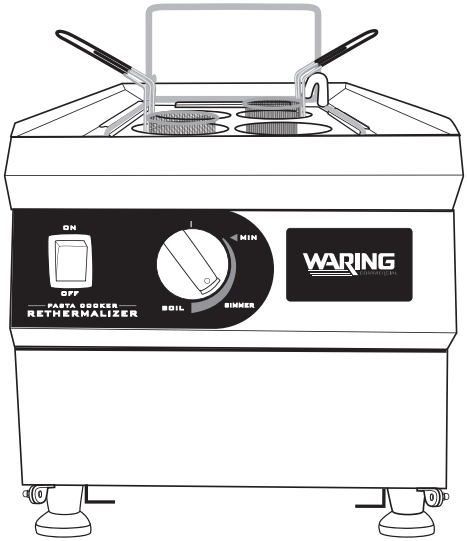
WARING®
COMMERCIAL

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 nonuse.
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. 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.
17. **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.
18. Do not operate this unit without water.
19. Use only water (no oil, shortening, etc.) in this unit.
20. 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.
21. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or appliance in water, liquid or dishwasher.
22. Unplug the unit when not in use and before cleaning. Allow unit and water to cool before moving or cleaning.
23. The use of any accessories or cooking pans that are not recommended by the manufacturer, may cause fire or injuries.
24. DO NOT use outdoors. For indoor use only.
25. Do not allow power cord to hang over edge of table or counter, or to touch hot surfaces.
26. Do not place the pasta cooker in, on, or near open flames, electric burners, heated ovens, or other high temperature equipment or surroundings.
27. Do not use unit for anything other than boiling water for cooking; use with suitable basket(s) and supervision.
28. Continually observe and maintain water levels in the boiling pan. Water levels will decrease with each boil.
29. ALWAYS BE PREPARED in case of a fire. Make sure to have the correctly rated fire extinguisher nearby.
30. DO NOT immerse pasta cooker in water, as this will cause permanent damage to the unit.
31. 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 noncombustible material; if not, they should be clad with a suitable noncombustible,

heat-insulating material, and that the closest attention be paid to fire-prevention regulations.

32. 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: 12.4L (13.1 quarts)

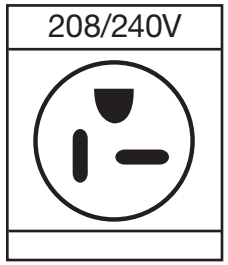
Water Outlet (front of unit) – ½" NPT Internal Female Thread

Water Overflow Outlet (rear of unit) – ½" NPT Internal Female Thread

Water Refill Inlet (rear of unit) – ½" NPT External Male Thread

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.

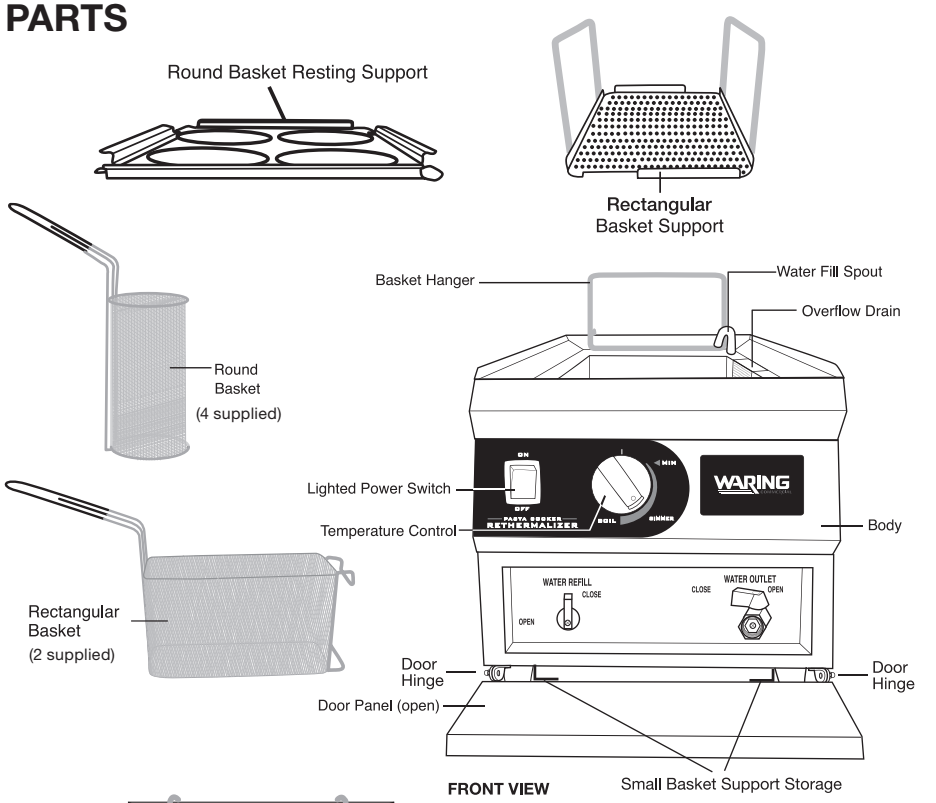
NOTE: Use of an adapter is not permitted in Canada and Europe.

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

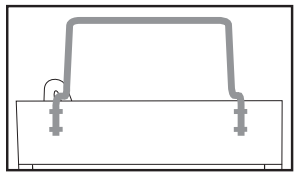


INSTALLATION

Carefully remove the pasta cooker from the packaging and place the unit on a firm, level surface.

Insert the basket hanger into the two holes in the brackets, located in the rear of the unit.

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



Rear of Unit

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 max fill line (just below the overflow drain).

