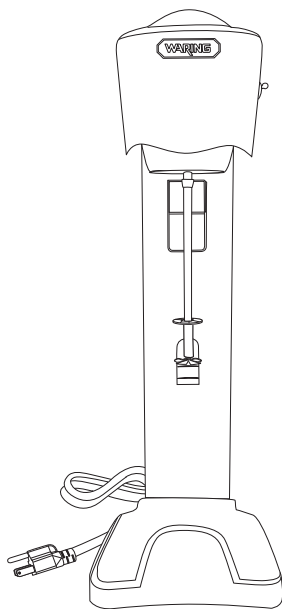


WARING[®] **COMMERCIAL**

2-SPEED DRINK MIXER

MALTEADORA DE 2 VELOCIDADES
BATTEUR À BOISSONS À 2 VITESSES



WDM20

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 cet appareil vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction,
lire attentivement le manuel d'utilisation 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.

These 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.

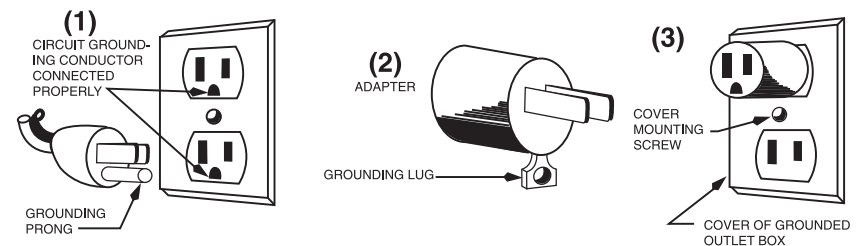
If a grounding-type outlet is not available, an adapter, shown in Figure 2, may be obtained to enable a 2-slot wall outlet to be used with a 3-prong plug.

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

The spindle on your Waring® Commercial Drink Mixer has its own independent 1 peak HP motor. 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.

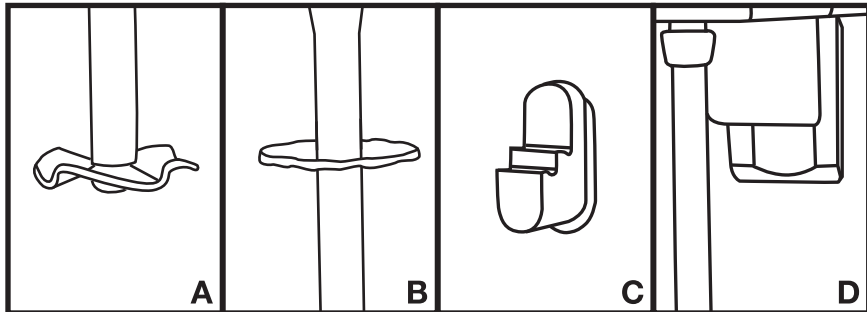
The motor will continue to operate while the mixing cup remains on the mixer, activating the actuator.

Removal of the mixing cup will shut off the motor.

The 2-speed toggle switch on the side of the Waring® Commercial Drink Mixer regulates the operating speed. Choose either LO (I) or HI (II) speed. For mixing heavy drinks, use HI (II) speed only; for light drinks with more liquid, use LO (I) speed.

Your Waring® Commercial Drink Mixer is supplied with 1 solid agitator. Butterfly and wagon wheel agitators are sold separately. To change agitators, simply hold the spindle shaft with one hand and turn the agitator in a clockwise direction. This will loosen the agitator, and you can unscrew to remove. Insert replacement agitator and screw into place. Use only a standard metal mixing cup with the standard agitator.

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 support (C), simply push support up, then pull out toward you.
3. To remove the upper cup support (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 cycle with 12 ounces of water on LO speed.

Empty cup and repeat two-minute cycle 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 item in or spray item with sanitizing solution and soak for 2 minutes.

Wash, rinse, and sanitize as outlined on page 4 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 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 (Alternatively, 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 LO speed.

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 1-860-496-9017

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 se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/quitar 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 usar este aparato.
4. No deje que los niños jueguen con este aparato.
5. Para evitar los riesgos eléctricos, no sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
6. Evite el contacto con las piezas móviles.
7. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento o después de una caída, o si está dañado; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
8. No lo use en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue 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.

