



# Drink Mixer

**Operating Manual**

Drink Mixer

**Manual de Operación**

Batidora de Bebidas

**Mode d'Emploi**

Mixer pour Boissons

**Bedienungsanleitung**

Getränkemixer

**Drankmixer**

Bedienungsanleitung

**Mixer di Bevande**

Istruzioni per l'Utilizzo

# 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 Waring Commercial Mixer in water or other liquid.**
- 3. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.**
- 4. Avoid contacting moving parts.**
- 5. Do not operate the Waring Commercial Mixer or any other electrical equipment with a damaged cord or plug, or after the unit malfunctions, is dropped or damaged in any manner. Return it to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.**
- 6. Do not use outdoors.**
- 7. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.**
- 8. Put this list in a safe place; do not discard.**

## Save These Instructions Circuit Breaker Operation

You will find a small, plastic button located on the underside of the motor base of some models. This is the reset button for a circuit breaker which prevents the motor from overheating in the case of an overload. If an overload occurs, the circuit breaker will shut off the motor and cause the button to protrude slightly from its normal position.

To reset the circuit breaker and resume operation, do the following:

- 1. REMOVE CONTAINER FROM MIXER.**
- 2. UNPLUG THE POWER CORD FROM ELECTRICAL OUTLET.**
- 3. DETERMINE THE REASON FOR THE OVERLOAD, AND ELIMINATE THE CAUSE (FOR EXAMPLE: REDUCE THE AMOUNT OF MATERIAL BEING PROCESSED).**
- 4. PUSH THE RESET BUTTON BACK INTO ITS NORMAL POSITION.**
- 5. PLUG THE POWER CORD BACK INTO ELECTRICAL OUTLET.**
- 6. RESUME NORMAL OPERATION.**

# 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.

**WARNING:** This warranty is void if used on Direct Current (D.C.)

# Operation

- Do not fill above max line.
- After adding materials to be mixed, place container on mixer so that its top rim engages the spring-loaded on/off switch actuator knob. Slide actuator knob upward with rim of container to start motor. Seat bottom of container onto container support.
- This drink mixer is intended for mixing liquids only. When mixing is finished, disengage container from support and carefully lower it, allowing spring-loaded switch knob to slide back down and stop motor.
- On two-speed models, Lo (I) or Hi (II) speed operation is selected by a rocker switch located on the top of the mixer housing.
- Counter-top models are equipped with a U-shaped stabilizing leg on the base of the unit. For maximum stability, the leg should be unfolded and fully seated in position, projecting from the rear of the base.

# Maintenance

## MOTOR

The motor requires no greasing or oiling. Sealed-in lubrication gives the unit lifetime-smooth operation.

## POWER SUPPLY CORD

The power supply cord should not be replaced by the end user. The power supply cord should only be replaced by the manufacturer's authorized importer (or, in the United States and Canada, by an authorized service center). For repairs or further questions, please contact the manufacturer's authorized importer (or, in the United States and Canada, an authorized service center).

# Cleaning and Sanitizing-Instructions

(Not for waterjet cleaning)

1. Rinse container thoroughly under running water. Add 8 ounces of clean rinse water to container. Place container in normal operating position on mixer and run on high speed for two (2) minutes. Empty container.
2. UNPLUG POWER CORD FROM ELECTRICAL OUTLET.
3. Loosen and remove thumbscrew. Snap-off on/off switch actuator knob.
4. Carefully remove stainless steel panel.
5. Wash, rinse, and sanitize thumbscrew, on/off switch actuator knob, stainless steel panel, and container. Sanitize these parts by immersing in sanitizing solution for two (2) minutes. Shake off excess moisture and allow parts to air dry.
6. Working from the top down, wash, rinse, and sanitize the portion of the mixer housing situated directly over the container, and the portion of the spindle above the agitator, using absorbent wiping cloths moistened with cleaning solution, rinse water and sanitizing solution.
7. Reassemble panel, push on/off switch actuator knob, and thumbscrew to mixer housing.
8. Wash, rinse, and sanitize the agitator and the bottom of the spindle as follows:
  - Plug power cord into electrical outlet.
  - Add 8 ounces of washing solution to container and place in normal operating position on mixer.
  - Run on high speed for a minimum of two (2) minutes.
  - Empty container, and repeat two-minute run with 8 ounces of rinse water.
  - Empty container, and repeat two-minute run with 8 ounces of sanitizing solution.
  - Empty container. Run motor for a few seconds with empty container in normal operating position to spin off any excess moisture. Empty container. Do not rinse container, spindle, or agitator after sanitizing is completed.
  - Allow all parts to air dry.