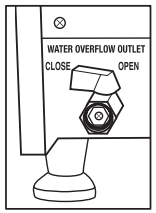
PLUMBED INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

Connect the WATER REFILL inlet to the supply side and the WATER OVERFLOW outlet) located on the back of the pasta cooker) to drain side of the plumbing, using appropriate hardware (not supplied).

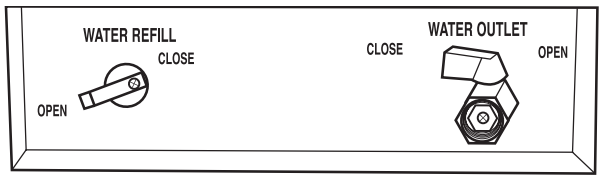
The refill plumbing connection is a male NPT ½. The overflow plumbing connection is a female NPT ½.

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 closed 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 basin 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 basin. (Fig. 1)

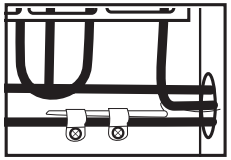


Fig. 1

3. Rinse thoroughly and drain by opening the water outlet valve, accessible when the door panel is opened. (Fig. 2)

   Note: You may drain the basin by connecting a hose to the WATER OUTLET valve or by emptying the water directly from the valve into a bucket or similar container. Open the water outlet valve and drain into a bucket or similar container.

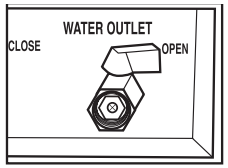


Fig. 2

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.

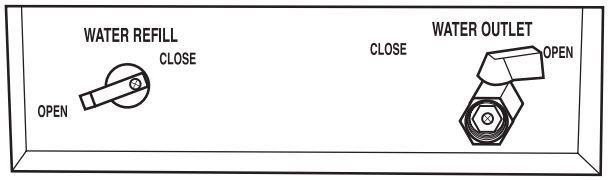
OPERATION

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 not to exceed the Max Fill line. 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. To drain the basin: Connect a hose and clamp to the WATER OUTLET valve located in front of the unit.
Note: You may also empty the water directly from the WATER OUTLET valve into a bucket or similar container.

To drain the overflow, connect a hose to the WATER OVERFLOW outlet located in the back of the unit, or drain into a bucket or similar container.

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

RETHERMALIZING INSTRUCTIONS

1. Fill the WPC100 basin with water to the maximum fill line.
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; rest on the round basket support. (Fig. 3)

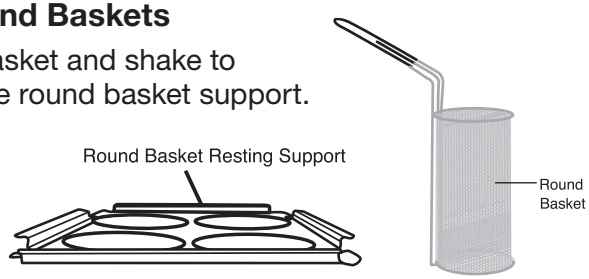


Fig. 3

Draining Pasta – Rectangular Baskets

When done, lift basket by handle and drain on 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).

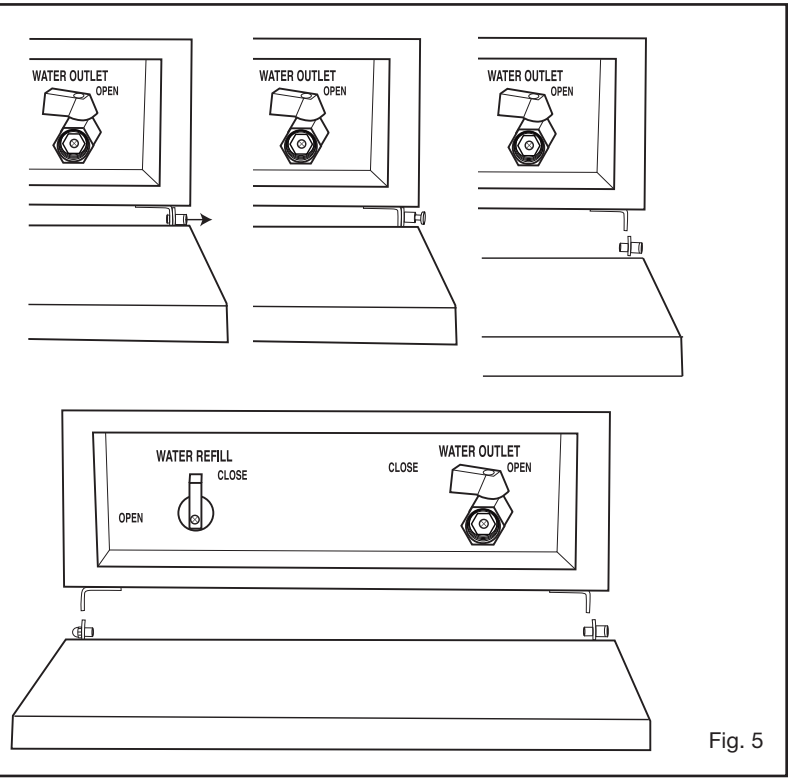


Fig. 5

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.

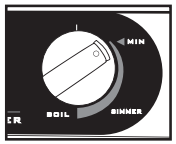


Fig. 6

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

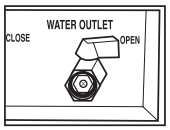


Fig. 7

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.

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.

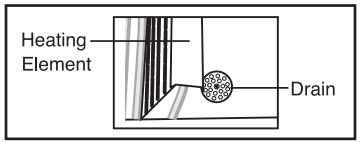


Fig. 8

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 rectangular basket support are removable and dishwasher safe.

