

WARING[®] COMMERCIAL

SINGLE AND DOUBLE
PIZZA OVENS

HORNOS PARA PIZZA
SIMPLE/DOBLE

FOURS À PIZZA
SIMPLE/DOUBLE



WPO100



WPO350

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

READ ALL INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including those listed below:

1. To protect against electrical hazards, do not immerse oven in water or other liquids.
2. NEVER clean with water jets, which can result in critical bodily injury or death.
3. DO NOT USE if cord or plug is damaged or if machine has malfunctioned, been dropped or damaged. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not use outdoors.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Improper installation or use can result in electric shock, injury, or damage to your oven or property.
7. Your pizza oven is a heavy-duty appliance designed for commercial use, and is intended to be operated by trained professionals only.
8. To prevent risk of fire, oven should be installed in a noncombustible environment. Any combustible materials must be at least 18 inches away from sides, front and back of oven and at least 40 inches from top.
9. Oven must be thoroughly cleaned before first use and after all uses (see USE AND CARE).
10. Always be sure to disconnect oven from power source when not in use and before cleaning or servicing.
11. Always allow oven to cool before moving or servicing. Surfaces are hot during use and remain hot for a while, even after power is off.
12. Do not allow insertion of any foreign object into any ventilation or exhaust opening; this can cause electric shock, fire or damage to the oven.
13. Never block air intakes or exhaust openings, or use on cushioned surfaces where blockage may occur.

- 14. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 15. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic or similar products.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

APPROVED FOR COMMERCIAL USE

CONTENTS

- Important Safeguards 2
- Grounding Instructions..... 4
- Introduction 5
- Features and Benefits 6
- Parts and Accessories 7
- Oven Installation..... 9
- Pizza Ceramic Deck Installation & Conditioning 9
- Before Using Your Pizza Oven 10
- Baking Instructions..... 10
- Tips and Hints 11
- Use and Care 11
- Installing and Replacing Oven Light..... 12
- Safety Feature 13
- Warranty 14

SINGLE PIZZA OVEN GROUNDING INSTRUCTIONS

For your protection, this appliance is equipped with a 3-conductor cord set.

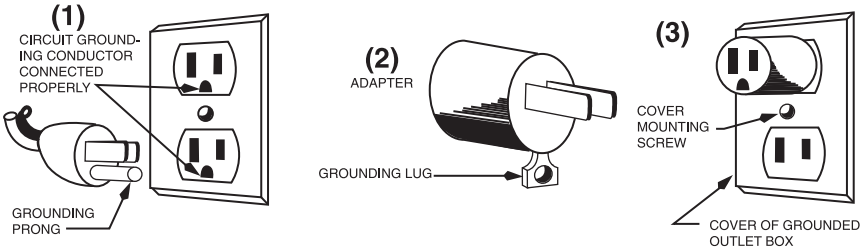
120 volt units are supplied with a molded 3-prong grounding-type plug (NEMA 5-15P) and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet as shown in Figure 1.

If a grounding-type outlet is not available, an adapter, shown in Figure 2, may be utilized to enable a 2-slot wall outlet to be used with a 3-prong plug (except in Canada and Europe).

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

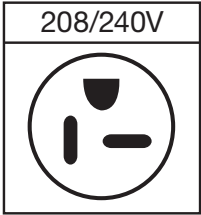
Caution: Before using an adapter, it must be determined that the outlet cover plate screw is properly grounded. If in doubt, consult a licensed electrician. Never use an adapter unless you are sure it is properly grounded.

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



DOUBLE PIZZA OVEN GROUNDING INSTRUCTIONS

For your protection, this appliance 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.



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 yank on any cord to disconnect. Keep cord away from heat and sharp edges.

NOTE: Your Single Pizza Oven is for 120 volts only and should not be used with a converter. Your Double Pizza Oven is for 240 volts only and should not be used with a converter.

INTRODUCTION

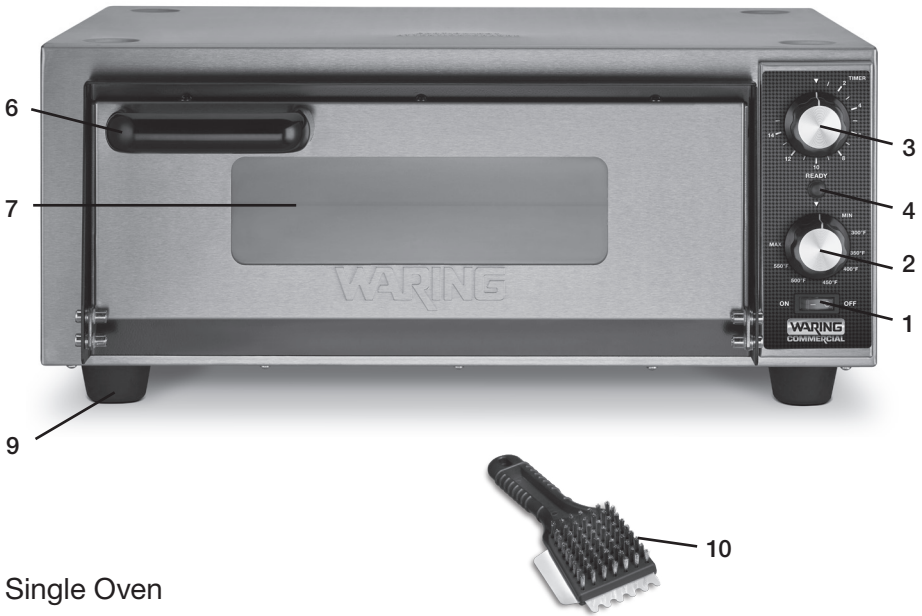
The Waring® Commercial Single and Double Pizza Ovens have 16" x 14" ceramic deck(s) that can accommodate 14-inch pizzas. They maintain consistent temperatures to ensure that pizza cooks from the bottom as well as the top. A major benefit of a pizza stone over a pizza pan is the way that the ceramic stone drives moisture away from the crust, resulting in extra crispness.

Adjustable temperature control from 280°F to 600°F allows you to cook a wider variety of items, and bakes pizza fast whether using fresh, frozen or par-baked dough. Pizza oven controls are designed for simplicity, with quick-touch switches and indicator lights for Power, Interior Oven Light, and Heating Elements. Superior heat technology ensures quick heat-up and recovery, for consistent oven temperatures that guarantee great results.