Wash, rinse, and sanitize as outlined above prior to initial use, and whenever mixer will not be used again within a period of one hour. Surfaces of the mixer housing which are outside of the food-contact areas may be cleaned as required, using wiping cloths moistened with cleaning solution, rinse water, and sanitizing solution.

**UNPLUG POWER CORD FROM ELECTRICAL OUTLET BEFORE CLEANING HOUSING.** Prevent liquid from running into housing by wringing all excess moisture from wiping cloths before using them. Washing solutions based on non-sudsing detergents and chlorine-based sanitizing solutions having a minimum chlorine concentration of 100 PPM are recommended. The following washing, rinsing, and sanitizing solutions, or their equivalents, may be used.

Solution	Product	Dilution in Water	Temp.
Washing:	Calgon® Calgolac	4 Tablespoons/Gallon	Hot 46°C (115° F)
Rinsing:		Plain Water	Warm 35° C (95° F)
Sanitizing:	Clorox® Institutional Bleach	1 Tablespoon/Gallon	Cold 10°C - 21°C (50° F - 70° F)

# IMPORTANTES MEDIDAS DE PROTECCIÓN

Cuando se usen aparatos electrodomésticos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. Para protección contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja la batidora Waring Commercial en agua u otro líquido.
3. Desenchúfela del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalar o quitar piezas y antes de limpiarla.
4. Evite el contacto con las piezas móviles.
5. No opere la batidora Waring Commercial ni ningún otro equipo eléctrico con un cordón o enchufe dañado ni después de un malfuncionamiento, caída o daño de cualquier naturaleza del equipo. Devuélvalo al centro de servicio autorizado más cercano para inspección, reparación o ajuste.
6. No use el aparato a la intemperie.
7. No deje que el cordón cuelgue por el borde de una mesa o mostrador, ni que toque una superficie caliente.
8. Guarde esta lista en un lugar seguro; no la bote.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### OPERACIÓN DEL INTERRUPTOR

Encontrará un pequeño botón plástico en la parte inferior de la base de alguno modelos. Este botón es el reajuste de un interruptor que impide el sobrecalentamiento del motor en caso de sobrecarga.

En caso de que ocurra una sobrecarga, el interruptor apagará el motor y hará que el botón sobresalga ligeramente de su posición normal.

Para reajustar el interruptor y reanudar la operación del equipo, haga lo siguiente:

1. Quite el recipiente de la batidora.
2. Desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente.
3. Determine la causa de la sobrecarga y elimínela. (por ejemplo: reduzca la cantidad de material procesado).
4. Oprima el botón de reajuste a su posición.
5. Enchufe el cordón eléctrico en el tomacorriente.
6. Reanude la operación normal.

# Garantía

La garantía de los productos Waring que se venden fuera de EE.UU. y Canadá es responsabilidad del importador o distribuidor local y puede variar de acuerdo con las regulaciones locales.

**ADVERTENCIA:** Esta garantía quedará ANULADA si el tostador se usa con corriente continua (C.C.)

## Operación

- No se debe llenar por encima de la línea Máxima (Max).
- Después de añadir los materiales a batirse, coloque el recipiente en la batidora para que su borde superior se enganche en la perilla accionadora del conmutador de muelle de encendido/apagado. Deslice la perilla accionadora hacia arriba con el borde del recipiente para arrancar el motor. Asiente el fondo del recipiente en el apoyo del recipiente.
- Después de terminar las operaciones de batido, desenganche el recipiente del apoyo y bájelo cuidadosamente, dejando que el conmutador de muelle se deslice hacia abajo y detenga el motor.
- En los modelos de dos velocidades, la operación de velocidad Baja (I) o Alta (II) se selecciona mediante un conmutador de volquete situado en la parte superior de la caja de la batidora.
- Los modelos de mostrador están dotados de un apoyo estabilizador en forma de U en la base de la unidad. Para máxima estabilidad, el apoyo deberá desplegarse y asentarse totalmente en posición, proyectándose de la parte posterior de la base.

## Mantenimiento

### MOTOR

- El motor no requiere engrasado ni lubricación con aceite. La lubricación incorporada sellada ofrece una operación sin problemas de por vida de la unidad.

