



DIGITAL CHOCOLATE MELTERS

3 kg (6.6 lb.) & 6 kg (13.2 lb.)

FUNDIDORAS/TEMPLADORAS DE CHOCOLATE DIGITALES

3 kg (6.6 lb) y 6 kg (13.2 lb)

TEMPÉREUSES À CHOCOLAT NUMÉRIQUES

3 kg (6,6 lb) et 6 kg (13,2 lb)



WCM3/WCM6

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, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE, BEFORE PUTTING ON OR TAKING OFF PARTS, AND BEFORE CLEANING.** Allow to cool before cleaning or handling.
3. To protect against risk of electric shock, do not put appliance in water or other liquids.
4. 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.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way, or is not operating properly. Return the chocolate melter to the nearest authorized service facility for examination, repair, or mechanical or electrical adjustment.
6. Do not let the cord hang over the edge of the table or countertop or touch hot surfaces, as this could damage the cord.
7. The use of attachments not recommended or sold by Waring may cause fire, electric shock, or injury and will void warranty.
8. Do not use outdoors.
9. Do not place chocolate melter on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. Do not use this chocolate melter for anything other than its intended purpose.
11. To disconnect, press START/STOP key to turn unit to standby mode, then remove plug from wall outlet.
12. To avoid burns, use extreme caution when removing basin.
13. Do not store any items on top of the appliance when in operation. The unit is designed for countertop use only.

14. Do not operate in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in a garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire.

**APPROVED FOR
COMMERCIAL USE**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR COMMERCIAL USE ONLY**

CONTENTS

Important Safeguards 2

Grounding Instructions..... 4

Extension Cords 4

Introduction 4

Parts and Features 5

Before Using Your Chocolate Melter..... 7

Operating Your Chocolate Melter..... 7

Storing and Melting Chocolate..... 8

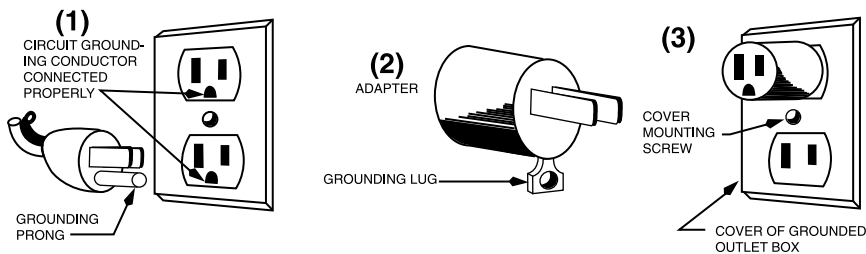
Use and Care 8

Warranty 9

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electric shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and 3-prong grounding-type plug to fit the proper grounding-type receptacle. The appliance has a plug that looks like the plug in drawing (1). An adapter, as in drawing (2), should be used for connecting the appliance plug to two-prong receptacles. The grounding lug, which extends from the adapter, must be connected to a permanent ground, such as a properly grounded outlet box as shown in drawing (3) using a metal screw.

NOTE: The use of an adapter is not authorized in Canada.



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 it if damaged. Do not abuse extension cord and do not pull on any cord to disconnect. Keep cord away from heat and sharp edges.

NOTE: This appliance is for 120 volts only and should not be used with a converter.

INTRODUCTION

The Waring™ Commercial Chocolate Melter is the ideal tool for professionally melting or manual tempering of chocolate.

