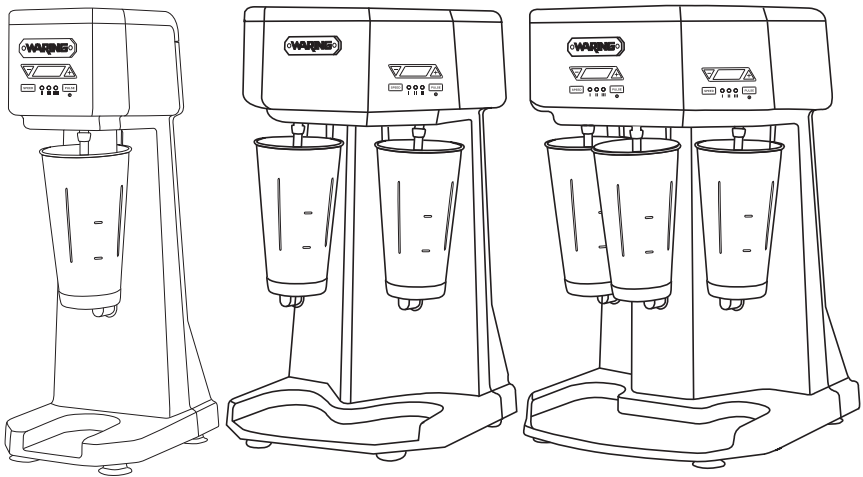


WARING[®] COMMERCIAL

3-SPEED DRINK MIXER MALTEADORA DE 3 VELOCIDADES BATEUR À BOISSONS À 3 VITESSES



WDM120TX/WDM240TX/WDM360TX

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 cet 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. **Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.**
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. To protect against electrical hazards, do not put the Waring® Commercial Drink Mixer in water or other liquids.
6. Avoid contact with moving parts.
7. Do not operate the Waring® Commercial Drink Mixer or any other electrical equipment with a damaged cord or plug, or after the unit malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return it to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Put this instruction manual in a safe place. Do not discard.

SAVE THESE INSTRUCTIONS APPROVED FOR COMMERCIAL USE

GROUNDING INSTRUCTIONS

For your protection, the Waring® Commercial Drink Mixer is equipped with a 3-conductor cord set.

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

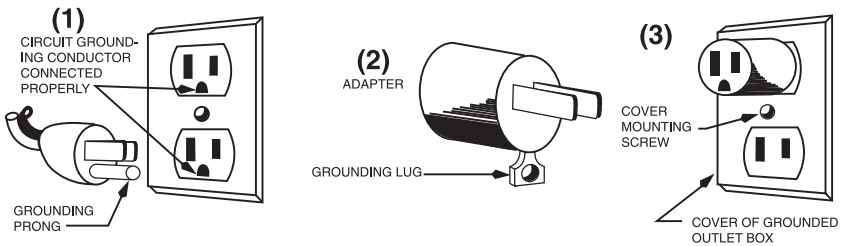
If a grounding-type outlet is not available, an adapter, shown in Figure 2, may be obtained to enable a 2-slot wall outlet to be used with a 3-prong plug.

As shown in 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.







HOW TO USE YOUR WARING® COMMERCIAL DRINK MIXER

Each spindle on your Waring® Commercial Drink Mixer has its own independent 1 peak HP motor. Your new Waring® Commercial Drink Mixer has an automatic ON/OFF button (actuator) located behind the front tab of each upper cup support that starts the motor when the mixing cup is placed in the proper position on the lower cup support. The cup support has two steps. To activate the automatic ON/OFF button, the bottom of the mixing cup must be securely resting on the upper step of the cup support, and the top rim of the mixing cup must go behind the front tab of the upper cup support.

The motor will continue to operate while the mixing cup remains on the mixer, activating the actuator.

Removal of the mixing cup will shut off the motor.

The 3-speed button on the front of the Waring® Commercial Drink Mixer regulates the operating speed. Choose either LO (I), MED (II), or HI (III) speed. For mixing heavy drinks, use HI (III) speed only; for light drinks with more liquid, use LO (I) speed.

The drink mixer can be operated without engaging the ON/OFF cup actuator by using the PULSE  button. The PULSE  button will operate at whatever speed the 3-speed button is set to. The PULSE  button will operate only while depressed. **Keep a firm grip on the cup while using PULSE .**

Your Waring® Commercial Drink Mixer is supplied with 2 agitators, 1 standard and 1 “butterfly” (with the movable flaps), per spindle. To change agitators, simply hold the spindle shaft with one hand and turn the agitator in a clockwise direction. This will loosen the screw, and you can unscrew to remove. Insert replacement agitator and screw bottom screw back in. Use only a standard metal mixing cup with the standard agitator.

TIMER INSTRUCTIONS

Your Waring® Commercial Drink Mixer timer can be programmed manually or set while the unit is in use.