FEATURES AND BENEFITS

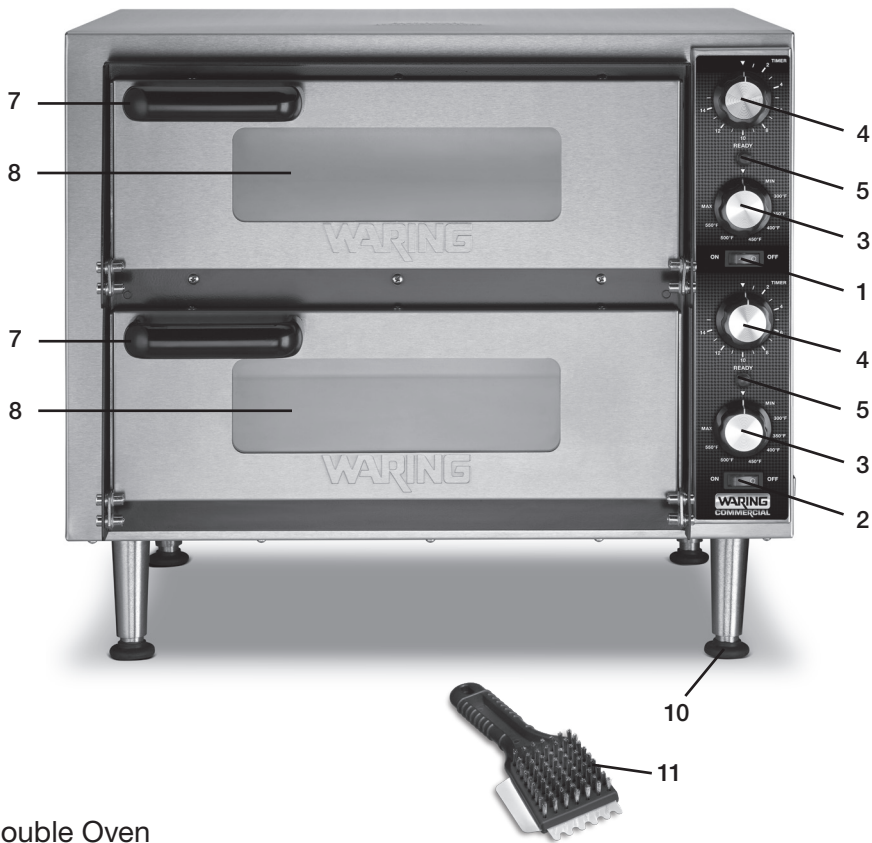
1. **Temperature Control Knob**
Mechanical dial to select temperature settings (280°F - 600°F).
2. **Manual Timer**
Timer range up to 15 minutes. An audible signal (single chime) indicates selected time has elapsed. NOTE: TIMER DOES NOT TURN OVEN ON OR OFF.
3. **Power ON/OFF Switch with Indicator Light**
Main power control for oven chamber/s.
4. **Ceramic Pizza Deck**
16" x 14" Pizza Deck fits into base of oven's interior – maintains temperature very well and ensures that pizza cooks from the bottom as well as the top – pizza or bread can be placed directly on deck.
5. **Door Handle**
Heavy-duty, easy-to-grip design.
6. **Tempered Glass Door**
Clear view lets you monitor the cooking process.
7. **Interior Light**
Replaceable bulb; removable, heatproof glass-bulb cover.
8. **Rear Exhaust Vent (not shown)**
Directs any exhaust from cooking process to the side of unit and away from walls.
9. **Deck Cleaning Brush**
Features heavy-duty bristles and a scraper for cleaning the deck without damaging the ceramic.
10. **Adjustable Legs (Double Oven only)**
Set height to the proper level for your space.

PARTS AND ACCESSORIES



Single Oven

1. ON/OFF Switch
2. Temperature Control Knob
3. Timer (15 minutes)
4. Ready Light
5. Ceramic Pizza Deck (packed separately, not shown)
6. Door Handle
7. Tempered Glass Door
8. Interior Light (not shown)
9. Legs (not adjustable or removable)
10. Deck Cleaning Brush

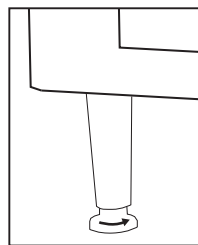


Double Oven

1. Top Chamber ON/OFF Switch
2. Bottom Chamber ON/OFF Switch
3. Temperature Control Knobs
4. Timer (15 minutes)
5. Ready Lights
6. Two Ceramic Pizza Decks (packed separately, not shown)
7. Door Handles
8. Tempered Glass Doors
9. Interior Lights (not shown)
10. Adjustable Legs (packed separately)
11. Deck Cleaning Brush

OVEN INSTALLATION

1. **After removing the outer shipping carton and packaging material, place the oven on the floor or other flat surface.**
2. Open oven and remove any instructions or packaging material shipped inside the unit.
3. For the Double Oven, lift up the front of the oven and attach the two front legs (packed separately in styrofoam), carefully twisting each one into a corner and hand-tightening. Lift the back of the oven and attach the two back legs and hand-tighten.
4. Move the oven to its final location. For Double Oven, adjust the bottom portion of the legs to level the unit (fig. 1).



(fig. 1)

PIZZA CERAMIC DECK INSTALLATION & CONDITIONING

Read these instructions carefully before installing or conditioning the ceramic deck. New deck must be conditioned (pre-dried) prior to first use.

- **Handling the Ceramic Deck:** If deck is struck against hard surface before, during or after installation, it can develop a full or hairline crack which may expand over time and require you to replace it.
- **Installing the Deck:** Open the oven door and place ceramic pizza deck into the bottom **with the slot on front of deck facing front of oven.** Be sure the deck is firmly set in place. Do not force or wedge it (fig. 2).



(fig. 2)

- **Conditioning the Deck:** Pre-dry ceramic deck by carefully following instructions in the following section, **BEFORE USING YOUR PIZZA OVEN.** **NOTE: Failure to follow conditioning instructions will cause deck to crack or warp and will void warranty.**

BEFORE USING YOUR PIZZA OVEN

1. Place oven in a well-ventilated area to burn off any residual dust from manufacturing.
2. Plug unit in, open door and set Temperature Control to 400°F (205°C). After one hour, close door and increase temperature to 500°F (260°C) for at least 1½ hours.

NOTE: The oven may emit an odor during this process; this is normal and not harmful, and should quickly dissipate.
3. Turn off the oven and allow it to cool completely. Remove any residue from the interior with a dry cloth.
4. Place clean, cool oven in the area where it will be used. Be sure there is at least 6 inches' clearance between sides and top of oven and any wall or cabinet.
5. Check to ensure nothing is blocking the exhaust vent on back of unit.

BAKING INSTRUCTIONS

NOTE: *Only pizza and breads can be placed directly on the ceramic pizza deck. All other food items must be put onto a tray or into a container rated for high-temperature use.*

Set the Temperature Control Knob to the desired temperature to preheat oven. When it reaches temperature, the ready light will illuminate.

The Pizza Oven can be used to bake both fresh and frozen products. Frozen items should go right from the freezer into the heated oven. Cooking time will vary depending on the consistency and weight of the product.

The temperature range for baking fresh pizza is usually between 500°F (260°C) and 575°F (300°C), depending on the individual product. Generally, frozen items are cooked at a lower temperature, but always follow recommended cooking instructions.

Bake pizza until the cheese bubbles and the bottom is evenly browned, rotating it during the baking process if necessary.

Open and close door quickly when putting pizza in oven to prevent heat from escaping, which can slow down cooking time.

TIPS AND HINTS

- Be sure ceramic pizza deck is dry. Wet spots or spills will cause food to stick.
- Never season the ceramic pizza deck with any type of baking oil.
- Increase temperature during heavy production times to maintain ideal baking temperature. Be sure to decrease it when rush slows to prevent burning.
- If toppings need more time to cook, a piece of screen placed under pizza can prevent bottom from overcooking.
- Pizza with heavy toppings requires a lower temperature and longer baking time.
- Scrape off burnt residue from pizza deck daily with deck brush provided. Buildup can cause an “off” flavor and increase bake time.
- Frozen items cannot be placed directly on hot deck to thaw. Place food onto a screen or into a pan.

USE AND CARE

Daily cleaning is suggested to keep oven performing at its best.
ALLOW OVEN TO COOL COMPLETELY BEFORE CLEANING.

