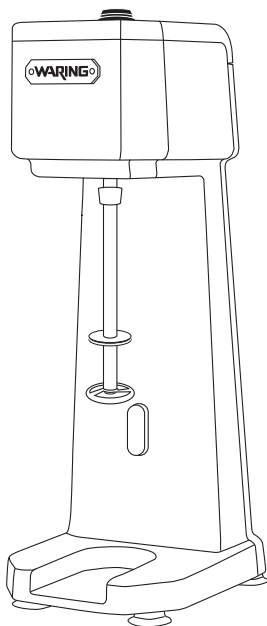




DRINK MIXER
MALTEADORA
BATTEUR À BOISSONS



WDM120SW

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 ce produit 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.

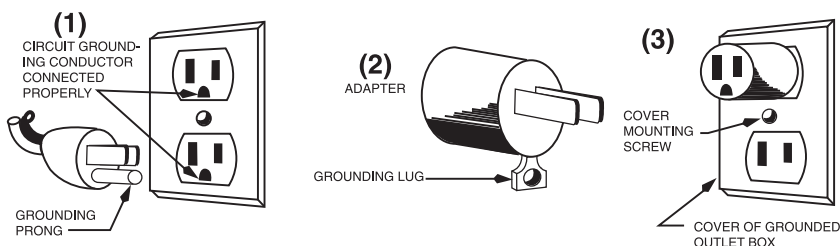
If a grounding type outlet is not available, an adapter, shown in Figure 2, may be obtained to enable a 2-slot wall outlet to be used with a 3-prong plug.

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

Your Waring® Commercial Drink Mixer has its own independent 1 peak HP motor.

The drink mixer can be operated by using the PULSE button. The PULSE button will operate only while pressed and held down.

Keep a firm grip on the cup while using PULSE. Stop mixer when removing cup.

Your Waring® Commercial Drink Mixer is supplied with 1 replacable agitator. To switch agitators, remove the screw located on the bottom of the spindle shaft, turn agitator clockwise to remove. Insert replacement agitator and fasten retaining screw into spindle shaft.

If the motor overheats due to excessive load, unplug the power cord and allow the unit to cool. Reinsert power plug into wall and continue to use.

This unit comes with a built-in stability bar as an extra measure to ensure the stability of the drink mixer when in use.

To use: Flip the stability bar shown in Fig. 1 to the outward position. The bar will be locked when it engages into the detent. When storing the unit, rotate the bar inward until seated. (Fig. 1A)

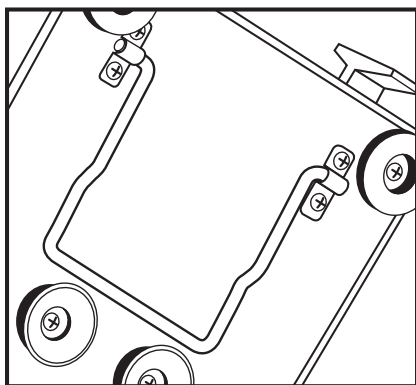


Figure 1

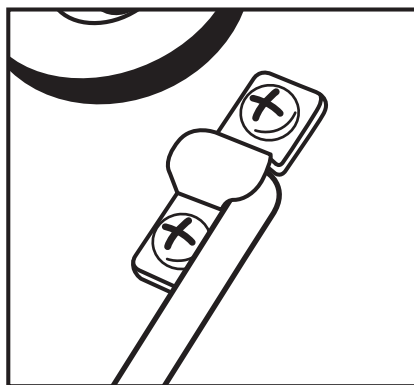


Figure 1A

CLEANING & SANITIZING INSTRUCTIONS

TO WASH:

UNPLUG MIXER POWER CORD FROM ELECTRICAL OUTLET. DO NOT PUT IN DISHWASHER.

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.

Press PULSE button for a minimum of two (2) minutes.

Empty cup and repeat two-minute run with 12 ounces of water using PULSE button.

Empty cup and repeat two-minute run with 12 ounces of sanitizing solution using PULSE button.

Empty cup. Press PULSE button 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.

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.