KEY USES/DEFINITIONS



1. Plus Button + :
 - a. Used for scrolling up to set time. If holding down, time will advance by 10 seconds for every 1 second pressed. Every press will advance time 1 second.
 - b. Used for turning timer On/Off. Press Plus Button fast 3 times to turn timer OFF and display “---”; pressing Plus Button or Minus Button again will turn timer back on.
2. Minus Button - :
 - a. Used for scrolling down to set time. If holding down, time will decrease by 10 seconds for every 1 second pressed. Every press will decrease time 1 second.
 - b. Used for setting the countdown timer, holding the Minus Button down for more than 3 seconds puts the timer into the Set mode: S0:00.

3. Speed Button:

Every press will increase the speed from Lo to Hi. This is circular, so 3 presses gets you back to Lo.

4. Pulse Button:

Press and hold Pulse Button and the mixer runs at the set speed until button is released.

TIMER RANGE

1. Timer range 0:01 to 9:59

NOTE: To deactivate timer, tap ▲ 3 times rapidly. To activate the timer, tap ▼ or ▲ once. Timer will read (R0:00). If you have a unit with more than one timer, the timers will need to be set individually.

1. Manual Timer Programming

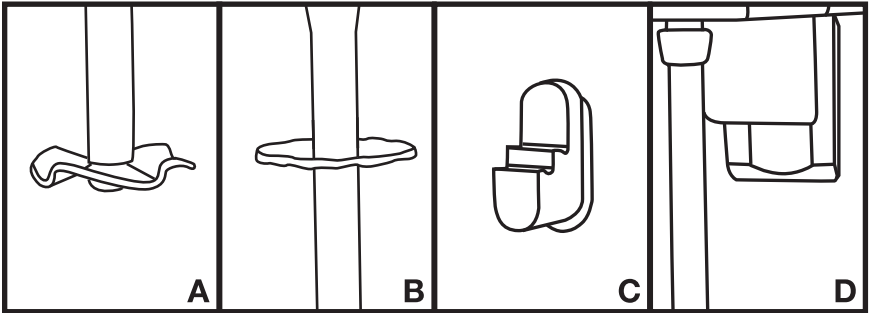
- Ensure timer is activated and in the ON position (R0:00).
- Press and hold the ▼ button for 3 seconds to enter the SET mode (display will blink during SET mode), S0:00.
- Use ▼ and ▲ buttons to scroll until you reach desired time.
- Wait 5 to 6 seconds and time will be set.
- To reset time, press and hold ▼ and ▲ buttons simultaneously for 3 seconds.

2. Assisted Timer Programming

- Ensure timer is activated and in the ON position (R0:00).
- Mount the cup and actuate. Timer will begin to count up.
- When your mix has reached its desired consistency, remove the cup.
- Press and hold the ▲ button for 3 seconds to set the time OR replace the cup within 10 seconds to continue the count.

NOTE: If cup is removed during countdown or count-up, the timer will pause and blink for 10 seconds. Replace the cup within the 10 seconds to continue, or timer will return to set time.

CLEANING & SANITIZING INSTRUCTIONS



TO WASH:

1. TURN UNIT OFF USING POWER SWITCH LOCATED ON BACK OF UNIT, OR UNPLUG MIXER POWER CORD FROM ELECTRICAL OUTLET.

DO NOT PUT IN DISHWASHER.

2. To remove the bottom cup supports (C), simply push each support up, then pull out toward you.
3. To remove the upper cup supports (D), firmly hold the notches on both sides of the support, then pull directly out from the base.

Use only low-foaming detergents formulated for cleaning dishware and cooking utensils. These products can be purchased from restaurant and commercial food-service suppliers. Follow the detergent manufacturer's instructions.

Add 12 ounces of washing solution to mixing cup and place in normal operating position on mixer.

Run on LO speed for a minimum of two (2) minutes.

Empty cup and repeat two-minute run with 12 ounces of water on LO speed.

Empty cup and repeat two-minute run with 12 ounces of sanitizing solution on LO speed.

Empty cup. Run motor for a few seconds with empty cup in normal operating position to spin off any excess moisture. Do not rinse cup, spindle or agitator after sanitizing is completed. Allow all parts to air-dry.

Reassemble ON/OFF cup actuator and mixing cup supports to mixer housing by reversing above steps 2 and 3.

TO SANITIZE: Use regular, unscented bleach diluted with water between 50°F and 120°F. Follow the food equipment cleaning instructions on the label to not exceed 200 ppm total available chlorine. The sanitizing dilutions are based on the hypochlorite concentration of the bleach. The dilutions for two commonly available bleach concentrations are:

- Hypochlorite: 5.25% – 3 teaspoons of bleach per gallon of water
 - Hypochlorite: 8.25% – 2 teaspoons of bleach per gallon of water
- Immerse in or alternately spray item with sanitizing solution and soak for 2 minutes.

Wash, rinse, and sanitize as outlined on page 6 prior to initial use, and whenever mixer will not be used again within a period of one hour to avoid bacteria buildup.

Surfaces of the mixer housing that are outside of the food contact areas may be cleaned as required, using wiping cloths moistened with cleaning solution, rinse water and sanitizing solution.

TURN UNIT OFF OR UNPLUG POWER CORD FROM ELECTRICAL OUTLET BEFORE CLEANING HOUSING. Prevent liquid from running into housing by wringing all excess moisture from wiping cloths before using them.