1. Always unplug the oven from the power source.
2. Do not use any sharp or hard kitchen utensils on the oven as this could damage the surface of the appliance.
3. To clean ceramic pizza deck, remove deck from cool oven. With the provided deck brush, scrape off hardened spillage. To clean heavily soiled decks, return deck to oven and run at highest temperature in a well-ventilated area for ½ hour. When oven and deck are cool, remove deck and brush off residue. NOTE: Never use high-abrasion brushing or water to clean deck, or immerse or let any water or any other liquids come into contact with the ceramic deck. Any of these can cause deck to crack.
4. Wipe interior of oven with damp cloth, avoiding heating elements.
5. When cleaning stainless steel exterior, use stainless steel cleaner and wipe in the direction of the grain.

6. To clean the glass door, use a glass cleaner or damp cloth and dry with a clean cloth.
7. When opening oven door, be sure to guide the door while lowering it. Doing so will prevent possible damage to the door jamb after an extended period of time.
8. For further information or to purchase additional accessories, call Waring Customer Service at 1-800-492-7464.

INSTALLING AND REPLACING OVEN LIGHT

WPO100 Bulb Type: G9 100-120V/25W Halogen

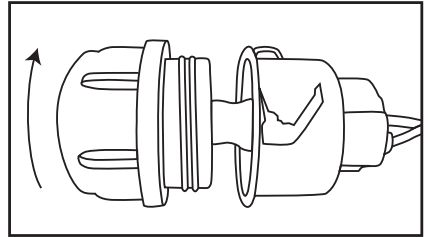
WPO350 Bulb Type: G9 220-240V/25W Halogen

Can be purchased at local retail/home improvement stores.

1. Be Sure Oven Is Completely Cool and Unplugged

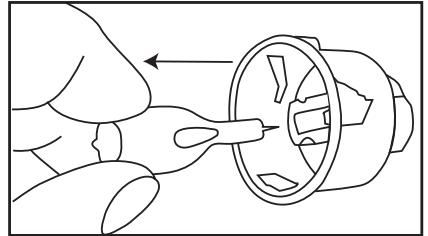
2. Remove the Glass Bulb Cover

Locate bulb cover in back right corner. Carefully twist counterclockwise and remove.



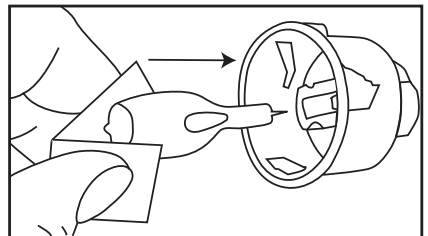
3. Remove Bulb

Grasp bulb and gently pull straight out to remove.



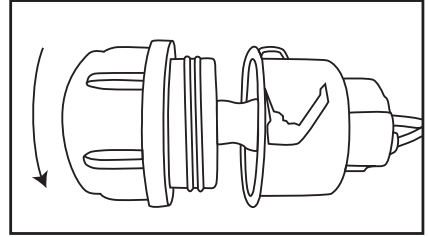
4. Replace Bulb

Without touching the bulb with bare hands (as this will reduce the lifespan), use a clean tissue or cloth glove to position new bulb carefully and push in to engage.



5. Reattach Glass Bulb Cover

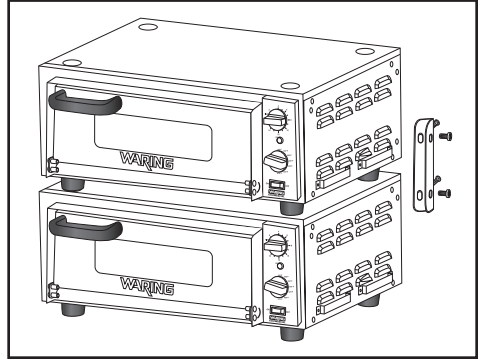
Twist bulb cover clockwise to secure.



STACKING INSTRUCTIONS

The Single Pizza Oven can be stacked using the custom stacking kit. To purchase a stacking kit, please contact customer service or visit the website. Contact information is located on the back of this booklet.

NOTE: Two ovens cannot be plugged into the same circuit.



SAFETY FEATURE

This Waring® Commercial Pizza Oven is equipped with the following feature to ensure safety:

Thermostat Overload Protection

If the unit heats up beyond the recommended temperature level, the oven will automatically turn off. To reset, turn main power switch to the OFF position, unplug the unit from the wall outlet and allow it to cool down. Once fully cooled down, plug the unit back into the wall outlet and turn main power on. If the unit will not turn back on, or continues to heat beyond the recommended temperature level, repeat steps above or call a Waring Certified Customer Service Center for assistance.

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

Waring warrants every new Waring® Commercial Pizza Oven to be free from defects in materials 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

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

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

1. Para reducir el riesgo de electrocución, no coloque el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
2. NUNCA lo lave a presión; esto presenta un riesgo de herida grave o de muerte.
3. 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.
4. No lo utilice en exteriores.
5. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
6. El uso indebido o la instalación incorrecta de este producto pueden causar una descarga eléctrica, una herida o daños al aparato o a su propiedad.
7. Este horno para pizza es un aparato de alto rendimiento diseñado para uso comercial. Ha sido diseñado para ser operado por profesionales capacitados solamente.
8. Para reducir el riesgo de incendio, instale este aparato en un ambiente no combustible. Deje un espacio libre de al menos 18 pulgadas (46 cm) en los lados del aparato y 40 pulgadas (1 m) arriba del aparato.
9. Limpie el horno antes del primer uso y después de cada uso, según se describe en la sección "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
10. Siempre desenchufe el aparato cuando no lo usa y antes de limpiarlo.
11. Permita que el aparato se enfríe antes de moverlo o limpiarlo. La superficie del aparato se pone muy caliente durante el uso y permanece caliente durante mucho tiempo después del uso.
12. No introduzca ningún objeto en los orificios de ventilación o de evacuación del aire; esto puede presentar un riesgo de descarga eléctrica, incendio o daño al aparato.

13. Nunca bloquee las aberturas de aire ni coloque el aparato sobre una superficie blanda, donde se puedan obstruir.
14. 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.
15. Tenga mucho cuidado al poner en el horno envases de papel, cartón, plástico o materiales semejantes.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

APROBADO PARA USO COMERCIAL

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	15
Instrucciones de puesta a tierra.....	17
Introducción	18
Características	19
Piezas y accesorios.....	20
Instalación del horno	22
Preparación/Instalación de la piedra para pizza de cerámica...	22
Antes del primer uso	23
Instrucciones de operación.....	23
Consejos y sugerencias	24
Instrucciones de uso	24
Reemplazo de la bombilla.....	25
Mecanismo de seguridad.....	26
Garantía.....	27

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA DEL HORNO PARA PIZZAS SIMPLE

Para su protección, este aparato está equipado con un cable eléctrico con conductor de tierra.