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

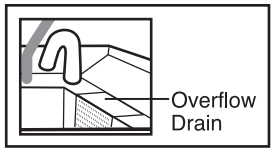


Fig. 9

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)

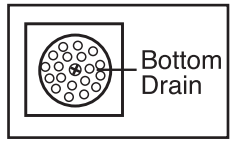


Fig. 10

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, entre ellas 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 se ponen 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 el enchufe 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 uso. SIEMPRE permita que el agua y la unidad 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 el enchufe y jale este suavemente de la toma de corriente.

15. Apague y desenchufe el aparato antes de manipularlo o limpiarlo. Cerciórese de que la unidad está desenchufada 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. 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.
17. **PRECAUCIÓN** Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes: NO utilice el aparato si está dañado o no funciona correctamente; llame a nuestro servicio posventa.
18. NO haga funcionar el aparato sin agua en la cuba.
19. Coloque solamente agua en la cuba; no utilice aceite, manteca vegetal, etc.
20. 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.
21. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna otra parte del aparato en agua ni en ningún otro líquido, y no coloque el aparato en el lavavajillas.
22. Desenchufe 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.
23. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar un incendio o heridas.
24. NO lo utilice en exteriores; este aparato ha sido diseñado para el uso en interior solamente.
25. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
26. 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.
27. Utilice el aparato solamente para hervir agua para cocinar, utilice solamente las cestas provistas y siempre ejerza una supervisión adecuada durante el uso.
28. Siempre compruebe el nivel del agua en la cuba antes del uso y agregue agua si es necesario (el nivel del agua bajará con cada uso).

29. SIEMPRE ESTÉ LISTO/A en caso de incendio; asegúrese de tener un extinguidor de incendios correctamente clasificado cerca.
30. NO sumerja el aparato en agua; esto causará daños permanentes a la unidad.
31. 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.
32. 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 elementos o paneles de servicio de este aparato.

ESPECIFICACIONES

208 V, 60 Hz, 2700 W

240 V, 60 Hz, 3600 W

Dimensiones: 13.9 in. (35.5 cm) de ancho x 21.6 in. (55 cm) de largo x 13.7 in. (35 cm) de alto

Capacidad: 12.4 L (13.1 cuartos de galón)

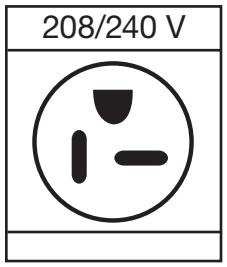
Válvula de desagüe (“WATER OUTLET”, en la parte delantera de la unidad): rosca interior NPT hembra de ½ in. (12,5 mm)

Válvula de rebose (“WATER OVERFLOW OUTLET”, en la parte trasera de la unidad): rosca interior NPT hembra de ½ in. (12.5 mm)

Entrada de agua (“WATER REFILL”, en la parte trasera de la unidad): rosca exterior NPT macho de ½ in. (12.5 mm)

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, el cable de este aparato Waring® cuenta con 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 el enchufe puede dañar el aparato y causar lesiones. Además, invalidará la garantía.



Precaución: antes de enchufar el adaptador, cerciórese de que la toma de corriente está 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.

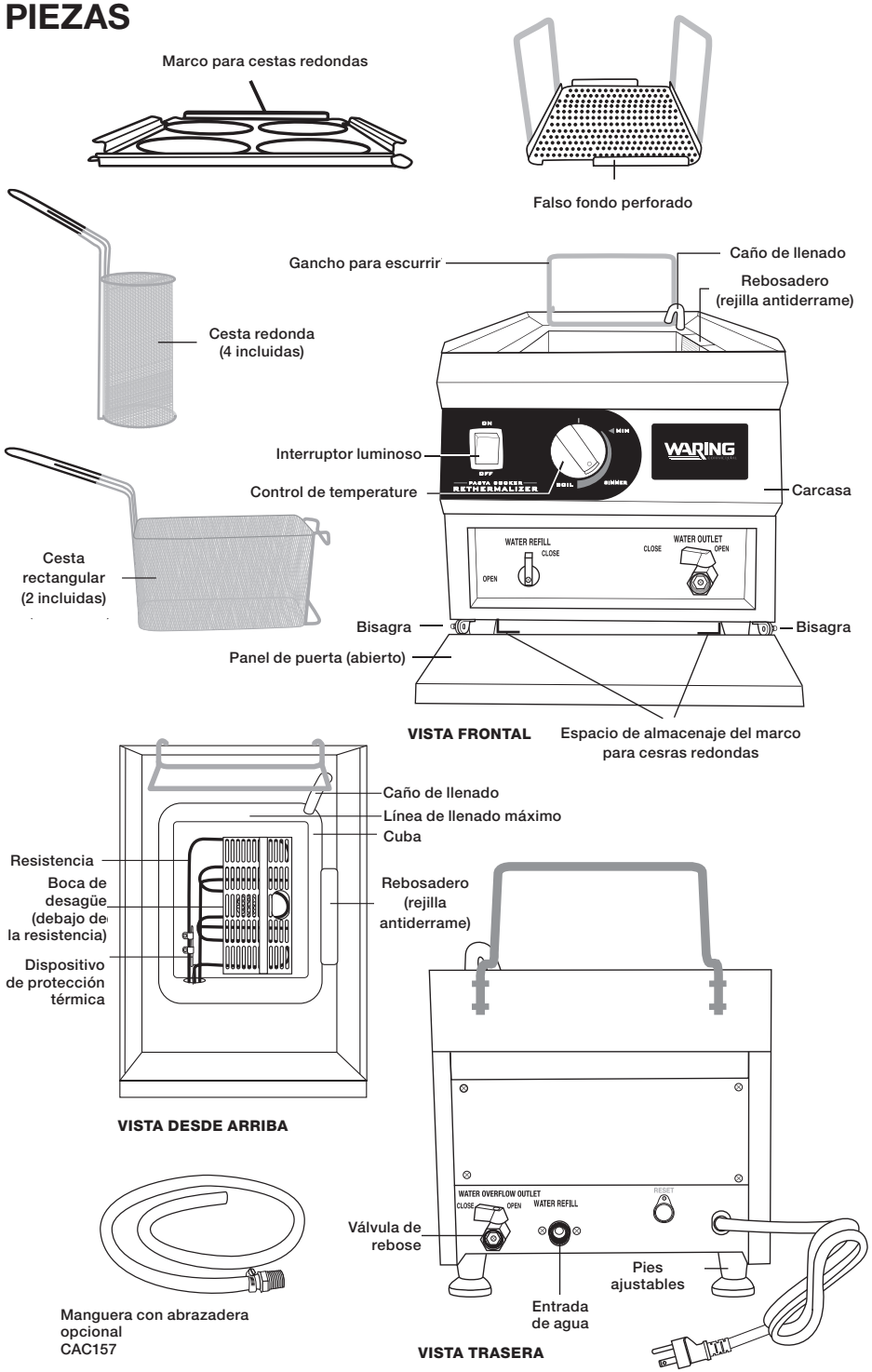
NOTA: está prohibido usar un adaptador en Canadá y en Europa.

