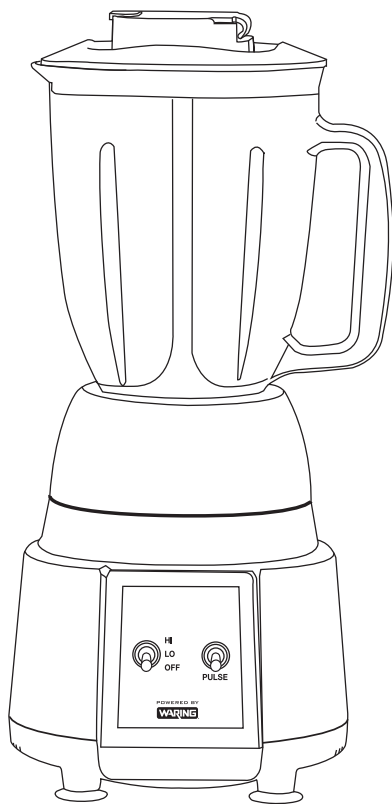




**¾ HP BAR BLENDER**  
**LICUADORA DE BAR DE ¾ HP**  
**MÉLANGEUR DE BAR DE ¾ HP**



**BB165 SERIES / SERIE BB165 / SÉRIE BB165**

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 atentamente las instrucciones antes del uso.

Afin que ce produit vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction,  
lire attentivement le manuel d'utilisation avant de l'utiliser.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the blender base in water or other liquids.
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, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Avoid contact with moving parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments, including canning jars, not recommended by the appliance manufacturer may cause hazards.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Keep hands and utensils out of container while blending to prevent the possibility of severe personal injury and/or damage to the blender. A rubber scraper may be used, but must be used only when the blender is not running.
12. Blades are sharp. Handle carefully.

13. Your blender utilizes a removable jar base and blade assembly; to avoid injury, never place cutting assembly or cutting blades on base without container properly attached.
14. Always operate blender with cover in place.
15. When blending hot liquids, remove centerpiece of two-piece cover. See Hot Blending Instructions.
16. **DO NOT** use carbonated liquids in the blender jar or any blending container. Using carbonated liquids in the blender jar or any blending container may result in injury.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### RESETTING THERMAL PROTECTION

- The blender you have purchased is equipped with an automatic reset switch to protect the motor from overheating.
- If your blender stops running under heavy use, turn the power switch OFF and unplug the power cord. Empty the blender container of all its contents and allow approximately 5 minutes for the motor to cool down.
- Plug the power cord back into the outlet and continue blending.
- If your blender does not function properly following this procedure, discontinue use and contact a Certified Waring Customer Service Center.

# BLENDER

## ONE QUART CAPACITY SPECIFICATIONS

- Ratings 120 VAC- 50/60 Hz–single phase
- Motors Permanently lubricated series–wound universal type
- Container 44 oz. polycarbonate or stainless steel
- Cord 6-foot, 18-gauge, 3-conductor grounding cord with strain relief
- cULus 120 volt models

## GROUNDING INSTRUCTIONS

- For your protection, Waring® Commercial Blenders are 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 show in Figure 1.

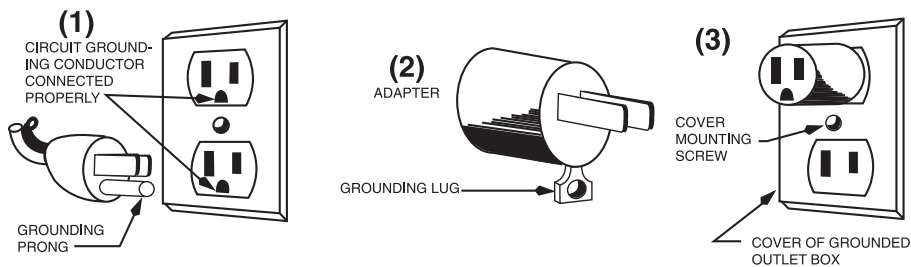
If a grounding-type outlet is not available, an adapter, shown in Figure 2, may be obtained to enable a 2-slot wall outlet to be used with a 3-prong plug.

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.

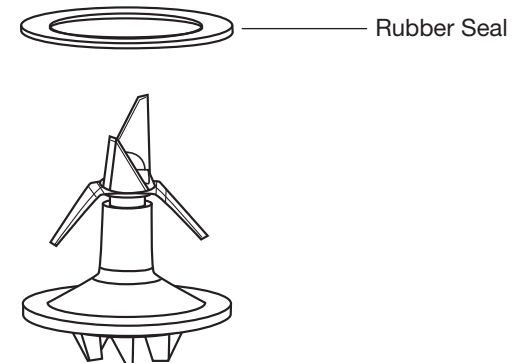
Never use an adapter unless you are sure it is properly grounded.