Washing solutions based on non-sudsing detergents and chlorine-based sanitizing solutions having a minimum chlorine concentration of 100 PPM are recommended.

The following washing, rinsing, and sanitizing solutions, or their equivalents, may be used:

SOLUTION	PRODUCT	DILUTION IN WATER	TEMPERATURE
Washing	International Products Corporation LF2100 Liquid Low-Foam Cleaner	1%–2%: 1¼ – 2¾ Ounce/Gallon (lower dilution of 1% for normal cleaning and up to 2% for more stubborn soils)	Room Temperature
Rinsing	Plain Water		Warm 95°F (35°C)
Sanitizing	Clorox® Regular Bleach (8.25% Hypochlorite Concentration)	2 Teaspoons/Gallon (Alternately a bleach with 5.25% Hypochlorite Concentration can be used at dilution of 3 Teaspoons/Gallon)	

Clorox® is a registered trademark owned by the Clorox Corporation.

HELPFUL HINTS

1. Always turn unit off or unplug the Waring® Commercial Drink Mixer before disassembling or assembling parts.
2. Be sure to keep all the instructions, parts lists, and service information in a safe and handy place.
3. If using ice, only use crushed ice or small cubes in the Waring® Commercial Drink Mixer.
4. Clean the Waring® Commercial Drink Mixer thoroughly before initial use.
5. Keep mixing cups clean. Wash, rinse and sanitize thoroughly after use.
6. Be sure that all detachable parts are fastened tightly before operating the Waring® Commercial Drink Mixer.
7. Operate the Waring® Commercial Drink Mixer only when it is fully assembled.
8. To avoid splashing drinks of thin consistency, operate on Speed LO.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

LIMITED ONE YEAR WARRANTY (U.S. and Canada Only)

Waring warrants every new Waring® Commercial Drink Mixer 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 semiliquids, provided it has not been subject to loads in excess of the indicated rating. In addition, the motor in this appliance has a full three-year warranty.

Under this warranty, the Waring Commercial Division 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.

The one-year warranty is applicable only to appliances used in the United States or Canada; this supersedes all other express product warranty or warranty statements. For Waring products sold outside of the U.S. and Canada, the warranty is the responsibility of the local importer or distributor. This warranty may vary according to local regulations.

Warning: This warranty is void if appliance is used on Direct Current (DC).

SERVICE

Should service on this product in USA or Canada be required at any time, call or write to:

Waring Service Center
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

Tel. 1-800-492-7464 • FAX (860) 496-9017

or nearest Authorized Service Center

Replacement parts for Waring Out of Warranty repairs are obtainable at the above address.

NOTE: If your application involves the processing of biologically active materials, any items returned for service must be sterilized before being shipped. Such items must be clearly identified as having been sterilized, both by a tag on the item itself and by a statement in the accompanying correspondence. Waring will not accept delivery of any returns unless they are so identified.

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. **Desenchufe el aparato cuando no está en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.**
3. 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 este aparato.
4. No permita que los niños jueguen con este aparato.
5. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
6. Evite el contacto con las piezas móviles.
7. No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento o después de que se haya caído o si está dañado; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
10. Guarde este manual de instrucciones para futura referencia; no lo tire.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES APROBADO PARA USO COMERCIAL

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, este aparato está equipado con un cable de puesta a tierra.

Los cables de los aparatos de 120 V están dotados de un enchufe con puesta a tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra (Fig. 1).

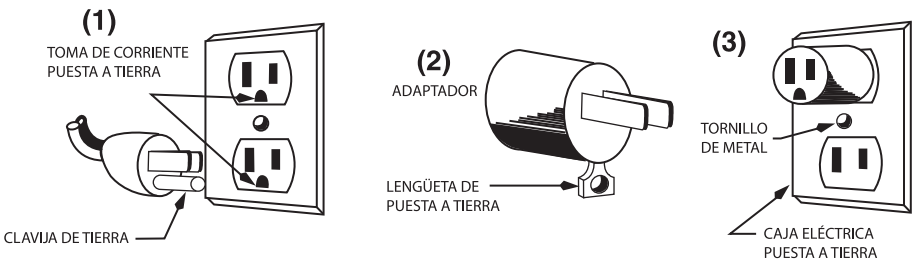
Si una toma de corriente puesta a tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente polarizada (Fig. 2).

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

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.







INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN DE LA MALTEADORA WARING® COMMERCIAL

Cada uno de los cabezales de su nueva malteadora Waring® Commercial contiene un motor de 1 HP (potencia de entrada máxima) equipado con un sistema de paro/marcha automático, controlado por un conmutador que se activa/desactiva al colocar/retirar el vaso. El soporte inferior del vaso tiene dos escalones. Para activar el conmutador, la base del vaso debe reposar de manera segura en el escalón superior del soporte, y el borde del vaso debe encontrarse atrás de la pata del soporte superior.

El motor permanecerá encendido mientras el vaso permanezca en su puesto; se apagará al retirar el vaso.