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 el enchufe. Mantenga el cable alejado de las fuentes de calor y de los objetos cortantes.

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

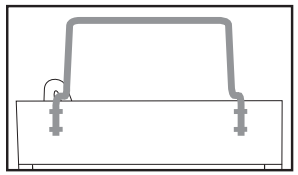
PIEZAS



INSTALACIÓN

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

Introduzca las puntas del gancho para escurrir en los agujeros de los dos soportes situados en la parte trasera de la unidad.



Parte trasera de la unidad

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

Cuando el aparato está conectado al agua corriente, la instalación debe incluir una protección contra reflujo 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 de la unidad) están cerradas (posición “CLOSE”). Usando un balde, llene la cuba hasta la capacidad máxima (línea “MAX”, justo debajo del rebosadero/rejilla antiderrame).

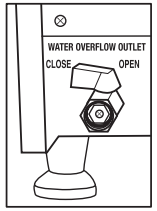
INSTALACIÓN (CON CONEXIÓN AL AGUA CORRIENTE)

Conecte la entrada de agua (“WATER REFILL”) y la válvula de rebose (“WATER OVERFLOW OUTLET”) situadas en la parte trasera de la unidad a las conexiones de plomería correspondiente, usando mangueras y conexiones de tubería adecuadas.

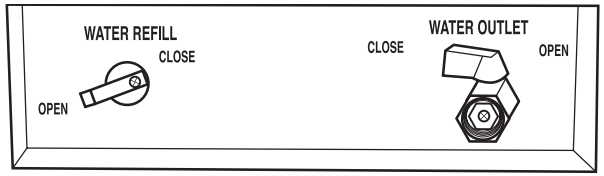
Nota: la entrada de agua cuenta con una conexión NPT macho de ½ in. (12.5 mm); la válvula de rebose cuenta con una conexión NPT hembra de ½ in. (12.5 mm).

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 una manguera de caucho, cerciórese de elegir una manguera trenzada clasificada al menos 220 psig (1516 kPa).

Cerciórese de que la válvula de rebose (“WATER OVERFLOW OUTLET”) situada en la parte trasera de la unidad está cerrada (posición “CLOSED”). Abra (posición “OPEN”) la válvula de llenado (“WATER REFILL”) situada en la parte delantera de la unidad y llene la cuba con agua. 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 quitar 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).

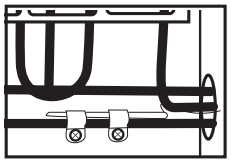


Fig. 1

3. Enjuague cuidadosamente la cuba, luego vacíela, abriendo la válvula de desagüe (“WATER OUTLET”), accesible cuando el panel de puerta está abierto (Fig. 2)

   Nota: Puede vaciar la cuba de dos maneras: conectando una manguera a la válvula de desagüe, o vaciando el agua directamente por la válvula. Abra (posición “OPEN”) la válvula de desagüe y vacíe el agua en un balde o recipiente similar.

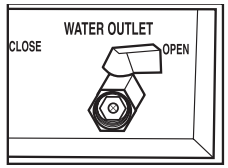


Fig. 2

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

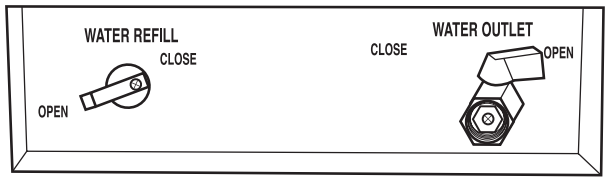
FUNCIONAMIENTO

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 24).

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 (“WATER REFILL”). Cerciórese de no llenar la cuba más allá de la línea “MAX”. La cuba tiene una capacidad máxima de 12.4 L (13.1 cuartos de galón).



PRECAUCIÓN: las resistencias (los elementos calentadores) deben permanecer planas en el fondo de la cuba. El agua debe cubrirlas completamente, alcanzando por lo menos el nivel “MIN”.

Enchufe la unidad y ponga el interruptor en “ON” para encenderla’ 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 la unidad, ponga el control de temperatura en “MIN” y el interruptor en “OFF”. Desenchufe el aparato.

IMPORTANTE: siempre compruebe el nivel del agua en la cuba 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 desenchufe el aparato. Permita que el agua se enfríe hasta llegar a la temperatura ambiente. Para drenar el agua: Conecte la manguera con abrazadera a la válvula de desagüe (“WATER OUTLET”) situada en la parte delantera de la unidad.