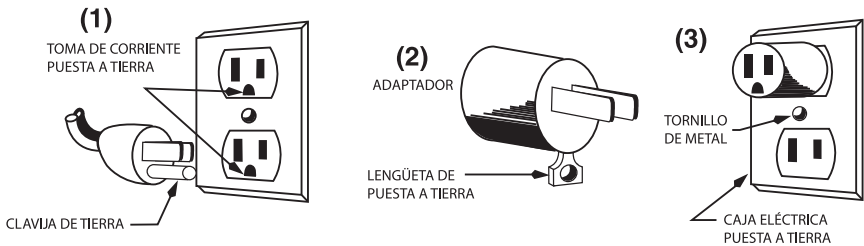
Los aparatos de 120 V están equipados con clavija tripolar de conexión con tierra (NEMA 5-15P), la cual debe ser conectada a una toma de corriente puesta a tierra (Fig. 1).

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 adaptador a la placa de la toma de corriente (Fig. 3).

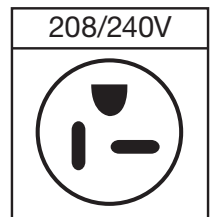
Precaución: antes de enchufar el adaptador, cerciúrese de que la toma de corriente está puesta a tierra. Si no está seguro, comuníquese con un electricista. Nunca use un adaptador sin estar seguro/a de que la toma de corriente esté puesta a tierra.

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



INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA DEL HORNO PARA PIZZAS DOBLE

Para su protección, el cable de este aparato 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.



USO DE EXTENSIONES

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

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

NOTA: enchufe el horno para pizzas simple en una toma de corriente de 120 V; no utilice el aparato con un convertidor de voltaje. Enchufe el horno para pizzas doble en una toma de corriente de 240 V; no utilice el aparato con un convertidor de voltaje.

INTRODUCCIÓN

Los hornos para pizzas simple/doble Waring® Commercial están equipados con piedras para pizzas de cerámica de 16 x 14 pulgadas (40.5 cm x 35.5 cm) que permiten hornear pizza de hasta 14 pulgadas (35.5 cm) de diámetro. Mantienen constantes las temperaturas en la(s) cámara(s) de cocción para que las pizzas se cocinen uniformemente tanto abajo como arriba. Una de las ventajas de la piedra para pizza sobre una placa de metal es que la cerámica absorbe la humedad, para una corteza más crujiente.

La temperatura, ajustable desde 280 °F (65 °C) hasta 600 °F (425 °C), permite cocinar una variedad de alimentos y hornear pizza rápidamente, ya sea esté hecha con masa fresca, masa congelada o masa precocida. Los controles del horno han sido diseñados con un enfoque en la simplicidad. Incluyen interruptores con indicadores luminosos para encender/apagar el horno, la luz y las resistencias. Una tecnología térmica superior asegura un calentamiento rápido y un calor constante, para resultados excepcionales.

CARACTERÍSTICAS

- 1. Perilla de control de temperatura**
Perilla mecánica que permite ajustar la temperatura desde 280 °F (65 °C) hasta 600 °F (425 °C).
- 2. Temporizador manual**
Hasta 15 minutos. Una señal sonora (un pitido) indica el final del tiempo. NOTA: EL TEMPORIZADOR NO ENCIENDE/APAGA EL HORNO.
- 3. Botón de encendido/apagado con indicador luminoso**
Enciende/apaga la(s) cámara(s) de cocción.
- 4. Piedra para pizza de cerámica**
Placa de cerámica de 16 x 14 pulgadas (40.5 cm x 35.5 cm) que mantiene constante la temperatura para una cocción uniforme tanto arriba como abajo. Nota: solamente el pan y la pizza pueden hornearse directamente en la piedra.
- 5. Asa de la puerta**
Diseño resistente y de fácil agarre.
- 6. Puerta de vidrio templado**
Puerta transparente que permite observar el proceso cocción.
- 7. Luz interior**
Bombilla reemplazable con cubre-bombilla de vidrio removible y resistente al calor.
- 8. Placa de ventilación trasera (no ilustrada)**
Dirige el aire caliente hacia los costados de la unidad, lejos de las paredes.
- 9. Cepillo de limpieza**
Cuenta con resistentes cerdas y un raspador, para limpiar la piedra para pizza sin dañar la cerámica.
- 10. Patas ajustables (horno doble solamente)**
Permiten nivelar el horno, ajustando la altura al nivel deseado.

PIEZAS Y ACCESORIOS



Horno simple

1. Botón de encendido/apagado
2. Perilla de control de temperatura
3. Temporizador (15 minutos)
4. Luz de listo
5. Piedra para pizza de cerámica (empaquetada por separado, no ilustrada)
6. Asa de la puerta
7. Puerta de vidrio templado
8. Luz (no ilustrada)
9. Patas fijas de altura fija
10. Cepillo de limpieza

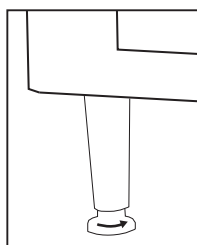


Horno doble

1. Botón de encendido/apagado de la cámara de cocción superior
2. Botón de encendido/apagado de la cámara de cocción inferior
3. Perillas de control de temperatura
4. Temporizador (15 minutos)
5. Luces de listo
6. Dos piedras para pizza de cerámica (empaquetadas por separado, no ilustradas)
7. Asas de las puertas
8. Puertas de vidrio templado
9. Luces interiores (no ilustradas)
10. Patas ajustables (empaquetadas por separado)
11. Cepillo de limpieza

INSTALACIÓN DEL HORNO

1. **Retire el material de embalaje y coloque el horno en el piso u otra superficie plana.**
2. Abra el horno y retire el manual de instrucciones y el material de embalaje que se encuentran dentro de la unidad.
3. Para instalar el horno doble : con la ayuda de otra persona, levante la parte delantera del horno y atornille las patas delanteras (empaquetadas por separado) en las esquinas, apretando a mano. Levante la parte trasera del horno y atornille las traseras, apretando a mano.
4. Coloque el horno en la ubicación deseada. Horno doble: ajuste las patas a la altura deseada para nivelar la unidad (Fig. 1).



(fig. 1)

PREPARACIÓN/INSTALACIÓN DE LA PIEDRA PARA PIZZA DE CERÁMICA

Lea cuidadosamente estas instrucciones antes de instalar la placa de cerámica. Se debe presecar la piedra para pizza antes del primer uso.

- **Manejo de la piedra para pizza:** tenga mucho cuidado al mover la piedra para pizza. Si la golpea contra una superficie dura antes, durante o después de la instalación, esto puede causar una fisura. Con el tiempo, esta fisura puede ensancharse, haciendo que se deba reemplazar la piedra.
- **Instalación de la piedra para pizza:** abra la puerta del horno y coloque la placa de cerámica en el piso del horno, **las muescas apuntando hacia el frente.** Cerciórese de que la placa está seguramente instalada. No la meta a la fuerza (Fig. 2).



(fig. 2)

- **Preparación de la piedra para pizza:** preseque la placa de cerámica, según se describe en la sección “ANTES DEL PRIMER USO”, a continuación. **NOTA: si no sigue las instrucciones siguientes al pie de la letra, la placa puede agrietarse o deformarse; esto invalidará la garantía.**

ANTES DEL PRIMER USO

1. Coloque el horno en un lugar bien ventilado y queme el polvo y otros residuos acumulados durante el proceso de fabricación, según se describe a continuación.
2. Enchufe el aparato en una toma de corriente, abra la puerta y ajuste la temperatura a 400 °F (205 °C). Después de una hora, cierre la puerta, ajuste la temperatura a 500 °F (260 °C) y deje el horno encendido por al menos 1½ horas.

