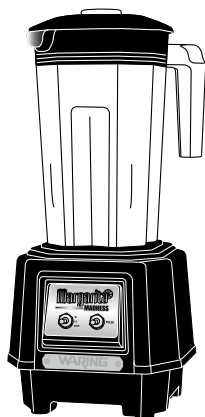


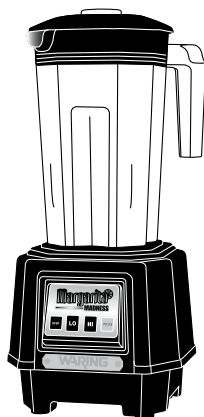
WARING COMMERCIAL®



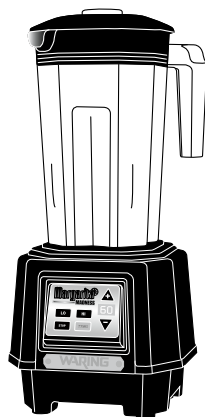
MMB BLENDER SERIES INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES
DE LAS LICUADORAS DE LA SERIE MMB
DIRECTIVES D'UTILISATION
DES BOLS MIXEURS DE LA SÉRIE MMB
MMB MIXER-SERIE BEDIENUNGSANLEITUNG
SERIE MIXER MMB MANUALE DI ISTRUZIONI
BLENDER MMB-SERIE HANDLEIDING



MMB145CE/K



MMB150CE/K



MMB160CE/K

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 las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.

Afin que ce produit vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction,
lisez toujours soigneusement les directives avant de l'utiliser.

Für Ihre Sicherheit und damit Sie lange Freude an diesem Produkt haben, sollten Sie vor dem
erstmaligen Gebrauch die Bedienungsanleitung immer sorgfältig durchlesen.

Per garantire un utilizzo sicuro e una lunga durata del prodotto, leggere sempre con attenzione il
libretto di istruzioni prima dell'uso.

Voor uw veiligheid en langdurig gebruik van dit product, raden wij aan dat u deze handleiding
zorgvuldig doorneemt voor u het apparaat gebruikt.

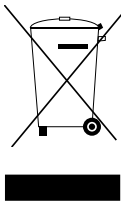
IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, 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, where it can inadvertently be pulled on or tripped over or touch hot surfaces, which could damage the cord.
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. Never place cutting assembly or cutting blades on base without container properly attached.
14. Always operate blender with cover in place.
15. Always operate blender with jar pad in place.
16. CAUTION: This blender is not intended for use with hot liquids or ingredients.
17. Do not fill above MAX FILL line for blending.
18. Not for waterjet cleaning.
19. Ensure the jar coupler and motor coupler are aligned and engaged before operating. If unable to engage, remove jar and shake contents, then try again.
20. The jar coupler and motor coupler may be hot after running; do not touch.
21. Replace jar pad if worn with groove.
22. Always use HI speed for crushing ice.
23. If the jar overflows during blending, there is too much liquid/ingredients in the jar. Stop blending, remove enough liquid/ingredients to below MAX FILL line, and continue blending. Do not operate if overflowing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

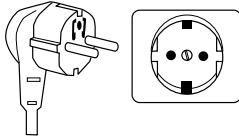
| Correct Disposal of this product | |
|---|---|
|  | <p>This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.</p> |

TO ENSURE PROPER USE OF THIS UNIT, PLEASE SEE IMPORTANT GROUNDING INSTRUCTIONS BELOW. PRIMARY COUNTRIES USING THE DIFFERENT PLUG TYPES ARE LISTED FOR REFERENCE ONLY. REFER TO THE ACTUAL UNIT TO DETERMINE WHICH PLUG TYPE IS APPLICABLE.

TYPE F PLUG

(GERMANY, AUSTRIA, NETHERLANDS,
SWEDEN, NORWAY, FINLAND,
PORTUGAL, SPAIN, EASTERN EUROPE)

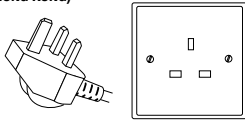
This grounded plug has two round prongs, and there are two grounding clips on the sides of the socket. This plug is non-polarized, so the plug can be inserted in either direction into the socket. Grounding is accomplished when the clip on the socket meets the contact on the plug. Ensure that the plug is fully inserted.



TYPE G PLUG

(UNITED KINGDOM, IRELAND,
CYPRUS, MALTA, MALAYSIA,
SINGAPORE AND HONG KONG)

This grounded plug has three rectangular prongs that form a triangle. Line up the prongs to the socket and ensure that the plug is fully inserted. This plug is also fuse-protected for power surges.



BLENDER SPECIFICATIONS

- Capacity: 48 oz. Working Capacity
- Rating: 230 Volts, 50 Hz, 1400W
- Base Material: Polycarbonate
- Bearing: High-Precision Ball Bearing
- Cord: 6-foot with either F plug or G plug.
- Overall Height: 17 Inches
- CE
- Operating Cycle: 1 min. ON/3 min. OFF

Controls:

MMB145CE/K - Toggle Switches - HI / LO / STOP and PULSE

MMB150CE/K - Electronic Keypad - HI / LO / STOP and PULSE

MMB160CE/K - Electronic Keypad with 60-Second Timer - HI / LO / STOP and PULSE, Timer LED and Timer UP and DOWN Controls

MMB145CE/K OPERATION

1. Before starting, make sure that the blender is unplugged.
2. Ensure the blender is in the STOP position. Place container on blender base. Be sure container is fully seated and that drive coupling is properly engaged.
3. Put ingredients into container and cover it. Do not fill above MAX FILL line.
4. This blender has 2 speed settings: HI and LO. Press toggle switch to desired position. To crush ice, always use HI speed setting. Green LED light will blink while in operation.



NOTE: This blender utilizes a Slow Start™ feature. When beginning HI or LO operation, the unit will start in a lower speed for 3 seconds and then switch to the full selected speed. PULSE utilizes a 1-second Slow Start™. This allows for a more even blending of ingredients in container.

5. When finished blending, set toggle switch to STOP position.
6. This blender is equipped with a PULSE option. Hold toggle switch in Down position to engage PULSE function. Unit will run on HI speed until the toggle switch is released.
7. **Allow motor to come to a complete stop before removing container from blender base. Never place the container on the motor base or remove it from the motor base while motor is running.**
8. Always hold container with one hand when starting and while blending. **Never operate without jar lid.**
9. Wash and dry container after each use. See Cleaning and Sanitizing Instructions.
10. Unplug to turn off all power to blender.

MMB150CE/K OPERATION

Follow steps 1–3 from MMB145CE/K Operation section.

4. This blender is equipped with an electronic membrane keypad. The keypad has HI, LO, STOP and PULSE buttons. Always use HI speed for crushing ice.



5. For continuous operation, press either the LO or HI button. When finished blending, press STOP.

For momentary operation, press the PULSE button; motor will run on HI speed until the button is released. Green LED light will blink while in operation.

NOTE: This blender utilizes a Slow Start™ feature. When beginning HI or LO operation, the unit will start in a lower speed for 3 seconds and then switch to the full selected speed. PULSE utilizes a 1-second Slow Start™. This allows for a more even blending of ingredients in container.

6. **Allow motor to come to a complete stop before removing container from blender base. Never place the container on the motor base or remove it from the motor base while motor is running.**
7. Always hold container with one hand when starting and while blending. **Never operate without jar lid.**
8. Wash and dry container after each use. See Cleaning and Sanitizing Instructions.
9. Unplug to turn off all power to blender.

MMB160CE/K OPERATION

Follow steps 1–3 in the MMB145CE/K Operation section.



- This blender is equipped with an electronic membrane keypad. The keypad has HI, LO, STOP and PULSE buttons, as well as a 60-second countdown timer with Up and Down arrows to set time. Always use HI speed for crushing ice. The blender can operate in two modes: timer mode and continuous mode.
- For timer mode, press the UP or DOWN arrow to set the desired time. The electronic timer will indicate run time in 1-second intervals, up to a maximum of 60 seconds. Press and hold either UP or DOWN buttons for fast scrolling. After the desired time is set, press HI or LO to start the blender. Green LED light will blink during blending. The timer will count down to 0 in 1-second intervals and blender will shut off. Pressing the PULSE button or the STOP button will override the timer and the blender will stop regardless of time left on timer.

NOTE: If you want to increase or decrease time while timer is counting down, press UP or DOWN arrows. Time will increase or decrease in 1-second intervals.

- If the STOP button is pressed, the timer function will turn off and the unit will return to continuous mode. To reactivate timer, press UP or DOWN arrows. When using the electronic timer again, the initial time will be the last time set. Note: If unit has been unplugged, the timer will default back to 5 seconds.
- For continuous operation, press either the LO or HI button when timer is not lit. If the timer is lit and you want to use continuous mode, press the STOP button and proceed. When finished blending, press

STOP. For momentary operation, press the PULSE button. Motor will run on HI speed until the button is released. Green LED light will blink while in operation.

NOTE: This blender utilizes a Slow Start™ feature. When beginning HI or LO operation, the unit will start in a lower speed for 3 seconds and then switch to the full selected speed. PULSE utilizes a 1-second Slow Start™. This allows for a more even blending of ingredients in container.

8. **Allow motor to come to a complete stop before removing container from blender base. Never place the container on the motor base or remove it from the motor base while motor is running.**
9. Always hold container with one hand when starting and while blending. **Never operate without jar lid.**
10. Wash and dry container after each use. See Cleaning and Sanitizing Instructions.
11. Unplug to turn off all power to blender.

RESETTING THERMAL PROTECTION

- Your blender is equipped with a manual reset switch to protect the motor from overheating.
- If your blender stops running under heavy use, or if the green LED light starts to blink much more rapidly than during normal blending, press the power switch to STOP and unplug the power cord. Empty the blender container of all its contents and allow approximately 5 to 10 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.

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 RESIDUES 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 | Diversey Wyandotte Diversol BX/a or CX/A | 4 Tablespoons /Gallon | Hot 115°F (46°C) |
| Rinsing | Plain Water | | Warm 95°F (35°C) |
| Sanitizing | Clorox® Institutional Bleach | 1 Tablespoon/Gallon | Cold 50–70°F (10–21°C) |

- 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.
- 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.
- 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 CONTAINERFUL.

TO SANITIZE AND DRY CONTAINER

- Wipe down exterior of container with a soft cloth or sponge dampened with sanitizing solution.
- 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 for two (2) seconds.
- Sanitize lid and lid insert by immersing in sanitizing solution for two (2) minutes.
- 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 soft cloths or sponges dampened with washing solution, rinse water, and sanitizing solution. Prevent liquid from running into motor base by wringing all excess moisture from cloths or sponges before using them.

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

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

Any other servicing should be performed by our authorized service representatives.

SERVICE

Refer to the list of Authorized Service Centers enclosed with your Waring® Commercial Blender for the name of the nearest Service Center, or write to:



Waring Factory Service Center
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
(800) 492-7464

Ship blenders for repair to the above address or to an Authorized Service Center. Do not ship to a Waring Sales Office.

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 address below.

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.



Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
1-800-4-WARING
www.waringcommercialproducts.com

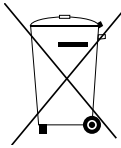
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre las cuales las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja el aparato en agua u otro líquido.
3. Los niños o las personas que carezcan de los conocimientos o la experiencia necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben utilizar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.
4. Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
5. Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar o remover piezas y antes de limpiarlo.
6. Evite el contacto con las piezas móviles.
7. No opere este aparato si el cordón o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado. Regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios, incluso frascos para conservas, no recomendados por el fabricante, presenta un peligro.
9. No lo utilice en exteriores.
10. No permita que el cordón cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, donde niños lo puedan jalar o tropezar, ni que haga contacto con superficies calientes.
11. Para reducir el riesgo de herida seria o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra durante el funcionamiento. Se podrá usar una espátula de goma, siempre en cuando el aparato esté apagado.