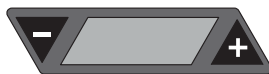
El botón SPEED en la parte delantera de la unidad regula la velocidad de operación: baja (I), media (II) o alta (III). Para mezclar bebidas densas, utilice la velocidad alta (III); para mezclar bebidas ligeras, utilice la velocidad baja (I).

Para operar el aparato sin tener que colocar el vaso en el soporte, use el botón PULSE . El botón PULSE  hará funcionar el aparato a la velocidad seleccionada por el botón SPEED. El motor permanecerá encendido mientras oprima el botón PULSE ; se apagará al soltarlo. **Sostenga firmemente el vaso al usar la función PULSE .**

Su malteadora Waring® Commercial incluye un agitador sólido y un agitador de aletas por cabezal. Para cambiar el agitador: sostenga el eje del motor y gire el agitador en sentido horario para aflojarlo. Desatornille el tornillo y jale el agitador. Instale otro agitador y vuelva a apretar el tornillo. Nota: utilice los agitadores sólidos solamente con vasos de acero inoxidable estándares.

TEMPORIZADOR

El temporizador de la malteadora Waring® Commercial puede programarse de dos maneras: según el tiempo deseado (programación manual) o según el tiempo requerido para mezclar una preparación específica (programación asistida).



BOTONES (USOS/DEFINICIONES)



1. Botón + :
 - a. Incrementa el tiempo. Manténgalo oprimido para incrementar el tiempo más rápido (10 segundos por cada segundo que mantenga oprimido el botón). Oprímalo repetidamente para incrementar el tiempo 1 segundo a la vez.
 - b. Enciende/Apaga el temporizador. Oprima el botón + tres veces seguidas, rápidamente, para apagar el temporizador; la pantalla mostrará “---”. Para volver a encender, oprima el botón + o -.
2. Botón - :
 - a. Disminuye el tiempo. Manténgalo oprimido para disminuir el tiempo más rápido (10 segundos por cada segundo que mantenga oprimido el botón). Oprímalo repetidamente para disminuir el tiempo 1 segundo a la vez.
 - b. Activa el modo de ajuste del temporizador
Oprima el botón - por 3 segundos para ingresar el modo de ajuste (“S0:00”).

3. Botón SPEED:

Permite aumentar la velocidad de baja a alta. Oprímalo una vez para la velocidad media (II), dos veces para la velocidad alta (III), y tres veces para volver a la velocidad baja (I).

4. Botón PULSE:

Mantenga oprimido el botón PULSE para operar la unidad a la velocidad seleccionada por el botón SPEED (hasta que suelte el botón).

PROGRAMACIÓN DEL TEMPORIZADOR

1. El temporizador puede ajustarse desde 0:01 (1 segundo) hasta 9:59 (9 minutos y 59 segundos).

NOTA: para apagar el temporizador, oprima el botón \blacktriangle 3 veces, rápidamente. Para encender el temporizador, oprima el botón \blacktriangledown o \blacktriangle una vez; la pantalla mostrará "R0:00". Nota: si tiene una malteadora doble/triple, deberá programar cada temporizador por separado.

1. Programación manual

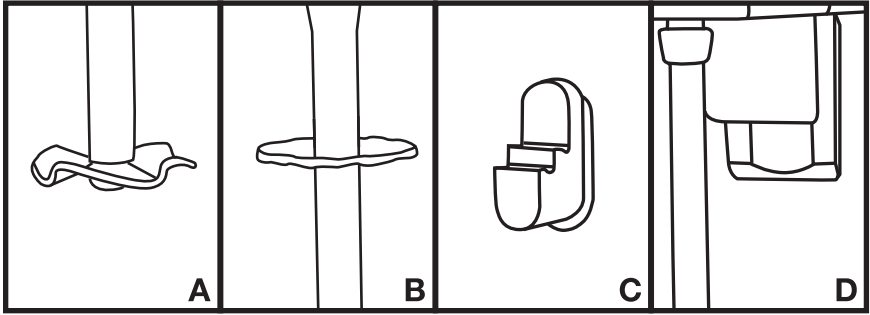
- Cerciórese de que el temporizador está encendido ("R0:00")
- Mantenga oprimido el botón \blacktriangledown por 3 segundos para ingresar al modo de ajuste ("S0:00"); la pantalla parpadeará.
- Use los botones \blacktriangledown y \blacktriangle para ajustar el tiempo.
- No oprima ningún botón por 5 a 6 segundos para confirmar el tiempo.
- Para reiniciar el tiempo, oprimir simultáneamente los botones \blacktriangledown y \blacktriangle por 3 segundos.

2. Programación asistida

- Cerciórese de que el temporizador está encendido ("R0:00")
- Coloque el vaso en su puesto y prepare la bebida como de costumbre; el temporizador empezará la cuenta.
- Cuando la bebida tenga la consistencia deseada, retire el vaso.
- Mantenga oprimido el botón \blacktriangle por 3 segundos para programar el temporizador al tiempo usado para preparar la bebida (o vuelva a colocar el vaso en su sitio dentro de 10 segundos para continuar el conteo).