NOTA: puede que un olor desagradable emane del horno durante este proceso; esto es normal. Este olor no es peligroso y se disipará rápidamente.
3. Apague el horno y permita que se enfríe completamente. Limpie la superficie interior del horno con un paño seco para quitar los residuos.
4. Coloque el horno en la ubicación deseada. Cerciórese de dejar un espacio libre de al menos 6 pulgadas (15 cm) en cada lado y arriba del horno.
5. Cerciórese de que la placa de ventilación trasera no está obstruida.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

NOTA: *solamente el pan y la pizza pueden hornearse directamente en la piedra para pizza. Coloque los otros alimentos en una placa de metal o una fuente apta para horno.*

Elija la temperatura deseada, poniendo la perilla de control de temperatura en la posición deseada. Cuando alcance la temperatura, se encenderá la luz de listo.

Este horno para pizza puede usarse para hornear productos frescos o congelados. Meter los productos congelados al horno lo más pronto posible después de sacarlos del congelador. El tiempo de cocción variará según la consistencia y el peso del producto.

Para hornear pizza fresca, ajuste la temperatura entre 500 °F (260 °C) y 575 °F (300 °C), dependiendo del tipo de pizza. Por lo general, las pizzas congeladas requieren una temperatura más baja. Sin embargo, siempre siga las instrucciones de cocción de la pizza.

Hornee la pizza hasta que el queso burbujee y que la corteza esté bien dorada. De ser necesario, gire la pizza durante el horneado.

Abra y cierre la puerta rápidamente para evitar que el aire caliente se escape, lo que podría alargar el tiempo de cocción.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Asegúrese de que la piedra para pizza de cerámica está seca. Las zonas húmedas o los derrames harán que la pizza pegue a la piedra.
- Nunca aceite la piedra para pizza de cerámica.
- Aumente la temperatura durante los períodos de alto rendimiento para mantener la temperatura de horneado ideal. Cerciórese de bajar la temperatura otra vez cuando el ritmo de trabajo regrese a la normalidad.
- Si la cobertura debe cocinarse por más tiempo, hornee la pizza en una placa perforada para evitar que se quemé.
- Las pizzas con mucha cobertura requieren una temperatura más baja y un tiempo de horneado más largo.
- Quite los residuos de la piedra con el raspador provisto todos los días. Los residuos de alimentos pueden alargar el tiempo de cocción y dar un mal sabor a la pizza.
- No coloque los alimentos congelados directamente en la piedra. Más bien, colóquelos en una placa perforada o una bandeja.

INSTRUCCIONES DE USO

Para mantener el horno en condición óptima, límpielo todos los días. PERMITA QUE EL APARATO SE ENFRÍE COMPLETAMENTE ANTES DE LIMPIARLO.

1. Siempre desenchufe el horno.
2. No utilice materiales abrasivos ni utensilios duros o cortantes; esto podría dañar la superficie del horno.
3. Para limpiar la piedra de cerámica, espere hasta que esté completamente fría y retírela del horno. Quite los residuos con el raspador. Si la piedra está muy sucia, regrésela en el horno, ajuste la temperatura al nivel máximo y deje el horno encendido, en un lugar bien ventilado, por ½ hora. Permita que el horno y la piedra se enfríen, retire la piedra y quite los residuos con el cepillo de limpieza. NOTA: nunca cepille la piedra con mucha fuerza, utilice agua u otro líquido para limpiarla, ni permita que se moje; esto puede causar una fisura o una fractura.

4. Limpie el interior del horno con un paño húmedo, teniendo cuidado de no tocar las resistencias.
5. Limpie el exterior del horno con un producto para el acero inoxidable, restregando en la dirección de la veta.
6. Limpie la puerta de vidrio con un paño humedecido con agua o con producto para limpiar el vidrio; séquela con un paño limpio.
7. Sostenga la puerta hasta el final al abrirla; esto evitará que la jamba se dañe con el tiempo.
8. Para más información o para pedir accesorios adicionales, llame a nuestro servicio postventa al 1-800-492-7464.

INSTALACIÓN/REEMPLAZO DE LA BOMBILLA

Tipo de bombilla para el modelo WPO100: bombilla halógena G9 de 100–120 V/25 W.

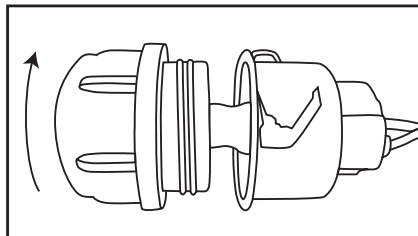
Tipo de bombilla para el modelo WPO350: bombilla halógena G9 de 220–240 V/25 W.

Nota: estas bombillas están disponibles en las ferreterías y tiendas de bricolaje.

1. Desenchufe el horno y permita que se enfríe completamente.

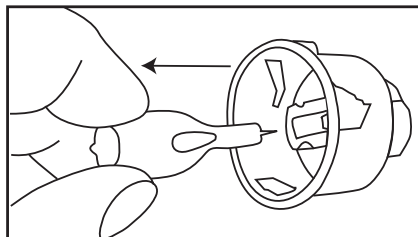
2. Retire el cubre-bombilla de vidrio

La bombilla se encuentra en el fondo del horno, a mano derecha. Gire cuidadosamente el cubre-bombilla en sentido antihorario y retíralo.



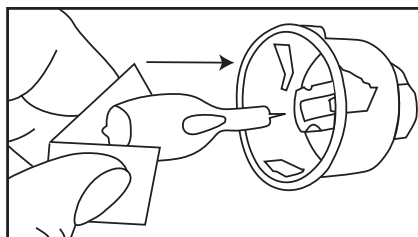
3. Retire la bombilla

Agarre la bombilla y jale suavemente para retirarla.



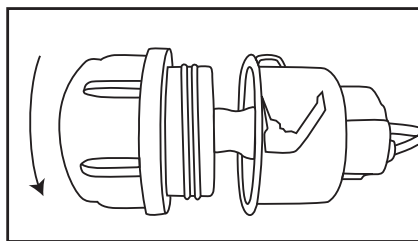
4. Instale una nueva bombilla

Sostenga la bombilla con un paño limpio o un guante (sostenerla con la mano reduce su vida útil) e introdúzcala en la cavidad, empujando hasta que encaje.



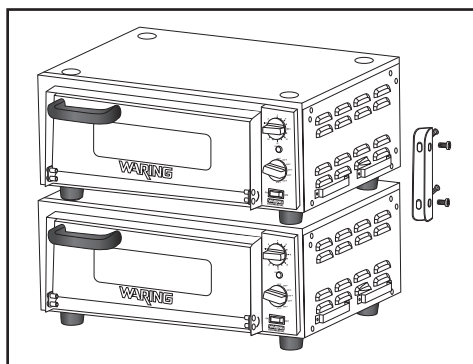
5. Vuelva a colocar el cubrebombilla de vidrio

Gire en sentido horario para sujetar.



INSTRUCCIONES DE APILADO

Si lo desea, puede apilar varios hornos de pizza simples utilizando un kit de apilado diseñado para este fin. Para comprar un kit de apilado, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente o visite nuestro sitio web. Los detalles de contacto se encuentran en la parte posterior de este manual.



NOTA: dos hornos no pueden conectarse al mismo circuito eléctrico.

