



# 2 Litre Blender

## **Operating Manual**

Blender 2 Litre, 230 volt

## **Manuel de Operación**

Licuada de 2 Litros, 230 voltios

## **Manuel d'Instructions**

Mixeur 2 Litre 230 volt

## **Bedienungsanleitung**

Mixer 2 Litre 230 volt

## **Manuale d'Istruzioni per l'Utilizzo**

Frullatore Capacità 2 Litri 230 volt

## **Bedieningshandleiding**

Blender van 2 Liter 230 volt

# **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 liquid.
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.  
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Always unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. 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.
7. The use of attachments, including canning jars, not recommended by the appliance manufacturer, may cause hazards.
8. Do not use outdoors.
9. 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.
10. 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.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. Always operate blender with cover in place.
13. When blending hot liquids, completely remove the stopper in the cover before turning on the blender. See Hot Blending Instructions.

---

 **Save These Instructions**

---

## Specifications

- Capacity                               Stainless steel container : 64 ounces (2 litres)  
  Large Polycarbonate container : 64 ounces (2 litres)  
  Small Polycarbonate container : 48 ounces (1.4 litres)
  - Switch Setting (2 Speeds) OFF (O)       LOW(I)       HIGH(II)
  - Revolutions Per Minute                               15,000       20,000  
  (free running – approximate)
  - Rating                                   230 Volts – 50Hz – Single Phase AC (~) – 750 Watts
  - Base                                     Die-cast – black coating
  - Upper Housing                       Stainless steel, coated steel, or polycarbonate
  - Container                               Stainless steel or polycarbonate with stainless steel  
  blades – vinyl lid with polystyrene center stopper
  - Bearing                                 Permanently lubricated sleeve bearing
  - Cord                                     7-foot (2.44 M) – three conductor grounded cord  
  with strain relief in base
  - Operating Cycle: 3 min. ON/1 min. OFF
-

## **Operation**

This piece of equipment is designed for the high speed blending, pulping, mixing or reducing of animal tissue, vegetable, foodstuffs, plant materials and other substances.

The use of ear protection is recommended during extended operation periods.

Sharp stainless steel blades driven directly by the heavy-duty series wound motor quickly reduce ingredients to a homogenous mass. Industrial, biological and many other types of laboratories use this device as a time-saver for emulsification and disintegration of materials with which they work. Restaurants, hospital diet kitchens and other mass feeding institutions use Waring® Commercial Blenders to quickly prepare special sauces, salad dressings, soups, health drinks, convalescent diets and many other food recipes.

The Waring® Commercial Blender meets exacting requirements in design.

The mixing container is a special clover-leaf shape which causes a forceful flow of the contents directly into the revolving blades, resulting in superior blending.

The two-speed control switch permits instant change from one speed to another, higher or lower, without stopping the machine.

### **To realize maximum service life, observe the following precautions:**

- Do not lubricate container bearing, drive shaft, or shaft seals.  
These parts are lubricated and sealed at the factory and do not require any further lubrication.
- Reduce amounts of material processed to less than the full capacity when working with extremely viscous or fibrous materials.
- When cleaning exterior of container, keep it in an upright normal operating position to prevent liquids from running into bearing through its bottom end.
- Do not fill above MAX line.
- Not for waterjet cleaning.

## **RESETTING THERMAL PROTECTION**

- Your blender is equipped with an automatic reset switch to protect the motor from overheating.
- If your blender stops running under heavy use, press the power switch to Off 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.

## **Hot Blending Instructions—Important!**

To minimize the possibility of scalding when blending hot materials, the following precautions and procedures must be observed:

Hot materials are those which are 100° F (38° C) or hotter.

If you are using the standard container lid that originally came with your blender, limit the amount of material processed to 1/4 of container capacity and completely remove the center stopper in the lid before turning on blender. This will allow venting of the rapidly heated and expanding air present inside container when blender is running.

Always start blending on lowest speed setting, then progress to desired speed.

Never stand directly over blender when it is being started or while it is running.

Constant monitoring of the condition of the container lid is mandatory.

Replace the lid if it becomes worn or loose, or is damaged in any way.

**Note:** A special accessory Hot Blending Lid assembly which allows safe processing of larger loads is available for stainless steel containers.  
Order: Two-Litre Hot Blending Lid, Catalog No. CAC15.

If you are using the special accessory Hot Blending Lid, follow the instructions packed with the lid.

**BEFORE PROCEEDING WITH HOT BLENDING, PLEASE  
REREAD ALL INSTRUCTIONS IN THIS OPERATING MANUAL.**

---

## **Maintenance**

**Motor** - Not for waterjet cleaning. The Waring® Commercial Blender sleeve bearing motor requires no greasing or oiling. Sealed-in lubrication provides the smooth operation of unit.

## Warranty

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.