Nota: También puede drenar el agua directamente por la válvula de desagüe. Abra (posición “OPEN”) la válvula y vacíe el agua en un balde o recipiente similar.

Para vaciar el rebosadero, conecte una manguera a la válvula de rebose (“WATER OVERFLOW OUTLET”) situada en la parte trasera del aparato y vacíe el agua en un balde o recipiente similar.

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

INSTRUCCIONES DE CALENTAMIENTO

1. Llene la cuba con agua hasta la línea “MAX”.
2. Ponga el control de temperatura en “SIMMER” y permita que el agua se caliente hasta que alcance la temperatura deseada; esto no debería tomar más de 30 minutos.
3. Coloque los alimentos en la(s) cesta(s) y sumérjalos 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 de que hay suficiente espacio entre ellas para que el agua circule libremente.
4. **NOTA:** monitoree 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 respeto. 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.

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. En caso de que esto suceda, ponga el interruptor en “OFF” (apagado), desenchufe la unidad y permita que se enfríe por aprox. una hora. Después de este tiempo, vuelva a enchufarlo y

presione el botón **RESET** ubicado en la parte trasera de la unidad.

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

Escurrimiento – Cestas redondas

Saque la(s) cesta(s) del agua, sacúdala(s) ligeramente y colóquela(s) sobre el marco para cestas redondas (Fig. 3).

Fig. 3

Escurrimiento 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 las páginas 15-16.

SIEMPRE APAGUE Y DESENCHUFE 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; ya que no son aptas para lavavajillas.

REMOCIÓN DEL PANEL DE PUERTA

Ubique la bisagra derecha del panel de puerta. Quite la barra de bloqueo y jale la parte derecha del panel.
Luego, jale el lado izquierdo del panel (Fig. 5).

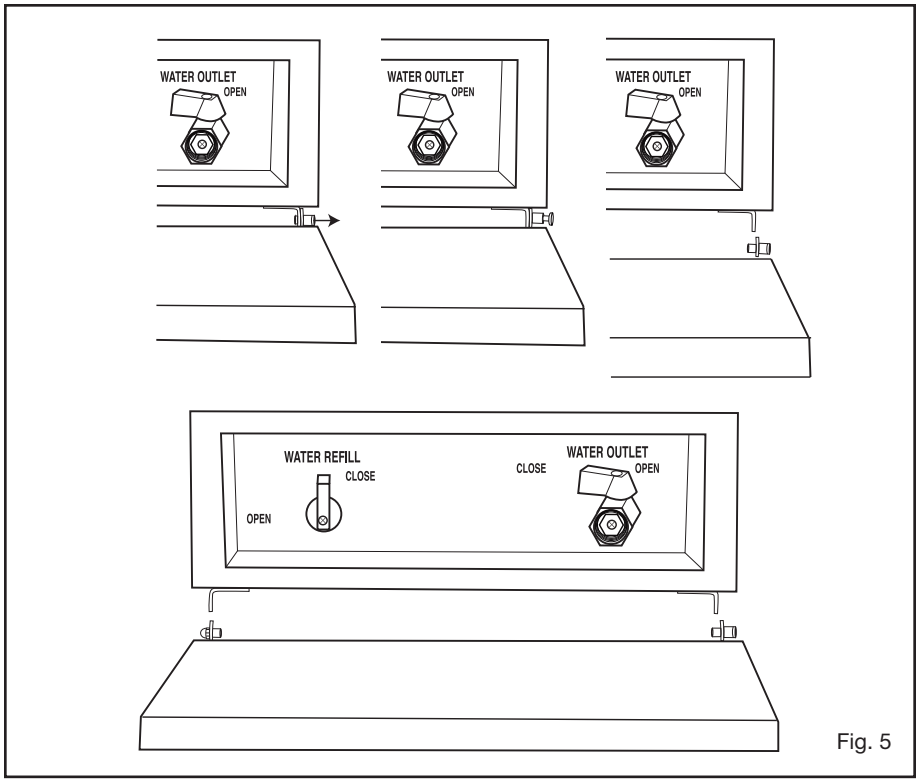


Fig. 5

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 presión/chorro.

Limpie el aparato al final de cada día de uso, o más a menudo si es necesario (dependiendo del volumen de cocción). Un aparato limpio funciona mejor, es más seguro, produce mejores resultados y reduce los gastos de mantenimiento. Durante la limpieza, siempre dé prioridad a la seguridad. Cerciórese de que el aparato está apagado y desenchufado.

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 desenchufe la unidad.
2. Abra (posición “OPEN”) la válvula de desagüe (“WATER OUTLET”) para vaciar la cuba (Fig. 7).

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

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

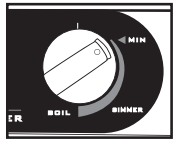


Fig. 6

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).
6. Tenga cuidado de no dañar los tubos capilares del termóstato al limpiar el interior de la cuba.

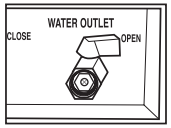


Fig. 7

7. Después de la limpieza, cierre (posición “CLOSE”) la válvula de desagüe (“WATER OUTLET”).
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.

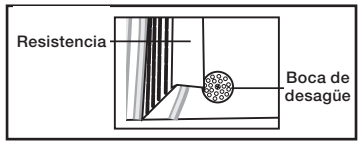


Fig. 8

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).

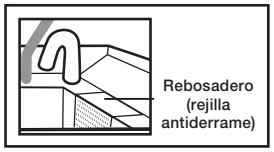


Fig. 9

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

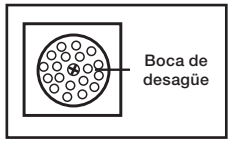


Fig. 10

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En caso de problema, siga las instrucciones a continuación.