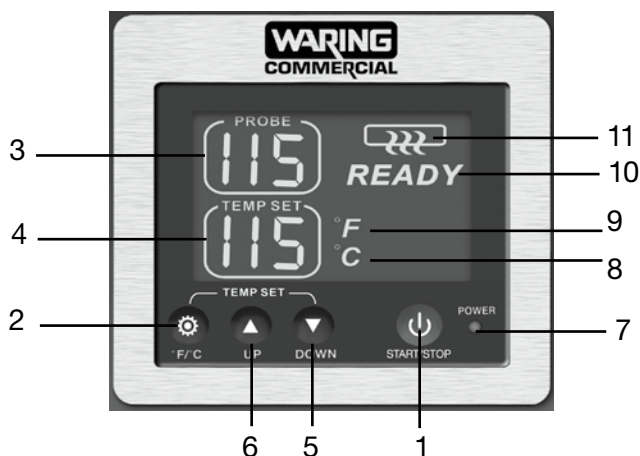
Model	Electrical Specifications	Unit Dimensions	Stainless Steel Pan Dimensions	Unit Weight
WCM3	120V, 65 Watts	16.7" x 6.4" x 9.3"	12.8" x 3.9" x 6.9"	4.8 lbs.
WCM6	120V, 130 Watts	16.7" x 6.4" x 12.8"	12.8" x 3.9" x 10.4"	6.2 lbs.

PARTS AND FEATURES

Packaging consists of a main housing, pan cover, removable stainless steel pan, external probe and probe clip. Your chocolate melter has been packaged with the greatest of care and prepared for sending. Open the packaging carefully on a flat surface.



- 1 – Lid with cutouts to accommodate ladles and probe (when not mounted on probe clip)
- 2 – Industry standard-size removable stainless steel pan
- 3 – Integrated housing rim eliminates chocolate from making its way under the pan
- 4 – Easy-to-clean, durable housing
- 5 – Water-resistant touch controls with LCD display
- 6 – Included probe ensures the most accurate temperature reading
- 7 – Probe clip keeps probe in place
- 8 – Probe jack input/cover



LCD DISPLAY

1. **START/STOP:** Press once to turn unit on, press again to turn unit to standby mode.
2. Press to display either Fahrenheit or Celsius.
3. **Probe Readout:** Displays actual temperature of chocolate when probe is used.
4. **Temp Set Readout:** Displays the set temperature.
5. Use to decrease temperature.
6. Use to increase temperature.
7. Indicates unit is powered on.
8. **°C:** Indicates temperature is displayed in Celsius.
9. **°F:** Indicates temperature is displayed in Fahrenheit.
10. **Ready Readout:** Indicates set temperature has been reached.
11. **Heating Icon:** Indicates unit is heating up/maintaining the set temperature.

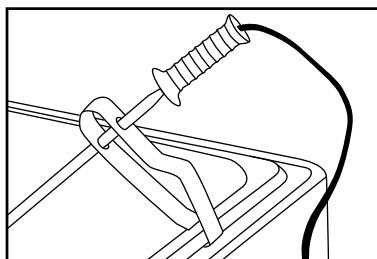
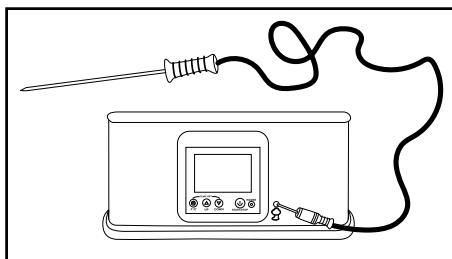
BEFORE USING YOUR CHOCOLATE MELTER

Before using your melter for the first time, be sure to:

- Wash basin and lid with soapy water, rinse with clean water and dry. This part should be cleaned and thoroughly dried by hand only. Be sure probe jack cover is on prior to cleaning the area.
- Use a damp cloth to lightly wipe the external surface of main housing and probe. **Do not wipe probe jack input. If so, allow area to fully dry before plugging probe in.**

OPERATING YOUR CHOCOLATE MELTER

1. Plug unit into a grounded outlet. Display will momentarily show Probe and Set temperatures, °F/°C, Ready and Heating Indicators.
2. Press the START/STOP button to turn the unit on and select F (Fahrenheit) or C (Celsius). The screen will display Set Temp and the red power light will illuminate to indicate power is on.
3. Set Temp default is 68°F/20°C. Adjust temperature by pressing (UP ▲) or (DOWN ▼) to reach desired setting. Press and hold (UP ▲) or (DOWN ▼) button to fast scroll.
4. Heating indicator icon  will flash until set temperature is reached.
5. READY will appear in display when selected temperature is reached and heating indicator icon will disappear.
NOTE: Heating indicator icon will occasionally reappear when unit is working to maintain selected temperature.
6. The probe can be plugged into the front of the unit at any time, and Probe Temperature will be displayed. To ensure accurate temperature reading and placement of probe, place probe through the holes on the clip and angle downward into the chocolate.