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



## OPERATION

1. Put ingredients into container and cover it. Always add liquid ingredients first, unless otherwise specified in recipe. Do not fill above MAX line. Plug the blender cord into outlet.
2. With the toggle switch in OFF position, place container on blender. Be sure container is fully seated and that drive coupling is properly engaged.
3. This blender has 2 speed settings: HI and LO. Switch toggle to desired position. To crush ice, use HI speed setting.
4. This blender is equipped with a PULSE option. Hold toggle in down position to engage PULSE function. Unit will run on HI speed until the toggle switch is released.
5. When finished processing, set toggle switch to OFF position.
6. Allow motor to come to a complete stop before removing container from blender.
7. **NOTE:** Containers with removable bottoms have right-handed threads. When reassembling, be sure rubber seal is positioned between the container and the flange on the blade assembly.



## CLEANING AND SANITIZING INSTRUCTIONS

**THE CONTAINER MUST BE CLEANED AND DRIED AFTER EACH USE OF THE BLENDER ACCORDING TO THE FOLLOWING INSTRUCTIONS.**

**FAILURE TO DO SO MAY ALLOW RESIDUE OF PROCESSED MATERIAL TO COLLECT ON THE INTERNAL SEALS OF THE BLADE ASSEMBLY, RENDERING THEM INEFFECTIVE.**

- Wash, rinse, sanitize and dry container prior to initial use and whenever it will not be used again within a period of 1 hour.
- Wash and rinse container after each use.
- Clean and sanitize motor base prior to initial use and after each use.
- 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 – 2% 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)	

- In repetitive batch-processing applications, frequent cleaning of the container will prolong the life of the blade assembly. In no case should actual running time between cleanings exceed one-half hour.
- Do not use container to store processed foods or beverages.

## TO WASH AND RINSE CONTAINER

1. **REMOVE CONTAINER FROM MOTOR BASE.** Remove lid. Rinse container interior and lid under running water. Add washing solution to container. Scrub and flush out the container interior and lid to dislodge and remove as much food residue as possible. Empty container.
2. Wipe down exterior of container with a soft cloth or sponge dampened with washing solution. Wash lid and lid insert in fresh washing solution. Fill container one-quarter full with fresh washing solution, cover (with lid only), place on motor base and run on HI speed for two (2) minutes. Empty container.
3. Repeat step 2 using clean rinse water in place of washing solution.

## IMPORTANT

**NOTE:** IN ORDER TO MINIMIZE POSSIBILITY OF SCALDING, TEMPERATURE OF WASHING SOLUTION AND RINSE WATER MUST NOT EXCEED 115°F (46°C), AND QUANTITY USED MUST NOT EXCEED ONE-QUARTER CONTAINER FULL.

## TO SANITIZE AND DRY CONTAINER

1. Wipe down exterior of container with a soft cloth or sponge dampened with sanitizing solution.
2. Fill container with sanitizing solution, cover, place on motor base, and run on HI speed for one (1) minute. Empty container. Dislodge any residual moisture from blade assembly by placing empty container on motor base and running on HI speed for two (2) seconds.
3. Sanitize lid and lid insert by immersing in sanitizing solution for two (2) minutes.
4. Do not rinse container, lid, or lid insert after sanitizing is completed. Allow parts to air-dry.

## TO CLEAN AND SANITIZE MOTOR BASE

1. **UNPLUG POWER CORD.** Wipe down exterior surfaces of motor base with a soft cloth or sponge dampened with washing solution, rinse water, and sanitizing solution. Prevent liquid from running into motor base by wringing all excess moisture from the cloth or sponge before using it.

DO NOT IMMERSE MOTOR BASE IN WASHING SOLUTION, RINSE WATER OR SANITIZING SOLUTION.

2. Allow motor base to air-dry before using.

## FOR LABORATORY AND INDUSTRIAL APPLICATIONS

For laboratory and industrial applications, a cleaning/rinsing/sanitizing/drying schedule similar to that given above for foodservice applications should be followed, except that the cleaning, rinsing and sanitizing media used must be modified as required to be consistent with the materials being processed.

For some applications involving the processing of aqueous mixtures, a water-soluble cleaner, a water rinse, and a water-soluble sanitizer may be adequate. In general, however, suitable cleaning, rinsing, and sanitizing media will have to be determined empirically, particularly for those applications involving non-aqueous systems materials not readily soluble in water.

In order to be effective, the cleaning solution used must be capable of breaking up any residues left in the container after use, either by dissolving them, emulsifying them, reacting chemically with them, or by some other mechanism.

In order to allow complete removal of the mixture of broken-up residue and cleaning solution, this mixture must, in turn, be either soluble in the rinse medium, or easily suspended by it.

In applications where sanitization of the container is required after cleaning, the sanitizing solution must mix compatibly with any trace liquid that remains after rinsing.