Estos 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, página siguiente).

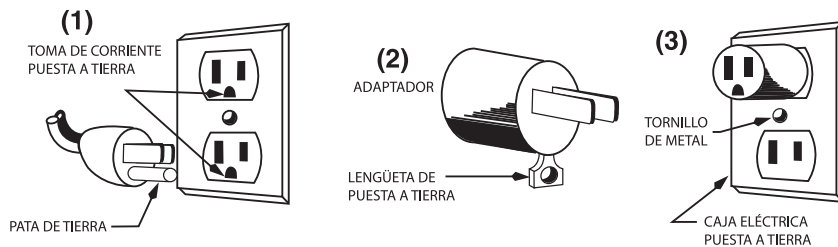
Si una toma de corriente puesta a tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente polarizada (Fig. 2).

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 DE LA MALTEADORA WARING® COMMERCIAL

El cabezal de la malteadora Waring® Commercial contiene un motor de 1 HP (potencia de pico/entrada máxima). El soporte inferior del vaso tiene dos escalones. Para activar el conmutador de encendido/apagado automático, la base del vaso debe reposar de forma 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 sitio;

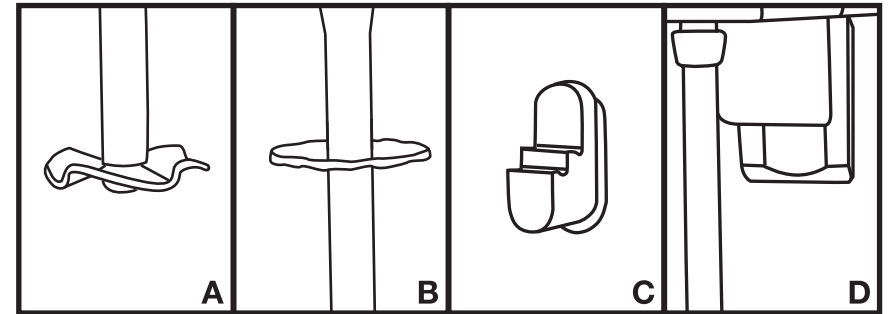
se apagará al retirar el vaso.

El interruptor en el costado del aparato regula la velocidad del motor: baja (I) o alta (II). Para mezclar bebidas densas, use la velocidad alta (II); para mezclar bebidas ligeras, use la velocidad baja (I).

La malteadora Waring® Commercial incluye un agitador sólido reemplazable (agitador de aletas y agitador de servicio pesado vendidos por separado).

Para cambiar el agitador: Sostenga el eje del motor y gire el agitador en sentido horario para aflojarlo. Siga desatornillando hasta que esté suelto. Instale el nuevo agitador y atorníllelo en su sitio. Nota: Use el agitador sólido solamente con un vaso de acero inoxidable estándar.

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 el soporte inferior (C), empujelo hacia arriba, y jálelo hacia su cuerpo.

3. Para quitar el soporte inferior (D), sosténgalo firmemente por los costados y jale.

Use 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 oz (355 ml) de solución limpiadora y colóquelo en su sitio.

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

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

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

Vacíe el vaso. Haga funcionar el aparato en vacío (con el vaso en su sitio, 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: Use 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 en hipoclorito del cloro. Proporciones para los productos más comunes:

– Cloro con 5.25 % de hipoclorito: 3 cucharaditas (15 ml) de cloro por galón (3.75 L) de agua

– Cloro con 8.25 % de hipoclorito: 2 cucharaditas (10 ml) de cloro por galón (3.75 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 (como se describió en la página anterior) antes del primer uso y después de cada uso, a menos que vuelva a usarlo 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.

Se recomienda usar 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
Limpieza	Detergente líquido bajo en espuma LF2100 de International Products Corporation.	1-2 %: 1¼-2¾ 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 (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/quitar 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, use 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. Compruebe que todas las piezas removibles estén firmemente sujetadas antes del uso.
7. No use el aparato a menos que esté completamente ensamblado.
8. Para evitar las salpicaduras, use la velocidad baja para mezclar las bebidas muy fluidas.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico de servicio 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 (incluyendo 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 cuenta con una garantía completa de tres 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:

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 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./DC) invalidará la garantía.