If probe is not plugged in, no temperature will be displayed for the probe. Cover the jack opening with the attached dust cover when not in use. **NOTE:** The temperature probe does not regulate the temperature of the chocolate melter; this is done with an internal control.

WHAT YOU SHOULD KNOW ABOUT STORING AND MELTING CHOCOLATE

To Store: Many factors can affect the flavor of chocolate, including air, light, humidity and odors. Always store chocolate in an airtight container in a dry environment and keep temperatures at 54°F–68°F/ 12°C–20°C.

To Melt: Chocolate should not be melted on any direct heat source. Chocolate must be heated to and kept at the manufacturer's specific suggested melting and holding temperatures for tempering. Our chocolate melter, with its adjustable control, makes the process simple.

USE AND CARE

Always allow the chocolate melter to cool completely before cleaning.

1. **Always unplug the unit from the electrical outlet.**
2. Place stainless steel pan and lid in dishwasher or hand-wash without use of abrasive cleansers.
3. Hand-wash probe and pan lid only without use of abrasive cleansers.
4. Wipe interior and exterior of unit with a damp cloth and dry thoroughly. Do not use any abrasive cloth, sponges or cleansers that could damage the surface of the housing.
5. If there is something wrong with this product, please contact an authorized Waring Service Center for repair, or phone Waring Customer Service at 1-800-492-7464.

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

Waring warrants every new Waring™ Commercial Chocolate Melter 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 semiliquids, 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, especialmente en presencia de niños, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas, incluso las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **DESCONECTE EL APARATO CUANDO NO ESTÁ EN USO, ANTES DE INSTALAR/SACAR PIEZAS Y ANTES DE LIMPIARLO.** Permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o manipularlo.
3. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no coloque la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
4. 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.
5. No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de que se haya caído o si está dañado; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
6. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes; esto podría dañar el cable.
7. El uso de accesorios no recomendados o provistos por Waring presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas e invalidará la garantía.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
10. No utilice el aparato para ningún fin que no sea el indicado.
11. Para desconectar, presione el botón START/STOP para ingresar al modo de espera, y luego desenchufe el cable de la toma de corriente.
12. Para evitar las quemaduras, tenga sumo cuidado al sacar la cuba de la carcasa.

- 13. No guarde ningún artículo sobre el aparato mientras está encendido o caliente. Este aparato ha sido diseñado para ser usado sobre una encimera.
- 14. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.** No hacerlo presenta un riesgo de incendio.

**APROBADO PARA USO
COMERCIAL**

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA USO COMERCIAL
SOLAMENTE**

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes 10

Instrucciones de puesta a tierra..... 12

Uso de extensiones..... 12

Introducción 12

Piezas y características..... 13

Antes del primer uso 15

Instrucciones de operación..... 15

Consejos sobre cómo almacenar y derretir el chocolate..... 16

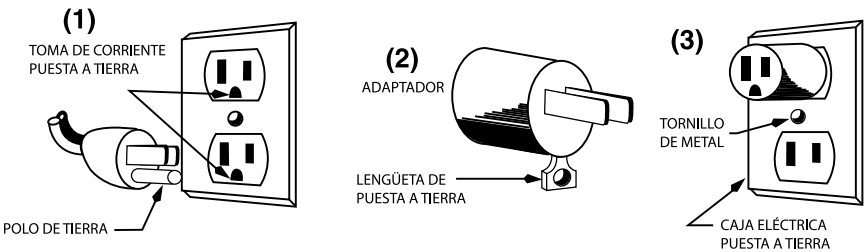
Limpieza y mantenimiento..... 16

Garantía..... 17

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, este aparato debe estar puesto a tierra. este aparato está equipado con un cable/enchufe con puesta a tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra (Fig. 1). Si una toma de corriente puesta a tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente polarizada (Fig. 2). El adaptador debe ser puesto a tierra mediante un tornillo de metal que conecte la lengüeta del mismo a la caja eléctrica (Fig. 3).