**IF YOUR APPLICATION INVOLVES THE PROCESSING OF BIOLOGICALLY ACTIVE MATERIALS, AND SHOULD SERVICE ON YOUR UNIT EVER BE NEEDED, WE REQUEST THAT ANY PARTS OR ASSEMBLIES BEING RETURNED BE STERILIZED BY AUTOCLAVING BEFORE BEING SHIPPED. IN ADDITION, ALL SUCH PARTS MUST BE CLEARLY IDENTIFIED AS HAVING BEEN AUTOCLAVED BOTH BY A TAG OR LABEL ON THE PART ITSELF, AND BY A STATEMENT IN THE ACCOMPANYING CORRESPONDENCE.**

**THE DISTRIBUTOR WILL NOT ACCEPT DELIVERY OF SUCH PARTS UNLESS THEY ARE SO IDENTIFIED.**

## IMPORTANT

### HOT BLENDING INSTRUCTIONS

To minimize the possibility of being scalded when blending hot materials, the following precautions and procedures must be observed.

1. Limit the amount of materials processed to 1/2 pint.
2. Completely remove the center portion of the two-piece container lid before starting motor. (This will allow venting of the rapidly heated and expanding air present inside the container when blender is running.)
3. Always start blending at lowest speed setting, and then progress to desired speed.
4. Never stand directly over blender when it is being started or while it is running.

## SERVICE

For a ZIP code search of authorized service centers near you, visit [waringcommercialproducts.com/support](http://waringcommercialproducts.com/support).

**NOTE:** If your application involves the processing of biologically active material, we request that any items returned for service 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 return unless it is so identified.

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

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

Waring warrants every new Waring® Commercial Blender to be free from defects in material and workmanship for a period of two years from the date of purchase when used with foodstuffs, nonabrasive liquids (other than detergents) and nonabrasive semi-liquids, provided it has not been subject to loads in excess of the indicated rating. In addition, the motor in this appliance has a full, two-year warranty.

Under this warranty, the Waring Commercial Division will repair or replace any part which, upon our examination, is defective in materials or workmanship, provided the product is delivered prepaid to any Factory Approved Service Center.

This warranty does not: a) apply to any product which has become worn, defective, damaged or broken due to use or due to repairs or servicing by other than a Factory Approved Service Center, or due to abuse, misuse, overloading or tampering; or b) cover incidental or consequential damages of any kind.

The two-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)



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

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Para evitar los riesgos eléctricos, no sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
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 usar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.
4. No deje que los niños jueguen con este aparato.
5. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/quitar piezas y antes de limpiarlo.
6. Evite el contacto con las piezas móviles.
7. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de una caída/caída en agua; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste (eléctrico o mecánico).
8. El uso de accesorios/aditamentos no recomendados por el fabricante del aparato, incluso frascos para conservas, presenta un peligro.
9. No lo use en exteriores.
10. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
11. Para reducir el riesgo de lesiones personales graves o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra durante el funcionamiento. Se puede usar una espátula de goma, siempre que el aparato esté apagado.

12. Las cuchillas son muy afiladas; manipúlelas con cuidado.
13. La jarra y el juego de cuchillas son desmontables. Para su seguridad, nunca instale el juego de cuchillas por sí solo sobre la base. El juego de cuchillas siempre debe encontrarse en la jarra, la cual debe ser correctamente instalada sobre el bloque-motor.
14. No use el aparato sin la tapa puesta.
15. Para licuar líquidos calientes, quite el tapón medidor (la parte central de la tapa). Consulte la sección “Alimentos calientes”.
16. NO procese líquidos gaseosos con este aparato ni con ninguna otra licuadora; esto puede causar lesiones.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN DEL MOTOR

- Este aparato cuenta con un dispositivo de protección térmica que apaga automáticamente el motor en caso de recalentamiento.
- Si el aparato deja de funcionar en condiciones de uso intenso, apáguelo (“OFF”) y desenchúfelo. Vacíe la jarra y deje que el motor se enfríe por aprox. 5 minutos.
- Cuando el motor esté frío, vuelva a enchufar el aparato y siga licuando.
- Si, después de seguir estos pasos, el aparato no funciona correctamente, deje de usarlo y comuníquese con un centro de servicio autorizado.

## LICUADORA

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Suministro eléctrico: 120 V AC; 50/60 Hz; monofásico
- Motor universal lubricado de por vida
- Jarra de policarbonato o de acero inoxidable de 44 oz (1.3 L)
- Cable de calibre 18 de 6 pies (1.85 m) con conexión a tierra y protector de cable
- Certificación cETLus (modelos de 120 V)

### INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

- Para su protección, este aparato está equipado con un cable de puesta a tierra.
- Los aparatos de 120 V cuentan con un enchufe con puesta a tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra (Fig. 1).

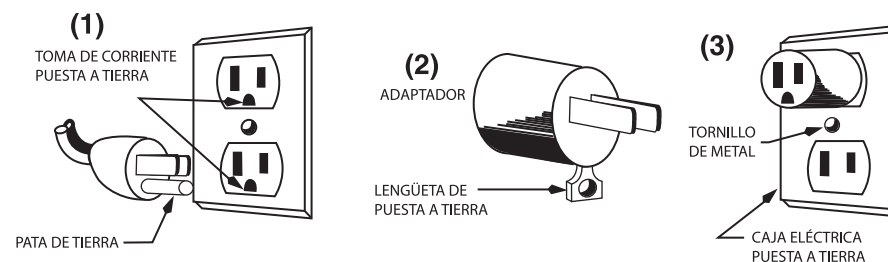
Si una toma de corriente puesta a tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente polarizada (Fig. 2).