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)	

HELPFUL HINTS

1. Always 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 cup clean. Wash, rinse and sanitize thoroughly after use.
7. Operate the Waring® Commercial Drink Mixer only when it is fully assembled.

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 material and workmanship for a period of one year from the date of purchase when used with foodstuffs, nonabrasive liquids (other than detergents) and nonabrasive

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

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; devuélvalo 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).

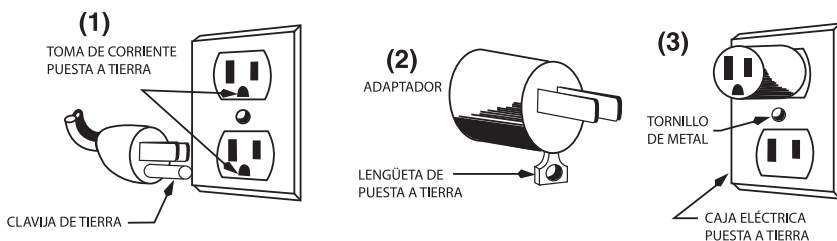
Si una toma de corriente puesta a tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente polarizada (Fig. 2).

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

Su nueva malteadora Waring® Commercial está equipada con un motor de 1 HP (potencia de entrada máxima).

Para encender la unidad, simplemente oprima el botón PULSE. Nota: la unidad seguirá funcionando mientras mantiene oprimido el botón PULSE. **Sostenga firmemente el vaso durante el funcionamiento. Apague la unidad antes de quitar el vaso.**

La malteadora Waring® Commercial está equipada con un agitador reemplazable. Para reemplazar el agitador, desatornille el tornillo en la parte inferior de la varilla (el eje) y gire el agitador en el sentido horario para quitarlo. Instale el nuevo agitador y atornille el tornillo en la varilla (el eje) para fijarlo.

Si el motor se sobrecalienta debido a una carga excesiva, desenchufe la unidad y permita que se enfríe. Luego, vuelva a enchufar el cable y continúe.

Esta malteadora está equipada con un estabilizador integrado como medida adicional para garantizar la estabilidad del aparato durante su uso.

Instrucciones de uso: despliegue el estabilizador ilustrado en la Fig. 1 hacia afuera; se bloqueará al encajar en el retén. Antes de guardar la unidad, doble el estabilizador debajo de ella (Fig. 1A).

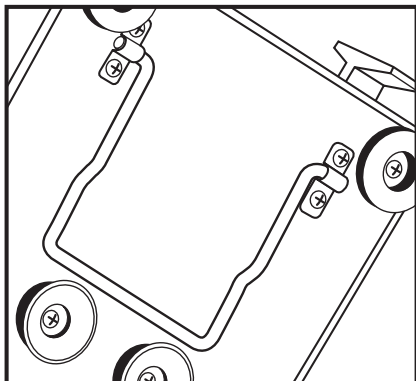


Fig. 1

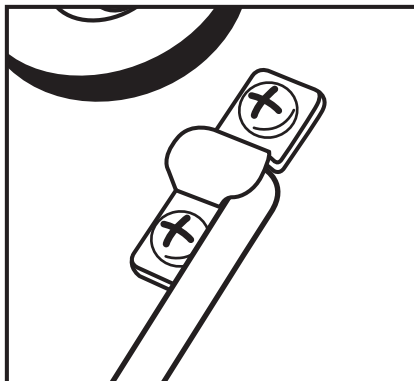


Fig. 1A

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

LIMPIEZA:

DESENCHUFE EL APARATO. NO LO META AL LAVAVAJILLAS.

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.

Oprima el botón PULSE a 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.

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.

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	TEMPERATURA
Para lavar	Detergente líquido bajo en espuma LF2100 de International Products Corporation.	1 % a 2 %: desde 1¼ onzas (40 ml) hasta 2¼ 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)
Desinfección	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 %)	

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 vaso limpio. Lave, enjuague y desinféctelo cuidadosamente después de cada uso.
7. No utilice el aparato a menos que esté completamente ensamblado.

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

Clorox® es una marca registrada de Clorox Company.

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 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.

CONSERVER 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).