NOTA: si retira el vaso durante el conteo, el temporizador se detendrá y parpadeará por 10 segundos. Si no vuelve a colocar el vaso dentro de 10 segundos (para continuar), el temporizador se reiniciará automáticamente.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



LIMPIEZA:

1. SIEMPRE APAGUE EL APARATO, USANDO EL INTERRUPTOR SITUADO EN LA PARTE TRASERA, Y DESENCHÚFELO ANTES DE LA LIMPIEZA.

NO LO META AL LAVAVAJILLAS.

2. Para quitar los soportes inferiores (C), empújelos hacia arriba, y jálelos hacia su cuerpo.
3. Para quitar los soportes superiores (D), sosténgalos firmemente por los costados y jale.

Utilice solamente detergentes bajos en espuma especialmente formulados para lavar la vajilla y los utensilios de cocina (disponibles en los proveedores de material para restaurantes y otros establecimientos de comida). Siga las instrucciones del fabricante.

Llene el vaso con 12 onzas (355 ml) de solución limpiadora y colóquelo en su puesto.

Haga funcionar el aparato a velocidad baja por un mínimo de 2 minutos.

Vacíe el vaso y repita con 12 onzas (355 ml) de agua.

Vacíe el vaso y repita con 12 onzas (355 ml) de solución desinfectante.

Vacíe el vaso. Haga funcionar el aparato en vacío (con el vaso en su puesto, pero vacío) por varios segundos para secar parcialmente el agitador. No enjuague el vaso, el eje ni el agitador después de desinfectarlos. Deje que todas las piezas se sequen al aire.

Vuelva a ensamblar el conmutador y los soportes.

DESINFECCIÓN: utilice cloro regular, diluido en agua entre 50°F (10°C) y 120°F (50°C). La concentración de cloro no debe exceder 200 ppm (véase las instrucciones para las aplicaciones alimentarias en la etiqueta). La proporción exacta de agua/cloro depende de la concentración de hipoclorito de sodio del cloro. Proporciones para los productos más comunes:

- Cloro con 5.25 % de hipoclorito: 3 cucharaditas (15 ml) de cloro por galón (3.8 L) de agua
- Cloro con 8.25 % de hipoclorito: 2 cucharaditas (10 ml) de cloro por galón (3.8 L) de agua

Sumerja las piezas en la solución desinfectante por 2 minutos (o rocíelas con ella).

Lave, enjuague y desinfecte las piezas del aparato (según se describió en la página anterior) antes del primer uso y después de cada uso, a menos que vuelva a utilizarlo dentro de la hora siguiente.

Lave, enjuague y desinfecte la carcasa del aparato cuando sea necesario, con una esponja empapada en solución limpiadora, agua y solución desinfectante.

SIEMPRE APAGUE Y DESENCHUFE EL APARATO ANTES DE LIMPIAR LA CARCASA. Importante: estruje bien la esponja o el paño para evitar que el líquido penetre en la carcasa.

Le recomendamos que use soluciones limpiadoras a base de detergente sin espuma y soluciones desinfectantes con una concentración mínima de cloro de 100 ppm.

Se podrán usar las soluciones siguientes o sus equivalentes:

SOLUCIÓN	PRODUCTO	PROPORCIONES	AJUSTE DE TEMPERATURA
Para lavar	Detergente líquido bajo en espuma LF2100 de International Products Corporation.	1 % a 2 %: desde 1¼ onzas (40 ml) hasta 2¾ onzas (80 ml) de detergente por galón (3.8 L) de agua (dilución del 1 % para la limpieza normal, hasta 2 % para la limpieza intensiva)	Temperatura ambiente
Para enjuagar	Agua		Tibia 95 °F (35 °C)
Para desinfectar	Cloro Clorox® (con concentración en hipoclorito del 8.25%)	2 cucharaditas (10 ml) de cloro por galón (3.8 L) de agua (o 3 cucharaditas/ 15 ml si el cloro tiene una concentración en hipoclorito del 5.25 %)	

Clorox® es una marca registrada de Clorox Company.

CONSEJOS ÚTILES

1. Siempre desenchufe el aparato antes de instalar/sacar piezas.
2. Guarde las instrucciones, la lista de las piezas y la información de garantía en un lugar seguro, para futura referencia.
3. Si una bebida incluye hielo, utilice hielo picado o pequeños cubitos de hielo.
4. Limpie el aparato cuidadosamente antes del primer uso.
5. Mantenga el/los vaso(s) limpio(s). Lave, enjuague y desinfectelo(s) cuidadosamente después de cada uso.
6. Cerciórese de que todas las piezas removibles están firmemente sujetadas antes del uso.
7. No utilice el aparato a menos que esté completamente ensamblado.
8. Para evitar las salpicaduras, utilice la velocidad baja para mezclar las bebidas muy líquidas.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO (válida en los EE.UU. y en Canadá solamente)

Waring garantiza toda nueva malteadora 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. Por otra parte, el motor de este aparato tiene una garantía completa de tres años.

Bajo esta garantía, Waring Commercial reparará o reemplazará toda pieza que, tras estar inspeccionada por nuestro servicio posventa, demuestre defectos de fabricación o fallas de materiales, siempre que el producto se entregue con franqueo pagado a:

314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790, o a cualquier centro de servicio aprobado.