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, compruebe que la toma de corriente esté puesta a tierra. Si no está seguro/a, comuníquese con un electricista.

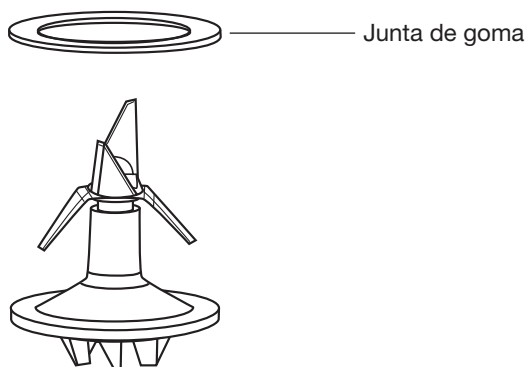
Nunca use un adaptador sin estar seguro/a de que la toma de corriente esté puesta a tierra.

**NOTA:** Está prohibido usar un adaptador en Canadá.



## INSTRUCCIONES DE USO

1. Coloque los ingredientes en la jarra y cierra la tapa. Siempre agregue los ingredientes líquidos primero, salvo indicación contraria en la receta. No llene la jarra más allá de la línea de llenado máximo "MAX". Enchufe el cable en una toma de corriente.
2. Coloque la jarra en la base, tras haber comprobado que el interruptor esté en la posición de apagado "OFF". Compruebe que la jarra esté correctamente asentada en la base y que el sistema de acoplamiento esté engranado.
3. Este aparato cuenta con dos velocidades: alta ("HI") y baja ("LO"). Ponga el interruptor en la posición deseada para encender el aparato. Nota: Siempre use la velocidad alta ("HI") para picar hielo.
4. Esta licuadora también cuenta con una función de pulso. Para usar la función de pulso, accione el interruptor PULSE hacia abajo; el aparato funcionará a velocidad alta hasta que suelte el interruptor.
5. Para apagar el aparato, ponga el interruptor en la posición de apagado ("OFF").
6. Deje que el motor se detenga completamente antes de retirar la jarra de la base.
7. **NOTA:** El juego de cuchillas es desmontable. Para volver a ensamblar la jarra después de lavarla: Coloque la junta de goma entre la jarra y el juego de cuchillas, y luego sujete la base, girando en sentido horario.



## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

**LIMPIE Y SEQUE LA JARRA DESPUÉS DE CADA USO, SEGÚN SE INDICA A CONTINUACIÓN.**

**EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE CAUSAR UNA ACUMULACIÓN DE RESIDUOS EN LOS SELLOS INTERNOS DE LA CUCHILLA, PERJUDICANDO SU BUEN FUNCIONAMIENTO.**

- Lave, enjuague, desinfecte y seque la jarra antes del primer uso y después de cada uso, a menos que vuelva a usarlo dentro de la hora siguiente.
- Lave y seque la jarra después de cada uso.
- Limpie y desinfecte el bloque-motor antes del primer uso y después de cada uso.
- Se recomienda usar soluciones limpiadoras a base de detergente sin espuma y soluciones desinfectantes con una concentración mínima de cloro de 100 ppm.

Se pueden usar las soluciones siguientes o sus equivalentes:

SOLUCIÓN	PRODUCTO	PROPORCIONES	TEMPERATURA
Limpieza	Detergente líquido bajo en espuma LF2100 de International Products Corporation.	1-2 %: 1¼-2¼ oz (40-80 ml) de detergente por galón (3.75 L) de agua (dilución del 1 % para la limpieza normal, hasta 2 % para la limpieza intensiva)	Temperatura ambiente
Enjuague	Agua		Tibia 95 °F (35 °C)
Saneamiento	Cloro regular o Clorox® (con concentración en hipoclorito del 8.25%)	2 cucharaditas (10 ml) de cloro por galón (3.75 L) de agua (o 3 cucharaditas/15 ml si el cloro tiene una concentración en hipoclorito del 5.25 %)	

- Limpiar la jarra frecuentemente incrementará la vida de las cuchillas. Nunca debe transcurrir más de media hora entre dos limpiezas.
- No guarde alimentos o líquidos procesados en la jarra.

## LIMPIEZA DE LA JARRA

1. **RETIRE LA JARRA DE LA BASE.** Quite la tapa. Enjuague el interior de la jarra y la tapa. Llene la jarra con solución limpiadora. Restriegue la tapa y el interior de la jarra con un cepillo para quitar los residuos de alimentos. Vacíe la jarra.
2. Limpie el exterior de la jarra con un paño suave o una esponja humedecidos con solución limpiadora. Lave la tapa y el tapón en solución limpiadora fresca. Llene la jarra hasta un cuarto de su capacidad con solución limpiadora fresca, cierre la tapa (sin el tapón puesto) y coloque la jarra en la base. Haga funcionar el aparato a alta velocidad (“HI”) por 2 minutos. Vacíe la jarra.
3. Repita el paso 2 con agua en vez de solución limpiadora.