MECANISMO DE SEGURIDAD

Para su seguridad, el horno para pizza Waring® Commercial viene equipado con el mecanismo de seguridad siguiente:

Dispositivo de protección contra el sobrecalentamiento

Este dispositivo apaga automáticamente el aparato en caso de sobrecalentamiento. En caso de que esto suceda, ponga la perilla de control de temperatura en la posición “OFF”, desenchufe el cable y permita que el aparato se enfríe. Una vez que se haya enfriado completamente, vuelva a enchufar la unidad y enciéndala. Si la unidad no se enciende o si se sobrecalienta otra vez, repita el proceso o comuníquese con un centro de servicio autorizado.

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

Waring garantiza todo nuevo horno para pizza 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

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

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

1. Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne jamais placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
2. Ne JAMAIS laver l'appareil à pression ; risque de blessure grave ou de mort.
3. NE PAS UTILISER l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou après qu'il soit tombé ; le renvoyer à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
4. Ne pas utiliser l'appareil à l'air libre.
5. 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.
6. L'installation ou l'utilisation incorrecte de l'appareil présente un risque de choc électrique, de blessures ou de dommages.
7. Votre four à pizza est un appareil à haut-rendement destiné à l'usage commercial. Il est conçu pour être utilisé uniquement par des professionnels ayant reçu une formation à cet effet.
8. Afin d'éviter tout risque d'incendie, maintenir l'appareil éloigné de tout matériau inflammable. Laisser un espace libre d'au moins 18 po. (46 cm) sur les côtés et d'au moins 40 po. (1 m) au-dessus de l'appareil.
9. Nettoyer le four avant la première utilisation, et après chaque utilisation (cf. la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN")
10. Débrancher l'appareil quand vous ne l'utilisez pas et avant toute manipulation ou entretien.
11. Laisser l'appareil refroidir avant de le déplacer ou de le nettoyer. L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation et reste chaud pendant longtemps après l'utilisation.
12. N'introduire aucun objet dans les orifices de ventilation ou d'évacuation d'air ; cela présente un risque de choc électrique, d'incendie ou de dommages.
13. Ne pas obstruer les entrées/sorties d'air ou placer l'appareil sur une surface molle, où elles pourraient se boucher.

14. 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.
15. Faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous mettez au four des contenants en papier, carton, matières plastiques ou matériaux similaires.

GARDER CES INSTRUCTIONS

USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité.....	28
Instructions de mise à la terre	30
Introduction	31
Caractéristiques	32
Pieces et accessoires	33
Installation du four.....	35
Préparation/Installation de la pierre en céramique	35
Avant la première utilisation	36
Fonctionnement	36
Conseils utiles	37
Nettoyage et entretien.....	37
Remplacement de l'ampoule d'éclairage	38
Dispositif de sécurité.....	39
Garantie.....	40

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE DU FOUR À PIZZA SIMPLE

Pour votre protection, votre appareil est doté d'un cordon avec mise à la terre.

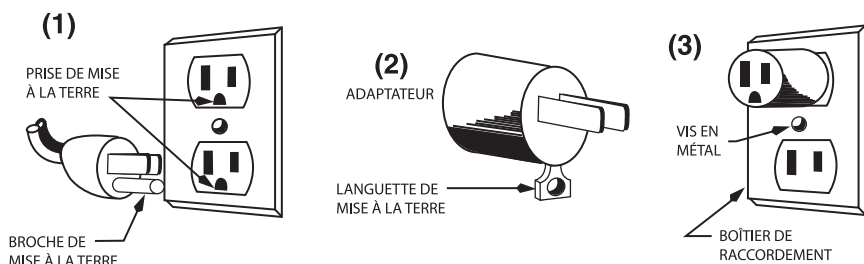
Les appareils de 120 V sont équipés d'une fiche NEMA 5-15P. La fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée (Fig. 1).

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

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

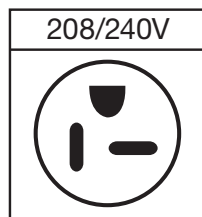
Mise en garde : vérifier que le boîtier est mis à la terre avant d'utiliser l'adaptateur. En cas de doute, demander conseil à un électricien. Ne jamais utiliser un adaptateur, à moins qu'il ne soit correctement mis à la terre.

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



INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE DU FOUR À PIZZA DOUBLE

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. 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.



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 le four à pizza simple sur courant de 120 V uniquement, et ne pas l'utiliser avec un convertisseur de tension. Utiliser le four à pizza double sur courant de 240 V uniquement, et ne pas l'utiliser avec un convertisseur de tension.

INTRODUCTION

Les fours à pizza simple/double Waring® Commercial sont équipés de pierre(s) à pizza en céramique 16 po. x 14 po. (40,5 cm x 35,5 cm) permettant de cuire des pizzas de jusqu'à 14 po. (35,5 cm) de diamètre. Ils maintiennent le niveau de température dans la/les chambre(s) de cuisson pour assurer une cuisson uniforme en-dessous comme au-dessus. Un des principaux avantages de la pierre à pizza sur une plaque en métal est la façon dont la céramique absorbe l'humidité, pour une croûte plus croustillante.

La température, réglable de 280 °F (65°C) à 600 °F (425 °C), permet de cuire une grande variété d'aliments et de cuire les pizzas rapidement, que la pâte soit fraîche, congelée ou pré-cuite. Les commandes du four sont conçues pour un maximum de simplicité, avec des commutateurs et des voyants lumineux pour la mise sous tension, l'éclairage et les résistances. Une technologie thermique supérieure assure une mise à température et une récupération de la chaleur rapides, pour une température constante et des résultats exceptionnels.