NOTA: está prohibido usar un adaptador en Canadá.



USO DE EXTENSIONES

Use solamente extensiones con puesta a tierra. Utilice 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: enchufe el cable solamente en una toma de corriente de 120 V; no utilice el aparato con un convertidor de voltaje.

INTRODUCCIÓN

La fundidora/templadora de chocolate Waring® Commercial es la herramienta ideal para derretir y templar el chocolate de manera profesional.

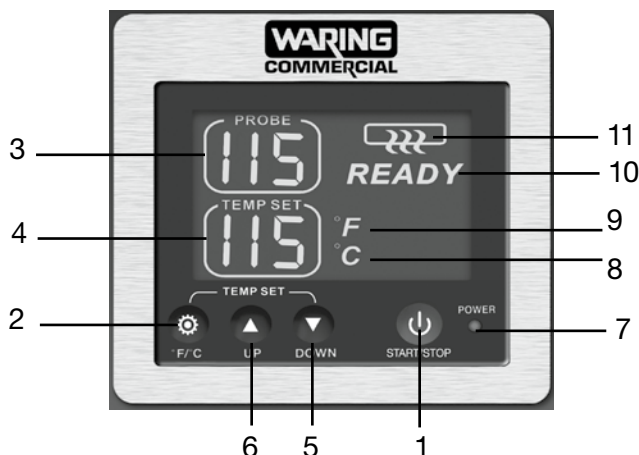
Modelo	Especificaciones eléctricas	Dimensiones de la unidad	Dimensiones de la cuba	Peso de la unidad
WCM3	120 V, 65 vatios	16.7" x 6.4" x 9.3"	12.8" x 3.9" x 6.9"	2.2 kg (4.8 lb)
WCM6	120 V, 130 vatios	16.7" x 6.4" x 12.8"	12.8" x 3.9" x 10.4"	2.8 kg (6.2 lb)

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

La caja incluye las siguientes piezas: la unidad principal, una cubierta, una cuba removible de acero inoxidable, una sonda de temperatura y un clip para montar la sonda sobre el borde de la cuba. Su fundidora/templadora de chocolate ha sido empaquetada con el máximo cuidado. Coloque la caja sobre una superficie plana antes de retirar el aparato de la misma.



- 1 – Cubierta con hendiduras para colocar los cucharones y la sonda de temperatura (cuando no usa el clip)
- 2 – Cuba removible de acero inoxidable de tamaño estándar
- 3 – Carcasa con reborde integrado para mantener el exterior de la cuba limpia
- 4 – Resistente carcasa de fácil limpieza
- 5 – Panel de control táctil resistente al agua y pantalla LCD
- 6 – Sonda de temperatura, para una medición exacta de la temperatura
- 7 – Clip para mantener la sonda de temperatura en su puesto
- 8 – Enchufe con tapa para la sonda de temperatura



PANTALLA DIGITAL LCD

1. **Botón START/STOP:** presiónelo una vez para encender la unidad; presiónelo otra vez para ingresar al modo de espera.
2. **Botón °F/°C:** presiónelo para mostrar la temperatura en grados Fahrenheit o en grados centígrados/Celsius.
3. **Indicador PROBE (temperatura actual):** muestra la temperatura actual, medida por la sonda de temperatura (cuando la usa)
4. **Indicador TEMP SET (temperatura programada):** muestra la temperatura programada
5. **Botón DOWN:** presiónelo para reducir la temperatura
6. **Botón UP:** presiónelo para aumentar la temperatura
7. **Luz de encendido:** se enciende cuando la unidad está encendida
8. **Indicador °C:** indica que la temperatura mostrada está en grados centígrados/Celsius
9. **Indicador °F:** indica que la temperatura mostrada está en grados Fahrenheit
10. **Indicador “READY” (listo):** indica que la unidad ha alcanzado la temperatura programada
11. **Icono de calentamiento:** indica que la unidad está calentando o manteniendo la temperatura al nivel programado