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

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no se enciende	**Suministro eléctrico**	**Compruebe la fuente de alimentación**
	Interruptor apagado	**Cerciórese de que el cable está conectado y de que el interruptor está en “ON”.**
	Cable/enchufe 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 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 las páginas 20-21.**
La luz d encendido está encendida, pero el agua no calienta	**Falla del termóstato o de las resistencias**	**Llame al servicio posventa**
El aparato funciona normalmente, pero la luz de encendido está apagada	**Indicador luminoso defectuoso**	**Llame al servicio posventa**

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

(VÁLIDA EN LOS EE.UU. Y EN CANADÁ SOLAMENTE)

Waring garantiza todo 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 le fonctionnement 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 deviennent 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/éléments chauffants.
12. TOUJOURS tenir l'appareil et les paniers par les poignées, particulièrement pendant et immédiatement après l'utilisation. 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. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps physiques, mentaux ou sensoriels, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement ou les encadre.
17. **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.
18. NE PAS utiliser l'appareil sans eau dans la cuve.
19. Ne remplir la cuve qu'avec de l'eau ; ne pas l'utiliser d'huile, de graisse végétale, ou autres produits.
20. 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.
21. 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.
22. 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.
23. L'utilisation d'accessoires ou d'ustensiles de cuisson non recommandés par le fabricant peut présenter un risque d'incendie ou de blessure.
24. NE PAS utiliser l'appareil à l'air libre ; l'appareil est conçu pour être utilisé à l'intérieur uniquement.
25. 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.
26. 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 des températures élevées.

27. 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.
28. Toujours vérifier le niveau d'eau dans la cuve avant l'utilisation, et ajouter de l'eau au besoin (le niveau de l'eau baissera à chaque utilisation).
29. TOUJOURS ÊTRE PRÊT(E) en cas d'incendie. en gardant un extincteur adéquat à proximité.
30. NE PAS submerger l'appareil dans l'eau ; cela causerait des dommages permanents.
31. 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.
32. 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 aucun des éléments ou panneaux d'entretien de l'appareil.

SPÉCIFICATIONS

208 V 60 Hz 2700 W

240 V 60 Hz 3600 W

Dimensions : 13,9 po. (35,5 cm) de large x 21,6 po. (55 cm) de long x 13,7 po. (35 cm) de haut

Capacité : 12,4 L (13,1 quarts)

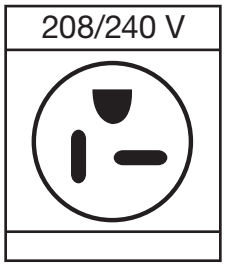
Valve de vidange ("WATER OUTLET", à l'avant de l'appareil) : filetage intérieur NPT femelle de ½ po. (12,5 mm)

Valve de trop-plein ("WATER OVERFLOW OUTLET", à l'arrière de l'appareil) : filetage intérieur NPT femelle de ½ po. (12,5 mm)

Arrivée d'eau ("WATER REFILL", à l'arrière de l'appareil) : filetage extérieur NPT mâle de ½ po. (12,5 mm)

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour votre protection, cet appareil Waring® 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.

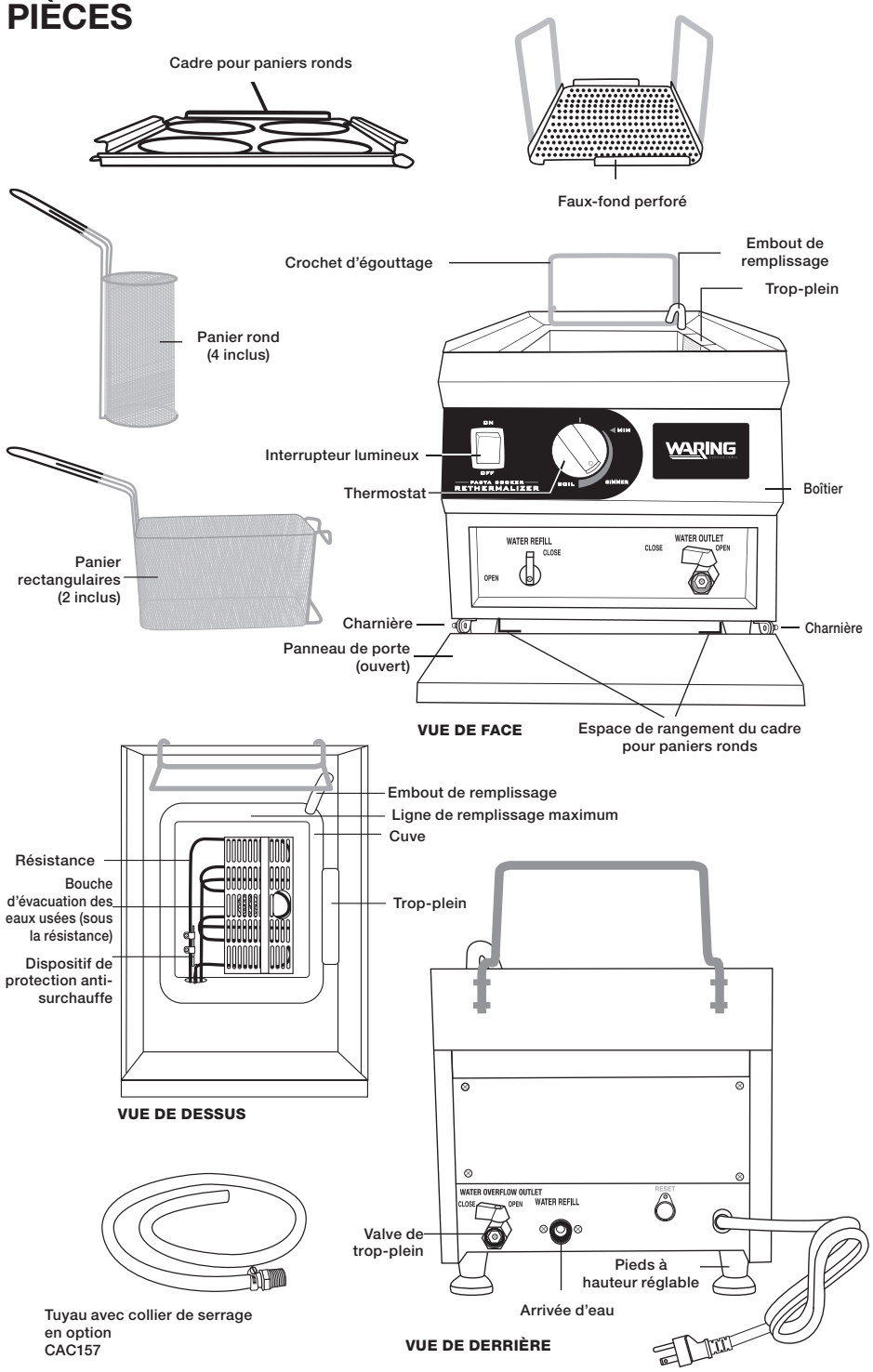
REMARQUE : l'utilisation d'un adaptateur comme celui mentionné ci-dessus est interdite au Canada et en Europe.

