2. **Suivre les consignes du fabricant du nettoyant.**

MISE EN GARDE : veiller à ne pas endommager les tubes capillaires du thermostat en nettoyant l'intérieur de la cuve (Fig. 1).

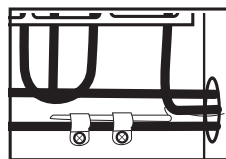


Fig. 1

3. Bien rincer la cuve, puis la vider en ouvrant la valve de vidange ("WATER OUTLET"), accessible lorsque le panneau de porte à l'avant de l'appareil est ouvert (Fig. 2).
Remarque : il est possible de connecter un tuyau (non fourni) à la valve de vidange, en utilisant un raccord NPT 1/2 x 2. Ouvrir (position "OPEN") la valve et vider l'eau dans un seau ou autre récipient similaire.

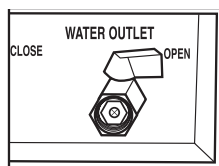


Fig. 2

4. Bien sécher la cuve à l'aide d'un linge propre et doux.
5. Laver tous les accessoires.
6. Rincer toutes les pièces soigneusement.
7. Sécher à l'aide d'un torchon.

FONCTIONNEMENT

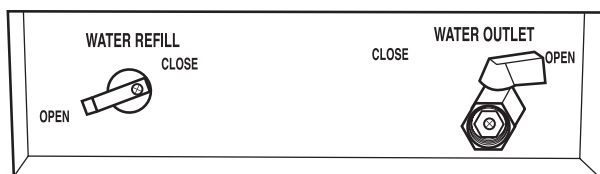
Vérifier que toutes les pièces sont propres. Au besoin, les laver à l'aide d'un détergent pour éliminer les résidus de cuisson (cf. les instructions de nettoyage en page 39).

Pour ouvrir le panneau de porte

Le panneau de porte est aimanté. Pour l'ouvrir, le saisir par les rainures de chaque côté et tirer vers le bas.

Ouvrir la valve de remplissage. **VEILLER** à remplir la cuve jusqu'au maximum de sa capacité, juste en-dessous du trop-plein de sécurité. Remarque : la capacité maximum n'est pas indiquée.

La cuve a une capacité maximale de 12,4 L.



MISE EN GARDE : veiller à ce que les résistances restent à plat. L'eau doit complètement les recouvrir, atteignant au moins le niveau "MIN".

Brancher le cordon dans une prise de courant et appuyer ("ON") sur l'interrupteur pour allumer l'appareil. L'interrupteur s'allumera et l'appareil commencera à chauffer. Régler le thermostat sur "BOIL" (faire bouillir). Une fois que l'eau bout, mettre les pâtes dans le(s) panier(s) et les faire cuire.

À la fin de la cuisson, laisser le thermostat sur "BOIL" ou le régler sur "SIMMER" (faire bouillir à feu lent) si vous souhaitez que l'eau reste chaude. Pour éteindre l'appareil, mettre le thermostat sur "MIN" et l'interrupteur sur "OFF". Débrancher le cordon de la prise de courant.

IMPORTANT : Toujours vérifier le niveau d'eau avant l'utilisation et ajouter de l'eau au besoin (le niveau de l'eau baissera à chaque utilisation). Utiliser de l'eau fraîche pour remplir la cuve.

1. NE PAS dépasser la capacité maximale d'eau ou d'aliments ; l'eau pourrait déborder, provoquant des blessures et des brûlures graves.
2. Faire preuve de prudence en remplissant le(s) panier(s) de pâtes.
3. Faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous abaissez ou relevez le(s) panier(s) et lorsque vous égouttez les pâtes ; l'eau sera extrêmement chaude.

POUR VIDER LA CUVE

Éteindre et débrancher l'appareil. Laisser refroidir l'eau jusqu'à ce que la température atteigne la température ambiante. Il est possible de connecter un tuyau (non fourni) à la valve de vidange, en utilisant un raccord NPT ½ x 12, ou de vider l'eau directement par la valve. Ouvrir (position "OPEN") la valve et vider l'eau dans un seau ou autre récipient similaire.