12. Las cuchillas son MUY FILOSAS. Manipular con sumo cuidado.
13. Nunca instale el juego de cuchillas por sí solo sobre la base. El juego de cuchillas siempre debe encontrarse adentro de la jarra, la cual debe ser debidamente instalada sobre la base del aparato.
14. No encienda el aparato a menos que la tapa esté debidamente puesta.
15. No utilice el aparato a menos que el cojinete esté debidamente puesto.
16. PRECAUCIÓN: Esta licuadora no ha sido diseñada para procesar ingredientes/líquidos calientes.
17. No pase la línea "MAX".
18. No lo lave a chorro.
19. Asegúrese de que los acopladores de la jarra y del motor estén debidamente alineados y engranados antes de poner el aparato en marcha. Si no logra engranarlos, retire la jarra, sacuda el contenido e intente otra vez.
20. Los acopladores de la jarra y del motor pueden estar calientes después del uso. No los toque.
21. Reemplace el cojinete si está desgastado.
22. Siempre utilice la velocidad alta (HI) para picar hielo.
23. En caso de derrame, apague el aparato y vacíe parcialmente la jarra, de manera que el líquido o los ingredientes no pasen la línea "MAX". No siga licuando si la jarra rebosa.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

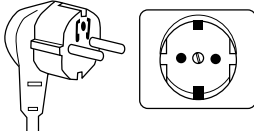
| Reciclado | |
|---|---|
|  | <p>Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse junto con los desechos domésticos en ningún país de la U.E. Para proteger el medio ambiente, evitar perjuicios a la salud pública resultantes de la eliminación de desechos no controlada y promover la utilización sostenible de los recursos materiales, reciclelo. Lleve el producto a un centro de reciclaje o un punto de recogida designado para su reciclado, o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos se asegurarán que el producto esté reciclado de manera ecológica.</p> |

SIGA LAS INSTRUCCIONES A CONTINUACIÓN PARA ASEGURARSE QUE EL APARATO ESTÉ DEBIDAMENTE PUESTO A TIERRA. EL ENCHUFE, QUE VARIA SEGÚN EL MODELO, SIEMPRE DEBE ESTAR PUESTO A TIERRA. LA LISTA DE PAÍSES A CONTINUACIÓN NO ES EXHAUSTIVA. SIEMPRE AVERIGÜE EL TIPO DE ENCHUFE DEL APARATO.

ENCHUFE DE TIPO F

(ALEMANIA, AUSTRIA, PAÍSES BAJOS, SUECIA, NORUEGA, FINLANDIA, PORTUGAL, ESPAÑA, EUROPA DEL ESTE)

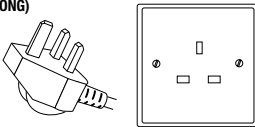
Clavija con dos patas cilíndricas. Hay un polo de puesta a tierra en ambos lados del tomacorriente. Este tipo de enchufe no está polarizado. Por lo tanto, encajará en la toma de corriente de cualquiera manera. Se realiza la puesta tierra al introducir la clavija en la toma de corriente. Asegúrese de que el enchufe esté debidamente insertado en la toma de corriente.



ENCHUFE DE TIPO G

(REINO UNIDO, IRLANDA, CHIPRE, MALTA, MALASIA, SINGAPUR, HONG KONG)

Enchufe con tres patas rectangulares que forman un triángulo. Asegúrese de que el enchufe esté debidamente insertado en la toma de corriente. Este enchufe protege contra el sobrevoltaje.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Capacidad: 1.5 L
- Clasificación nominal: 230V, 50 Hz, 1400W
- Base: Policarbonato
- Accionamiento: Cojinete de bolas de alta precisión
- Cordón: Cordón de quita y pon de 1.85 m con clavija de tipo F o G
- Altura total: 43 cm
- Homologado CE
- Ciclo de operación: 1 minuto encendido/3 minutos apagado

Controles:

MMB145CE/K - Controles mecánicos: Alto (HI) / Bajo (LO) / Apagado (STOP) y Pulso (PULSE)

MMB150CE/K - Controles electrónicos: Alto (HI), Bajo (LO), Pausa (STOP), y Pulso (PULSE)

MMB160CE/K - Controles electrónicos Alto (HI), Bajo (LO), Pausa (STOP), Pulso (PULSE), y botones de ajustes del temporizador de 60 segundos.

OPERACIÓN - MODELO MMB145CE/K

1. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado.
2. Asegúrese de que el aparato esté apagado. Coloque la jarra sobre la base. Asegúrese de que la jarra esté debidamente asentada sobre la base y que el acoplamiento de transmisión esté engranado correctamente.
3. Ponga los ingredientes en la jarra y cierra la tapa. No pase la línea "MAX".
4. Esta licuadora tiene dos velocidades: Alta (HI) y baja (LO). Ponga el interruptor en la posición deseada para encender el aparato. Nota: Siempre utilice la velocidad alta (HI) para picar hielo. El indicador luminoso verde parpadeará durante el uso.



NOTA: Esta licuadora está equipada con el sistema de arranque lento Slow Start™. Cualquiera sea la velocidad usada, alta (HI) o baja (LO), siempre se pondrá en marcha a velocidad muy baja y luego, después de 3 segundos, alcanzará la velocidad escogida. Esto demora solamente 1 segundo con la función de pulso. Este permite obtener resultados más homogéneos.

5. Para apagar el aparato, ponga el interruptor en la posición de apagado.
6. Esta licuadora también cuenta con una función de pulso. Para utilizar dicha función, accione el interruptor hacia abajo. El aparato funcionará a velocidad alta hasta que suelte el interruptor.
7. **Permita que el motor se detenga completamente antes de retirar la jarra de la base. Nunca instale ni retire la jarra mientras el motor esté encendido.**
8. Siempre sostenga la jarra con una mano durante el funcionamiento. **Nunca haga funcionar la licuadora sin la tapa puesta.**

9. Lave y seque la jarra después de cada uso. Véase las instrucciones de limpieza y desinfección.
10. Desenchufe el cordón para cortar la corriente.

OPERACIÓN - MODELO MMB150CE/K

Siga los pasos 1–3 de la sección “Operación - Modelo MMB145CE/K”

4. Esta licuadora cuenta con un control táctil electrónico. El panel incluye cuatro botones: Alto (HI), Bajo (LO), Pausa (STOP) y Pulso (PULSE). Siempre utilice la velocidad alta (HI) para picar hielo.



5. Para encender el aparato, oprima el botón LO o HI. Para apagar el aparato, oprima el botón STOP. Para usar la función de pulso, oprima el botón PULSE; el motor funcionará a velocidad alta hasta que suelte el botón. El indicador luminoso verde parpadeará durante el uso.

NOTA: Esta licuadora está equipada con el sistema de arranque lento Slow Start™. Cualquiera sea la velocidad usada, alta o baja, siempre se pondrá en marcha a velocidad muy baja y luego, después de 3 segundos, alcanzará la velocidad escogida. Esto demora solamente 1 segundo con la función de pulso. Este permite obtener resultados más homogéneos.

6. **Permita que el motor se detenga completamente antes de retirar la jarra de la base. Nunca instale o quite la jarra mientras el motor esté encendido.**
7. Siempre sostenga la jarra con una mano durante el licuado. **Nunca haga funcionar la licuadora sin la tapa puesta.**
8. Lave y seque la jarra después de cada uso. Véase las instrucciones de limpieza y desinfección.

9. Desenchufe el cordón para cortar la corriente.

OPERACIÓN - MODELO MMB160CE/K

Siga los pasos 1–3 de la sección “Operación - Modelo MMB145CE/K”

4. Esta licuadora cuenta con un control táctil electrónico. El panel de control incluye los siguientes botones: Alto (HI), Bajo (LO), Pausa (STOP) y Pulso (PULSE), así como botones de ajuste del temporizador de 60



segundos. Siempre utilice la velocidad alta (HI) para picar hielo. La licuadora puede funcionar con o sin temporizador.

5. Para fijar el temporizador, oprima repetidamente el botón. El temporizador electrónico indicará el tiempo prefijado, en incrementos de 1 segundo, hasta 60 segundos. Para subir/bajar más rápidamente, mantenga oprimido el botón. Después de fijar el temporizador, oprima el botón HI o LO para poner la licuadora en marcha. El indicador luminoso verde parpadeará durante el uso. El temporizador de cuenta regresiva se apagará al final del tiempo prefijado. Para apagar el aparato, aun antes del tiempo prefijado, oprima el botón PULSE o STOP.

NOTA: Para reducir o incrementar el tiempo durante el funcionamiento, simplemente oprima el botón. El tiempo subirá o bajará en incrementos de 1 segundo.

6. Oprimir el botón STOP desactivará el temporizador. Para volver a activar el temporizador, oprima el botón. El temporizador se pondrá en marcha otra vez, desde el principio del tiempo prefijado. Nota: Si desconecta el aparato, el temporizador regresará al tiempo por defecto: 5 segundos.

7. Para encender el aparato sin usar el temporizador, oprima el botón LO o HI. Si el temporizador está encendido (la pantalla estará iluminada), oprima el botón STOP antes de oprimir el botón de velocidad deseado. Para apagar el aparato, oprima el botón STOP. Para usar la función de pulso, oprima el botón PULSE. El aparato funcionará a velocidad alta hasta que suelte el botón. El indicador luminoso verde parpadeará durante el uso.

NOTA: Esta licuadora está equipada con el sistema de arranque lento Slow Start™. Cualquiera sea la velocidad usada, alta o baja, siempre se pondrá en marcha a velocidad muy baja y luego, después de 3 segundos, alcanzará la velocidad escogida. Esto demora solamente 1 segundo con la función de pulso. Este permite obtener resultados más homogéneos.

8. **Permita que el motor se detenga completamente antes de retirar la jarra de la base. Nunca instale o quite la jarra mientras el motor esté encendido.**
9. Siempre sostenga la jarra con una mano durante el licuado. **Nunca haga funcionar la licuadora sin la tapa puesta.**
10. Lave y seque la jarra después de cada uso. Véase las instrucciones de limpieza y desinfección.
11. Desenchufe el cordón para cortar la corriente.

DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN DEL MOTOR

- Su aparato está dotado de un dispositivo de protección térmica que apaga automáticamente el motor en caso de recalentamiento.
- Si esto ocurriera, o si el indicador luminoso verde empezara a parpadear más rápidamente de lo normal durante el uso, apague y desenchufe el aparato. Vacíe la jarra y permita que el aparato enfríe durante 5 a 10 minutos.

- Cuando el motor esté frío, vuelva a conectar el aparato y siga licuando.
- Si el aparato no funcionara debidamente después de seguir estos pasos, deje de usarlo y comuníquese con un centro de servicio autorizado.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

EL NO RESPETO DE ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE CAUSAR UNA ACUMULACIÓN DE RESIDUOS SOBRE LOS SELLOS INTERNOS DE LA CUCHILLA, PERJUDICANDO SU BUEN FUNCIONAMIENTO.

- Lave, enjuague, sanee y seque la jarra antes del primer uso y después de cada uso, a menos que vuelva a utilizarlo dentro de la hora siguiente.
- Lave y seque la jarra después de cada uso.
- Limpie y sanee el bloque-motor antes del primer uso y después de cada uso.
- 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 | PROPORCIÓN DE DILUCIÓN | TEMPERATURA |
|-----------------|--|-------------------------------|--------------------|
| Para limpiar | Diversey Wyandotte Diversol BX/A o CX/A | 4 cucharadas 4L de agua | Caliente 46 °C |
| Para enjuagar | Agua | | Tibia 35 °C |
| Para sanear | Cloro ordinario o Clorox® | 1 cucharada 4L de agua | Fría 10–21 °C |

- Limpiar la jarra frecuentemente incrementará la vida útil de las cuchillas. Nunca debería transcurrir más de media hora entre dos limpiezas.
- No utilice la jarra para guardar alimentos o líquidos procesados.

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. Lave la tapa y el interior de la jarra con un cepillo para quitar los residuos de alimentos. Vacíe el contenido.
2. Restriegue el exterior de la jarra con un paño suave o una esponja empapada en 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 ponga la jarra sobre la base. Haga funcionar el aparato a velocidad alta durante 2 minutos. Vacíe el contenido.
3. Repita el paso 2 con agua en vez de solución limpiadora.

IMPORTANTE

Nota: ASEGÚRESE DE QUE LA TEMPERATURA DE LA SOLUCIÓN LIMPIADORA O DEL AGUA NO EXCEDA 46 °C Y NO LLENE LA JARRA MÁS DE UN CUARTO DE SU CAPACIDAD.

DESINFECCIÓN Y SECADO DE LA JARRA

1. Restriegue el exterior de la jarra con un paño suave o una esponja empapada en solución desinfectante.
2. Llene la jarra hasta un cuarto de su capacidad con solución desinfectante, cierre la tapa y ponga la jarra sobre la base. Haga funcionar el aparato a velocidad alta durante 1 minuto. Vacíe el contenido. Regrese la jarra vacía sobre la base y haga funcionar el aparato a velocidad alta durante 2 segundos para secar las cuchillas.
3. Nota: Para desinfectar la tapa y el tapón, déjelos en solución desinfectante durante 2 minutos.

4. No enjuague la jarra, la tapa ni el tapón después de desinfectarlos. Permita que las piezas sequen al aire libre.

LIMPIEZA DEL BLOQUE-MOTOR

1. DESCONECTE EL APARATO. Restriegue sucesivamente el bloque-motor con paños suaves o esponjas humedecidas en solución limpiadora, agua y solución desinfectante. Estruje bien la esponja o el paño para evitar que agua penetre adentro del aparato.

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

2. Permita que la base seque antes de usar el aparato.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

SERVICIO POSTVENTA

Consulte la lista de los centros de servicio autorizados, adjunta, o contacte:



Waring Factory Service Center
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
(800) 492-7464

Si debe enviarnos un aparato defectuoso, regréselo a uno de los servicios postventa autorizados o a la dirección más arriba. No envíe el aparato a nuestras oficinas.

Nota: Si el aparato ha sido usado para procesar sustancias biológicamente activas, se deberán 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.