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 tirailler 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.

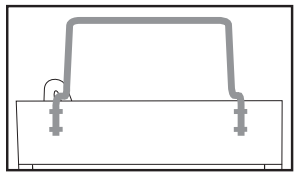
PIÈCES



INSTALLATION

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

Introduire les extrémités du crochet d'égouttage dans les trous des deux supports situés au dos de l'appareil.



Arrière de l'appareil

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 (ligne "MAX", juste en-dessous du trop-plein de sécurité).

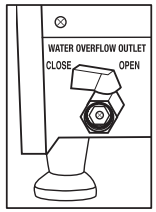
INSTALLATION (AVEC RACCORDEMENT À L'EAU COURANTE)

Connecter l'arrivée d'eau ("WATER REFILL") et la valve de trop-plein ("WATER OVERFLOW OUTLET") situées à l'arrière de l'appareil aux raccords de plomberie correspondants, en utilisant les raccords de tuyauterie appropriés.

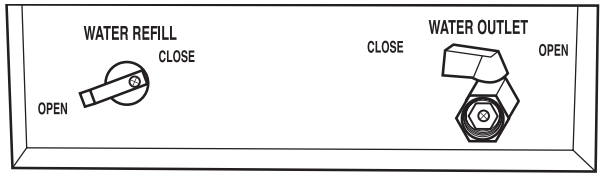
Remarque : l'arrivée d'eau est équipée d'un raccord NPT mâle de ½ po. (12,5 mm) ; la valve de trop-plein est équipée d'un raccord NPT femelle de ½ po. (12,5 mm).

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 tressé classé au moins 220 psig (1516 kPa).

Vérifier que la valve de trop-plein ("WATER OVERFLOW OUTLET") située à l'arrière de l'appareil est fermée (position "CLOSED"). 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)

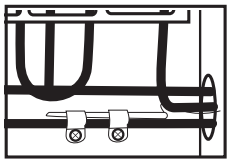


Fig. 1

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 : La cuve peut être vidée de deux façons : en connectant un tuyau à la valve de vidange, ou en vidangeant l'eau directement par la valve. Ouvrir (position "OPEN") la valve de vidange et vider l'eau dans un seau ou autre récipient similaire.

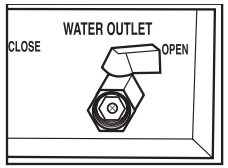


Fig. 2

4. Bien sécher la cuve à l'aide d'un linge propre et doux.
5. Laver tous les accessoires de l'appareil.
6. Rincer toutes les pièces soigneusement.
7. Essuyer avec un linge sec.

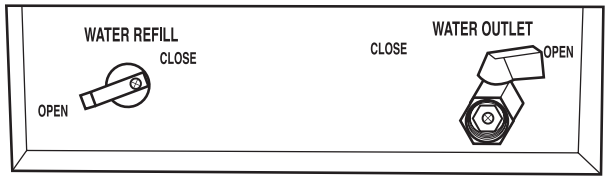
FONCTIONNEMENT

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 38).

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 (position "OPEN") la valve de remplissage ("WATER REFILL"). Veiller à ne pas remplir la cuve au-delà de la ligne "MAX".
La cuve a une capacité maximale de 12,4 L (13,1 quarts).



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

Brancher le cordon dans une prise de courant et mettre l'interrupteur sur "ON" 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 est 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. Pour vidanger l'eau : Connecter le tuyau de vidange avec collier de serrage à la valve de vidange ("WATER OUTLET") située à l'avant de l'appareil.
Remarque : Vous pouvez aussi vider l'eau directement par la valve de vidange. Ouvrir (position "OPEN") la valve et vider l'eau dans un seau ou autre récipient similaire.

Pour vider le trop-plein, connecter un tuyau à la valve de trop-plein ("WATER OVERFLOW OUTLET") située à l'arrière de l'appareil et vider l'eau dans un seau ou autre récipient similaire.