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.

Esta garantía es válida solamente para los aparatos comprados en los Estados Unidos y el Canadá y reemplaza todas las demás declaraciones expresas de garantía. La garantía de los productos Waring adquiridos fuera de los Estados Unidos y del Canadá es la responsabilidad del importador/distribuidor local. Los derechos de garantía pueden variar según las regulaciones locales.

Advertencia: utilizar este aparato con corriente continua (C.C.) invalidará la garantía.

SERVICIO POSTVENTA

Para servicio en los Estados Unidos o en Canadá, comuníquese con:

Waring Service Center
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

Tel. 1-800-492-7464 • FAX (860) 496-9017

o con el centro de servicio más cercano

Las piezas de repuesto para reparaciones “fuera de garantía” están disponibles en la misma dirección.

NOTA: si el aparato ha sido usado para procesar sustancias biológicamente activas, se debe esterilizar las piezas antes de enviarlas. Las piezas esterilizadas deberán ser claramente identificadas, mediante una etiqueta puesta en las mismas y una declaración adjunta. Waring no aceptará la entrega de artículos esterilizados que no tengan identificación adecuada.

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. **Débrancher l'appareil après usage, avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant le nettoyage.**
3. 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.
4. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne jamais placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
7. 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.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. 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.
10. Garder ce manuel d'utilisation pour référence ultérieure ; ne pas le jeter.

GARDER CES INSTRUCTIONS USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

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

Les appareils de 120 V sont équipés d'une fiche à trois broches. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée (Fig. 1).

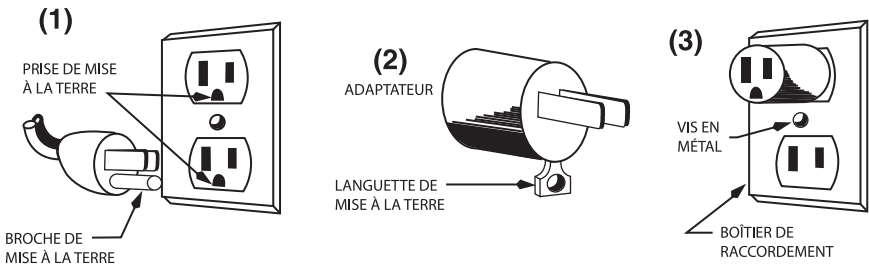
Vous pouvez utiliser un adaptateur temporaire (Fig. 2) pour brancher l'appareil dans une prise polarisée jusqu'à ce que vous fassiez installer une prise de terre par un électricien.

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

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.







DIRECTIVES D'UTILISATION DU BATTEUR À BOISSONS WARING® COMMERCIAL

Chacune des têtes de votre nouveau batteur à boissons Waring® Commercial renferme un moteur de 1 HP (puissance d'entrée maximale) équipé d'un système de démarrage automatique activé/désactivé par la mise/le retrait du gobelet. Le support du gobelet a deux niveaux. Pour activer le commutateur automatique, le gobelet doit reposer sur le niveau supérieur du support, et le bord du gobelet doit être inséré derrière la patte du support supérieur.

Le moteur restera allumé aussi longtemps que le gobelet sera en place.

Il suffit de retirer le gobelet pour l'éteindre.

La touche SPEED à l'avant de l'appareil régule la vitesse de fonctionnement : basse (I), moyenne (II) ou haute (III). Mélanger les boissons épaisses à haute vitesse (III); mélanger des boissons plus fluides à basse vitesse (I).

Pour mettre l'appareil en marche sans avoir à installer le gobelet, activer la fonction PULSE . La touche PULSE  fera fonctionner l'appareil à la vitesse sélectionnée par la touche SPEED. Le moteur restera allumé tant que vous appuierez sur la touche PULSE  ; il s'éteindra quand vous la relâcherez. **Tenir fermement le gobelet lorsque vous utilisez la fonction PULSE .**

Le batteur à boissons Waring® Commercial inclut un agitateur plein et un agitateur à ailettes par tête. Pour changer l'agitateur : tenir la tige d'une main et tourner l'agitateur dans le sens des aiguilles d'une montre pour le desserrer. Dévisser la vis, puis tirer sur l'agitateur. Installer l'autre agitateur et resserrer la vis. Remarque : utiliser les agitateurs pleins uniquement avec des gobelets en acier inoxydable standards.

MINUTERIE

La minuterie du batteur à boissons Waring® Commercial peut être programmée de deux façons : en fonction du temps voulu (programmation manuelle) ou en fonction du temps requis pour mélanger une préparation spécifique (programmation assistée).

TOUCHES (UTILISATIONS/DÉFINITIONS)



1. Touche + :

- Augmente le temps. Garder le doigt sur la touche pour augmenter le temps plus rapidement (10 secondes par seconde que vous appuierez sur la touche). Appuyer sur la touche plusieurs fois pour augmenter le temps d'une seconde à la fois.
- Allume/Éteint la minuterie. Appuyer sur la touche 3 fois de suite, en succession rapide, pour éteindre la minuterie ; l'écran affichera "---". Pour rallumer, appuyer sur la touche + ou -.