## IMPORTANTE

**NOTA:** PARA EVITAR EL RIESGO DE QUEMADURAS, COMPRUEBE QUE LA TEMPERATURA DE LA SOLUCIÓN LIMPIADORA O DEL AGUA NO EXCEDA 115 °F (45 °C), Y NO LLENE LA JARRA MÁS DE UN CUARTO DE SU CAPACIDAD.

## DESINFECCIÓN Y SECADO DE LA JARRA

1. Limpie el exterior de la jarra con un paño suave o una esponja humedecidos con solución desinfectante.
2. Llene la jarra hasta un cuarto de su capacidad con solución desinfectante, cierre la tapa y coloque la jarra en la base. Haga funcionar el aparato a alta velocidad (“HI”) por 1 minuto. Vacíe la jarra. Vuelva a colocar la jarra vacía sobre la base y haga funcionar el aparato a alta velocidad (“HI”) por 2 segundos para secar las cuchillas.
3. Desinfecte la tapa y el tapón dejándolos en solución desinfectante por 2 minutos.
4. No enjuague la jarra, la tapa ni el tapón después de desinfectarlos; deje que se sequen al aire.

## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL BLOQUE-MOTOR

1. **DESENCHUFE EL APARATO.** Limpie la carcasa con un paño suave o una esponja humedecidos con solución limpiadora, agua y solución desinfectante, sucesivamente. Importante: Estruje bien esponja o el paño para evitar que el líquido penetre en carcasa.

NO SUMERJA LA BASE EN SOLUCIÓN LIMPIADORA, AGUA O SOLUCIÓN DESINFECTANTE.

2. Deje que la base se seque antes de usar el aparato.

## APLICACIONES CIENTÍFICAS O INDUSTRIALES

El proceso de limpieza/enjuague/desinfección/secado del aparato para aplicaciones científicas e industriales es similar al proceso descrito anteriormente para las aplicaciones alimenticias, salvo que las soluciones usadas deben ser compatibles con los materiales procesados.

En el caso de ciertas aplicaciones implicando el licuado de mezclas acuosas, el uso de un limpiador soluble en agua, de agua y de un desinfectante soluble en agua puede ser suficiente. Sin embargo, en regla general, la elección de las soluciones de limpieza/enjuague/desinfección debe ser determinada de manera empírica, especialmente en el caso de aplicaciones implicando el tratamiento de materiales no aguados y difícilmente solubles en agua.

Para ser eficaz, la solución limpiadora usada debe ser capaz de eliminar todos los residuos que permanecen en la jarra después del uso, ya sea por disolución, emulsión, reacción química o algún otro mecanismo.

Para garantizar la eliminación completa de los residuos y de la solución limpiadora durante el enjuague, la solución limpiadora debe ser soluble o fácilmente puesta en suspensión en la solución de enjuague.

En el caso de aplicaciones que requieren la desinfección de la jarra después del enjuague, la solución desinfectante debe ser compatible con las soluciones de limpieza y enjuague usadas, a fin de evitar una reacción química.

**SI EL APARATO HA SIDO USADO PARA PROCESAR SUSTANCIAS BIOLÓGICAMENTE ACTIVAS, SE DEBEN ESTERILIZAR SUS PIEZAS ANTES DE DEVOLVERLO A UN CENTRO DE SERVICIO PARA REPARACIÓN. LAS PIEZAS ESTERILIZADAS DEBERÁN SER CLARAMENTE IDENTIFICADAS, MEDIANTE UNA ETIQUETA PUESTA EN LAS MISMAS Y UNA DECLARACIÓN ADJUNTA.**

**EL DISTRIBUIDOR NO ACEPTARÁ LA ENTREGA DE ARTÍCULOS ESTERILIZADOS QUE NO TENGAN IDENTIFICACIÓN ADECUADA.**

## IMPORTANTE

### ALIMENTOS CALIENTES

Para reducir el riesgo de quemaduras al licuar alimentos calientes, siga las precauciones siguientes:

1. No procese más de 1 taza (235 ml) de alimentos calientes a la vez.
2. Quite el tapón medidor (la pieza central de la tapa) antes de encender el aparato; esto permitirá que el aire caliente se escape, evitando los derrames.
3. Siempre comience a licuar usando la velocidad más baja, y luego aumente la velocidad al nivel deseado.
4. Nunca se incline por encima de la licuadora durante el funcionamiento.

## SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Para buscar (por código postal) los centros de servicio autorizados más cercanos, visite [waringcommercialproducts.com/support](http://waringcommercialproducts.com/support).

**NOTA:** Si el aparato ha sido usado para procesar sustancias biológicamente activas, se deben esterilizar las piezas antes de enviarlas. Las piezas esterilizadas deben 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.