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

INSTRUCTIONS DE REMISE À TEMPÉRATURE

1. Remplir la cuve d'eau claire jusqu'à la ligne "MAX".
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.

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/éléments chauffants. En cas de surchauffe, l'appareil s'éteindra automatiquement. Si cela se produisait, mettre l'interrupteur sur "OFF", 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)

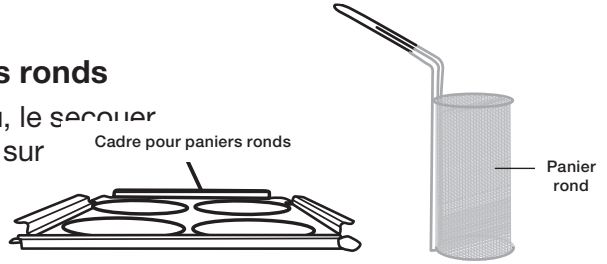


Fig. 3

Égouttage – Paniers rectangulaires

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

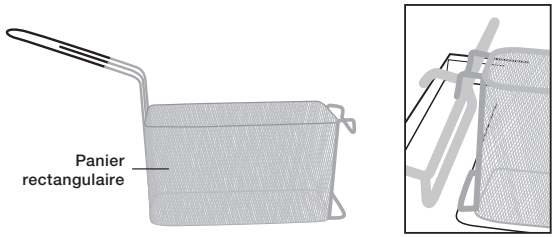


Fig. 4

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : outre les instructions ci-dessous, se reporter aux importantes consignes de sécurité en pages 29-30.

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 et lavable 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).

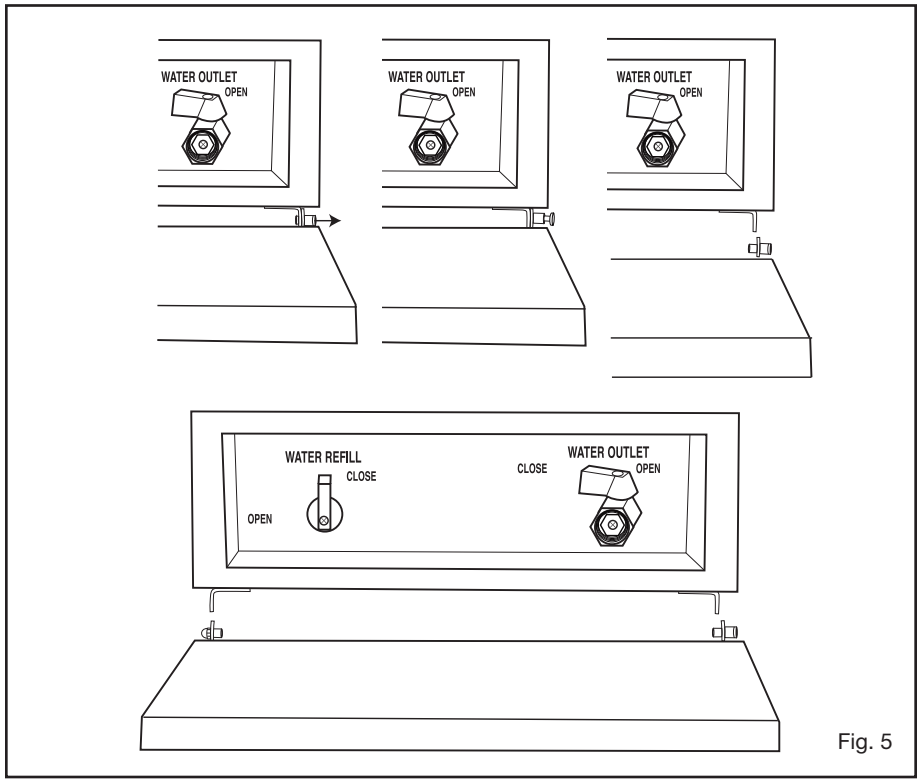


Fig. 5

DÉTARTRAGE

Le cuiseur à 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, donne de meilleurs résultats 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.

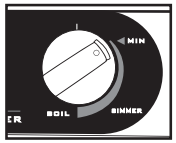


Fig. 6

1. Régler le thermostat sur "MIN" (Fig. 6). Mettre l'interrupteur sur "OFF" et débrancher l'appareil.
2. Ouvrir (position "OPEN") la valve de vidange ("WATER OUTLET") pour vider la cuve (Fig. 7)

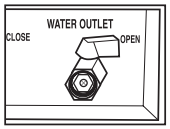


Fig. 7

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.

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/éléments chauffants à l'aide d'un torchon imbibé d'eau tiède (Fig. 8)
6. Faire attention de ne pas endommager les tubes capillaires du thermostat en nettoyant l'intérieur de la cuve.

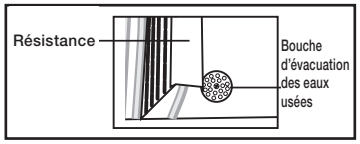


Fig. 8

7. Une fois le nettoyage terminé, fermer (position "CLOSE") la valve de vidange ("WATER OUTLET").
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. Essuyer/sécher avec un linge 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)

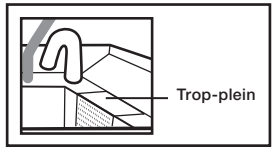


Fig. 9

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)

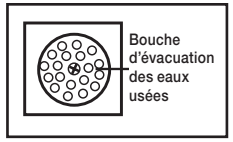


Fig. 10

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/éléments chauffants ou coincés entre elles/eux	**Éteindre l'appareil, le laisser refroidir et nettoyer les résistances/éléments chauffants**
	Température non réglée	**Régler le thermostat au niveau voulu**
	Dispositif protection thermique activé	**Éteindre l'appareil et le laisser refroidir. Nettoyer les résistances/éléments chauffants pour éliminer les résidus de nourriture. Voir les instructions de remise en marche en pages 37-38.**
Le voyant lumineux 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 le voyant lumineux est éteint	**Voyant défectueux**	**Appeler le service après-vente**

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

En cas de problème, suivre les instructions suivantes.

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

NOTES

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.

©2021 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave
Torrington, CT 06790

www.waringcommercialproducts.com

Printed in China
Impreso en China
Imprimé en Chine

WPC100 IB
21WC000000
IB-14649A