2. Touche - :

- Diminue le temps. Garder le doigt sur la touche pour diminuer le temps plus rapidement (10 secondes par

seconde que vous appuierez sur la touche). Appuyer sur la touche plusieurs fois pour diminuer le temps d'une seconde à la fois.

- b. Active le mode réglage de la minuterie.

Appuyer sur la touche – pendant 3 secondes pour entrer en mode réglage (“S0:00”).

3. Touche SPEED :

Permet d'augmenter la vitesse, de basse à haute. Appuyer une fois pour la vitesse moyenne (II), deux fois pour la haute vitesse (III), et trois fois pour revenir à la basse vitesse (I).

4. Touche PULSE :

Appuyer sur la touche PULSE pour faire fonctionner l'appareil à la vitesse sélectionnée par la touche SPEED (jusqu'à ce que vous relâchiez la touche)

PROGRAMMATION DE LA MINUTERIE

1. La minuterie peut être réglée de 0:01 (1 seconde) à 9:59 (9 minutes et 59 secondes).

REMARQUE : Pour allumer la minuterie, appuyer sur la touche ▲ 3 fois de suite, en succession rapide. Pour éteindre la minuterie, appuyer sur la touche ▼ ou ▲ ; l'écran affichera “R0:00”.

Remarque : si vous avez un batteur à boissons double/triple, il vous faudra programmer chaque minuterie séparément.

1. Programmation manuelle

- Vérifier que la minuterie est allumée (“R0:00”).
- Appuyer sur la touche ▼ pendant 3 secondes pour entrer en mode réglage (“S0:00”) ; l'affichage clignotera.
- Utiliser les touches ▼ et ▲ pour régler le temps voulu.
- N'appuyer sur aucune touche pendant 5 à 6 secondes pour confirmer le temps.
- Pour réinitialiser la minuterie, appuyer simultanément sur les touches ▼ et ▲ pendant 3 secondes.

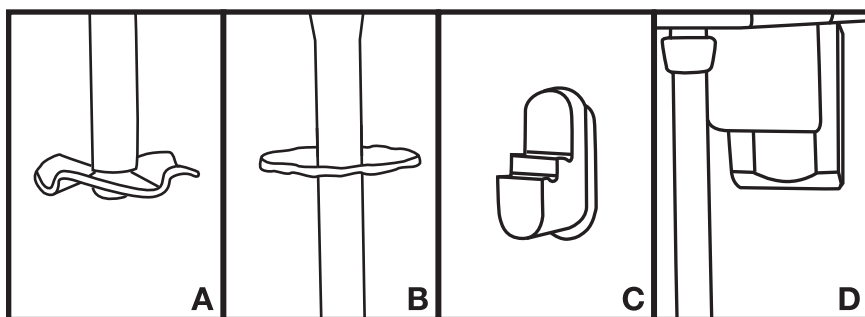
2. Programmation assistée

- Vérifier que la minuterie est allumée (“R0:00”).
- Installer le gobelet et préparer la boisson comme d'habitude ; la minuterie comptera automatiquement le temps.

- Une fois que la boisson atteint la consistance voulue, retirer le gobelet.
- Appuyer sur la touche Δ pendant 3 secondes pour régler la minuterie au temps utilisé pour préparer la boisson (ou remettre le gobelet en place dans les 10 secondes pour continuer le comptage).

REMARQUE : si vous retirez le gobelet pendant le comptage, la minuterie s'arrêtera et clignotera pendant 10 secondes. Si vous ne remettez pas le gobelet en place dans les 10 secondes (pour continuer), la minuterie se réinitialisera automatiquement.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION



LAVAGE :

1. TOUJOURS ÉTEINDRE (À L'AIDE DE L'INTERRUPTEUR SITUÉ AU DOS DE L'APPAREIL) ET DÉBRANCHER L'APPAREIL AVANT LE NETTOYAGE.

NE PAS METTRE AU LAVE-VAISSELLE.

2. Retirer les supports inférieurs (C) en les poussant vers le haut, puis en tirant vers vous.
3. Retirer les supports supérieurs (D) en les tenant fermement par les côtés et en tirant.

Utiliser uniquement des détergents peu moussants spécialement formulés pour laver la vaisselle et les ustensiles de cuisine (disponibles auprès des fournisseurs de restaurants et autres établissements de cuisine). Suivre les consignes du fabricant.

Remplir le gobelet de 12 onces (355 ml) de solution de nettoyage et le mettre en place.

Faire fonctionner l'appareil à basse vitesse pendant au moins 2 minutes.

Vider et recommencer avec 12 onces (355 ml) d'eau claire.

Vider et recommencer avec 12 onces (355 ml) de solution désinfectante.

Vider le gobelet. Faire fonctionner l'appareil à vide (gobelet en place, mais vide) pendant quelques secondes pour sécher partiellement l'agitateur. Ne pas rincer le gobelet, la tige ou l'agitateur après les avoir désinfectés. Laisser sécher toutes les pièces à l'air libre.