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

La garantía de los productos Waring adquiridos fuera de los Estados Unidos y del Canadá es la responsabilidad del importador o distribuidor local. Los derechos de garantía pueden variar según las regulaciones locales.

Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
1-800-4-WARING

www.waringcommercialproducts.com derechos de garantía pueden variar según las regulaciones locales.

Advertencia: El utilizar este aparato con corriente directa (C.D.) invalidará la garantía.



Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
1-800-4-WARING
www.waringcommercialproducts.com

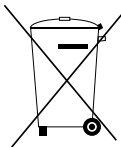
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Afin de prévenir tout risque 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 souffrant d'un handicap physique, mental ou sensoriel, 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. Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Débrancher après usage et avant toute manipulation ou entretien.
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. Envoyer l'appareil à un service après-vente 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 l'utiliser à l'air libre.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du comptoir ou de la table. Un enfant pourrait le tirer ou trébucher dessus par inadvertance. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Garder les mains et les ustensiles éloignés du bol/ récipient pendant l'utilisation afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommages. Vous pouvez utiliser une spatule en plastique une fois que l'appareil est arrêté.
12. Les lames sont TRÈS COUPANTES. Manipuler avec précaution.

13. Ne jamais placer le couteau seul sur le socle. Le couteau doit toujours se trouver à l'intérieur du bol/récipient, lequel doit être correctement installé sur le socle.
14. Toujours fermer le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.
15. Ne pas utiliser l'appareil sans le coussinet.
16. MISE EN GARDE : Cet appareil n'a pas été conçu pour le mélange d'ingrédients ou de liquides chauds.
17. Ne pas remplir au-delà de la ligne «MAX».
18. Ne pas laver au jet haute pression.
19. S'assurer que l'accouplement entre le bol/récipient et l'arbre moteur est bien engagé avant de mettre l'appareil en marche. En cas de problème, retirer le bol/récipient du socle, le secouer, puis essayer à nouveau.
20. Les pièces d'accouplement peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Ne pas les toucher.
21. Remplacer le coussinet en cas d'usure ou de dommage.
22. Toujours utiliser la vitesse rapide pour piler la glace.
23. En cas de débordement, arrêter l'appareil et vider partiellement le bol/récipient de façon à ce que le liquide ou les ingrédients ne dépassent pas la ligne «MAX». Ne pas continuer à mélanger si le bol/récipient déborde.

GARDER CES INSTRUCTIONS

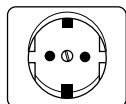
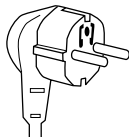
| Mise au rebut | |
|---|--|
|  | <p>Le symbole ci-contre indique que, dans toute l'U.E., ce produit ne doit pas être mis au rebut avec le reste des ordures ménagères. Afin de protéger l'environnement et la santé publique contre les décharges non réglementées et promouvoir l'utilisation durable des ressources matérielles, recyclez-le. Veuillez déposer l'appareil à un centre de collecte et recyclage des déchets d'équipement électrique, ou bien contacter le revendeur. Ils seront en mesure de recycler l'appareil dans le respect de l'environnement.</p> |

SUIVRE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AFIN D'ASSURER LA MISE À LA TERRE ADÉQUATE DE L'APPAREIL. LA PRISE DE L'APPAREIL, QUI VARIE D'UN PAYS À L'AUTRE, DOIT TOUJOURS ÊTRE MISE À LA TERRE. LA LISTE DE PAYS CI-DESSOUS EST À TITRE INDICATIF. VÉRIFIER LE TYPE DE PRISE DE L'APPAREIL.

PRISE DE TYPE F

(ALLEMAGNE, AUTRICHE, PAYS BAS, SUÈDE, NORVÈGE, FINLANDE, PORTUGAL, ESPAGNE, EUROPE DE L'EST)

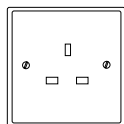
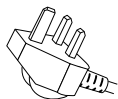
Priise dotée de deux broches cylindriques. Cette fiche n'est pas polarisée, si bien qu'elle peut s'insérer dans la prise dans n'importe quel sens. La mise à la terre se fait quand les bornes de la prise entrent en contact avec les ergots de mise à la terre qui se trouvent à l'intérieur de la prise murale. Assurez-vous que la prise est bien insérée dans la prise de courant.



PRISE DE TYPE G

(ROYAUME UNI, IRLANDE, CHYPRE, MALTE, MALAISIE, SINGAPOUR, HONG KONG)

Priise anglaise dotée de trois broches rectangulaires formant un triangle. S'assurer que la prise est bien insérée dans la prise murale. Cette fiche protège également contre les surtensions.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES :

- Capacité : 1,5 L
- Spécifications électriques : 230V, 50 Hz, 1400W
- Socle : Polycarbonate
- Palier : Palier à roulement à billes de haute précision
- Cordon : Cordon amovible de 1,85 m avec prise F ou G.
- Hauteur : 43 cm
- Homologué CE
- Cycle de fonctionnement : 1 minute de marche/3 minutes de repos

Contrôles :

MMB145CE/K - Interrupteurs à bascule - Haut (HI)/Bas (LO)/ Arrêt (STOP) et PULSE

MMB150CE/K - Contrôles électroniques - Haut (HI), Bas (LO), Pause (STOP) et Pulse (PULSE)

MMB160CE/K - Contrôles électroniques - Haut (HI), Bas (LO), Pause (STOP) et Pulse (PULSE), et touches de contrôle de la minuterie de 60 secondes

FONCTIONNEMENT - MODÈLE MMB145CE/K

1. Vérifier que l'appareil est débranché.
2. Vérifier que l'interrupteur est à la position arrêt. Placer le bol/récipient sur le socle. S'assurer que le bol/récipient est correctement installé et que l'accouplement avec l'arbre moteur est bien engagé.



3. Mettre les ingrédients dans le bol/récipient et fermer le couvercle. Ne pas remplir au-delà de la ligne «MAX».
4. L'appareil a deux vitesses : Haut (HI) et Bas (LO). Mettre l'interrupteur à la position voulue pour mettre l'appareil en marche. Remarque : Toujours utiliser la vitesse rapide (HI) pour piler la glace.
Le voyant vert clignotera pendant le fonctionnement.

REMARQUE : L'appareil est équipé du système de démarrage lent Slow Start™. Qu'on le mette en route à haute ou à basse vitesse, l'appareil se mettra toujours en marche à très basse vitesse, pour n'atteindre la vitesse voulue qu'au bout de 3 secondes. Avec la fonction «pulse», cela ne prend qu'une seconde. Cela produit des résultats plus homogènes.

5. Pour arrêter l'appareil, mettre l'interrupteur à la position arrêt.
6. Une fonction «pulse» est également disponible. Pour l'utiliser, actionner l'interrupteur vers le bas. L'appareil fonctionnera à haute vitesse (HI) jusqu'à ce que vous relâchiez l'interrupteur.
7. **Attendre que le moteur se soit complètement arrêté avant de retirer le bol/récipient. Ne jamais placer ou retirer le bol/récipient alors que le moteur tourne.**
8. Tenir le bol/récipient d'une main lors du démarrage et pendant le fonctionnement. **Ne pas utiliser l'appareil sans le couvercle.**

9. Laver et sécher le bol/récipient après usage. Voir les instructions de nettoyage et de désinfection.
10. Débrancher l'appareil pour couper l'alimentation électrique.

FUNCTIONNEMENT - MODÈLE MMB150CE/K

Suivre les étapes 1–3 de la section «Fonctionnement - Modèle MMB145CE/K».

4. L'appareil est équipé d'une commande électronique tactile. Le panneau de contrôle inclut 4 touches: Haut (HI), Bas (LO), Pause (STOP) et Pulse (PULSE). Toujours utiliser la vitesse rapide (HI) pour piler la glace.



5. Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche LO ou HI. Pour arrêter l'appareil, appuyer sur la touche STOP. Pour utiliser la fonction «pulse», appuyer sur la touche PULSE; le moteur tournera à haute vitesse jusqu'à ce que vous relâchiez la touche. Le voyant vert clignotera pendant le fonctionnement.

REMARQUE : L'appareil est équipé du système de démarrage lent Slow Start™. Qu'on le mette en route à haute ou à basse vitesse, l'appareil se mettra toujours en marche à très basse vitesse, pour n'atteindre la vitesse voulue qu'au bout de 3 secondes. Avec la fonction «pulse», cela ne prend qu'une seconde. Cela produit des résultats plus homogènes.

6. **Attendre que le moteur se soit complètement arrêté avant de retirer le bol/récipient. Ne jamais placer ou retirer le bol/récipient alors que le moteur tourne.**
7. Tenir le bol/récipient d'une main lors du démarrage et pendant le fonctionnement. **Ne pas utiliser l'appareil sans le couvercle.**

8. Laver et sécher le bol/récipient après usage. Voir les instructions de nettoyage et de désinfection.
9. Débrancher l'appareil pour couper l'alimentation électrique.

FONCTIONNEMENT - MODÈLE MMB160CE/K

Suivre les étapes 1–3 de la section «Fonctionnement - Modèle MMB145CE/K».

4. L'appareil est équipé d'une commande électronique tactile. Le panneau de contrôle inclut les touches suivantes: Haut (HI), Bas (LO), Pause (STOP) et Pulse (PULSE), ainsi que deux touches de réglage



- de la minuterie de 60 secondes. Toujours utiliser la vitesse rapide (HI) pour piler la glace. L'appareil peut fonctionner avec ou sans minuterie.
5. Pour régler la minuterie, appuyer à plusieurs reprises sur la touche. L'écran indiquera le temps programmé, jusqu'à 60 secondes, en incréments d'une seconde. Pour avancer plus rapidement, garder le doigt sur la touche. Une fois la minuterie réglée, appuyer sur la touche HI ou LO pour mettre l'appareil en route. Le voyant vert clignotera pendant le fonctionnement. La minuterie s'arrêtera une fois le temps programmé écoulé. Pour arrêter l'appareil, y compris avant la fin du temps programmé, appuyer sur la touche PULSE ou STOP.

REMARQUE : Pour changer le temps programmé pendant le fonctionnement, appuyer sur la touche. Cela modifiera le temps restant, en incréments d'une seconde.

6. Appuyer sur la touche STOP désactivera la minuterie. Pour la réactiver, appuyer sur la touche. La minuterie se remettra en marche et affichera le temps programmé

total. Remarque: Après avoir débranché l'appareil, la minuterie affichera le temps par défaut, soit 5 secondes.

7. Pour utiliser l'appareil sans la minuterie, appuyer sur la touche LO ou HI. Si la minuterie est allumée (l'écran est illuminé), appuyer sur la touche STOP avant de choisir la vitesse voulue. Pour arrêter l'appareil, appuyer sur la touche STOP. Pour utiliser la fonction «pulse», appuyer sur la touche PULSE. L'appareil fonctionnera à vitesse rapide (HI) jusqu'à ce que vous relâchiez la touche. Le voyant vert clignotera pendant le fonctionnement.

REMARQUE : L'appareil est équipé du système de démarrage lent Slow Start™. Qu'on le mette en route à haute ou à basse vitesse, l'appareil se mettra toujours en marche à très basse vitesse, pour n'atteindre la vitesse voulue qu'au bout de 3 secondes. Avec la fonction «pulse», cela ne prend qu'une seconde. Cela produit des résultats plus homogènes.

8. **Attendre que le moteur se soit complètement arrêté avant de retirer le bol/récipient. Ne jamais placer ou retirer le bol/récipient alors que le moteur tourne.**
9. Tenir le bol/récipient d'une main lors du démarrage et pendant le fonctionnement. **Ne pas utiliser l'appareil sans le couvercle.**
10. Laver et sécher le bol/récipient après usage. Voir les instructions de nettoyage et de désinfection.
11. Débrancher l'appareil pour couper l'alimentation électrique.

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, ou si le témoin lumineux commençait à clignoter beaucoup plus rapidement que d'habitude, arrêter et débrancher l'appareil. Vider le bol/récipient, puis laisser refroidir l'appareil pendant 5 à 10 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 service après-vente autorisé.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

LAVER ET SÉCHER LE BOL/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 bol/récipient avant de l'utiliser pour la première fois et après chaque utilisation, à moins que vous ne le réutilisiez dans l'heure qui suit.
- Laver et sécher le bol/récipient après chaque utilisation.
- Nettoyer et désinfecter le socle-moteur avant d'utiliser l'appareil pour la première fois 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 | PROPORTION DE DILUTION | TEMPÉRATURE |
|--------------|---|-----------------------------------|----------------|
| Lavage | Diversey Wyandotte Diversol BX/A ou CX/A | 4 cuillérées à soupe 4 L d'eau | Chaude 46°C |
| Rinçage | Eau claire | | Tiède 35°C |
| Désinfection | Eau de javel ordinaire ou Clorox® | 1 cuillérée à soupe 4 L d'eau | Froide 10–21°C |

- Le nettoyage régulier du bol/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 bol/récipient.