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice un electrodoméstico, debe observar siempre las siguientes precauciones básicas de seguridad:

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Para protegerse contra los choques eléctricos, no sumerja la base de la licuadora en el agua, ni en ningún 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.  
Asegúrese que los niños no jueguen con este aparato.
4. Siempre desenchufe el aparato si no lo utiliza, y especialmente antes de cambiar cualquier pieza o antes de limpiarlo.
5. Evite cualquier contacto con las piezas móviles.
6. No utilice ningún aparato con el cordón o el enchufe en malas condiciones, o después de haber observado un funcionamiento defectuoso, después de una caída por el suelo o con cualquier avería. Devuelva el aparato al distribuidor autorizado más cercano para que efectúe una revisión, una reparación o un ajuste mecánico o eléctrico.
7. El uso de cualquier accesorio no recomendado por el fabricante puede ser peligroso.
8. No utilice el aparato al exterior.
9. No permita que el cordón quede colgando de la mesa o el mostrador, o que toque superficies calientes donde pueda ser jalado o alguien se pueda caer. Esto puede causarle daño al cordón.
10. Quite las manos o los utensilios del recipiente mientras funciona para evitar posibles accidentes o daños a la licuadora. Puede utilizarse una espátula de goma, pero solamente cuando la licuadora no funcione.
11. Maneje las cuchillas con cuidado porque cortan.
12. Utilice siempre la licuadora con su tapa puesta.
13. Cuando mezcle líquidos calientes, quite completamente el tapón de la tapa antes de poner en marcha la batidora. Consulte las instrucciones para el batido de sustancias calientes.

---

 **Guarde estas instrucciones**

---





## **Funcionamiento**

Este aparato está diseñado para efectuar, a altas velocidades, las operaciones de batido, triturado y mezclado de carnes, vegetales, plantas u otras sustancias.

Se recomienda utilizar un protector de oídos durante el uso prolongado del aparato.

Un motor de alto rendimiento hace girar las cuchillas de acero inoxidable bien afiladas para reducir rápidamente los ingredientes a una masa homogénea. Para ahorrar tiempo, muchos laboratorios industriales, biológicos y otros utilizan este aparato para emulsionar y desintegrar los materiales con los cuales trabajan. Las cocinas de restaurantes y hospitales, y las de otras instituciones en el ramo de la alimentación utilizan las batidoras comerciales Waring® para preparar rápidamente salsas especiales, sopas, bebidas naturales o comidas dietéticas para convalescientes y muchas otras recetas.

La batidora comercial Waring®, por su diseño, se conforma a normas bien precisas. El recipiente de la batidora con su forma especial de trébol produce un potente flujo del contenido directamente hacia las cuchillas dando unos resultados excelentes.

El interruptor de dos velocidades permite cambiar rápidamente de una velocidad a la otra, alta o baja, sin parar el aparato.

**Observe las precauciones siguientes con el fin de prolongar la vida de su aparato:**

- No lubricar los cojinetes del recipiente, ni la transmisión, ni las juntas. Todas esas piezas han sido lubricadas y selladas en la fábrica y no requieren otras lubricaciones.
- Reducir las cantidades de materias procesadas a un poco menos de la capacidad máxima cuando se trabaja con materias muy fibrosas o viscosas.
- Cuando limpie la parte exterior del recipiente, manténgalo en la posición normal de funcionamiento para evitar que los líquidos se infiltren en los cojinetes por la base.
- No se debe llenar por encima de la línea MÁXIMA [MAX].
- No se debe lavar a chorro.

---

## **Instrucciones importantes para licuar sustancias calientes**

Para minimizar las posibilidades de quemaduras cuando se efectúen operaciones con materias calientes se deberán observar las siguientes precauciones:

Se consideran sustancias calientes las que se encuentran a 38°C (100°F) o a temperaturas superiores.

### **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, 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 seguir estos pasos, deje de usarlo y comuníquese con un centro de servicio autorizado

Si utiliza la tapa del recipiente estándar que viene originalmente con la batidora, limite la cantidad de materia procesada a un cuarto de la capacidad del recipiente y quite completamente el tapón de la tapa antes de poner en marcha el aparato. Esto permitirá la ventilación rápida del calor y el aire de la expansión interior del recipiente cuando la batidora se ponga a funcionar.

Empiece siempre con la velocidad baja y luego pase a la alta si el procesado lo necesita.

No se ponga nunca por encima de la batidora cuando vaya a empezar a funcionar o durante su marcha.

Es imperativo vigilar constantemente las condiciones de la tapa del recipiente. Reemplace la tapa si se la encuentra floja o usada, o en cualquier caso si está rota.

**Nota:** Existe una tapa especial disponible para procesados calientes y para los recipientes de acero inoxidable que permite un procesado seguro con una carga máxima. Pida la tapa n° CAC15 del catálogo para un recipiente de 2 litros de procesado en caliente.

Si utiliza la tapa especial para procesados en caliente siga las instrucciones que van con el embalaje de la tapa.

**ANTES DE EFECTUAR PROCESADOS EN CALIENTE,  
POR FAVOR VUELVA A LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES  
DE ESTE MANUAL DE OPERACIÓN.**

---

## Mantenimiento

**Motor** – No se debe lavar a chorro. Las juntas de los cojinetes del motor de la batidora comercial Waring no necesitan engrase ni aceite. La lubricación permanente da al motor un funcionamiento suave.

---

## Garantía

Para los productos vendidos fuera de los EE.UU. y Canadá, la garantía es responsabilidad del importador o distribuidor local. Esta garantía puede variar de acuerdo a regulaciones locales.