SERVICIO AL CLIENTE

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 1-860-496-9017

o con el centro de servicio más cercano

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

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.

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 est tombé ; le retourner à un centre de service 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, cet appareil est doté d'un cordon à trois fils de mise à la terre.

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

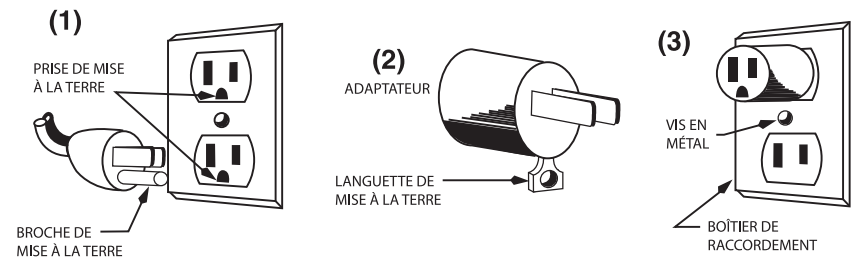
Vous pouvez utiliser un adaptateur temporaire (Fig. 2) pour brancher l'appareil dans une prise polarisée jusqu'à ce que vous fassiez installer une prise de terre par un électricien.

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 que vous ne soyez 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.



DIRECTIVES D'UTILISATION DU BATTEUR À BOISSONS WARING® COMMERCIAL

La tête du batteur à boissons Waring® Commercial renferme un moteur de 1 HP (puissance d'entrée maximale). Le support du gobelet a deux niveaux. Pour activer le commutateur marche/arrêt 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.

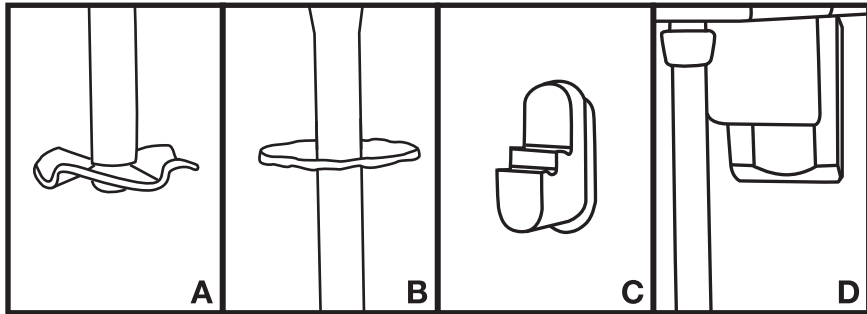
Il suffit de retirer le gobelet pour l'éteindre.

L'interrupteur sur le côté de l'appareil régule la vitesse de fonctionnement : basse (I) ou haute (II). Mélanger les boissons épaisses à haute vitesse (II), et les boissons plus fluides à basse vitesse (I).

Le batteur à boissons Waring® Commercial inclut un agitateur plein remplaçable (agitateur à ailettes et agitateur à usage intensifs vendus séparément).

Pour changer l'agitateur : Tenir la tige du moteur et tourner l'agitateur dans le sens des aiguilles d'une montre pour le desserrer. Continuer à dévisser jusqu'à ce qu'il se libère. Installer le nouvel agitateur et visser pour fixer. Remarque : Utiliser l'agitateur uniquement avec un gobelet en acier inoxydable standard.

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 le support inférieur (C) en le poussant vers le haut, puis en tirant vers vous.
3. Retirer le support supérieur (D) en le 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 oz (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 oz (355 ml) d'eau claire.

Vider et recommencer avec 12 oz (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 en hypochlorite de 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 (3,75 L) d'eau
- 8,25 % d'hypochlorite : 2 c. à thé (10 ml) d'eau de Javel par gallon (3,75 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 d'eau de Javel, 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 (3,75 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 %)	

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 nouveau batteur à boissons 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 (y compris des détergents) et des 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 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, envoyer 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, une surcharge électrique 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.) annulera la garantie.

©2023 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

www.waringcommercialproducts.com

Printed in Taiwan
Impreso en Taiwán
Imprimé à Taïwan

WDM20 IB
23WC087592

IB-17798