LAVAGE ET RINÇAGE DU BOL/RÉCIPIENT

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

IMPORTANT

Remarque: VÉRIFIER QUE TEMPÉRATURE DE LA SOLUTION DE NETTOYAGE OU DE L'EAU NE DÉPASSE PAS 46°C ET NE PAS REMPLIR LE BOL/RÉCIPIENT AU-DELÀ D'UN QUART DE SA CAPACITÉ.

DÉSINFECTION ET SÉCHAGE DU BOL/RÉCIPIENT

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

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DU SOCLE-MOTEUR

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

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

2. Laisser sécher l'appareil à l'air libre avant de l'utiliser à nouveau.

Toute autre opération de maintenance ou réparation doit être effectuée par un service après-vente autorisé.

SERVICE APRÈS-VENTE

Consulter la liste des services après-vente autorisés ci-jointe, ou bien contacter :



Waring Factory Service Center
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
(800) 492-7464

Si vous devez expédier un appareil défectueux, faites-le à un service après-vente autorisé ou à l'adresse ci-dessus. Ne pas envoyer l'appareil à nos bureaux.

Remarque: Si l'appareil est utilisé pour le traitement de matériaux biologiquement actifs, assurez-vous de stériliser les pièces avant de les expédier. Les pièces stérilisées doivent être identifiées clairement 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.

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.

Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
1-800-4-WARING

www.waringcommercialproducts.com 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.



Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
1-800-4-WARING
www.waringcommercialproducts.com

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

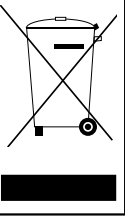
Bei der Benutzung von Elektrogeräten sollten immer die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen eingehalten werden, einschließlich die Folgenden:

1. **DIE GESAMTE ANLEITUNG DURCHLESEN.**
2. Den Mixersockel zum Schutz vor Stromschlägen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
3. Dieses Gerät sollte nicht von Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden, die reduzierte physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten besitzen oder einen Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, außer sie wurden in Bezug auf die Bedienung des Gerätes von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder unterwiesen.
4. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Das Netzkabel von der Steckdose abziehen, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, bevor Zubehörteile aufgesetzt oder abgenommen werden und bevor das Gerät gereinigt wird.
6. Den Kontakt mit beweglichen Teilen vermeiden.
7. Ein Gerät mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker sowie heruntergefallene oder auf irgendeine Weise beschädigte Geräte nicht in Betrieb nehmen. Das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder zur elektischen oder mechanischen Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Kundendiensteinrichtung zurückgeben.
8. Der Gebrauch von Zubehörteilen, einschließlich Einmachgläsern, die nicht von dem Gerätehersteller empfohlen werden, können Gefahren verursachen.
9. Nicht im Freien benutzen.
10. Das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder Arbeitsfläche hängen lassen, wo es versehentlich

gezogen werden kann oder man kann darüber stolpern oder es kann in Berührung mit heißen Oberflächen kommen. Dies könnte das Netzkabel beschädigen.

11. Hände und Hilfsgegenstände während dem Mixen vom Mixbehälter fern halten, um das Risiko schwerer Verletzungen und/oder Beschädigungen des Mixgerätes zu vermeiden. Ein Gummischaber kann verwendet werden, jedoch nur, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
12. Die Messer sind SCHARF. Vorsichtig damit umgehen.
13. Der Mixbehälter muss ordnungsgemäß eingerastet sein, bevor die Messereinheit oder die Messer auf den Sockel gesetzt werden.
14. Das Mixgerät immer mit aufgesetztem Deckel in Betrieb nehmen.
15. Das Mixgerät immer mit Jar Pad verwenden.
16. ACHTUNG: Dieses Mixgerät ist nicht für heiße Flüssigkeiten oder Zutaten bestimmt.
17. Nicht über MAX FILL (max. Füllmenge) auffüllen.
18. Nicht zur Wasserstrahlreinigung geeignet.
19. Versichern Sie sich, dass vor dem Gebrauch die Behälter- und Motorkupplung aufeinander abgestimmt und eingerastet sind. Falls sich der Behälter nicht einrasten lässt, Behälter abnehmen und Inhalt schütteln, dann erneut versuchen.
20. Die Behälter- und Motorkupplung nach dem Betrieb nicht berühren, da diese eventuell heiß sein können.
21. Erneuern Sie den Jar Pad bei Abnutzung.
22. Verwenden Sie zur Zerkleinerung von Eis immer die höchste Geschwindigkeit Hi.
23. Falls der Behälter während dem Mixen überläuft, wurde zu viel Flüssigkeit/Zutaten in den Behälter gegeben. Den Mixvorgang beenden und so viel Flüssigkeit/Zutaten entfernen, bis die max. Füllmenge (MAX FILL) erreicht wurde, dann weiter mixen. Wenn das Mixgerät überläuft, Betrieb beenden.

Korrekte Entsorgung dieses Produktes



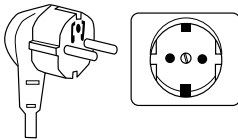
Durch diese Markierung wird angezeigt, dass dieses Gerät überall in der EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden sollte. Um mögliche Schädigungen der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie verantwortungsbewußt, um die nachhaltige Wiederverwendung von materiellen Ressourcen zu unterstützen. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzusenden, verwenden Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder nehmen Sie Kontakt mit dem Händler auf, von dem Sie das Produkt gekauft haben. Dort kann dieses Produkt umweltfreundlich recycelt werden.

UM DIE ORDNUNGSGEMÄSSE HANDHABUNG DIESES GERÄTES ZU GEWÄHRLEISTEN, MÖCHTEN WIR SIE AUF DIE WICHTIGEN UNTEN AUFGEFÜHRTEN ERDUNGSRICHTLINIEN AUFMERKSAM MACHEN. PRIMÄRE LÄNDER DIE ANDERE STECKERARTEN VERWENDEN, WERDEN NUR ALS REFERENZ ANGEGEBEN. BEZIEHEN SIE SICH AUF DAS TATSÄCHLICHE GERÄT, UM ZU BESTIMMEN, WELCHE STECKERART ZUTREFFEND IST.

TYP F STECKER

(DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH, NIEDERLANDE,
SCHWEDEN, NORWEGEN, FINNLAND,
PORTUGAL, SPANIEN, OSTEUROPA)

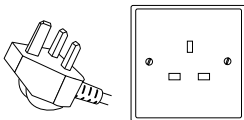
Der geerdete Stecker hat zwei runde Stifte und es sind ebenfalls zwei Erdungslaschen an den Seiten des Steckers zu sehen. Dieser Stecker ist ungepolt, damit er in beide Richtungen in die Steckdose gesteckt werden kann. Die Erdung wurde ausgeführt, wenn die Lasche an der Steckdose in Kontakt mit dem Stecker kommt. Versichern Sie sich, dass der Stecker vollständig eingesteckt wurde.



TYP G STECKER

(VEREINIGTES KÖNIGREICH, IRLAND,
ZYPERN, MALTA, MALAYSIA, SINGAPUR
UND HONG KONG)

Dieser geerdete Stecker hat drei rechteckige Stifte, die ein Dreieck bilden. Richten Sie die Stifte mit der Steckdose aus und versichern Sie sich, dass der Stecker vollständig eingesteckt wurde. Dieser Stecker ist ebenfalls mit einer Sicherung abgesichert, um Stromstößen vorzubeugen.



DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG AUFBEWAHREN

TECHNISCHE DATEN DES MIXGERÄTES

- Fassungsvermögen: 1,41 l (48 oz.) nutzbarer Inhalt
- Elektrische Nenndaten: 230 V - 50 Hz - 1400W
- Sockel hergestellt aus: Polycarbonat
- Lager: Hochpräzises Kugellager
- Kabel: Abnehmbares Kabel mit 1,8 m (6 f.) Länge und entweder F- oder G-Stecker.
- Gesamthöhe: 43 cm (17 Inches)
- CE
- Arbeitszyklus: 1 Min. AN/3 Min. AUS

Kontrollen:

MMB145CE/K - Wechselschalter - Hi/Lo/Stop und Pulse

MMB150CE/K - Elektronische Tastatur - Hi, Lo, Stop, Pulse

MMB160CE/K - Elektronische Tastatur mit 60-Sekunden-Timer - Hi, Lo, Stop, Pulse), Timer LED und Timer Up und Down Kontrollen

MMB145CE/K BETRIEB

1. Überzeugen Sie sich vor Beginn, dass das Mixgerät ausgesteckt ist.
2. Versichern Sie sich, dass sich das Mixgerät in der Position STOP befindet. Setzen Sie den Mixbehälter auf den Mixersockel. Überzeugen Sie sich, dass der Mixbehälter vollständig eingesetzt und die Antriebskupplung ordnungsgemäß eingerastet wurde.
3. Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter und setzen Sie den Deckel auf. Nicht über MAX FILL (max. Füllmenge) auffüllen.
4. Der Mixer hat 2 Schnelligkeitseinstellungen: Hi und Lo. Schalten Sie den Wechselschalter auf



die gewünschte Position. Verwenden Sie immer die Geschwindigkeitseinstellung Hi, um Eis zu zerkleinern. Die grüne LED-Leuchte blinkt, wenn sich das Gerät in Betrieb befindet.

HINWEIS: Dieses Mixgerät hat eine Slow Start™ Funktion. Wenn das Mixgerät in Hi oder Lo betätigt wird, mixt das Gerät für 3 Sekunden mit einer niedrigeren Geschwindigkeit und schaltet sich dann komplett auf die ausgewählte Schnelligkeit um. Die Impulsfunktion Pulse hat einen Slow Start™ von einer Sekunde. Dadurch werden die Zutaten im Mixbehälter gleichmäßiger gemischt.

5. Nach dem Mixen Wechselschalter auf Position Stop schalten.
6. Dieser Mixer hat eine Impulsfunktion Pulse. Den Wechselschalter in der Down-Position halten, um die Funktion Pulse zu aktivieren. Das Gerät läuft mit hoher Geschwindigkeit Hi, bis der Wechselschalter losgelassen wird.
7. **Der Motor muss zu einem vollständigen Stillstand kommen, bevor der Mixbehälter vom Mixersockel abgenommen werden kann. Den Mixbehälter nie auf den Motorsockel setzen oder von dem Motorsockel abnehmen, während der Motor läuft.**
8. Beim Start und während dem Mixen den Mixbehälter immer mit einer Hand festhalten. **Nie ohne Deckel betätigen.**
9. Mixbehälter nach jedem Gebrauch waschen und abtrocknen. Reinigungs - und Desinfektionsanweisungen beachten.
10. Das Mixgerät ausstecken, um es komplett vom Netzstrom zu entfernen.

MMB150CE/K BETRIEB

Führen Sie die Schritte 1–3 von dem Abschnitt MMB145CE/K Betrieb durch.

4. Dieses Mixgerät ist mit einer elektronischen Folientastatur ausgestattet. Die Tastatur hat die Tasten Hi, Lo, Stop und Pulse. Verwenden Sie zur Zerkleinerung von Eis immer die höchste Geschwindigkeit Hi.



5. Für Dauerbetrieb, drücken Sie entweder die Taste Lo oder Hi. Wenn Sie den Mixvorgang abschließen möchten, drücken Sie auf die Taste Stop. Drücken Sie die Taste Pulse, wenn Sie den Mixer nur kurz betreiben möchten; der Motor läuft auf hoher Geschwindigkeit Hi, bis die Taste losgelassen wird. Die grüne LED-Leuchte blinkt, wenn sich das Gerät in Betrieb befindet.

HINWEIS: Dieses Mixgerät hat eine Slow Start™ Funktion. Wenn das Mixgerät in Hi oder Lo betätigt wird, mixt das Gerät für 3 Sekunden mit einer niedrigeren Geschwindigkeit und schaltet sich dann komplett auf die ausgewählte Schnelligkeit um. Die Impulsfunktion Pulse hat einen Slow Start™ von einer Sekunde. Dadurch werden die Zutaten im Mixbehälter gleichmäßiger gemischt.

6. **Der Motor muss zu einem vollständigen Stillstand kommen, bevor der Mixbehälter vom Mixersockel abgenommen werden kann. Den Mixbehälter nie auf den Motorsockel setzen oder von dem Motorsockel abnehmen, während der Motor läuft.**
7. Beim Start und während dem Mixen den Mixbehälter immer mit einer Hand festhalten. **Nie ohne Deckel betätigen.**
8. Mixbehälter nach jedem Gebrauch waschen und abtrocknen. Reinigungs- und Desinfektionsanweisungen beachten.

9. Das Mixgerät ausstecken, um es komplett vom Netzstrom zu entfernen.

MMB160CE/K BETRIEB

Führen Sie die Schritte 1–3 von dem Abschnitt MMB145CE/K Betrieb durch.

4. Dieses Mixgerät ist mit einer elektronischen Folientastatur ausgestattet. Die Tastatur hat die Tasten Hi, Lo, Stop und Pulse, sowie einen Countdown-Timer (60 Sekunden), mit den Pfeilen Up und Down, um die Zeit einzustellen.