Los repuestos para reparaciones fuera de garantía están disponibles en la misma dirección.

## GARANTÍA LIMITADA DE DOS AÑOS

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

Waring garantiza toda nueva licuadora Waring® Commercial contra todo defecto de materiales o fabricación durante dos años a partir de la fecha de compra, siempre que haya sido usada con alimentos, líquidos no abrasivos (incluyendo detergentes) y semilíquidos no abrasivos, y que no haya sido sujeta a cargas que excedan su máxima capacidad. El motor de este aparato cuenta con una garantía completa de dos años.

Bajo esta garantía, Waring Commercial reparará o reemplazará toda pieza que, tras estar inspeccionada por nuestro servicio de atención al cliente, demuestre defectos de fabricación o fallas de materiales, siempre que el producto se entregue con franqueo pagado a un centro de servicio autorizado.

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 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:** Usar este aparato con corriente continua (C.C.) invalidará la garantía.



ADVERTENCIA:  
314 Ella T. Grasso Ave.  
Torrington, CT 06790

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne jamais placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
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, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement ou les encadre.
4. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Débrancher l'appareil après usage, avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant le nettoyage.
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 est tombé ; le retourner à un centre de service autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant, y compris de bocaux à conserves, peut entraîner des risques pour l'utilisateur.
9. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Garder les mains et les ustensiles éloignés du récipient pendant l'utilisation afin d'éviter tout risque de blessures ou de dommages. Vous pouvez utiliser une spatule en plastique/caoutchouc, mais seulement une fois l'appareil éteint.

12. Les lames sont très coupantes ; manipuler le couteau avec précaution.
13. Le récipient et le couteau sont amovibles. Afin de prévenir tout risque de blessure, ne jamais placer le couteau seul sur le socle. le couteau doit toujours se trouver à l'intérieur du récipient, lequel doit être correctement installé sur le socle.
14. Toujours fermer le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.
15. Lorsque vous mélangez des liquides chauds, enlever le bouchon doseur pour permettre à la vapeur de s'échapper. Voir la section "ALIMENTS CHAUDS".
16. NE PAS utiliser l'appareil ni aucun autre mélangeur pour mélanger des liquides gazeux ; cela peut provoquer des blessures.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

### DISPOSITIF DE PROTECTION DU MOTEUR

- Votre appareil est équipé d'un dispositif de protection thermique qui arrête le moteur automatiquement en cas de surchauffe.
- Si cela se produisait, arrêter ("OFF") et débrancher l'appareil. Vider le récipient, puis laisser refroidir l'appareil pendant approximativement 5 minutes.
- Une fois le moteur refroidi, rebrancher l'appareil et continuer.
- Si l'appareil ne fonctionne pas comme il se doit, cesser l'utilisation et contacter un centre de service autorisé.

# MÉLANGEUR

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Tension : 120 V CA ; 50/60 Hz ; monophasé
- Moteur universel lubrifié à vie
- Récipient en polycarbonate ou en acier inoxydable de 44 onces (1,3 L)
- Cordon de calibre 18 de 6 pi (1,85 m), avec prise de terre et protecteur de cordon
- Certification cULus (modèles de 120 V)

## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

- Pour votre protection, cet 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).

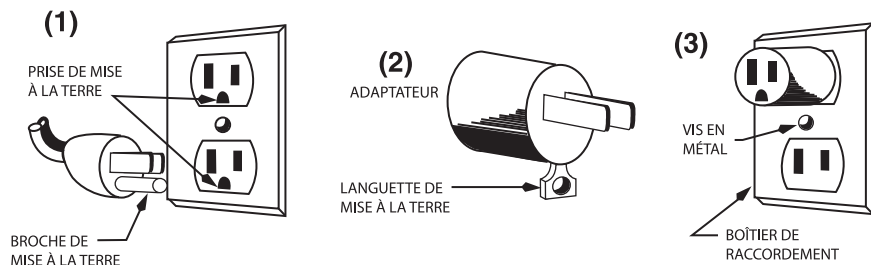
Vous pouvez utiliser un adaptateur temporaire (Fig. 2) pour brancher l'appareil dans une prise polarisée jusqu'à ce que vous fassiez installer une prise de terre par un électricien.

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).

**ATTENTION :** Vérifier que le boîtier de la prise de courant est mis à la terre avant d'y brancher l'adaptateur. En cas de doute, demander conseil à un électricien.

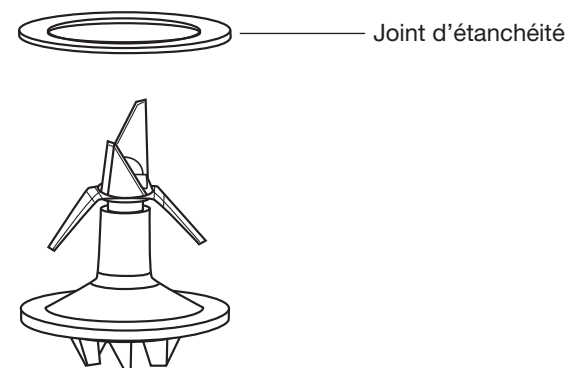
Ne jamais utiliser un adaptateur à moins d'être certain(e) qu'il ne soit correctement mis à la terre.