Réassembler le commutateur et les supports.

DÉSINFECTION : utiliser de l'eau de Javel ordinaire, diluée dans de l'eau entre 50 °F (10 °C) et 120 °F (50 °C). La concentration d'eau de Javel ne devrait pas dépasser 200 ppm (voir les instructions concernant les applications alimentaires sur l'étiquette). La proportion exacte d'eau/eau de Javel dépendra de la concentration d'hypochlorite de sodium dans l'eau de Javel.

Proportions pour les produits les plus courants :

– 5,25 % d'hypochlorite : 3 c. à thé (15 ml) d'eau de Javel par gallon (3,8 L) d'eau

– 8,25 % d'hypochlorite : 2 c. à thé (10 ml) d'eau de Javel par gallon (3,8 L) d'eau

Plonger les pièces dans la solution désinfectante pendant 2 minutes (ou bien les vaporiser de solution désinfectante).

Nettoyer, rincer et désinfecter l'appareil (comme décrit à la page précédente) avant la première utilisation et après chaque utilisation, à moins que vous ne le réutilisez dans l'heure qui suit.

Au besoin, nettoyer, rincer et désinfecter le boîtier de l'appareil à l'aide d'une éponge imbibée de solution nettoyante, d'eau claire, puis de solution désinfectante.

TOUJOURS ÉTEINDRE ET DÉBRANCHER L'APPAREIL AVANT DE NETTOYER LE BOÎTIER. Bien essorer l'éponge pour éviter que le liquide ne pénètre dans le boîtier.

Nous recommandons l'utilisation d'une solution de nettoyage à base de détergent non moussant et d'une solution désinfectante à base de chlore, avec une concentration minimum de 100 ppm.

Vous pouvez utiliser les solutions suivantes ou leur équivalent :

SOLUTION	PRODUIT	PROPORTIONS	TEMPÉRATURE
Lavage	Détergent liquide peu moussant LF2100 d'International Products Corporation	1 % à 2 % : 1¼ once (40 ml) à 2¼ onces (80 ml) de détergent par gallon (3,8 L) d'eau (dilution à 1 % pour le nettoyage normal, jusqu'à 2 % pour le nettoyage intensif)	Température ambiante
Rinçage	Eau claire		Tiède 95°F (35°C)
Désinfection	Eau de javel Clorox® (concentration en hypochlorite de 8,25 %)	2 c. à thé (10 ml) d'eau de javel par gallon (3,8 L) d'eau (ou 3 c. à thé/15 ml si l'eau de javel a une concentration en hypochlorite de 5,25 %)	

Clorox® est une marque déposée de Clorox Company.

CONSEILS UTILES

1. Toujours éteindre et débrancher l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces.
2. Garder les instructions, la liste des pièces et l'information de garantie dans un endroit sûr, pour référence ultérieure.
3. Si une boisson inclut de la glace, utiliser de la glace pilée ou des petits glaçons.
4. Nettoyer soigneusement l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
5. Garder le(s) gobelet(s) propre(s). Bien le(s) laver, rincer et désinfecter après chaque utilisation.
6. Vérifier que toutes les pièces amovibles sont solidement installées avant d'utiliser l'appareil.
7. Ne pas utiliser l'appareil à moins qu'il ne soit complètement assemblé.
8. Pour éviter les éclaboussures, mélanger les boissons très liquides à basse vitesse.

Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être effectuée par un technicien autorisé.

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. Le moteur de l'appareil est sous garantie totale pendant une période de trois ans.

Au titre de cette garantie, la division Waring Commercial 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 :
314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790 ou à n'importe quel centre de réparation agréé.

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.

Cette garantie d'un an n'est valable que sur les appareils utilisés aux États-Unis et au Canada et abroge toute autre garantie formelle ou tout autre accord de garantie. La garantie des produits Waring vendus en dehors des États-Unis et du Canada est à la charge de l'importateur ou du distributeur local. Les droits de garantie peuvent varier d'un pays ou d'une région à l'autre.

Avertissement : brancher cet appareil sur courant continu (C.C./DC) annulera la garantie.

SERVICE APRÈS-VENTE

Afin de faire réparer ou de remplacer cet appareil aux États-Unis ou au Canada, contacter :

Waring Service Center
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

Tel. : 1-800-492-7464 • Fax : (860) 496-9017

ou bien s'adresser au service après-vente le plus proche.

Les pièces détachées pour réparations "hors garantie" sont également disponibles à l'adresse ci-dessus.

REMARQUE : si l'appareil est utilisé pour le traitement de matériaux biologiquement actifs, il sera nécessaire d'en stériliser les pièces avant de l'expédier. Les pièces stérilisées doivent être clairement identifiées au moyen d'une étiquette et d'une déclaration jointe. Waring se réserve le droit de ne pas accepter les pièces, à moins qu'elles ne soient identifiées de cette manière.

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

www.waringcommercialproducts.com

Printed in Taiwan
Impreso en Taiwán
Imprimé à Taïwan

WDM120TX/WDM240TX/WDM360TX IB
18WC056662

IB-15957