- Verwenden Sie zur Zerkleinerung von Eis immer die höchste Geschwindigkeit Hi. Der Mixer hat zwei Einstellungen: Timerfunktion und Dauerfunktion.
5. Für die Timerfunktion, drücken Sie den Pfeil Up oder Down, um die gewünschte Zeit einzustellen. Der elektronische Timer zeigt die Laufzeit in Intervallen von je 1 Sekunde an, bis maximal 60 Sekunden. Drücken und halten Sie für schnelles Scrollen entweder die Taste Up oder Down. Nachdem die gewünschte Zeit eingestellt wurde, drücken Sie Hi oder Lo, um das Mixgerät zu starten. Während dem Mixvorgang blinkt die grüne LED-Leuchte. Der Timer zählt in Intervallen von je 1 Sekunde zurück zu 0 und danach schaltet sich das Mixgerät aus. Das Drücken der Taste Pulse oder der Taste Stop setzt den Timer außer Betrieb und das Mixgerät stoppt, unabhängig von der verbleibenden Zeit im Timer.

HINWEIS: Falls Sie die Zeit verlängern oder verkürzen möchten, während der Timer zurück zählt, drücken Sie die Pfeile Up oder Down. Die Zeit wird in Intervallen von je 1 Sekunde verlängert oder verkürzt.

6. Wenn die Taste Stop gedrückt wird, schaltet sich die Timerfunktion aus und das Gerät schaltet sich zurück

auf die Dauerfunktion. Drücken Sie den Pfeil Up oder Down, um den Timer erneut zu aktivieren. Wenn der elektrische Timer erneut aktiviert wurde, ist die zuletzt eingestellte Zeit die Anfangszeit. Hinweis: Wenn das Gerät nicht eingesteckt war, stellt sich der Timer zurück zur Standardeinstellung von 5 Sekunden.

7. Für die Dauerfunktion, drücken Sie entweder die Taste Lo oder Hi, wenn der Timer nicht aufleuchtet. Wenn der Timer aufleuchtet und Sie möchten zur Dauerfunktion umschalten, drücken Sie die Taste Stop und machen Sie weiter. Wenn Sie den Betrieb einstellen möchten, drücken Sie Stop. Wenn Sie den Mixer nur kurz betreiben möchten, drücken Sie die Taste Pulse. Der Motor läuft mit hoher Geschwindigkeit Hi, bis die Taste losgelassen wird. Die grüne LED-Leuchte blinkt, wenn sich das Gerät in Betrieb befindet.

HINWEIS: Dieses Mixgerät hat eine Slow Start™ Funktion. Wenn das Mixgerät in Hi oder Lo betätigt wird, mixt das Gerät für 3 Sekunden mit einer niedrigeren Geschwindigkeit und schaltet sich dann komplett auf die ausgewählte Schnelligkeit um. Die Impulsfunktion Pulse hat einen Slow Start™ von einer Sekunde. Dadurch werden die Zutaten im Mixbehälter gleichmäßiger gemischt.

8. **Der Motor muss zu einem vollständigen Stillstand kommen, bevor der Mixbehälter vom Mixersockel abgenommen werden kann. Den Mixbehälter nie auf den Motorsockel setzen oder von dem Motorsockel abnehmen, während der Motor läuft.**
9. Beim Start und während dem Mixen den Mixbehälter immer mit einer Hand festhalten. **Nie ohne Deckel betätigen.**
10. Mixbehälter nach jedem Gebrauch waschen und abtrocknen. Reinigungs- und Desinfektionsanweisungen beachten.
11. Das Mixgerät ausstecken, um es komplett vom Netzstrom zu entfernen.

RÜCKSTELLUNG DES ÜBERHITZUNGS-SCHUTZES

- Ihr Mixgerät ist mit einer manuellen Rücksetztaste ausgerüstet, die den Motor vor Überhitzung schützt.
- Wenn Ihr Mixgerät bei starker Beanspruchung stoppt oder die grüne LED-Leuchte im Vergleich zum normalen Mixvorgang schneller blinkt, schalten Sie den Netzschalter auf Off und stecken Sie das Netzkabel aus. Leeren Sie den Mixbehälter vollständig aus und lassen Sie den Motor für ungefähr 5 bis 10 Minuten abkühlen.
- Stecken Sie das Netzkabel wieder in die Steckdose und setzen Sie den Mixvorgang fort.
- Wenn Ihr Mixgerät nach diesem Vorgang nicht ordnungsgemäß funktioniert, unterbrechen Sie den Betrieb und nehmen Sie Kontakt mit einem zertifizierten Waring Kundendienstzentrum auf.

ANLEITUNG ZUM REINIGEN UND DESINFIZIEREN

DER MIXBEHÄLTER MUSS NACH JEDEM GEBRAUCH UNTER BEACHTUNG DER FOLGENDEN ANLEITUNG GEREINIGT UND GETROCKNET WERDEN.

ANDERNFALLS KÖNNEN SICH RÜCKSTÄNDE VERARBEITETER SUBSTANZEN AN DEN INNENDICHTUNGEN DER MESSEREINHEIT ABLAGERN UND DEREN FUNKTION STÖREN.

- Waschen, spülen, desinfizieren und trocknen Sie den Mixbehälter vor dem erstmaligen Gebrauch und immer dann, wenn der Mixer nicht innerhalb einer Stunde zum weiteren Gebrauch vorgesehen ist.
- Waschen und spülen Sie den Mixbehälter nach jedem Gebrauch aus.
- Reinigen und desinfizieren Sie den Motorsockel vor dem erstmaligen Gebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch.
- Es werden Reinigungslösungen auf der Basis nicht schäumender Reinigungsmittel und Desinfektionslösungen auf Chlorbasis mit einer Chlormindestkonzentration von mindestens 100 PPM empfohlen.

Es können die folgenden Reinigungs-, Spül- und Desinfektionslösungen oder gleichwertige Produkte verwendet werden.

| LÖSUNG | PRODUKT | LÖSUNG IN WASSER | TEMPERATUR |
|---------------|---|-------------------------|-------------------------|
| Waschen | Diversey Wyandotte Diversol BX/a oder CX/A | 1 Essl./Liter | Heiß 46°C (115°F) |
| Spülen | Klares Wasser | | Warm 35°C (95°F) |
| Desinfektion | Clorox® Bleichmittel für kommerzielle Einrichtungen | 1/4 Essl. /Liter | Kalt 10–21°C (50–70°F) |

- Bei der Zubereitung von mehreren aufeinander folgenden Füllungen wird durch häufiges Reinigen des Mixbehälters die Lebensdauer der Messereinheit verlängert. Die tatsächliche Laufzeit zwischen zwei Reinigungsvorgängen sollte in keinem Fall länger als eine halbe Stunde dauern.
- Verwenden Sie den Mixbehälter nicht, um zubereitete Nahrungsmittel oder Getränke zu lagern.

WASCHEN UND SPÜLEN DES MIXBEHÄLTERS

- 1. ENTFERNEN SIE DEN BEHÄLTER VON DEM MOTORSOCKEL.** Nehmen Sie den Deckel ab. Spülen Sie die Innenseite des Behälters und den Deckel unter laufendem Wasser ab. Geben Sie eine Reinigungslösung in den Mixbehälter. Reinigen und spülen Sie die Innenseiten des Mixbehälters und den Deckel, um so viele Speiserückstände wie möglich zu lösen und zu entfernen. Leeren Sie den Mixbehälter.
- 2.** Wischen Sie die Außenseiten des Mixbehälters mit einem mit Reinigungslösung angefeuchteten weichen Tuch oder Schwamm ab. Waschen Sie den Deckel und den Deckeleinsatz mit frischer Reinigungslösung. Füllen Sie den Mixbehälter zu einem Viertel mit frischer Reinigungslösung und setzen Sie den Deckel auf. Stellen Sie dann den Mixbehälter auf den Motorsockel und lassen Sie den Motor auf Hi für zwei (2) Minuten laufen. Leeren Sie den Mixbehälter.

3. Wiederholen Sie Schritt (2), verwenden Sie aber diesmal klares Wasser zum Spülen an Stelle der Reinigungslösung.

WICHTIG

Hinweis: UM DIE GEFAHR EINER VERBRÜHUNG SO WEIT WIE MÖGLICH ZU REDUZIEREN, SOLLTE DIE TEMPERATUR DER REINIGUNGSLÖSUNG UND DES SPÜLWASSERS 46°C (115°F) NICHT ÜBERSCHREITEN UND DER BEHÄLTER DARF NICHT MEHR ALS EIN VIERTEL GEFÜLLT WERDEN.

DESINFIZIEREN UND TROCKNEN DES BEHÄLTERS

1. Wischen Sie die Außenseiten des Mixbehälters mit einem mit Reinigungslösung angefeuchteten weichen Tuch oder Schwamm ab.
2. Füllen Sie den Mixbehälter mit Desinfektionslösung und setzen Sie den Deckel auf. Stellen Sie den Mixbehälter auf den Motorsockel und lassen Sie den Motor für eine (1) Minute auf Hi laufen. Leeren Sie den Mixbehälter. Entfernen Sie jegliche Restfeuchte von der Messereinheit, indem Sie den leeren Mixbehälter auf den Motorsockel stellen und den Motor zwei (2) Sekunden lang auf Hi laufen lassen.
3. Desinfizieren Sie den Deckel und den Deckeleinsatz, indem Sie beides zwei (2) Minuten lang in Desinfektionslösung eintauchen.
4. Mixbehälter, Deckel oder Deckeleinsatz dürfen nach dem Desinfektionsvorgang nicht wieder abgespült werden. Lassen Sie die Teile lufttrocknen.

REINIGEN UND DESINFIZIEREN DES MOTORSOCKELS

1. ZIEHEN SIE DAS NETZKABEL AB. Wischen Sie die Außenseiten des Motorsockels mit weichen Tüchern oder Schwämmen ab, die zuvor mit Reinigungslösung, Spülwasser und Desinfektionslösung angefeuchtet wurden. Wringen Sie vor dem Gebrauch Tücher oder Schwämme aus, damit kein überschüssiges Wasser in den Motorsockel laufen kann.

DEN MOTORSOCKEL NICHT IN REINIGUNGSLÖSUNG, SPÜLWASSER ODER DESINFIZIERUNGSLÖSUNG EINTAUCHEN.

2. Lassen Sie den Motorsockel vor Gebrauch lufttrocknen.

Alle weiteren Wartungen sollten von unseren autorisierten Kundendienstvertretern durchgeführt werden.

KUNDENDIENST

Beziehen Sie sich auf die Liste der autorisierten Kundendienststellen, die Ihrem kommerziellen Mixgerät von Waring® beigelegt wurde, um Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum zu finden oder schreiben Sie an:



Waring Factory Service Center
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
(800) 492-7464

Senden Sie Mixgeräte zur Reparatur an die oben aufgeführte Adresse oder an ein autorisiertes Kundendienstzentrum. Senden Sie das Mixgerät nicht an ein Waring Verkaufsbüro.

Hinweis: Falls Sie biologisch aktive Materialien während der Verarbeitung verwenden, verlangen wir, dass alle Teile die zur Reparatur eingeschickt werden, vorher desinfiziert werden. Diese Teile müssen eindeutig gekennzeichnet sein, dass sie desinfiziert wurden und zwar durch ein Etikett am Teil selbst sowie durch eine Erklärung in der Begleitkorrespondenz. Waring wird die Ware nicht annehmen, außer sie wurde auf diese Art und Weise gekennzeichnet.

Ersatzteile für Reparaturen, die nicht mehr unter Garantie stehen, können durch die unten aufgeführte Adresse bezogen werden.



Für Produkte von Waring die außerhalb der USA oder Kanada verkauft werden, gelten die Garantiebedingungen des örtlichen Importeurs oder Vertriebshändlers. Diese Garantie kann sich je nach örtlichen Vorschriften unterscheiden.

Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
1-800-4-WARING
www.waringcommercialproducts.com

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizzano elettrodomestici, è sempre necessario seguire precauzioni di sicurezza di base, che comprendono quanto segue.

1. **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.**
2. Per evitare rischi elettrici, non immergere la base del mixer in acqua o altri liquidi.
3. L'elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte abilità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e competenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza non ne garantisca la sorveglianza e fornisca le istruzioni relative all'utilizzo dell'elettrodomestico.
4. È indispensabile sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico.
5. Disinserire la spina dalla presa quando l'apparecchio non viene utilizzato, prima di applicare o staccare componenti e prima della pulizia.
6. Evitare il contatto con parti mobili.
7. Non azionare alcun elettrodomestico con il cavo o la presa danneggiati o dopo problemi di funzionamento, cadute o danni di qualsiasi tipo all'elettrodomestico. Rendere l'elettrodomestico al più vicino Centro di assistenza autorizzato perché provveda all'esame, alla riparazione o alla regolazione elettrica o meccanica.
8. L'utilizzo di accessori, compresi barattoli da conserva, non consigliati dal produttore dell'elettrodomestico può determinare rischi.
9. Non utilizzare in esterni.
10. Evitare che il cavo penda oltre l'orlo del tavolo o del bancone, in posizioni in cui possa correre il rischio di essere inavvertitamente trascinato, fare inciampare o

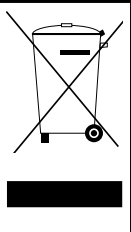
venire a contatto con superfici calde che potrebbero danneggiare il cavo stesso.