Si l'appareil n'est pas connecté à l'eau courante, utiliser la valve d'évacuation des eaux usées pour vider la cuve. Pour cela, connecter un tuyau (non fourni) à la valve d'évacuation des eaux usées située à l'arrière de l'appareil. Ouvrir (position "OPEN") la valve et vider l'eau dans un seau ou autre récipient similaire.

Panier	Capacité maximale
Rectangulaire	32 oz. (910 g)
Rond	7,5 oz. (225 g)

INSTRUCTIONS DE RÉCHAUFFAGE

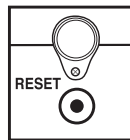
1. Remplir la cuve jusqu'au maximum de sa capacité, juste en-dessous du trop-plein de sécurité. Remarque : la capacité maximale n'est pas indiquée.
2. Régler le thermostat sur "SIMMER" et laisser l'eau chauffer jusqu'à ce qu'elle atteigne la température voulue ; cela ne devrait pas prendre plus de 30 minutes.
3. Mettre les aliments dans le(s) panier(s) et les plonger dans l'eau. Si vous utilisez l'appareil pour remettre en température des aliments sous vide et placez plus d'un sachet dans un panier, veiller à ce que les sachets ne se chevauchent pas et qu'il y ait assez de place entre ces-derniers pour que l'eau circule librement.
4. **REMARQUE** : veiller à la sécurité alimentaire en vérifiant la température interne des aliments. Suivre les recommandations de la FDA (agence américaine des produits alimentaires et médicamenteux) et de l'USDA (ministère américain de l'agriculture). Selon les directives de ces administrations, la plupart des aliments cuits doivent atteindre une température interne d'au moins 140°F (60°C).
5. Utiliser uniquement avec de l'eau. Ne pas utiliser avec de l'huile, de la graisse ou d'autres liquides ; cela peut être dangereux.

MESURES DE SÉCURITÉ

Ne pas remplir la cuve au-delà de sa capacité maximale.

Cet appareil est équipé d'un dispositif de protection thermique évitant les risques de surchauffe et de dommage aux résistances.

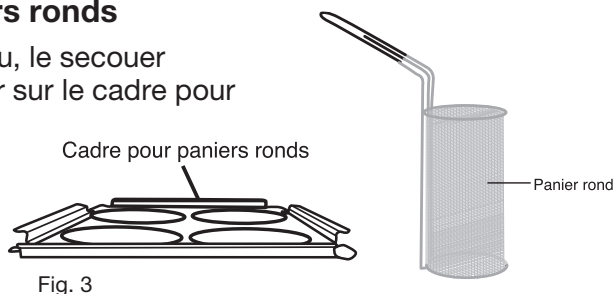
En cas de surchauffe, l'appareil s'éteindra automatiquement. Si cela se produisait, éteindre ("OFF") l'interrupteur, débrancher l'appareil et le laisser refroidir pendant environ une heure. Une fois refroidi, le rebrancher et appuyer sur le bouton de remise en marche **RESET** situé à l'arrière de l'appareil.



Si le cordon est endommagé, le faire remplacer par un technicien qualifié.

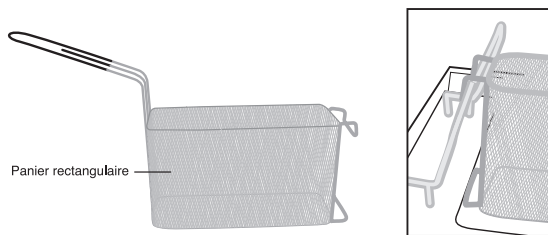
Égouttage – Paniers ronds

Sortir le panier de l'eau, le secouer légèrement et le poser sur le cadre pour paniers ronds (Fig. 3)



Égouttage – Paniers rectangulaires

Sortir le panier de l'eau et le suspendre au crochet d'égouttage (Fig. 4)



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : outre les instructions ci-dessous, se reporter aux importantes consignes de sécurité en page 2.

TOUJOURS ÉTEINDRE ET DÉBRANCHER L'APPAREIL AVANT LE NETTOYAGE.