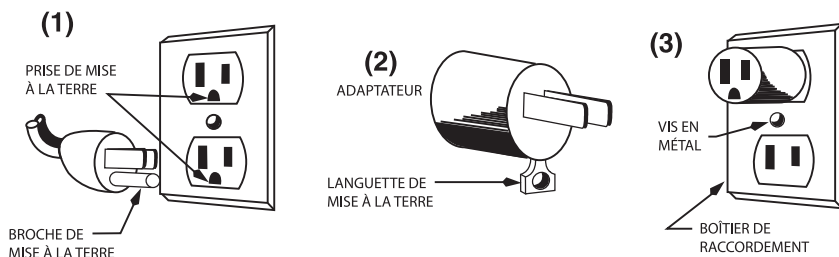
Vous pouvez utiliser un adaptateur temporaire (Fig. 2) pour brancher l'appareil dans une prise polarisée jusqu'à ce que vous fassiez installer une prise de terre par un électricien.

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

Votre nouveau batteur à boissons Waring® Commercial est équipé d'un moteur de 1 HP (puissance d'entrée maximale).

Pour mettre l'appareil en marche, appuyer simplement sur le bouton PULSE. Remarque : l'appareil restera en marche jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton PULSE. **Tenir fermement le gobelet pendant le fonctionnement. Arrêter l'appareil avant de retirer le gobelet.**

Le batteur à boissons Waring® Commercial est équipée d'un agitateur remplaçable. Pour remplacer l'agitateur, retirer la vis située au bas de la tige et tourner l'agitateur dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer. Installer le nouvel agitateur et revisser la vis sur la tige pour le fixer.

Si le moteur surchauffe en raison d'une charge excessive, débrancher le cordon d'alimentation et laisser l'appareil refroidir. Une fois refroidi, rebrancher le cordon, puis continuer.

Ce batteur à boisson est équipé d'un stabilisateur intégré comme mesure supplémentaire pour assurer la stabilité de l'appareil pendant l'utilisation.

Mode d'emploi : déplier le stabilisateur illustré sur la Fig. 1 vers l'extérieur ; il se bloquera en s'enclenchant dans le cran d'arrêt. Avant de ranger l'appareil, replier le stabilisateur sous ce-dernier (Fig. 1A).

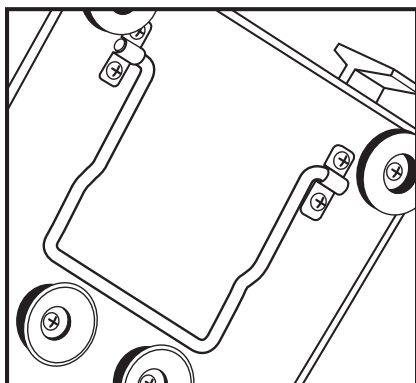


Fig. 1

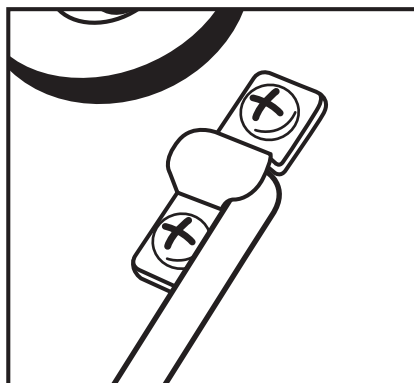


Fig. 1A

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

LAVAGE :

DÉBRANCHER L'APPAREIL. NE PAS METTRE AU LAVE-VAISSELLE.

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.

Appuyer sur le bouton PULSE pendant au moins 2 minutes.

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

Vider le gobelet 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.

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 réutilisiez 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.

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 2¾ 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 %)	

CONSEILS UTILES

1. Toujours 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 gobelet propre. Bien le laver, rincer et désinfecter après chaque utilisation.
7. Ne pas utiliser l'appareil à moins qu'il ne soit complètement assemblé.

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 nouveau batteur à boisson 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

Clorox® est une marque déposée de Clorox Company.

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 le centre de réparation agréé 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.

Trademarks or service marks of third parties referred to 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.

©2019 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

www.waringcommercialproducts.com

Printed in China
Impreso en China
Imprimé en Chine

WDM120SW IB
19WC061445

IB-16283