11. Durante la miscelazione, tenere mani e utensili fuori dal contenitore per evitare la possibilità di gravi lesioni personali e/o danni al mixer. È possibile servirsi di un raschietto in gomma, che deve tuttavia essere impiegato solo quando il mixer non è in funzione.
12. Le lame sono TAGLIENTI. Manipolare con attenzione.
13. Non sistemare mai sulla base il gruppo di taglio o le lame di taglio senza il contenitore connesso nel modo corretto.
14. Il mixer deve sempre funzionare con il coperchio in sede.
15. Il mixer deve sempre funzionare con la base per il bicchiere in sede.
16. **ATTENZIONE:** Questo mixer non è progettato per l'utilizzo con liquidi o ingredienti caldi.
17. Non riempire oltre la linea MAX FILL (RIEMPIMENTO MASSIMO) di miscelazione.
18. Non adatto alla pulizia con idrogetto.
19. Prima di avviare il funzionamento, verificare che l'aggancio del bicchiere e l'aggancio del motore siano allineati e ben inseriti. Se non si riesce a effettuare l'inserimento, togliere il bicchiere e agitare il contenuto, quindi riprovare.
20. Dopo il funzionamento, l'aggancio del bicchiere e l'aggancio del motore possono risultare caldi; non toccare.
21. Sostituire la base del bicchiere se logorata dall'uso.
22. Utilizzare sempre il livello di velocità Alto per tritare il ghiaccio.
23. Se il bicchiere trabocca durante la miscelazione, è presente una quantità eccessiva di liquidi/ingredienti. Interrompere la miscelazione, togliere una quantità di

liquido/ingredienti sufficiente per scendere al di sotto della linea MAX FILL e riprendere la miscelazione. Non far funzionare nel caso di traboccamento.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Smaltimento corretto del presente prodotto



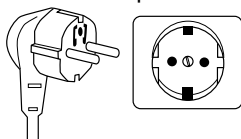
Questo simbolo indica che il presente prodotto non deve essere smaltito negli altri rifiuti domestici in tutta la UE. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana causati da smaltimento di rifiuti fuori controllo, riciclare il prodotto in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile di risorse materiali. Nel caso di restituzione del dispositivo usato, avvalersi dei sistemi di conferimento e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. I rivenditori possono accettare il prodotto per avviarlo alla procedura di riciclaggio sicuro ambientale.

PER GARANTIRE L'USO CORRETTO DELL'APPARECCHIO, CONSULTARE LE IMPORTANTI ISTRUZIONI SULLA MESSA A TERRA RIPORTATE PIÙ AVANTI. ESCLUSIVAMENTE A TITOLO INDICATIVO, VENGONO ELENCATI I PAESI PIÙ IMPORTANTI CHE USANO I VARI TIPI DI SPINA. FARE RIFERIMENTO ALL'APPARECCHIO EFFETTIVO PER STABILIRE QUALE SIA IL TIPO DI SPINA CORRETTO.

SPINA DI TIPO F

(GERMANIA, AUSTRIA, OLANDA,
SVEZIA, NORVEGIA, FINLANDIA,
PORTOGALLO, SPAGNA, EUROPA ORIENTALE)

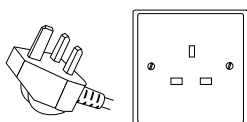
Questa spina, dotata di messa a terra, presenta due punte tonde e ha due morsetti di messa a terra ai lati della presa. È una spina non polarizzata e, pertanto, può essere inserita indifferentemente in entrambe le posizioni della presa. La messa a terra è garantita quando il morsetto sulla presa si adatta esattamente al contatto sulla spina. Verificare che la presa sia interamente inserita.



SPINA DI TIPO G

(REGNO UNITO, IRLANDA,
CIPRO, MALTA, MALAYSIA,
SINGAPORE E HONG KONG)

Questa spina, dotata di messa a terra, presenta tre punte rettangolari che formano un triangolo. Inserire in modo allineato le punte alla presa e verificare che la spina sia interamente inserita. La presa è inoltre protetta da fusibile rispetto a episodi di sovratensione.



SPECIFICHE TECNICHE DEL MIXER

- Capacità: 48 oz. (ca. 1,4 l) Capacità di rendimento
- Valore nominale: 230 Volt, 50 Hz
- Materiale della base: policarbonato
- Cuscinetto: cuscinetto a sfera di alta precisione
- Cavo: cavo staccabile di 1,8 m con spina F o G.
- Altezza complessiva: 43 cm
- CE
- Ciclo operativo: 1 min. ACCESO/3 min. SPENTO

Controlli:

MMB145CE/K - Commutatori - Alto / Basso / Stop e Impulso

MMB150CE/K - Tastiera elettronica - Alto, Basso, Stop, Impulso

MMB160CE/K - Tastiera elettronica con timer da 60 secondi - Alto, Basso, Stop, Impulso, LED del timer e controlli timer Su e Giù

FUNZIONAMENTO DEL MMB145CE/K

1. Prima di iniziare, accertarsi che il mixer sia disinserito dalla presa.
2. Verificare che il mixer sia in posizione Spento. Collocare il contenitore sulla base del mixer. Verificare che il contenitore sia interamente in sede e che la trasmissione dell'azionamento sia correttamente inserita.
3. Versare gli ingredienti nel contenitore e coprirlo. Non riempire oltre la linea MAX FILL (RIEMPIMENTO MASSIMO).
4. Il mixer dispone di due impostazioni di velocità: Alto e Basso. Premere il commutatore sulla posizione desiderata. Per tritare il ghiaccio, utilizzare



sempre l'impostazione di velocità Alto. Durante il funzionamento, la spia LED verde lampeggerà.

NOTA: questo mixer utilizza una funzione Slow Start™. Indipendentemente dall'avvio del funzionamento a livello Alto o Basso, l'apparecchio partirà a una velocità inferiore per 3 secondi e quindi passerà alla piena velocità selezionata. Impulso utilizza una funzione Slow Start™ da 1 secondo. Questa caratteristica consente una miscelazione più uniforme degli ingredienti presenti nel contenitore.

5. Al termine della miscelazione, impostare il commutatore sulla posizione Spento.
6. Questo mixer è dotato dell'opzione Impulso. Tenere il commutatore in posizione Giù per inserire la funzione Impulso. L'apparecchio funzionerà ad alta velocità fino al rilascio del commutatore.
7. **Attendere che il motore si arresti completamente prima di rimuovere il contenitore dalla base del mixer. Mentre il motore è in funzione, non sistemare mai il contenitore sulla base del motore, né toglierlo dalla base stessa.**
8. All'avvio e durante la miscelazione, tenere sempre il contenitore con una mano. **Non far funzionare senza il coperchio del bicchiere.**
9. Lavare e asciugare il contenitore dopo ogni utilizzo. Consultare le Istruzioni per la pulizia e l'igienizzazione.
10. Disinserire la spina per staccare completamente la corrente dal mixer.

FUNZIONAMENTO DEL MMB150CE/K

Seguire i passaggi 1–3 riportati nella sezione Funzionamento del MMB145CE/K.



4. Questo mixer è dotato di una tastiera a membrana elettronica. La tastiera presenta i pulsanti Alto, Basso, Stop e Impulso. Utilizzare sempre il livello di velocità Alto per tritare il ghiaccio.
5. Per il funzionamento continuo, premere uno qualsiasi dei due pulsanti Basso o Alto. Al termine della miscelazione, premere Stop. Per il funzionamento momentaneo, premere il pulsante Impulso; il motore funzionerà al livello di velocità Alto fino al rilascio del pulsante. Durante il funzionamento, la spia LED verde lampeggerà.

NOTA: questo mixer utilizza una funzione Slow Start™. Indipendentemente dall'avvio del funzionamento a livello Alto o Basso, l'apparecchio partirà a una velocità inferiore per 3 secondi e quindi passerà alla piena velocità selezionata. Impulso utilizza una funzione Slow Start™ da 1 secondo. Questa caratteristica consente una miscelazione più uniforme degli ingredienti presenti nel contenitore.

6. **Attendere che il motore si arresti completamente prima di rimuovere il contenitore dalla base del mixer. Mentre il motore è in funzione, non sistemare mai il contenitore sulla base del motore, né toglierlo dalla base stessa.**
7. All'avvio e durante la miscelazione, tenere sempre il contenitore con una mano. **Non far funzionare senza il coperchio del bicchiere.**
8. Lavare e asciugare il contenitore dopo ogni utilizzo. Consultare le Istruzioni per la pulizia e l'igienizzazione.

9. Disinserire la spina per staccare completamente la corrente dal mixer.

FUNZIONAMENTO DEL MMB160CE/K

Seguire i passaggi 1–3 riportati nella sezione Funzionamento del MMB145CE/K.

4. Questo mixer è dotato di una tastiera a membrana elettronica. La tastiera presenta i pulsanti Alto, Basso, Stop e Impulso, oltre a un timer con conto alla rovescia di 60 secondi con frecce Su e Giù per impostare il tempo. Utilizzare sempre il livello di velocità Alto per tritare il ghiaccio. Il mixer può funzionare in due modalità: modalità timer e modalità continua.
5. Per la modalità timer, premere la freccia Su o Giù per impostare il tempo desiderato. Il timer elettronico indicherà il tempo di funzionamento con intervalli di 1 secondo, fino a un massimo di 60 secondi. Per scorrere velocemente, premere uno qualsiasi dei due pulsanti Su o Giù. Dopo aver impostato il tempo desiderato, premere Alto o Basso per avviare il mixer. Durante la miscelazione la spia LED verde lampeggerà. Il timer conteggerà alla rovescia fino a 0, a intervalli di 1 secondo, quindi il mixer si spegnerà. Se si preme il pulsante Impulso o Stop, il timer sarà ignorato e il mixer si arresterà indipendentemente dal tempo residuo del timer.



NOTA: se si desidera aumentare o ridurre il tempo durante il conto alla rovescia del timer, premere le frecce Su o Giù. Il tempo aumenterà o diminuirà a intervalli di 1 secondo.

6. Se si preme il pulsante Stop, la funzione timer sarà annullata e l'apparecchio tornerà alla modalità continua. Per riattivare il timer, premere le frecce Su o Giù. Quando si utilizzerà di nuovo il timer elettronico, il

tempo iniziale coinciderà con l'ultimo tempo impostato.
Nota: se l'apparecchio è stato disinserito dalla corrente, il timer tornerà all'impostazione predefinita di 5 secondi.

7. Per ottenere il funzionamento continuo, premere il pulsante Alto o Basso mentre il timer non è acceso. Se il timer è acceso e si desidera utilizzare la modalità continua, premere il pulsante Stop e procedere. Al termine della miscelazione, premere Stop. Per il funzionamento momentaneo, premere il pulsante Impulso. Il motore funzionerà al livello di velocità Alto fino al rilascio del pulsante. Durante il funzionamento, la spia LED verde lampeggerà.

NOTA: questo mixer utilizza una funzione Slow Start™. Indipendentemente dall'avvio del funzionamento a livello Alto o Basso, l'apparecchio partirà a una velocità inferiore per 3 secondi e quindi passerà alla piena velocità selezionata. Impulso utilizza una funzione Slow Start™ da 1 secondo. Questa caratteristica consente una miscelazione più uniforme degli ingredienti presenti nel contenitore.

8. **Attendere che il motore si arresti completamente prima di rimuovere il contenitore dalla base del mixer. Mentre il motore è in funzione, non sistemare mai il contenitore sulla base del motore, né toglierlo dalla base stessa.**
9. All'avvio e durante la miscelazione, tenere sempre il contenitore con una mano. **Non far funzionare senza il coperchio del bicchiere.**
10. Lavare e asciugare il contenitore dopo ogni utilizzo. Consultare le Istruzioni per la pulizia e l'igienizzazione.
11. Disinserire la spina per staccare completamente la corrente dal mixer.

REIMPOSTAZIONE DELLA PROTEZIONE TERMICA

- Il mixer è dotato di un interruttore di reimpostazione manuale per proteggere il motore dal surriscaldamento.
- Se il mixer si arresta per l'utilizzo intenso oppure se la spia LED verde inizia a lampeggiare molto più rapidamente rispetto alla normale attività di miscelazione, premere su Spento l'interruttore di alimentazione e disinserire il cavo dalla presa. Svuotare completamente il contenitore del mixer e attendere che il motore si raffreddi per circa 5 - 10 minuti.
- Reinscrivere il cavo di alimentazione nella presa e riprendere la miscelazione.
- Se il mixer non funziona correttamente dopo aver attuato questa procedura, smettere di utilizzarlo e rivolgersi a un centro di assistenza certificato Waring Customer Service Center.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA E L'IGIENIZZAZIONE.