## **MISE EN GARDE**

Il faut toujours suivre certaines mesures de sécurité au moment d'utiliser des appareils électriques:

1. **VEUILLEZ LIRE TOUTES LES DIRECTIVES.**
2. Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide afin d'éviter les chocs électriques.
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.  
Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Débranchez toujours l'appareil après avoir fini de l'utiliser, avant de poser ou d'enlever des accessoires et avant de le nettoyer.
5. Évitez de toucher des pièces en mouvement.
6. N'utilisez pas cet appareil s'il fonctionne mal, ou si la prise ou le cordon sont endommagés. N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou échappé sur le sol. Retournez-le à un centre de réparation autorisé le plus près de chez vous.
7. L'utilisation de tout accessoire non recommandé par le fabricant peut être dangereuse.
8. N'utilisez pas l'appareil en plein air.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du comptoir ou de la table. Éloignez-le de toute surface chaude, car il pourrait être tirée, marché dessus ce qui entraînerait son endommagement.
10. Afin de prévenir les blessures ou les dommages au mélangeur, gardez vos mains et les ustensiles hors de l'appareil quand il est en marche. L'utilisation d'une spatule en caoutchouc est permise, mais uniquement lorsque l'appareil n'est pas en marche.
11. Manipulez l'appareil avec soin car les lames sont tranchantes.
12. Assurez-vous que le couvercle soit toujours en place quand le mélangeur est en marche.
13. Au moment de mélanger les liquides chauds, enlevez le bouchon du couvercle avant de mettre l'appareil en marche. Consultez les directives concernant le mélange de liquides chauds.

---

 **GARDEZ PRÉCIEUSEMENT CES DIRECTIVES**

---

## Spécifications

Capacité	Récipient en acier inoxydable : (2 L) 64 oz Grand récipient en polycarbonate : (2 L) 64 oz Petit récipient en polycarbonate : (1,4 L) 48 oz			
Positions de l'interrupteur	(2 vitesses)	OFF (0)	LOW (I)	HIGH (II)
Tours/minute			15 000	20 000
(Avec récipient vide - approximatif)				
Spécifications électriques	230 V - 50 Hz - CA monophasé (~) - 750 W			
Base	Moulée - revêtement noir			
Boîtier supérieur en acier inoxydable ou en acier plaqué ou polycarbonate				
Récipient	Acier inoxydable ou polycarbonate ; lames en acier inoxydable ; couvercle en vinyle doté d'un bouchon centre en polystyrène			
Roulement	Palier lisse à lubrification permanente			
Cordon	(2,44 m) 7 pi - cordon à trois conducteurs avec mise à la terre et réducteur de tension à la base			
Cycle de fonctionnement : 3 min. en marche [ON]/1 min. à l'arrêt [OFF]				

---

## **Fonctionnement**

Cet appareil est conçu pour mélanger, broyer ou réduire à grande vitesse de la viande, des légumes, des aliments, des végétaux et autres.

Nous vous suggérons de porter des protecteurs auditifs en cas d'utilisation prolongée.

Les lames tranchantes en acier inoxydable actionnées directement par le moteur bobiné puissant réduisent rapidement les ingrédients en une masse homogène. Les laboratoires industriels, de biologie et autres utilisent cet appareil pour émulsionner et broyer rapidement les matériaux voulus. Les restaurants, cuisines des hôpitaux et autres établissements alimentant des foules utilisent les mélangeurs Waring® à usage commercial pour préparer en un tour de main des sauces spéciales, des vinaigrettes, des soupes, des boissons-santé, des repas diététiques pour les convalescents et bon nombre d'autres plats.

En matière de conception, le mélangeur Waring® à usage commercial répond à des critères précis. Grâce à la forme spéciale en trèfle du récipient, le contenu passe directement dans les lames en mouvement pour procurer un mélange supérieur.

Le bouton de commande à deux vitesses permet de passer rapidement d'une vitesse à l'autre sans arrêter l'appareil.

### **Prenez les précautions suivantes afin de prolonger la vie de votre appareil :**

- Ne lubrifiez pas le roulement du récipient, l'arbre d'entraînement et les joints d'étanchéité. Ces pièces sont scellées et suffisamment lubrifiées à l'usine.
- Au moment d'utiliser des matériaux très visqueux ou fibreux, ne remplissez pas le récipient à pleine capacité.
- Placez le récipient en position verticale pour en nettoyer l'extérieur afin d'empêcher les liquides de s'écouler dans le roulement.
- Ne pas remplir au-delà de la ligne MAX.
- Non destiné au nettoyage à jet d'eau.

---

## **DIRECTIVES DE MÉLANGE DES LIQUIDES CHAUDS**

Vous devez suivre certaines mesures de sécurité afin d'éviter de vous ébouillanter en mélangeant des liquides chauds :

Les matériaux chauds ont une température égale ou supérieure à (38°C) 100°F.

### **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, arrêtez et débranchez l'appareil. Videz le bol, puis laissez refroidir l'appareil pendant 5 à 10 minutes.
- Une fois le moteur refroidi, rebranchez l'appareil et continuez.
- Si l'appareil ne fonctionne pas comme il se doit, cessez l'utilisation et contactez un service après-vente autorisé.

Si vous utilisez le couvercle standard original, remplissez le récipient au quart de sa capacité maximale et retirez complètement le bouchon centre du couvercle avant de mettre l'appareil en marche. Ainsi, l'air chauffé en expansion présent dans le récipient s'évacuera.

Démarrez toujours à la vitesse la plus basse puis augmentez la vitesse.

Ne vous placez jamais au-dessus du mélangeur pendant sa mise en marche ou son fonctionnement.