NE PAS utiliser de produits de nettoyage susceptibles de présenter des risques pour vous, les personnes autour de vous ou l'environnement.

NE PAS laver l'appareil ni aucune de ses pièces au jet, ou les submerger.

NE JAMAIS utiliser de laine d'acier ou autres matériaux abrasifs pour nettoyer l'appareil.

Remarque : le panneau de porte est amovible à la main uniquement ; il n'est pas lavable au lave-vaisselle.

RETRAIT DU PANNEAU DE PORTE

Localiser la charnière droite du panneau de porte. Retirer la tige de blocage de la charnière et tirer sur le côté droit du panneau. Tirer ensuite sur le côté gauche du panneau (Fig. 5).

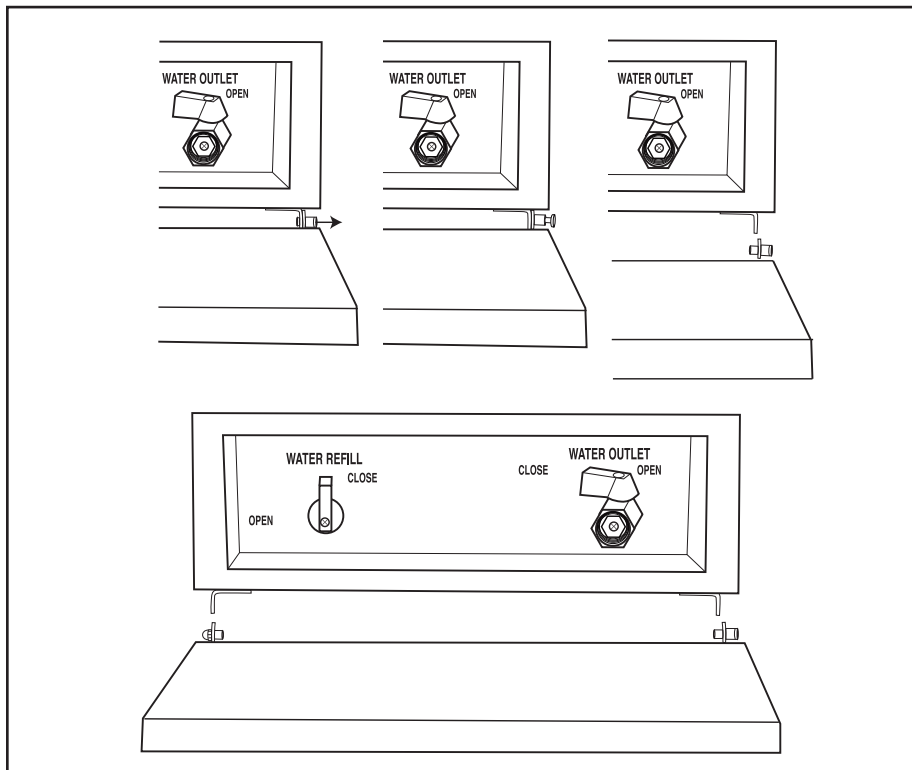


Fig. 5

DÉTARTRAGE

Le cuiseur de pâtes DOIT être détartré régulièrement (toutes les 3 à 4 semaines, selon la fréquence d'utilisation). **Suivre les consignes du fabricant du produit détartrant.** Après le détartrage, rincer la cuve au moins 3 fois avant l'utilisation.

Ne pas laver l'appareil au jet.

Nettoyer l'appareil à la fin de chaque journée d'utilisation, ou plus souvent au besoin (selon le volume de cuisson). Un appareil propre fonctionne mieux, est plus sûr, produit des aliments de qualité supérieure et réduit le coût de l'entretien. Lors du nettoyage, toujours donner la priorité à la sécurité. Veiller à ce que l'appareil soit éteint et débranché.

AVERTISSEMENT : laisser l'eau et l'appareil refroidir complètement avant le nettoyage.