CARACTÉRISTIQUES

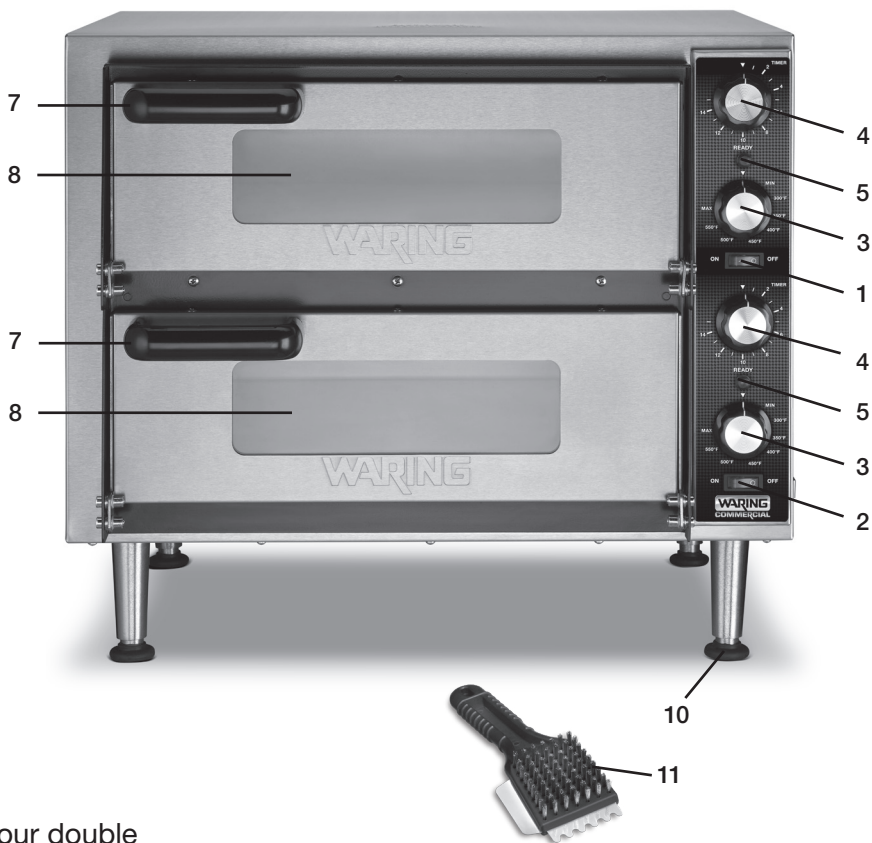
1. **Bouton de réglage de la température**
Cadran mécanique permettant de régler la température, de 280 °F (65 °C) à 600 °F (425 °C).
2. **Minuteur manuel**
Jusqu'à 15 minutes. Un signal sonore (un bip) indique que le temps est écoulé. REMARQUE : LE MINUTEUR N'ALLUME/N'ÉTEINT PAS LE FOUR.
3. **Bouton marche/arrêt avec voyant lumineux**
Contrôle d'alimentation de la/des chambre(s) de cuisson.
4. **Pierre à pizza en céramique**
Plaque en céramique de 16 po. x 14 po. (40,5 cm x 35,5 cm) qui maintient la température pour une cuisson uniforme en-dessous comme au-dessus. Remarque : seuls la pizza et le pain peuvent se cuire directement sur la pierre à pizza.
5. **Poignée de porte**
Solide et confortable.
6. **Porte en verre trempé**
Porte transparente permettant d'observer le processus de cuisson.
7. **Éclairage intérieur**
Ampoule remplaçable et couvre-ampoule en verre amovible et thermorésistant.
8. **Plaque de ventilation arrière (non illustrée)**
Dirige l'air chaud vers les côtés de l'appareil, loin des murs.
9. **Brosse de nettoyage**
Poils durs résistants et racloir, pour nettoyer la pierre à pizza sans endommager la céramique.
10. **Pieds à hauteur réglable (four double uniquement)**
Permet de niveler le four et régler la hauteur au niveau voulu.

PIÈCES ET ACCESSOIRES



Four simple

1. Bouton marche/arrêt
2. Bouton de réglage de la température
3. Minuteur (15 minutes)
4. Voyant de préchauffage
5. Pierre à pizza en céramique (emballée séparément, non illustrée)
6. Poignée de porte
7. Porte en verre trempé
8. Éclairage intérieur (non illustré)
9. Pieds fixes à hauteur fixe
10. Brosse de nettoyage

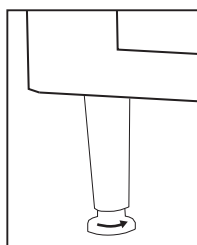


Four double

1. Bouton marche/arrêt de la chambre de cuisson supérieure
2. Bouton marche/arrêt de la chambre de cuisson inférieure
3. Boutons de réglage de la température
4. Minuteur (15 minutes)
5. Voyants de préchauffage
6. Deux pierres à pizza en céramique (emballées séparément, non illustrées)
7. Poignées de porte
8. Portes en verre trempé
9. Éclairages intérieurs (non illustrés)
10. Pieds à hauteur réglable (emballés séparément)
11. Brosse de nettoyage

INSTALLATION DU FOUR

1. Retirer le matériel d'emballage et placer le four par terre ou sur une autre surface plate.
2. Ouvrir le four et retirer le matériel qui se trouve à l'intérieur.
3. Pour installer le four double : avec l'aide d'une autre personne, soulever l'avant du four et visser les deux pieds de devant (emballés séparément) aux coins du four, en serrant à la main. Soulever l'arrière du four et visser les deux pieds de derrière, en serrant à la main.
4. Placer le four à l'endroit voulu. Four double : régler les pieds à la hauteur voulue pour niveler l'appareil (Fig. 1).



(fig. 1)

INSTALLATION ET PRÉPARATION DE LA PIERRE À PIZZA EN CÉRAMIQUE

Lire attentivement ces instructions avant d'installer la plaque en céramique. La pierre à pizza doit être pré-séchée avant la première utilisation.

- **Manipulation de la pierre à pizza** : faire très attention lorsque vous déplacez la pierre à pizza ; si vous la heurtez contre une surface dure avant, pendant ou après l'installation, elle peut développer une fissure qui peut s'élargir avec le temps. Si cela se produisait, vous devrez la remplacer.
- **Installation de la pierre à pizza** : ouvrir la porte du four et installer la pierre en bas du four, **les fentes vers le devant**. Vérifier que la pierre est bien en place. Ne pas l'enfoncer de force (Fig. 2).



(fig. 2)

- **Préparation de la pierre à pizza** : pré-sécher la plaque en céramique, comme décrit dans la section "AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION", ci-dessous. **REMARQUE : le non-respect de ces instructions peut provoquer une fracture ou une déformation de la pierre à pizza et annulera la garantie.**

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Placer le four dans un endroit bien aéré et brûler toute trace de poussière résiduelle provenant de la fabrication, comme décrit ci-dessous.
2. Brancher l'appareil, ouvrir la porte du four et régler la température sur 400 °F (205 °C). Au bout d'une heure, fermer la porte, régler la température sur 500 °F (260 °C) et laisser le four allumé pendant au moins 1½ heure.

REMARQUE : il se peut qu'une odeur désagréable émane du four pendant ce processus ; cela est normal. Cette odeur n'est pas dangereuse et se dissipera rapidement.

3. Éteindre le four et le laisser refroidir complètement. Essuyer l'intérieur du four à l'aide d'un linge sec.
4. Placer le four à l'endroit voulu. Laisser un espace libre d'au moins 6 po. (15 cm) de chaque côté et au-dessus du four.
5. Vérifier que la plaque d'évacuation d'air au dos de l'appareil n'est pas bloquée.

FONCTIONNEMENT

REMARQUE : *seuls la pizza et le pain peuvent se cuire directement sur la pierre à pizza en céramique. Placer les autres aliments sur une plaque de cuisson ou dans un moule pouvant supporter des températures élevées.*

Régler le thermostat au niveau voulu et préchauffer le four. Le voyant de préchauffage s'allumera une fois que la température aura atteint le niveau voulu.

Ce four à pizza peut s'utiliser pour cuire des produits frais ou congelés. Mettre les produits congelés au four aussitôt sortis du congélateur. Le temps de cuisson variera selon la consistance et le poids des aliments.

Pour cuire une pizza fraîche, régler la température entre 500 °F (260 °C) et 575 °F (300 °C), selon le type de pizza. Les pizzas congelées peuvent généralement cuire à une moindre température. Toutefois, toujours suivre les instructions de cuisson.

Cuire la pizza jusqu'à ce que le fromage bouillonne et que la croûte soit bien dorée. La tourner pendant la cuisson au besoin.

Ouvrir et refermer la porte du four rapidement lorsque vous enfournez la pizza pour éviter une baisse de température, ce qui pourrait allonger le temps de cuisson.