Vous devez surveiller constamment l'état du couvercle. Remplacez-le s'il devient lâche, s'use ou s'abîme.

**Remarque:** Dans le cas des récipients en acier inoxydable, vous pouvez vous procurer un couvercle spécial qui permet de mélanger en toute sécurité de plus grandes quantités de liquides chauds. Commandez le couvercle pour les liquides chauds, mélangeur de 2 L, n° de catalogue CAC15.

Si vous utilisez ce couvercle spécial, suivez les directives incluses.

---

## **AVANT DE MÉLANGER DES LIQUIDES CHAUDS, VEUILLEZ LIRE DE NOUVEAU ATTENTIVEMENT TOUTES LES DIRECTIVES.**

---

### **Entretien**

**Moteur** - Non destiné au nettoyage à jet d'eau. Le moteur à palier lisse du mélangeur Waring à usage commercial ne requiert aucun huilage. Il est lubrifié à l'usine pour assurer son bon fonctionnement.

---

### **Garantie**

En ce qui concerne les produits Waring commercialisés à l'extérieur des Etats-Unis et du Canada, la responsabilité de la garantie incombe à l'importateur ou au distributeur local. Cette garantie peut varier en fonction de la réglementation locale.

# **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Bei Gebrauch von Elektrogeräten sind stets grundlegende Sicherheitsmaßnahmen zu beachten, einschließlich:

1. **ALLE ANLEITUNGEN SIND ZU LESEN.**
2. Zum Schutz vor elektrischem Schock den Mixersockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
3. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit beschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, sie das Gerät zu benutzen ist.  
Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Ziehen Sie den Stecker immer dann, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, gereinigt wird und wenn Teile aufgesetzt oder abgenommen werden.
5. Bewegliche Teile während des Betriebs nicht berühren.
6. Elektrogeräte, deren Anschlußkabel oder Stecker beschädigt sind oder die fehlerhaft arbeiten, fallen gelassen wurden oder sonstwie beschädigt sind, sind nicht in Betrieb zu nehmen. Das Gerät ist der nächsten autorisierten Kundendienststelle zur Überprüfung, Reparatur oder korrekten elektrischen oder mechanischen Einstellung zu übergeben.
7. Die Verwendung von Aufsätzen, einschließlich Einkochgläsern, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann gefährlich sein.
8. Nicht im Freien benutzen.
9. Das Anschlusskabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängen lassen, wo versehentlich am Kabel gezogen werden bzw. man darüber fallen oder es mit heißen Oberflächen in Berührung kommen kann, die das Kabel beschädigen.
10. Während des Mixens nicht mit den Händen oder Utensilien in den Behälter reichen, um die Möglichkeit schwerer Verletzungen und/oder Beschädigung des Mixers zu vermeiden. Ein Gummischaber kann verwendet werden, aber nur, wenn der Mixer nicht läuft.
11. Die Messer sind scharf. Sie sind mit Vorsicht zu handhaben.
12. Den Mixer stets mit geschlossenem Deckel betreiben.
13. Beim Mixen heißer Flüssigkeiten ist der Stöpsel im Deckel vollkommen zu entfernen, ehe der Mixer eingeschaltet wird. Siehe Anleitungen zum heißen Mixen.

---

 **Diese Anleitung ist gut aufzubewahren**

---

## Technische Angaben

Füllvolumen	Rostfreier Stahlbehälter: 2 Liter Großer PC-Behälter: 2 Liter Kleiner PC-Behälter: 1,4 Liter	
Schalterstellungen (2 Geschwindigkeiten)	AUSNIEDRIG (I)	HOCH (II)
Umdrehungen pro Minute	15.000	20.000
	(ohne Füllgut - etwa)	
Nennleistung	230 V - 50 Hz - Einphasen-Wechselstrom (~) - 750 W	
Sockel	Druckguß - schwarz beschichtet	
Oberes Gehäuse	Rostfreier Stahl, Beschichteter Stahl, oder PC [Polycarbonat]	
Behälter	Rostfreier Stahl oder PC; mit Messern aus rostfreiem Stahl; Vinyldeckel mit Stöpsel aus Polystyrol.	
Lager	einfaches Gleitlager mit Dauerschmierung	
Netzkabel	2,44 m - Dreiadriges geerdetes Kabel mit Zugentlastung im Sockel	
Kurzzeitbetrieb: 3 min. AN [ON]/1 min. AUS [OFF]		

---



## **Betrieb**

Dieses Gerät ist zum Hochgeschwindigkeitsmischen, -mahlen, -mischen oder reduzieren von tierischem Gewebe, Gemüse, Lebensmitteln, Pflanzenmaterial und sonstigen Substanzen konstruiert.

Die Verwendung von Gehörschutz wird bei länger dauerndem Betrieb empfohlen.

Scharfe, rostfreie Stahlmesser werden direkt von einem seriengekoppelten Hochleistungsmotor angetrieben, die die Bestandteile schnell in eine homogene Masse verwandeln. Industrielle, biologische und viele andere Laboratorien verwenden dieses Gerät zeitsparend für die Emulsifikation und Zerkleinerung von Material, mit dem sie arbeiten. Restaurants, Krankenhausküchen und sonstige Großverbraucher benutzen gewerbliche Waring® Mixer, um schnell besondere Soßen, Salat-Dressings, Suppen, Gesundheitsgetränke, Diätgerichte für Genesende und viele andere Speisen herzustellen.