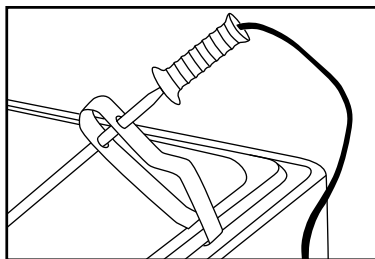
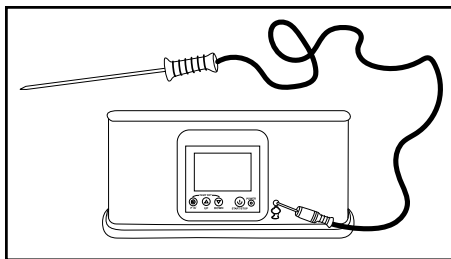
ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso:

- Lave la cuba y la cubierta en agua jabonosa tibia. Enjuáguelas y séquelas antes de usarlas. Lave y seque estas piezas a mano solamente. Cercíorese de que la tapa del enchufe de la sonda está puesta antes de limpiar esta área.
- Limpie el exterior de la carcasa y la sonda de temperatura con un paño humedecido. **No pase el paño por encima del enchufe de la sonda. De haberlo hecho, permita que se seque por completo antes de conectar la sonda.**

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Enchufe el cable en una toma de corriente puesta a tierra. La pantalla se encenderá por un momento, mostrando todas las opciones.
2. Presione el botón START/STOP para encender la unidad. Luego, presione el botón °F/°C para elegir la unidad de temperatura: °F para grados Fahrenheit o °C para grados centígrados/Celsius. "Set Temp" (programar la temperatura) aparecerá en la pantalla y la luz de encendido se encenderá.
3. La temperatura por defecto es 20 °C (68 °F). Presione el botón UP (▲) o DOWN (▼) para ajustar la temperatura al nivel deseado. Para desplazarse más rápidamente, mantenga el botón UP (▲) o DOWN (▼) oprimido.
4. El icono de calentamiento  parpadeará hasta que la unidad alcance la temperatura programada.
5. Cuando la unidad alcance la temperatura programada, "READY" aparecerá en la pantalla y el icono de calentamiento desaparecerá.
NOTA: el icono de calentamiento se volverá a encender de vez en cuando, lo que indica que la unidad se está manteniendo a la temperatura programada.
6. Si desea medir la temperatura actual del chocolate, conecte la sonda de temperatura al enchufe en la parte delantera de la unidad en cualquier momento y métala en el chocolate, usando el clip si desea. La temperatura actual aparecerá en el indicador de temperatura PROBE. Para garantizar que la sonda esté posicionada y mida la temperatura correctamente, introdúzcala en los agujeros del clip e inclínela hasta que se encuentre en el chocolate.



Si no usa la sonda, el indicador de temperatura PROBE permanecerá en blanco. Cierre la tapa del enchufe de la sonda cuando no la usa. **NOTA:** la sonda de temperatura no regula la temperatura de la unidad.

CONSEJOS SOBRE CÓMO ALMACENAR Y DERRETIR EL CHOCOLATE

Almacenamiento: muchos factores pueden afectar el sabor del chocolate, inclusive el aire, la luz, la humedad y los olores. Siempre guarde el chocolate en un recipiente hermético, en un lugar seco entre 12 °C (54 °F) y 20 °C (68°F).