CONSEILS UTILES

- Vérifier que la pierre à pizza en céramique est sèche, ou les aliments colleront à la surface.
- Ne jamais graisser la pierre à pizza en céramique.
- Augmenter la température pendant les périodes de haut rendement pour maintenir la température de cuisson idéale. Baisser la température une fois le rythme revenu à la normale.
- Si la garniture doit cuire pendant longtemps, faire cuire la pizza sur une plaque perforée pour éviter que la pâte ne cuise trop.
- Les pizzas bien garnies ont besoin d'une température de cuisson plus basse et d'un temps de cuisson plus long.
- Nettoyer la pierre à pizza chaque jour, à l'aide de la brosse de nettoyage. Les résidus peuvent allonger le temps de cuisson et donner mauvais goût à la pizza.
- Ne pas placer les articles congelés directement sur la pierre à pizza ;
les placer sur une plaque perforée ou dans un moule.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour un fonctionnement optimal, il est conseillé de nettoyer le four tous les jours. **LAISSER LE FOUR REFROIDIR COMPLÈTEMENT AVANT DE LE NETTOYER.**

1. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.
2. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ni d'ustensiles durs ou coupants ; cela pourrait abîmer la surface du four.
3. Pour nettoyer la pierre à pizza en céramique, la retirer du four. Éliminer les résidus à l'aide du racloir. Si la pierre à pizza est très sale, la remettre au four, régler la température au niveau maximum et laisser le four allumé pendant ½ heure, dans un endroit bien aéré. Laisser le four et la pierre refroidir, retirer la pierre du four et éliminer les résidus à l'aide de la brosse de nettoyage. **REMARQUE** : ne jamais frotter trop vigoureusement la pierre, ne jamais la mouiller et ne jamais la nettoyer à l'eau ou tout autre liquide ; cela pourrait fissurer ou craquer la pierre.
4. Nettoyer l'intérieur du four avec un linge humide, en évitant de toucher les résistances.
5. Nettoyer l'extérieur du four avec un nettoyant spécial acier inoxydable, en frottant dans le sens du grain.

6. Nettoyer la porte en verre à l'aide d'un linge légèrement humide ou imbibé de produit pour vitres, puis la sécher avec un linge propre.
7. Soutenir la porte jusqu'en bas lorsque vous l'ouvrez. Cela évitera que le montant de la porte s'abîme avec le temps.
8. Pour plus d'informations ou pour acheter des accessoires, appeler notre service après-vente au 1-800-492-7464.

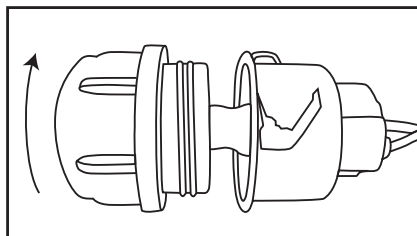
INSTALLATION/REPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ÉCLAIRAGE

Type d'ampoule du modèle WPO100 : ampoule halogène G9 de 100-120 V/25 W.
Type d'ampoule du modèle WPO350 : ampoule halogène G9 de 220-240 V/25 W
Remarque : ces ampoules sont disponibles en quincaillerie/magasin de bricolage.

1. Débrancher le four et le laisser refroidir complètement.

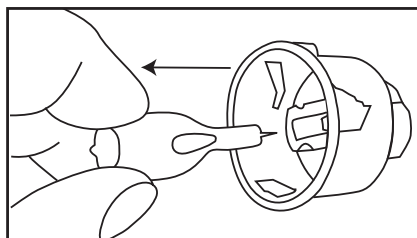
2. Retirer le couvre-ampoule en verre

L'éclairage se trouve au fond du four, du côté droit. Dévisser soigneusement le couvre-ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.



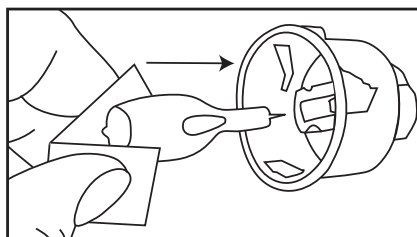
3. Retirer l'ampoule

Saisir l'ampoule et la tirer doucement pour la retirer.



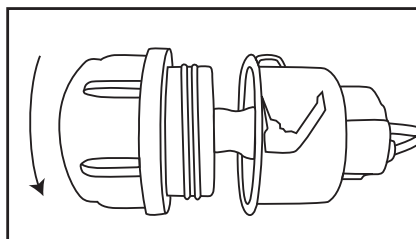
4. Installer une nouvelle ampoule

Saisir l'ampoule avec un mouchoir en papier ou un gant (la toucher à main nue réduira sa durée de vie) et l'introduire dans la cavité, en poussant.



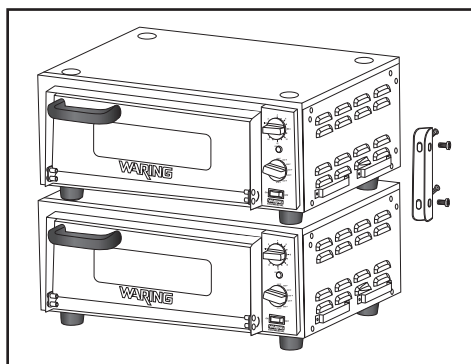
5. Remettre le couvre-ampoule en verre en place

Visser le couvre-ampoule dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.



INSTRUCTIONS D'EMPILAGE

Si vous le souhaitez, vous pouvez empiler plusieurs fours à pizza simples grâce à un kit d'empilage conçu à cet effet. Pour acheter un kit d'empilage, contacter notre service à la clientèle ou visiter notre site Internet. Les coordonnées de contact se trouvent au dos de ce manuel.



REMARQUE : deux fours ne peuvent pas être branchés sur le même circuit électrique.

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

Votre four à pizza Waring® Commercial est équipé du dispositif de sécurité suivant :

Protection anti-surchauffe

L'appareil s'éteindra automatiquement en cas de surchauffe. Avant de remettre l'appareil en marche, mettre l'interrupteur principal sur "OFF", débrancher le cordon de la prise de courant et laisser l'appareil refroidir. Une fois refroidi, brancher et allumer l'appareil. Si l'appareil ne fonctionne pas ou continue de surchauffer, répéter l'opération ou contacter un service après-vente autorisé.

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

Waring garantit tout nouveau four à pizza Waring® Commercial contre tout vice de matière ou de fabrication pendant une période d'un an suivant sa date d'achat, à condition qu'il ait été utilisé uniquement avec des produits alimentaires, des liquides non-abrasifs (autres que des détergents) et des semi-liquides non-abrasifs, à condition que l'appareil n'ait pas été soumis à des charges excédant sa capacité maximale.

Au titre de cette garantie, Waring réparera ou remplacera toute pièce nous paraissant afficher un vice de matière ou de fabrication. Pour un service au titre de cette garantie, envoyez l'appareil, port payé, à l'adresse suivante ou amenez-le à un centre de réparation agréé : Waring Service Center, 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790.

Cette garantie a) n'est pas valable si l'appareil est endommagé, cassé, détérioré ou s'il affiche un vice ou défaut résultant de l'utilisation, de l'entretien ou de la réparation par des personnes non autorisées, ou consécutif à l'usage abusif ou inapproprié, à la surcharge ou à la modification de l'appareil ; b) ne couvre aucun dommage accessoire ou indirect. brancher cet appareil sur courant continu (C.C./DC) annulera la garantie.



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

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

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

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

©2018 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

1-800-4-WARING
www.waringcommercialproducts.com

Printed in China
Impreso en China
Imprimé en Chine

WPO100/WPO350 IB
18WC053313

IB-15670