In seiner Konstruktion erfüllt der gewerbliche Waring® Mixer strenge Anforderungen. Der Mixbehälter hat eine besondere Kleeblattform, die den Inhalt direkt in die sich drehenden Messer fließen läßt. Dies ergibt hervorragende Vermischung.

Die zwei Geschwindigkeitskontrollschalter erlauben die sofortige Umschaltung von einer Geschwindigkeit auf eine andere, höher oder niedriger, ohne die Maschine zum Stillstand bringen zu müssen.

### **Um eine maximale Nutzungsdauer zu erreichen, sind die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu befolgen:**

- Behälterlager, Antriebswelle und Wellendichtungen dürfen nicht geschmiert werden. Diese Teile sind im Werk geschmiert und abgedichtet worden und bedürfen keiner weiteren Schmierung.
- Die Menge des zu verarbeitenden Füllgutes ist auf weniger als das halbe Füllvolumen zu reduzieren, wenn mit extrem dickflüssigem oder faserigem Material gearbeitet wird.
- Bei der Reinigung der Außenseite des Behälters ist er in der aufrechten, normalen Position zu halten, so daß keine Flüssigkeiten an der unteren Seite in das Lager laufen.
- Nicht über die Füllmarke MAX auffüllen!
- Nicht zur Wasserstrahlreinigung geeignet.

### **NEUEINSTELLUNG DES ÜBERHITZUNGSSCHUTZES**

- Ihr Mixer ist mit einem automatischen Rücksetzschalter ausgestattet, der den Motor vor einer Überhitzung bewahrt.
- Falls Ihr Mixer bei starker Beanspruchung plötzlich nicht mehr läuft, schalten Sie den Netzschalter auf Aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Leeren Sie den Behälter des Mixers vollständig aus und lassen Sie den Motor dann für etwa 5 bis 10 Minuten abkühlen.
- Stecken Sie den Netzstecker wieder zurück in die Steckdose und fahren Sie mit dem Mixen fort.
- Falls Ihr Mixer nach diesem Vorgang noch immer nicht richtig funktioniert, stellen Sie den Mixvorgang ein und wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

## **Anleitungen zum heißen Mixen - Wichtig!**

Um Verbrühungsgefahr beim Mixen heißen Füllgutes zu verhindern, müssen die folgenden Vorsichtsmaßnahmen und Verfahren beachtet werden:

Füllgut mit einer Temperatur von 38°C oder höher gilt als heiß.

Wenn Sie den Standard-Behälterdeckel benutzen, der ursprünglich mit Ihrem Mixer geliefert wurde, begrenzen Sie die Menge des zu verarbeitenden Füllgutes auf 1/4 des Behältervolumens und nehmen Sie den Stöpsel im Deckel ganz heraus, ehe Sie den Mixer einschalten. Dies erlaubt den Abzug der sich schnell erheizenden und ausdehnenden Luft im Behälter, wenn der Mixer läuft.

Beginnen Sie stets mit der niedrigsten Geschwindigkeit und schalten Sie dann allmählich hoch bis zu der gewünschten.

Beugen Sie sich nie direkt über den Mixer, wenn er eingeschaltet wird oder während er läuft.

Der Zustand des Behälterdeckels muß ständig überwacht werden. Ersetzen Sie den Deckel, wenn er abgenutzt, lose oder anderweitig beschädigt ist.

**Anmerkung:** Als besonderes Zubehör ist ein Heißmixdeckel für rostfreie Stahlbehälter erhältlich, der die sichere Verarbeitung größerer Mengen gestattet. Bestellung: Zwei-Liter Heißmixdeckel, Katalog Nr. CAC15.

Wenn Sie den besonderen Heißmixdeckel verwenden, befolgen Sie bitte die mit dem Deckel gelieferten Anleitungen.

**EHE SIE HEISSES FÜLLMATERIAL ZUM ERSTEN MAL VERARBEITEN, LESEN SIE BITTE NOCH EINMAL ALLE PUNKTE IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG DURCH.**

---

## **Wartung**

**Motor** - Nicht mit dem Wasserstrahl reinigen und nur, wie in der Gebrauchsanweisung beschrieben säubeml. Der Gleitlagermotor des gewerblichen Waring Mixers erfordert kein Schmierölen oder Ölen. Abgedichtete Schmierung verleiht dem Gerät einen ruhigen Lauf.

## **Garantie**

Bei Waring-Produkten, die außerhalb der Vereinigten Staaten vertrieben werden, ist der örtliche Importeur oder Distributor für die Garantie verantwortlich. Diese Garantie unterliegt den dort geltenden Gesetzen und ist in verschiedenen Ländern unterschiedlich.