Fusión: nunca derrita el chocolate sobre una fuente directa de calor. Siempre derrita y temple el chocolate a las temperaturas de fusión y de templado específicas recomendadas por el fabricante. Nuestra fundidora/templadora de chocolate con temperatura variable hace que este proceso sea fácil y rápido.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Permita que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.

1. **Siempre desenchufe el cable de la toma de corriente.**
2. Lave la cuba de acero inoxidable y la tapa en el lavavajillas o a mano, usando un detergente suave.
3. Lave la sonda de temperatura y la cubierta a mano, usando un detergente suave.
4. Limpie el interior y el exterior de la unidad con un paño humedecido y seque bien. No utilice paños, esponjas o detergentes abrasivos, los cuales podrían dañar la superficie de la carcasa.
5. En caso de problema, comuníquese con un centro de servicio autorizado o llame a nuestro servicio postventa al 1-800-492-7464.

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

Waring garantiza toda nueva fundidora/templadora de chocolate 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, notamment en présence d'enfants, requiert la prise de précautions élémentaires afin de réduire le risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie ou de blessures, parmi lesquelles les suivantes :

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **DÉBRANCHER L'APPAREIL APRÈS USAGE, AVANT D'INSTALLER OU DE RETIRER DES PIÈCES ET AVANT LE NETTOYAGE.** Laisser l'appareil refroidir avant toute manipulation ou entretien.
3. Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne jamais placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. 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.
5. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est abîmé ; le renvoyer à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
6. Ne pas laisser le cordon pendre du comptoir ou de la table ou entrer en contact avec des surfaces chaudes ; cela pourrait l'endommager.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Waring peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure et annulera la garantie.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'air libre.
9. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
10. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
11. Pour déconnecter, appuyer sur la touche START/STOP pour mettre l'appareil en mode veille, puis débrancher le cordon de la prise de courant.

12. Afin d'éviter les brûlures, faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez la cuve.
13. Ne rien poser sur le dessus de l'appareil pendant le fonctionnement. L'appareil est conçu pour être utilisé sur un plan de travail.
14. Ne pas faire fonctionner l'appareil sous ou à l'intérieur d'un placard. **Veiller à débrancher l'appareil avant de le ranger dans un placard.** Ne pas le faire présente un risque d'incendie.

USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ

GARDER CES INSTRUCTIONS POUR USAGE COMMERCIAL UNIQUEMENT

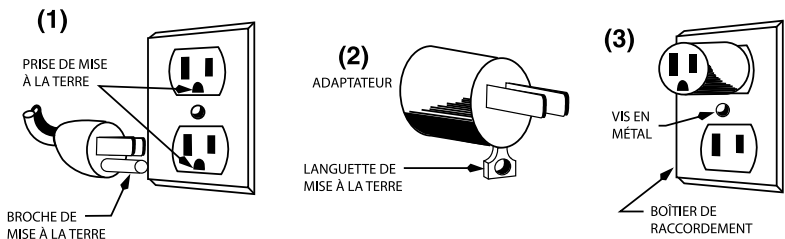
TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité.....	18
Instructions de mise à la terre	20
Utilisation de rallonges électriques	20
Introduction	20
Pièces et caractéristiques	21
Avant la première utilisation	23
Directives d'utilisation.....	23
Conseils sur comment conserver et faire fondre le chocolat.....	24
Nettoyage et entretien	24
Garantie.....	25

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour votre protection, cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée Voir illustration ci-contre (1). Un adaptateur temporaire (2) peut être utilisé pour brancher l'appareil dans une prise polarisée jusqu'à ce que vous fassiez installer une prise de terre adéquate par un électricien. La languette de l'adaptateur doit être mise à la terre, en la fixant à un boîtier de raccordement (3) à l'aide d'une vis en métal.

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



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 120 V uniquement. Ne pas l'utiliser avec un convertisseur de tension.

INTRODUCTION

La tempéreuse à chocolat Waring® Commercial est l'outil idéal pour faire fondre et tempérer le chocolat de manière professionnelle.