1. Régler le thermostat sur "MIN" (Fig. 6). Mettre l'interrupteur sur "OFF" et débrancher le cordon de la prise de courant.
2. Ouvrir (position "OPEN") la valve de vidange ou la valve d'évacuation des eaux usées pour vider la cuve (Fig. 7).

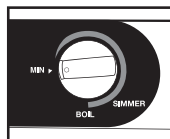


Fig. 6

Sortir les paniers de la cuve et les nettoyer avec du liquide vaisselle. **NE PAS** utiliser le liquide-vaisselle de la marque Dawn®. Bien rincer.

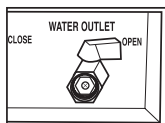


Fig. 7

REMARQUE : les paniers sont lavables au lave-vaisselle.

Veiller à ce qu'ils soient bien secs avant de les remettre en place.

3. Laver et rincer soigneusement la cuve.

4. Essayer la cuve et le boîtier à l'aide d'un torchon.

5. Essuyer les résistances à l'aide d'un torchon imbibé d'eau chaude (Fig. 8).

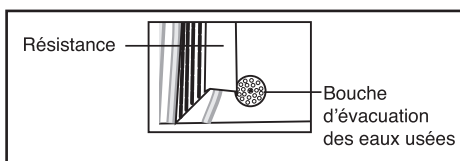


Fig. 8

6. Faire attention de ne pas endommager les tubes capillaires du thermostat en nettoyant l'intérieur de la cuve.

7. Une fois le nettoyage terminé, fermer (position "CLOSE") la valve de vidange ou la valve d'évacuation des eaux usées.

8. Nettoyer l'extérieur du boîtier au moins une fois par jour.

a. Essuyer à l'aide d'un torchon imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.

b. Bien rincer.

c. Sécher à l'aide d'un torchon doux et propre.

Le cadre pour paniers rond et le faux-fond perforé sont amovibles et lavables au lave-vaisselle.

La grille de trop-plein est amovible et lavable au lave-vaisselle (Fig. 9).

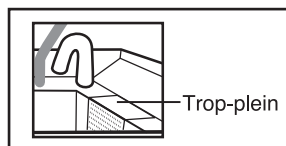


Fig. 9

La grille de la bouche d'évacuation des eaux usées au fond de la cuve est également amovible, pour permettre de la nettoyer au besoin. Remarque : il vous faudra utiliser un tournevis cruciforme pour retirer la grille (Fig. 10).



Fig. 10

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

En cas de problème, suivre les instructions suivantes.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le cuiseur à pâtes ne fonctionne pas	Alimentation électrique	Vérifier la source d'alimentation
	L'interrupteur ne s'allume pas	Vérifier que l'appareil est branché et que l'interrupteur est sur "ON"
	Fiche/cordon endommagés	Appeler le service après-vente
	Défaut de câblage interne	Appeler le service après-vente
	Résidus/morceaux de nourriture collés aux résistances ou coincés entre elles	Éteindre l'appareil, le laisser refroidir et nettoyer les résistances
	Température non réglée	Régler le thermostat au niveau voulu
	Dispositif de protection thermique activé	Éteindre l'appareil et le laisser refroidir. Nettoyer les résistances pour éliminer les résidus de nourriture. Voir les instructions de remise en marche en page 38.
L'interrupteur est allumé, mais l'eau ne chauffe pas	Le thermostat ou les résistances sont en panne	Appeler le service après-vente
L'appareil fonctionne normalement, mais l'interrupteur est éteint	Voyant défectueux	Appeler le service après-vente

Si le problème persiste malgré les solutions mises en œuvre, appeler notre service après-vente au 860-496-3100.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN (VALABLE AUX É.-U. ET AU CANADA UNIQUEMENT)

Waring garantit tout nouvel appareil 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 ou amenez-le à un centre de réparation agréé : 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. Brancher cet appareil sur courant continu (C.C./DC) annulera la garantie.



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

Trademarks or service marks of third parties used 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 les marques déposées, commerciales ou de service ci-incluses appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

©2017 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave
Torrington, CT 06790

www.waringcommercialproducts.com

Printed in China
Impreso en China
Imprimé en Chine
WPC100 IB
17WC023740

IB-14649