DOPO CIASCUN UTILIZZO DEL MIXER, IL CONTENITORE DEVE ESSERE PULITO E ASCIUGATO ATTENENDOSI ALLE SEGUENTI ISTRUZIONI,

ALTRIMENTI SARÀ POSSIBILE CHE RESIDUI DEL MATERIALE LAVORATO SI RACCOLGANO SULLE GUARNIZIONI INTERNE DEL GRUPPO DELLE LAME, RENDENDOLE INEFFICACI.

- Lavare, sciacquare abbondantemente, igienizzare e asciugare il contenitore prima di utilizzarlo per la prima volta e ogni volta che non venga utilizzato per oltre 1 ora.
- Lavare e sciacquare abbondantemente il contenitore dopo ciascun utilizzo.
- Pulire e igienizzare la base del motore prima dell'uso iniziale e dopo ogni utilizzo.
- Si consigliano soluzioni di lavaggio a base di detersivi non saponati e soluzioni igienizzate a base di cloro, con una concentrazione minima di cloro di 100 ppm.

È possibile utilizzare le seguenti soluzioni per il lavaggio, il risciacquo e l'igienizzazione, o loro equivalenti.

SOLUZIONE PRODOTTO DILUIZIONE IN ACQUA TEMPERATURA

| | | | |
|----------------|---|----------------------------------|-----------------------------|
| Lavaggio | Diversey Wyandotte Diversol BX/a o CX/A | 4 cucchiaini /Gallone (3,8 l) | Molto calda 115°F (46°C) |
| Risciacquo | Acqua pura | | Calda 95°F (35°C) |
| Igienizzazione | Clorox® Candeggina in concentrazione per comunità | 1 cucchiaino/Gallone | Fredda 50-70°F (10-21°C) |

- Nelle applicazioni ripetitive con lavorazione a lotti, la pulizia frequente del contenitore prolungherà la durata del gruppo delle lame. In nessun caso il tempo di funzionamento effettivo tra una pulizia e l'altra deve superare mezz'ora.
- Non utilizzare il contenitore per conservare gli alimenti o le bevande lavorati.

PER LAVARE E RISCIAQUARE IL CONTENITORE

1. **TOGLIERE IL CONTENITORE DALLA BASE DEL MOTORE.** Togliere il coperchio. Risciacquare abbondantemente sotto l'acqua corrente l'interno del contenitore e il coperchio. Versare la soluzione di lavaggio nel contenitore. Strofinare e pulire con un getto d'acqua l'interno del contenitore e il coperchio per staccare ed eliminare tutti residui di alimenti possibili. Svuotare il contenitore.
2. Strofinare l'esterno del contenitore con un panno morbido o una spugna inumidita con una soluzione di lavaggio. Lavare il coperchio e il relativo inserto in una soluzione di lavaggio pulita. Riempire un quarto del contenitore con una soluzione di lavaggio pulita, coprire (con il coperchio soltanto), sistemare sulla base del motore e far funzionare a livello di velocità Alto per due (2) minuti. Svuotare il contenitore.
3. Ripetere la fase (2) utilizzando acqua di risciacquo pulita al posto della soluzione di lavaggio.

IMPORTANTE

Nota: PER RIDURRE AL MINIMO LA POSSIBILITÀ DI SCOTTATURE, LA TEMPERATURA DELLA SOLUZIONE DI LAVAGGIO E DELL'ACQUA DI RISCACQUO NON DEVE SUPERARE 115°F (46°C) E LA QUANTITÀ UTILIZZATA NON DEVE SUPERARE UN QUARTO DEL CONTENITORE.

PER IGIENIZZARE E ASCIUGARE IL CONTENITORE

1. Strofinare l'esterno del contenitore con un panno morbido o una spugna inumidita con una soluzione igienizzante.
2. Riempire il contenitore con la soluzione igienizzante, coprire, sistemare sulla base del motore e far funzionare a livello di velocità Alto per un (1) minuto. Svuotare il contenitore. Eliminare ogni umidità residua dal gruppo delle lame collocando il contenitore vuoto sulla base del motore e facendo funzionare su Alto per due (2) secondi.
3. Igienizzare il coperchio e il relativo inserto immergendo in soluzione igienizzante per due (2) minuti.
4. Non risciacquare il contenitore, il coperchio o il relativo inserto dopo aver completato l'igienizzazione. Attendere che i componenti si asciughino all'aria.

PER PULIRE E IGIENIZZARE LA BASE DEL MOTORE

1. DISINSERIRE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE. Strofinare le superfici esterne della base del motore con panni morbidi o spugne inumidite con l'acqua di lavaggio, l'acqua di risciacquo e la soluzione igienizzante. Evitare la penetrazione di liquidi nella base del motore strizzando via l'umidità in eccesso dal panno o dalla spugna prima di utilizzarli.

NON IMMERGERE LA BASE DEL MOTORE NELLA SOLUZIONE DI LAVAGGIO, NELL'ACQUA DI RISCACQUO O NELLA SOLUZIONE IGIENIZZANTE.

2. Prima dell'utilizzo, attendere che la base del motore si asciughi all'aria.

Qualsiasi altra operazione di assistenza deve essere eseguita da nostri rappresentanti di assistenza autorizzati.

ASSISTENZA

Consultare l'elenco dei centri di assistenza autorizzati fornito con il Mixer commerciale Waring® per conoscere il nome del centro di assistenza più vicino. In alternativa, scrivere a:



Waring Factory Service Center
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
(800) 492-7464

Spedire i mixer da riparare all'indirizzo sopra indicato o a un centro di assistenza autorizzato. Non spedire presso uffici vendite Waring.

Nota: se l'utilizzo prevede la lavorazione di materiali biologicamente attivi, richiediamo che ogni oggetto reso per interventi di assistenza sia sterilizzato prima della spedizione. Tali oggetti devono essere identificati chiaramente con l'indicazione dell'avvenuta sterilizzazione, mediante l'apposizione di una targhetta sull'oggetto stesso e la presenza di una dichiarazione nella lettera di accompagnamento. Waring non accetterà la consegna di resi non identificati con tali modalità.

È possibile ottenere le parti di ricambio per le riparazioni non coperte dalla garanzia Waring presso l'indirizzo indicato di seguito.

Riguardo ai prodotti Waring venduti al di fuori degli Stati Uniti e del Canada, la garanzia rientra nella responsabilità dell'importatore o del distributore locale. La presente garanzia può variare in base alle norme locali.



Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
1-800-4-WARING
www.waringcommercialproducts.com

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Wanneer u elektrische apparaten gebruikt, moet u steeds de basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen, waaronder het volgende:

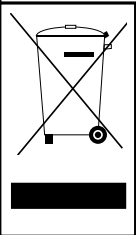
1. **LEES ALLE INSTRUCTIES.**
2. Als bescherming tegen elektrische gevaren, mag u de basis van de blender niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
3. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze begeleid worden door of instructies over het gebruik van het apparaat krijgen van een persoon die instaat voor hun veiligheid.
4. Kinderen moeten worden begeleid, om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
5. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt, voor u onderdelen verwijdert of op het apparaat plaatst en voor u het apparaat reinigt.
6. Vermijd contact met bewegende onderdelen.
7. Gebruik nooit een apparaat met een beschadigd snoer of stekker of nadat het apparaat een defect heeft vertoond of gevallen is of op enige manier beschadigd is. Breng het apparaat terug naar de dichtstbijzijnde erkende servicedienst voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische afstelling.
8. Het gebruik van bevestigingen, inclusief steriliseerbekalen, die niet worden aanbevolen door de fabrikant, kan gevaar inhouden.
9. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
10. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen, waar er per ongeluk aan getrokken of over gevallen kan worden en laat het ook niet in

aanraking komen met hete oppervlakken. Dit alles kan het snoer beschadigen.

11. Houd uw handen en keukengerei uit de bokaal terwijl deze in werking is. Zo voorkomt u de mogelijkheid van ernstige verwondingen en/of schade aan de blender. U mag een rubberen spatel gebruiken, maar alleen wanneer de blender niet werkt.
12. Snijmessen zijn SCHERP. Wees voorzichtig wanneer u deze aanraakt.
13. Plaats de snij-inrichting of de snijmessen nooit op de basis zonder dat de bokaal correct is bevestigd.
14. Gebruik de blender altijd met het deksel erop geplaatst.
15. Gebruik de blender altijd met bokaalhouder erop geplaatst.
16. LET OP: deze blender is niet bedoeld voor gebruik met hete vloeistoffen of ingrediënten.
17. Vul de blender niet boven de streep MAX FILL om te blenden.
18. Niet reinigen met een waterstraal.
19. Zorg ervoor dat het koppelingsmechanisme van de bokaal en de motor op gelijke hoogte zitten voor u het apparaat aanzet. Als het apparaat niet start: verwijder de bokaal, schud de inhoud ervan en probeer opnieuw.
20. Na gebruik van het apparaat kan het koppelingsmechanisme tussen de bokaal en de motor heet zijn. Raak dit niet aan.
21. Vervang de bokaalhouder als deze versleten (gegroeft) is.
22. Gebruik steeds de snelheid Hoog om ijs te verbrijzelen.
23. Als de bokaal overloopt tijdens het blenden, zit er te veel vloeistof/ingrediënten in de bokaal. Stop het blenden, verwijder genoeg vloeistof/ingrediënten tot onder de streep MAX FILL en ga verder met blenden. Gebruik het apparaat niet als het overloopt.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Correcte wegruiming van dit product



Deze markering wijst erop dat dit product niet mag worden weggeruimd samen met ander huishoudelijk afval in de EU. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid omwille van onbeheerste wegruiming van afval te voorkomen, moet u het op een verantwoordelijke manier recycleren om het duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te promoten. Om uw gebruikt apparaat terug te brengen, kunt u gebruik maken van de systemen voor terugbrengen en inzameling of kunt u contact opnemen met de handelaar waar u het product hebt aangekocht. Deze kan het product terugnemen en op een milieuvriendelijke manier laten recycleren.

ZIE DE ONDERSTAANDE INSTRUCTIES VOOR AARDING, OM ERVOOR TE ZORGEN DAT DIT APPARAAT OP EEN CORRECTE MANIER WORDT GEBRUIKT. LANDEN WAARIN ANDERE SOORTEN STEKKERS WORDEN GEBRUIKT, ZIJN ENKEL ALS REFERENTIE OPGENOMEN IN DE LIJST. ZIE HET EFFECTIEVE APPARAAT OM TE BEPALEN WELK TYPE STEKKER VAN TOEPASSING IS.

SPECIFICATIES BLENDER

- Capaciteit: 14 dl Werkcapaciteit
- Classificatie: 230 Volt, 50 Hz, 1400W
- Basismateriaal: polycarbonaat
- Lager: erg nauwkeurig kogellager
- Snoer: afneembaar snoer van 182 cm, met F-stekker of G-stekker.
- Totale hoogte: 43 cm
- CE
- Werkingscyclus: 1 min. AAN/3 min. UIT

Bediening:

MMB145CE/K - Schakelaars in-/uitschakelen - Hoog / Laag / Stop en Puls

MMB150CE/K - Elektronisch toetsenbord - Hoog, Laag, Stop, Puls

MMB160CE/K - Elektronisch toetsenbord met Timer (60 seconden) - Hoog, Laag, Stop, Puls, Timerlampje en Timer Omhoog en Omlaag

MMB145CE/K WERKING

1. Zorg ervoor dat de stekker van de blender niet in het stopcontact zit voor u van start gaat.
2. Zorg ervoor dat de blender in de stand Uit staat. Plaats de bokaal op de basis van de blender. Zorg ervoor dat de bokaal volledig in de basis zit en dat het koppelingsmechanisme goed vast zit.
3. Doe de ingrediënten in de bokaal en plaats het deksel erop. Vul de blender niet boven de streep MAX FILL.
4. Deze blender heeft 2 snelheidsinstellingen: Hoog en Laag. Druk de schakelaar naar de gewenste stand. Gebruik altijd de snelheidsinstelling Hoog wanneer u ijs verbrijzelt. Het groene lampje knippert tijdens het mixen.



OPMERKING: deze blender maakt gebruik van de functie Slow Start™ (trage start). Wanneer u begint in de stand Hoog of Laag, zal het apparaat gedurende 3 seconden starten aan een lagere snelheid en vervolgens naar de volle gekozen snelheid schakelen. Puls maakt gebruik van een Slow Start™ (trage start) van 1 seconde. Dit zorgt ervoor dat de ingrediënten in de bokaal meer gelijkmatig worden gemengd.

5. Wanneer u klaar bent met blenden, zet u de schakelaar in de stand Uit.
6. Deze blender is uitgerust met de optie Puls. Houd de schakelaar in de stand Omlaag om de functie Puls in te schakelen. Het apparaat zal draaien aan snelheid Hoog tot u de schakelaar los laat.
7. **Laat de motor volledig tot stilstand komen voor u de bokaal uit de basis van de blender verwijderd. Plaats de bokaal nooit op de motorbasis of verwijder deze nooit van de motorbasis terwijl de motor draait.**

- Houd de bokaal steeds vast met één hand wanneer u start en tijdens het mengen. **Gebruik het apparaat nooit zonder deksel.**
- Was en droog de bokaal na elk gebruik. Zie Instructies voor reinigen en ontsmetten.
- Trek het snoer uit het stopcontact om alle stroomvoorziening naar de blender uit te schakelen.