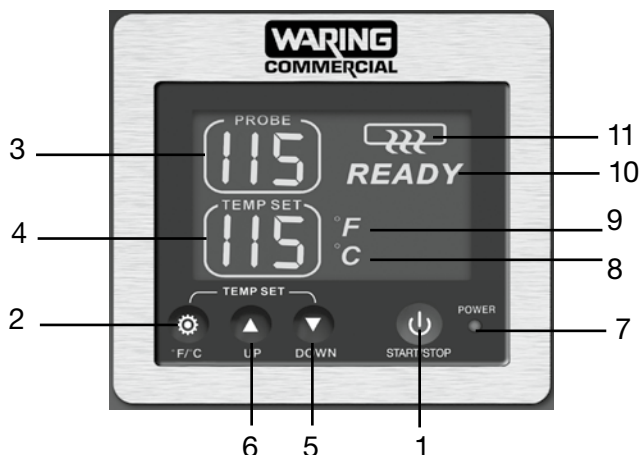
Modèle	Spécifications électriques	Dimensions de l'appareil	Dimensions de la cuve	Poids de l'appareil
WCM3	120 V, 65 watts	16.7" x 6.4" x 9.3"	12.8" x 3.9" x 6.9"	2,2 kg (4,8 lb)
WCM6	120 V, 130 watts	16.7" x 6.4" x 12.8"	12.8" x 3.9" x 10.4"	2,8 kg (6,2 lb)

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

La boîte inclut les pièces suivantes : le boîtier de l'appareil et son couvercle, une cuve amovible en acier inoxydable, une sonde de température et une pince pour monter la sonde sur le rebord de la cuve. Votre tempérèuse à chocolat a été emballée avec le plus grand soin. Placer la boîte sur une surface plate avant d'en retirer l'appareil.



- 1 – Couvercle avec fentes pour les louches et la sonde de température (lorsque vous n'utilisez pas la pince)
- 2 – Cuve amovible en acier inoxydable de taille standard
- 3 – Boîtier à rebord intégré pour garder l'extérieur de la cuve propre
- 4 – Résistant boîtier facile à nettoyer
- 5 – Panneau de contrôle tactile résistant à l'eau et écran LCD
- 6 – Sonde température, pour une lecture précise de la température
- 7 – Pince pour maintenir la sonde de température en place
- 8 – Prise de la sonde de température avec couvercle



ÉCRAN NUMÉRIQUE

1. **Touche START/STOP** : appuyer une fois pour allumer, et une deuxième fois pour mettre en mode veille.
2. **Touche °F/°C** : appuyer pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou en degrés centigrades/Celsius.
3. **Indicateur PROBE (température réelle)** : affiche la température mesurée par la sonde de température.
4. **Indicateur TEMP SET (température programmée)** : affiche la température programmée.
5. **Touche DOWN** : appuyer pour diminuer la température.
6. **Touche UP** : appuyer pour augmenter la température.
7. **Voyant lumineux** : s'allume lorsque l'appareil est allumé.
8. **Indicateur °C** : indique que la température est affichée en degrés centigrades/Celsius.
9. **Indicateur °F** : indique que la température est affichée en degrés Fahrenheit.
10. **Indicateur "READY" (prêt)** : indique que la cuve a atteint la température programmée.
11. **Icône de chauffe** : indique que l'appareil est en train de chauffer ou de se maintenir à la température programmée

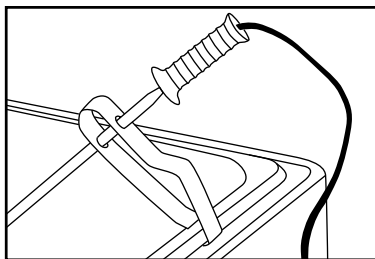
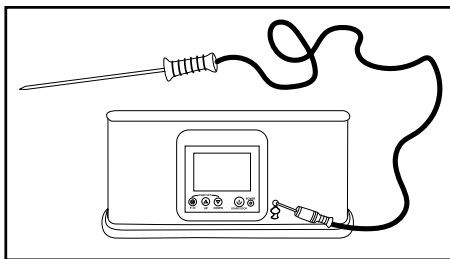
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation :

- Laver la cuve et le couvercle à la main dans de l'eau tiède savonneuse. Rincer et sécher avant l'utilisation. Remarque : veiller à laver et sécher ces pièces à la main uniquement. Vérifier que le couvercle de la prise de la sonde de température est fermé avant de nettoyer le boîtier.
- Essuyer l'intérieur et l'extérieur du boîtier et la sonde de température à l'aide d'un linge humide. **Ne pas passer le linge humide sur la prise de la sonde. En cas de contact accidentel, laisser sécher la prise complètement avant d'y brancher la sonde de température.**

DIRECTIVES D'UTILISATION

1. Brancher le cordon dans une prise électrique mise à la terre. L'écran s'allumera, affichant toutes les options l'espace d'un instant.
2. Appuyer sur la touche START/STOP pour allumer l'appareil. Appuyer sur la touche °F/°C pour choisir l'unité de température : °F pour les degrés Fahrenheit, ou °C pour les degrés centigrades/Celsius. L'écran affichera "Set Temp" (régler la température) et le voyant lumineux s'allumera.
3. La température par défaut est 20° C (68°F). Appuyer sur la touche UP (▲) ou DOWN (▼) pour régler la température au niveau voulu. Garder le doigt sur la touche UP (▲) ou DOWN (▼) pour avancer plus rapidement.
4. L'icône de chauffe  clignotera jusqu'à que l'appareil atteigne la température programmée.
5. Une fois la température programmée atteinte, l'écran affichera "READY" (prêt) et l'icône de chauffe disparaîtra.
REMARQUE : l'icône de chauffe réapparaîtra de temps en temps, indiquant que l'appareil se maintient à la température programmée.
6. Si vous souhaitez utiliser la sonde de température, la brancher dans la prise à l'avant de l'appareil, à n'importe quel moment, et la plonger dans le chocolat, en utilisant la pince si voulu. La température réelle apparaîtra sur l'indicateur de température PROBE. Pour s'assurer que la sonde soit positionnée et lise la température correctement, l'introduire dans les trous de la pince et l'incliner jusqu'à ce qu'elle soit dans le chocolat.



Si la sonde de température n'est pas branchée, l'indicateur de température PROBE n'affichera rien. Fermer le couvercle de la prise de la sonde lorsque vous n'utilisez pas cette-dernière.

REMARQUE : la sonde de température ne régule pas la température de la cuve.

CONSEILS SUR COMMENT CONSERVER ET FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT

Conservation : de nombreux facteurs peuvent affecter le goût du chocolat, y compris l'air, la lumière, l'humidité et les odeurs. Garder le chocolat dans un récipient hermétique, dans un endroit sec entre 12°C (54°F) et 20°C (68°F).

Fonte : ne jamais faire fondre le chocolat sur une source de chaleur directe. Faire fondre ou tempérer le chocolat aux températures de fonte et de tempérage spécifiques recommandées par le fabricant. Notre tempéreuse à chocolat à température variable facilite le processus.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

1. **Débrancher l'appareil.**
2. Laver la cuve en acier inoxydable et le couvercle au lave-vaisselle ou à la main, en utilisant un détergent doux.
3. Laver le couvercle et la sonde de température à la main, en utilisant un détergent doux.
4. Essuyer l'intérieur et l'extérieur du boîtier à l'aide d'un linge humide et bien sécher. Ne pas utiliser de linges, éponges ou nettoyeurs abrasifs ; cela pourrait endommager la surface du boîtier.
5. En cas de problème quelconque, contacter un centre de services autorisé ou appeler notre service après-vente au 1-800-492-7464.

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

Waring garantit toute nouvelle tempéreuse à chocolat 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

[illegible]

[illegible]

**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**

**WCM3/WCM6 IB
17WC028304**

IB-13213