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



## MODE D'EMPLOI

1. Mettre les ingrédients dans le récipient et fermer le couvercle. Ajouter d'abord les ingrédients liquides, sauf indication contraire dans la recette. Ne pas remplir au-delà de la ligne "MAX". Brancher l'appareil.
2. Placer le récipient sur le socle, après avoir vérifié que l'interrupteur est à la position arrêt ("OFF"). Vérifier que le récipient est correctement installé et que le coupleur/entraîneur est bien engagé.
3. L'appareil a deux vitesses : haute ("HI") et basse ("LO"). Mettre l'interrupteur à la position voulue pour mettre l'appareil en marche. Remarque : Utiliser la haute vitesse pour piler la glace.
4. Une fonction PULSE est également disponible. Pour l'utiliser, actionner l'interrupteur PULSE vers le bas ; l'appareil fonctionnera à haute vitesse jusqu'à ce que vous relâchiez l'interrupteur.
5. Pour arrêter l'appareil, mettre l'interrupteur à la position arrêt ("OFF").
6. Attendre que le moteur se soit complètement arrêté avant de retirer le récipient.
7. **REMARQUE :** Le couteau est démontable. Pour assembler le récipient après nettoyage : Placer le joint d'étanchéité entre le récipient et le couteau, puis fixer la base en place en tournant dans les sens des aiguilles d'une montre.



## NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

**LAVER ET SÉCHER LE RÉCIPIENT APRÈS CHAQUE UTILISATION, SELON LES INSTRUCTIONS SUIVANTES.**

**LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER UNE ACCUMULATION DE RÉSIDUS SUR LE MÉCANISME INTERNE DU COUTEAU, NUISANT À SON BON FONCTIONNEMENT.**

- Nettoyer, rincer, désinfecter et sécher le récipient avant de l'utiliser pour la première fois et après chaque utilisation, à moins que vous ne le réutilisez dans l'heure qui suit.
- Laver et sécher le récipient après chaque utilisation.
- Nettoyer et désinfecter le socle-moteur avant la première utilisation et après chaque utilisation.
- 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 2% onces (80 ml) de détergent par gallon (3,75 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 ordinaire ou Clorox® (concentration en hypochlorite de 8,25 %)	2 c. à thé (10 ml) d'eau de Javel par gallon (3,75 L) d'eau (ou 3 c. à thé/15 ml si l'eau de Javel a une concentration en hypochlorite de 5,25 %)	

- Le nettoyage régulier du récipient augmentera la durée de vie du couteau. Il ne devrait jamais s'écouler plus d'une demi-heure entre deux nettoyages.
- Ne pas garder d'aliments ou de liquides dans le récipient.

## LAVAGE ET RINÇAGE DU RÉCIPIENT

1. **RETIRER LE RÉCIPIENT DU SOCLE.** Enlever le couvercle. Rincer l'intérieur du récipient et le couvercle. Remplir le récipient de solution de nettoyage. Nettoyer l'intérieur du récipient et le couvercle à l'aide d'une brosse pour déloger les résidus. Vider le récipient.
2. Essuyer l'extérieur du récipient à l'aide d'une éponge imprégnée de solution de nettoyage. Laver le couvercle et le bouchon avec une solution de nettoyage fraîche. Remplir le récipient aux trois quart de solution de nettoyage, fermer le couvercle (sans le bouchon) et placer le récipient sur le socle. Faire fonctionner l'appareil à haute vitesse ("HI") pendant 2 minutes. Vider le récipient.
3. Répéter l'étape 2 avec de l'eau claire.

## IMPORTANT

**REMARQUE :** POUR ÉVITER LES RISQUES DE BRÛLURE, VÉRIFIER QUE TEMPÉRATURE DE LA SOLUTION DE NETTOYAGE OU DE L'EAU NE DÉPASSE PAS 115 °F (45 °C), ET NE PAS REMPLIR LE RÉCIPIENT AU-DELÀ D'UN QUART DE SA CAPACITÉ.

## DÉSINFECTION ET SÉCHAGE DU RÉCIPIENT

1. Essuyer l'extérieur du récipient à l'aide d'une éponge imprégnée de solution désinfectante.
2. Remplir le récipient aux trois quart de solution désinfectante, fermer le couvercle (sans le bouchon) et placer le récipient sur le socle. Faire fonctionner l'appareil à haute vitesse ("HI") pendant 1 minute. Vider le récipient. Remettre le récipient sur le socle et faire fonctionner l'appareil à haute vitesse ("HI") pendant 2 secondes pour sécher le couteau.
3. Pour désinfecter le couvercle et le bouchon doseur, les faire tremper dans la solution désinfectante pendant 2 minutes.
4. Ne pas rincer le récipient, le couvercle ou le bouchon doseur après les avoir désinfectés ; les laisser sécher à l'air libre.

## NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DU SOCLE-MOTEUR

1. DÉBRANCHER L'APPAREIL. Nettoyer le socle successivement à l'aide d'une éponge imbibée de solution de nettoyage, d'eau claire, puis de solution désinfectante. Bien essorer l'éponge pour éviter que le liquide ne pénètre dans le boîtier.

NE PAS SUBMERGER LE SOCLE DANS LA SOLUTION DE NETTOYAGE, L'EAU OU LA SOLUTION DÉSINFECTANTE.

2. Laisser sécher le socle à l'air avant de l'utiliser à nouveau.

## APPLICATIONS SCIENTIFIQUES ET INDUSTRIELLES

Le processus de nettoyage/rinçage/désinfection/séchage de l'appareil dans le cas d'applications scientifiques et industrielles est similaire à celui indiqué ci-dessus pour les applications alimentaires, si ce n'est que les solutions utilisées doivent être modifiées en fonction des matériaux traités.

Dans le cas de certaines applications impliquant le traitement de mélanges aqueux, l'utilisation d'un nettoyant soluble dans l'eau, d'eau claire et d'un désinfectant soluble dans l'eau peut être suffisante. Toutefois, en règle générale, le choix des solutions de nettoyage/rinçage/désinfection devra être déterminé de manière empirique, en particulier pour les applications impliquant le traitement de matériaux non-aqueux et difficilement solubles dans l'eau.

Pour être efficace, la solution de nettoyage utilisée doit être capable d'éliminer tous les résidus laissés dans le récipient après usage, soit par dissolution, émulsion, réaction chimique, ou autre mécanisme.

Afin de garantir l'élimination complète des résidus et de la solution de nettoyage pendant le rinçage, la solution de nettoyage doit être soluble ou facilement mise en suspension dans la solution de rinçage.

Dans le cas d'applications requérant la désinfection du récipient après le rinçage, la solution désinfectante doit être compatible avec les solutions de nettoyage et de rinçage, afin de ne pas provoquer de réaction chimique.

**SI L'APPAREIL EST UTILISÉ POUR LE TRAITEMENT DE MATÉRIEAUX BIOLOGIQUEMENT ACTIFS, IL SERA NÉCESSAIRE D'EN STÉRILISER LES PIÈCES AVANT DE L'EXPÉDIER À UN DE NOS CENTRES DE SERVICE POUR RÉPARATION. LES PIÈCES STÉRILISÉES DOIVENT ÊTRE CLAIREMENT IDENTIFIÉES AU MOYEN D'UNE ÉTIQUETTE ET D'UNE DÉCLARATION JOINTE.**

**LE DISTRIBUTEUR SE RÉSERVE LE DROIT DE NE PAS ACCEPTER LES PIÈCES À MOINS QU'ELLES NE SOIENT IDENTIFIÉES DE CETTE MANIÈRE.**

## IMPORTANT

### ALIMENTS CHAUDS

Suivre les précautions suivantes afin de réduire les risques de brûlure.

1. Ne pas mélanger plus d'une tasse (235 ml) d'aliments chauds à la fois.
2. Enlever le bouchon doseur du couvercle avant de mettre l'appareil en marche ; cela permettra à l'air chaud de s'échapper, évitant ainsi un débordement.
3. Commencer à mélanger à basse vitesse ; accroître la vitesse si voulu par la suite.
4. Ne jamais se tenir directement au-dessus de l'appareil lors du démarrage ou pendant le fonctionnement.

## SERVICE À LA CLIENTÈLE

Pour une recherche par code postal des centres de service autorisés près de votre domicile, visiter [waringcommercialproducts.com/support](http://waringcommercialproducts.com/support).

**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 à un de nos centres de service. 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.

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

## GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS (VALABLE AUX É.-U. ET AU CANADA UNIQUEMENT)

Waring garantit tout nouveau mélangeur Waring® Commercial contre tout vice de matière ou de fabrication pendant une période de deux ans suivant sa date d'achat, à condition qu'il ait été utilisé uniquement avec des produits alimentaires, des liquides non-abrasifs (y compris des détergents) et des produits semi-liquides non-abrasifs, à condition que l'appareil n'ait pas été soumis à des charges supérieures à la valeur nominale indiquée. Le moteur de l'appareil est sous garantie totale pendant deux 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, envoyer l'appareil, port payé, à un 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 une surcharge électrique ou à la modification de l'appareil ; b) ne couvre aucun dommage accessoire ou indirect.

Cette garantie 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.) annulera la garantie.



**SOLUTIONS**  
314 Ella T. Grasso Ave.  
Torrington, CT 06790



©2024 Waring  
314 Ella T. Grasso Ave.  
Torrington, CT 06790

[www.waring.com](http://www.waring.com)

Printed in China  
Impreso en China  
Imprimé en Chine

BB165 Series IB  
24WC\_BB165\_IB

IB-18581