MMB150CE/K WERKING

Volg de stappen 1 t/m 3 van het gedeelte MMB145CE/K Werking.

- Deze blender is uitgerust met een elektronisch toetsenbord. Op het toetsenbord staan de knoppen Hoog, Laag, Stop en Puls. Gebruik steeds de snelheid Hoog om ijs te verbrijzelen.
- Voor een continue werking drukt u op de knop Laag of Hoog. Wanneer u klaar bent met mengen, drukt u op Stop. Voor een pulserende werking, drukt u op de knop Puls. De motor draait aan snelheid Hoog tot u de knop loslaat. Het groene lampje knippert tijdens het mengen.



OPMERKING: deze blender maakt gebruik van de functie Slow Start™ (trage start). Wanneer u begint in de stand Hoog of Laag, zal het apparaat gedurende 3 seconden starten aan een lagere snelheid en vervolgens naar de volle gekozen snelheid schakelen. Puls maakt gebruik van een Slow Start™ (trage start) van 1 seconde. Dit zorgt ervoor dat de ingrediënten in de bokaal meer gelijkmatig worden gemengd.

- Laat de motor volledig tot stilstand komen voor u de bokaal uit de basis van de blender verwijdt. Plaats de bokaal nooit op de motorbasis of**

verwijder deze nooit van de motorbasis terwijl de motor draait.

7. Houd de bokaal steeds vast met één hand wanneer u start en tijdens het mengen. **Gebruik het apparaat nooit zonder deksel.**
8. Was en droog de bokaal na elk gebruik. Zie Instructies voor reinigen en ontsmetten.
9. Trek het snoer uit het stopcontact om alle stroomvoorziening naar de blender uit te schakelen.

MMB160CE/K WERKING

Volg de stappen 1 t/m 3 van het gedeelte MMB145CE/K Werking.

4. Deze blender is uitgerust met een elektronisch toetsenbord. Op het toetsenbord staan de knoppen Hoog, Laag, Stop en Puls, evenals een timer van 60 seconden, met pijlen Omhoog en Omlaag om de tijd in te stellen.



Gebruik steeds de snelheid Hoog om ijs te verbrijzelen. De blender kan in twee modi werken: timermodus en continue modus.

5. Voor timermodus drukt u op de pijl Omhoog of Omlaag om de gewenste tijd in te stellen. De elektronische timer duidt de werkingstijd aan in intervallen van 1 seconde, tot maximaal 60 seconden. Houdt de knop Omhoog of Omlaag ingedrukt om snel omhoog of omlaag te gaan. Nadat u de gewenste tijd hebt ingesteld, drukt u op Hoog of Laag om de blender te starten. Het groene lampje knippert tijdens het mengen. De timer telt af naar 0 in intervallen van 1 seconde en de blender zal stoppen. Als u op de knop Puls of Stop drukt, krijgt dit voorrang op de timer en stopt de blender, ongeacht de resterende tijd op de timer.

OPMERKING: als u de tijd wilt verhogen of verlagen terwijl de timer aftelt, drukt u op de pijl Omhoog of Omlaag. De tijd zal verlengen of verkorten met intervallen van 1 seconde.

6. Als u op de knop Stop (⊙) drukt, wordt de timerfunctie uitgeschakeld en gaat het apparaat terug naar continue modus. Om de timer opnieuw te activeren, drukt u op de pijl Omhoog (+) of Omlaag (-). Wanneer u de elektronische timer opnieuw gebruikt, wordt de laatst ingestelde tijd weergegeven. Opmerking: als de stekker van het apparaat uit het stopcontact gehaald is, gaat de timer terug naar een standaardtijd van 5 seconden.
7. Voor een continue werking drukt u op de knop Laag of Hoog wanneer de timer niet verlicht is. Als de timer verlicht is en u de continue modus wilt gebruiken, dan drukt u op de knop Stop om verder te gaan. Wanneer u klaar bent met mengen, drukt u op Stop. Voor een pulserende werking drukt u op de knop Puls. De motor zal draaien aan snelheid Hoog tot u de knop loslaat. Het groene lampje knippert tijdens het mengen.

OPMERKING: deze blender maakt gebruik van de functie Slow Start™ (trage start). Wanneer u begint in de stand Hoog of Laag, zal het apparaat gedurende 3 seconden starten aan een lagere snelheid en vervolgens naar de volle gekozen snelheid schakelen. Puls maakt gebruik van een Slow Start™ (trage start) van 1 seconde. Dit zorgt ervoor dat de ingrediënten in de bokaal meer gelijkmatig worden gemengd.

8. **Laat de motor volledig tot stilstand komen voor u de bokaal uit de basis van de blender verwijderd. Plaats de bokaal nooit op de motorbasis of verwijder deze nooit van de motorbasis terwijl de motor draait.**
9. Houd de bokaal steeds vast met één hand wanneer u start en tijdens het mengen. **Gebruik het apparaat nooit zonder deksel.**
10. Was en droog de bokaal na elk gebruik. Zie Instructies

voor reinigen en ontsmetten.

11. Trek het snoer uit het stopcontact om alle stroomvoorziening naar de blender uit te schakelen.

THERMISCHE BESCHERMING RESETTEN

- Uw blender is uitgerust met een handmatige resetschakelaar om de motor te beschermen tegen oververhitten.
- Als uw blender stopt bij zwaar gebruik of als het groene lampje sneller begint te knipperen dan tijdens normale werking, drukt u de schakelaar naar Uit en trekt u het snoer uit het stopcontact. Maak de bokaal van de blender volledig leeg en laat de motor ongeveer 5 tot 10 minuten afkoelen.
- Stop de stekker terug in het stopcontact en ga verder met mengen.
- Als uw blender niet correct werkt na deze procedure, mag u de blender niet meer gebruiken en moet u contact opnemen met een erkend Customer Service Center van Waring.

INSTRUCTIES VOOR REINIGEN EN ONTSMETTEN

DE BOKAAL MOET WORDEN GEREINIGD EN GEDROOGD NA ELK GEBRUIK VAN DE BLENDER EN IN OVEREENSTEMMING MET DE VOLGENDE INSTRUCTIES.

ALS U DIT NIET DOET, IS HET MOGELIJK DAT RESTEN VAN VERWERKT MATERIAAL ACHTERBLIJVEN IN DE INTERNE DICHTINGEN VAN DE SNIJMESSEN, WAARDOOR DEZE NIET MEER GOED GAAN WERKEN.

- Was, spoel, ontsmet en droog de bokaal voor het eerste gebruik en telkens wanneer u deze langer dan 1 uur niet meer gaat gebruiken.
- Was en spoel de bokaal na elk gebruik.
- Reinig en ontsmet de motorbasis voor het eerste gebruik en na elk gebruik.

- Wasoplossingen op basis van detergent zonder sop en ontsmettingsmiddelen op basis van chloor met een minimale concentratie van 100 PPM chloor worden aanbevolen.

De volgende oplossingen mogen worden gebruikt om het apparaat te wassen, te spoelen en te ontsmetten (of gelijkaardige oplossingen).

OPLOSSING PRODUCT VERDUNNING IN WATER TEMPERATUUR

| | | | |
|------------|---|-------------------------|--------------|
| Wassen | Diversey Wyandotte Diversol BX/a of CX/A | 4 eetlepels /4 liter | Heet 46°C |
| Spoelen | Zuiver water | | Warm 35°C |
| Ontsmetten | Clorox® Bleekmiddel | 1 eetlepel/4 liter | Koud 10-21°C |

- Bij herhaaldelijke, veelvoudige toepassingen, zal frequente reiniging van de bokaal de levensduur van de snijmesses verlengen. In geen geval mag de effectieve werkingstijd tussen reinigingen langer dan een half uur zijn.
- Gebruik de bokaal niet om voedsel of drank in op te slaan.

BOKAAL WASSEN EN SPOELEN

1. VERWIJDER DE BOKAAL VAN DE MOTORBASIS.

Verwijder het deksel. Spoel de binnenkant van de bokaal en het deksel onder stromend water. Voeg wasmiddel toe aan de bokaal. Schrob en spoel de binnenkant van de bokaal en het deksel om zoveel mogelijk resten van voedsel te verwijderen. Maak de bokaal leeg.

2. Wrijf de buitenkant van de bokaal met een zachte doek of spons die u bevochtigd hebt met wasmiddel. Was het deksel en het inzetstuk van het deksel met vers wasmiddel. Vul de bokaal voor een kwart met vers wasmiddel, plaats er het deksel op, plaats deze op de motorbasis en laat gedurende twee (2) minuten draaien aan snelheid Hoog. Maak de bokaal leeg.

3. Herhaal stap (2) met schoon spoelwater in plaats van wasmiddel.

BELANGRIJK

Opmerking: OM DE KANS OP AFBLADDEREN TE MINIMALISEREN, MAG DE TEMPERATUUR VAN HET WASMIDDEL EN HET SPOELWATER NIET HOGER ZIJN DAN 46°C EN MAG U DE BOKAAL SLECHTS VOOR EEN KWART VULLEN.

BOKAAL WASSEN EN SPOELEN

1. Wrijf de buitenkant van de bokaal met een zachte doek of spons die u bevochtigd hebt met ontsmettingsmiddel.
2. Vul de bokaal voor een kwart met ontsmettingsmiddel, plaats er het deksel op, plaats deze op de motorbasis en laat gedurende één (1) minuut draaien aan snelheid Hoog (II). Maak de bokaal leeg. Verwijder eventueel resterend vocht van de snijmessen door de lege bokaal op de motorbasis te plaatsen en gedurende twee (2) seconden te laten draaien aan snelheid Hoog (II).
3. Ontsmet het deksel en het inzetstuk van het deksel door deze gedurende twee (2) minuten onder te dompelen in ontsmettingsmiddel.
4. Spoel de bokaal, deksel of inzetstuk pas nadat het ontsmetten is voltooid. Laat de onderdelen drogen aan de lucht.

MOTORBASIS REINIGEN EN ONTSMETTEN

1. TREK HET SNOER UIT HET STOPCONTACT. Wrijf de buitenkant van de motorbasis met een zachte doek of spons bevochtigd met wasmiddel, spoelwater en ontsmettingsmiddel. Voorkom dat vloeistof in de motorbasis loopt, door alle overtollige vocht uit doeken of sponzen te wringen voor u ze gebruikt.

DOMPEL DE MOTORBASIS NIET ONDER IN WASMIDDEL, SPOELWATER OF ONTSMETTINGSMIDDEL.

2. Laat de motor drogen aan de lucht voor u deze gebruikt.

Andere onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door onze erkende servicemedewerkers.

SERVICE

Zie de lijst met erkende Service Centers bij uw Waring® Commerciële Blender voor de naam van het dichtstbijzijnde Service Center of schrijf naar:



Waring Factory Service Center
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790, V.S.
+1 (800) 492-7464

Stuur blenders voor reparatie naar het bovenstaande adres of naar een erkend Service Center. Stuur blenders niet naar een verkoopkantoor van Waring.

Opmerking: als uw toepassing de verwerking van biologisch actief materiaal omvat, vragen wij dat u eventuele items die u terugstuurt voor onderhoud/reparatie steriliseert voor u ze verstuurt. Dergelijke items moeten duidelijk geïdentificeerd worden als zijnde gesteriliseerd, zowel door een label op het item zelf als door een verklaring in de bijgevoegde correspondentie. Waring aanvaardt de levering van dergelijke items niet, tenzij ze op deze manier zijn geïdentificeerd.

Reserve-onderdelen voor uw reparaties buiten de garantie om, zijn te verkrijgen op het onderstaande adres.

Voor producten van Waring verkocht buiten de V.S. en Canada, valt de garantie onder de verantwoordelijkheid van de lokale importeur of distributeur. Deze garantie kan variëren naargelang de lokale regelgeving.



Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790, V.S.
1-800-4-WARING
www.waringcommercialproducts.com

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

Todas marcas registradas o marcas de comercio mencionadas en ésta pertenecen a sus titulares respectivos.

Toutes marques déposées ou marques de commerce ci-incluses appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

Alle hier aufgeführten Markenzeichen oder Dienstleistungszeichen von Drittanbietern sind die Markenzeichen oder Dienstleistungszeichen der entsprechenden Besitzer.

Eventuali marchi commerciali o di servizio di terzi citati in questo documento sono marchi commerciali o di servizio dei rispettivi titolari.

Eventuele handelsmerken of servicemerken van derden die in deze handleiding worden gebruikt, zijn de handelsmerken of servicemerken van hun respectievelijke eigenaars.

©2012 Waring Products
314 Ella T. Grasso Ave
Torrington, CT 06790

www.waringcommercialproducts.com

Printed in China.
Impreso en la China.
Imprimé en Chine.
Gedruckt in China.
Stampato in Cina.
Gedruckt in China.

MMB Series IB
12WI137135

IB-10506B