## **PRECAUZIONI IMPORTANTI**

All'atto di usare apparecchi elettrodomestici occorre sempre seguire alcune basilari precauzioni di sicurezza, incluse le seguenti:

1. **LEGGERE LE ISTRUZIONI INTERAMENTE.**
2. Per evitare i scosse elettriche, non immergere la base motrice in acqua od 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.  
È indispensabile sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico.
4. Staccare sempre la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente quando esso non è in uso, prima di montare o smontare delle parti, e prima di pulirlo.
5. Evitare ogni contatto con le parti in movimento.
6. Non usare mai un elettrodomestico il cui cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, oppure dopo che l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato, o se non funziona correttamente. Riportare l'apparecchio al più vicino servizio autorizzato di assistenza tecnica per essere esaminato, riparato, o per una messa a punto elettrica o meccanica.
7. L'utilizzo di accessori, inclusi i recipienti per la conservazione, che non sono consigliati dal fabbricante può essere pericoloso.
8. Non usare all'aperto.
9. Non lasciar pendere il cavo elettrico dal bordo del tavolo o del banco di lavoro, dove potrebbe inavvertitamente essere strappato o calpestato, ed evitare che venga in contatto con superfici molto calde che potrebbero danneggiarlo.
10. Tenere mani ed utensili fuori del recipiente quando il frullatore è in uso, per evitare la possibilità di serie lesioni personali e/o danni all'unità. È possibile adoperare una spatola di gomma, ma questa deve essere usata solo quando il frullatore non è in funzione.
11. Le lame sono affilate e devono essere maneggiate attentamente.
12. Il frullatore deve sempre essere fatto funzionare con il coperchio inserito.
13. Quando vengono frullati liquidi molto caldi, togliere completamente il tappo al centro del coperchio prima di avviare il frullatore. Leggere le istruzioni per la lavorazione di alimenti molto caldi.

---

 **Conservare Queste Istruzioni**

---

## Specifiche tecniche

- Capacità  
Recipiente di acciaio inox: 64 once (2 litri)  
Recipiente grande di policarbonato: 64 once (2 litri)  
Recipiente piccolo di policarbonato: 48 once (1,4 litri)
  - Posizioni dell'interruttore (2 velocità)  
OFF (O) [spento]      LOW(I) [bassa]      HIGH (II) [alta]
  - Giri/min.  
15.000      20.000  
(senza carico, approssimativamente)
  - Specifiche elettriche  
230 Volt- 50Hz - CA monofase (~) 750 Watt
  - Base  
Pressofusione rivestita di nero
  - Carcassa superiore  
Acciaio inox, acciaio patinato, o policarbonato
  - Recipiente  
Acciaio inox o policarbonato con lame d'acciaio  
inox coperchio di vinile con tappo centrale di polistirene
  - Cuscinetto  
Cuscinetto a manicotto con lubrificazione permanente
  - Cavo elettrico  
Cavo di 244 cm - tre conduttori, con presa di terra e  
dispositivo antistrappo nella base
  - Ciclo di funzionamento 3 min. ON[Acceso]/1 min. OFF[Spento]
-

## **Funzionamento**

Quest'apparecchio è stato progettato per operazioni ad alta velocità allo scopo di frullare, spolpare, mescolare o ridurre materiali animali e vegetali, commestibili, ed altre sostanze.

Si raccomanda l'uso di protettori auricolari quando l'unità viene usata per lunghi periodi.

Le affilate lame d'acciaio inox sono azionate direttamente dal motore ad alta resistenza con avvolgimento in serie, in modo da ridurre velocemente gli ingredienti ad una massa omogenea. Laboratori industriali, biologici, e di molti altri tipi usano quest'apparecchio per accorciare la durata di operazioni miranti a emulsionare e disintegrare i materiali che essi lavorano. I ristoranti, le cucine dietetiche degli ospedali, ed altri istituti che gestiscono l'alimentazione di massa, usano i frullatori commerciali Waring® per la rapida preparazione di salse speciali, condimenti per insalate, zuppe, bevande macrobiotiche, diete per convalescenti, e molte altre ricette alimentari.

I frullatori commerciali Waring® soddisfano rigorosi criteri di progettazione. Il recipiente del frullatore ha una speciale forma di foglia di trifoglio che provoca un forte flusso del contenuto direttamente sulle lame ruotanti, ottenendo così una superiore miscelazione.

L'interruttore di controllo a due velocità permette di passare istantaneamente da una velocità all'altra, più alta o più bassa, senza fermare la macchina.

**Per realizzare la massima durata di servizio, osservare le seguenti precauzioni:**

- Non lubrificare i cuscinetti del recipiente, l'albero motore, o le guarnizioni di tenuta dell'albero motore. Queste parti sono state lubrificate e sigillate in fabbrica, e non richiedono ulteriore lubrificazione.
- Durante la lavorazione di materiali estremamente viscosi o fibrosi, ridurre la quantità di materiali lavorati a meno della capacità piena.
- Durante la pulizia del recipiente tenerlo nella sua normale posizione verticale per evitare l'entrata di liquidi nel cuscinetto dalla parte inferiore.
- Non riempire oltre la linea MAX.
- Non utilizzare sistemi di lavaggio a getti d'acqua tipo waterjet.

### **RIPRISTINO DELLA PROTEZIONE TERMICA**

- Il mixer è dotato di un interruttore di ripristino automatico per proteggere il motore dal surriscaldamento.
- Se il mixer smette di funzionare durante un utilizzo particolarmente intenso, premere l'interruttore di alimentazione su Off (Inattivo) e disinserire il cavo di alimentazione. Svuotare completamente il contenitore e attendere che il motore si raffreddi per circa 5-10 minuti.
- Inserire di nuovo nella presa il cavo dell'alimentazione e riprendere l'operazione di miscelazione.
- Se il mixer non funziona correttamente dopo aver seguito tale procedura, non utilizzare più il mixer e contattare un Centro di assistenza clienti Waring.

## **Importanti istruzioni per frullare materiali bollenti!**

Le seguenti precauzioni devono essere osservate per minimizzare la possibilità di scottature quando vengono frullati ingredienti molto caldi.

Per ingredienti molto caldi si intendono quelli a 38°C o più.

Se viene impiegato il recipiente standard originalmente fornito assieme al frullatore, limitare la quantità degli ingredienti in lavorazione ad 1/4 della capacità del recipiente e rimuovere completamente il tappo centrale del coperchio prima di avviare il frullatore. Ciò permette la fuoruscita dell'aria riscaldata ed in rapida espansione presente all'interno del recipiente quando il frullatore è operante.

Iniziare sempre l'operazione a bassa velocità, e poi passare alla velocità voluta.

Non inclinarsi mai sul frullatore quando viene avviato, o durante il suo funzionamento.

La continua sorveglianza della condizione del recipiente è obbligatoria.

Il coperchio va sostituito se diventa logoro, o perde la sua tenuta, oppure è in qualche modo danneggiato.

**Nota:** Per i recipienti di acciaio inox, è disponibile come accessorio un coperchio speciale per frullare materiali bollenti che permette la sicura lavorazione di carichi più ingenti.

Dati di ordine: Coperchio per frullare materiali bollenti - 2 litri, No. di catalogo CAC15

Per usare l'accessorio speciale Coperchio per frullare materiali bollenti, fare riferimento alle istruzioni allegate al coperchio.

**RILEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI DI QUESTO MANUALE D'UTILIZZO PRIMA DI PROCEDERE A FRULLARE MATERIALI BOLLENTI.**

---

## **Manutenzione**

**Motore** - Non utilizzare sistemi di lavaggio a getti d'acqua tipo waterjet. Il motore con cuscinetto a manicotto del frullatore commerciale Waring non richiede lubrificazione con grasso od olio. La sua lubrificazione sigillata permette il perfetto funzionamento dell'unità.

---

## **GARANZIA**

Per i prodotti Waring venduti fuori degli Stati Uniti e del Canada, la garanzia è responsabilità dell'importatore o del distributore locale. Questa garanzia potrà variare in funzione delle norme locali.

# **BELANGRIJKE** **VEILIGHEIDSMATREGELEN**

Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten altijd de nodige veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen, waaronder:

1. **LEES ALLE INSTRUCTIES.**
2. Ter voorkoming van elektriciteitsgevaar, mag u de basis van de blender niet in water of een andere vloeistof dompelen.
3. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring of kennis, tenzij er toezicht of richtlijnen met betrekking tot het gebruik van het apparaat worden gegeven door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.  
Kinderen dienen onder toezicht te staan om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
4. Zorg dat u de stekker uit het stopcontact haalt wanneer u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert en voor reiniging.
5. Contact met bewegende onderdelen vermijden.
6. Gebruik een apparaat niet meer als het snoer of de stekker is beschadigd, zodra het niet goed functioneert, of nadat het apparaat is gevallen of op ander wijze is beschadigd. Stuur het apparaat naar het dichtsbijzijnde erkende servicecentrum voor controle, reparatie of elektrische of mechanisch afstelling.
7. Het gebruik van accessoires zoals onder andere weckpotten die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan gevaar veroorzaken.
8. Niet buiten gebruiken.
9. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of het aanrecht hangen waar men er per ongeluk aan kan trekken of over struikelen; zorg ook dat het snoer niet wordt beschadigd door aanraking met hete oppervlakken.
10. Houd uw handen en keukengerei tijdens bediening uit de mengkan om zwaar persoonlijk letsel en/of schade aan de blender te voorkomen. U kunt een rubberen spatel gebruiken, maar gebruik deze alleen als de blender is uitgeschakeld.
11. Mesonderdelen zijn scherp. Ga er voorzichtig mee om.
12. Zorg dat het deksel tijdens bediening altijd op zijn plaats zit.
13. Verwijder de dop van de deksel voordat u de blender inschakelt wanneer u hete vloeistoffen mengt. Zie de Instructies voor het mengen van hete ingrediënten.

 **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**

---



## Specificaties

- Capaciteit Mengbeker van roestvast staal: 2 liter  
Grote mengbeker van polycarbonaat: 2 liter  
Kleine mengbeker van polycarbonaat: 1,4 liter
  - Instellingen van schakelaar (2 snelheden)  
UIT (0)                      LAAG (I)                      HOOG (II)
  - Toeren per minuut    15.000                      20.000  
(vrijlopend; bij benadering)
  - Elektriciteit                      230 volt, 50Hz, enkelfasig wisselstroom (~) 750 watt.
  - Basis                      Gegoten, zwarte deklaag
  - Behuizing (bovenkant)                      Roestvast staal, bekleed staal of polycarbonaat
  - Mengbeker                      Roestvast staal of polycarbonaat met messen van roestvast staal; deksel van vinyl en dop middenin van polystyreen
  - Lager                      Permanent gesmeerde glijlager
  - Snoer                      Geaard 3-geleidersnoer van 2,44 meter met snoerontlasting in basis
  - Bedieningscyclus                      3 min. AAN / 1 min. UIT
-

## **Bediening**

Dit apparaat is ontworpen voor het blenden, pureren, mixen en fijnmalen van dierlijk weefsel, groenten, etenswaren, plantaardig materiaal en andere materialen.

Als u het apparaat langdurig gebruikt, raden wij oorbescherming aan.

De scherpe roestvast stalen messen worden rechtstreeks aangedreven door een zwaar uitgevoerde seriemotor en malen ingrediënten snel fijn tot een homogene massa. Industriële, biologische en vele andere laboratoria gebruiken dit apparaat voor de snelle emulgiatie en desintegratie van de materie waarmee ze werken. Restaurants, ziekenhuiskeukens en andere grootschalige keukens gebruiken de commerciële blenders van Waring® voor de snelle bereiding van speciale sausen, slasausen, soep, gezonde dranken, dieetvoeding voor herstellende patiënten en een groot aantal andere recepten.

De commerciële blender van Waring® voldoet aan strenge ontwerpisen. De mengbeker heeft de vorm van een klaverblad zodat de ingrediënten met een krachtige stroom rechtstreeks in de ronddraaiende messen terechtkomen, wat leidt tot uitstekende resultaten bij het mengen.

U kunt met de twee-standenschakelaar onmiddellijk overschakelen van de ene snelheid naar de andere (hoger of lager) zonder de machine stop te zetten.

**Neem de volgende voorzorgsmaatregelen in acht voor een maximale levensduur van het apparaat:**

- De lager, aandrijfjas en asafdichtingen mogen niet worden gesmeerd. Deze onderdelen worden in de fabriek gesmeerd en afgedicht en smering is verder niet nodig.
- Verwerk hoeveelheden die kleiner zijn dan de volledige capaciteit wanneer u met buitengewoon taaie en vezelachtige ingrediënten werkt.
- Houd de mengbeker rechtop in de normale bedieningsstand wanneer u de buitenkant van de mengbeker schoonmaakt, zodat vloeistoffen niet via de onderkant in de lagers lopen.
- Vul de mengbeker niet hoger dan de lijn MAX.
- Gebruik geen hogedrukspuit voor het reinigen.

### **THERMISCHE BESCHERMING OPNIEUW INSTELLEN**

- Uw mixer is uitgerust met een automatische resetschakelaar om de motor tegen oververhitting te beschermen.
- Als uw mixer na intensief gebruik niet meer werkt, zet u de aan/uit-schakelaar in de stand Uit en trekt u het netsnoer los. Maak vervolgens de beker van de mixer volledig leeg en laat de motor ongeveer 5 tot 10 minuten afkoelen.
- Sluit het netsnoer opnieuw aan op de contactdoos en ga verder met het mixen.
- Als uw mixer na deze procedure niet naar behoren werkt, gebruikt u die niet meer en neemt u contact op met een erkende klantenservice van Waring.

---

## **Instructies voor het mengen van hete ingrediënten - belangrijk!**

Volg de volgende waarschuwingen en procedures om het risico van verbranding bij het mengen van hete ingrediënten tot een minimum te beperken.

Onder hete ingrediënten verstaan we ingrediënten van 38°C en heter.

Bij gebruik van het standaard mengbekerdeksel dat bij de blender wordt geleverd: beperk

de hoeveelheid ingrediënten tot 1/4 van de capaciteit van de mengbeker en verwijder de dop middenin het deksel voordat u de blender inschakelt. Hierdoor kan snel verhitte, uitgezette lucht uit de mengbeker ontsnappen wanneer de blender draait.

Begin altijd op de laagste snelheidsstand te mengen en schakel vervolgens op de gewenste snelheid over.

Zorg dat bij het starten en tijdens het draaien geen enkel deel van uw lichaam zich boven de blender bevindt.

U moet de conditie van het deksel altijd controleren.

Vervang het deksel wanneer het versleten is, los zit of op welke manier dan ook is beschadigd.

**Opmerking:** Voor mengbekers van roestvast staal is een speciaal deksel voor hete ingrediënten beschikbaar voor de veilige verwerking van grotere hoeveelheden.

Bestellen: deksel voor heet mengen voor twee-liter blenders (Two-Litre Hot Blending Lid), catalogusnummer CAC15.

Als u een speciaal deksel voor heet mengen gebruikt, volgt u dan de instructies die bij dat deksel zijn ingesloten.

**LEES NOGMAALS ALLE INSTRUCTIES IN DEZE BEDIENINGSHANDLEIDING VOORDAT U HETE INGREDIËNTEN MENGTT.**

---

## Onderhoud

**Motor:** gebruik geen hogedrukpomp voor het reinigen. De motor van de commerciële blender van Waring bevat glijlagers die geen smeermiddel of olie nodig hebben. De smering is ingesloten en zorgt ervoor dat het apparaat soepel loopt.

---

## GARANTIE

De garantie op Waring-producten die buiten de VS en Canada worden verkocht, valt onder verantwoordelijkheid van de plaatselijke importeur of distributeur. De garantie kan variëren al naar gelang de plaatselijke wetgeving en regels.



Any trademarks or service marks of third parties 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.

Jegliche hier aufgeführten Handelsmarken oder Dienstleistungsmarken Dritter sind ausschließlich die Handelsmarken bzw. Dienstmarken ihrer jeweiligen Eigentümer.

Hierin vermeldede handelsmerken of servicemerken van derden zijn handelsmerken of servicemerken van de respectievelijke eigenaars.

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

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

[www.waringcommercialproducts.com](http://www.waringcommercialproducts.com)  
019222  
RV10 1201  
12WC129645

IB-9831