### CORDÓN ELÉCTRICO

- El cordón eléctrico no deberá ser reemplazado por el usuario final. El cordón eléctrico sólo debe ser reemplazado por el importador autorizado del fabricante (o, en Estados Unidos y Canadá, por un centro de servicio autorizado). Para reparaciones o preguntas, sírvase comunicarse con el importador autorizado del fabricante (o, en Estados Unidos y Canadá, con un centro de servicio autorizado).

# Instrucciones de limpieza y desinfección

(No se debe lavar a chorro)

1. Enjuague el recipiente minuciosamente bajo el chorro de agua. Añada 8 onzas de agua de enjuague limpia. Coloque el recipiente en la posición de operación normal en la batidora y opérela a velocidad alta durante dos (2) minutos. Vacíe el recipiente.
2. **DESENCHUFE EL CORDÓN ELÉCTRICO DEL TOMACORRIENTE.**
3. Afloje y quite el tornillo de orejetas. Remueva la perilla accionadora del conmutador de encendido/apagado.
4. Quite cuidadosamente el panel de acero inoxidable.
5. Lave, enjuague y desinfecte el tornillo de orejetas, perilla accionadora del conmutador de encendido/apagado, panel de acero inoxidable y recipiente. Desinfecte estas piezas, sumergiéndolas en una solución desinfectante durante dos (2) minutos. Sacuda las piezas para eliminar el exceso de líquido y deje que se sequen.
6. Trabajando hacia abajo, lave, enjuague y desinfecte la porción de la caja de la batidora situada directamente arriba del recipiente y la porción del husillo arriba del agitador, usando paños absorbentes humedecidos con solución de lavado, agua de enjuague y solución desinfectante.
7. Monte de nuevo el panel, perilla accionadora del conmutador de encendido/apagado y tornillo de orejetas en la caja de la batidora.
8. Lave, enjuague y desinfecte el agitador y la parte inferior del husillo de la siguiente manera:
  - Enchufe el cordón eléctrico en el tomacorriente.
  - Añada 8 onzas de solución de lavado al recipiente y colóquelo en la posición de operación normal en la batidora.
  - Opérela a velocidad alta durante un mínimo de dos (2) minutos.
  - Vacíe el recipiente y repita la operación de 2 minutos con 8 onzas de agua de enjuague.
  - Vacíe el recipiente y repita la operación de 2 minutos con 8 onzas de solución desinfectante.
  - Vacíe el recipiente. Opere el motor durante unos segundos con el recipiente vacío en la posición de operación normal para eliminar cualquier exceso de humedad. Vacíe el recipiente. No enjuague el recipiente, el husillo ni el agitador después de completarse la desinfección.
  - Deje que se sequen todas las piezas.

Lave, enjuague y desinfecte el aparato según se describe arriba antes del uso inicial y cada vez que la batidora no vaya a usarse de nuevo dentro de un período de una hora. Las superficies de la caja de la batidora alejadas de las áreas de contacto con alimentos podrán limpiarse según se requiera, usando paños humedecidos con solución de lavado, agua de enjuague y solución desinfectante. **DESENCHUFE EL CORDÓN ELÉCTRICO DEL TOMACORRIENTE ANTES DE LIMPIAR LA CAJA.** Exprima el exceso de líquido de los paños antes de usarlos para evitar que el líquido entre en la caja.

Se recomiendan las soluciones de lavado a base de detergentes no espumantes y soluciones desinfectantes a base de cloro con una concentración mínima de cloro de 100 ppm.

Podrán usarse las siguientes soluciones de lavado y desinfectantes o sus equivalentes

Solución	Producto	Dilución en Agua	Temperatura
Lavado:	Calgon® Calgolac	4 Cucharas/Gallón	Caliente 46°C (115° F)
Enjuague:		Agua	Tibio 35°C (95° F)
Desinfectante:	Lejía Clorox®	1 Cuchara/Gallón	Frío 10°C - 21°C (50° F - 70° F)

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, prenez les précautions de base suivantes :

1. **LISEZ TOUTES CES INSTRUCTIONS.**
2. **Pour éviter un choc électrique, ne trempez pas le Mixer Waring Commercial dans l'eau ou dans tout autre liquide.**
3. **Débranchez le mixer de la prise électrique dans les circonstances suivantes : lorsque vous ne vous en servez pas, avant d'y ajouter ou d'en enlever des accessoires, et avant de le nettoyer.**
4. **Ne touchez pas aux pièces en mouvement.**
5. **Ne vous servez pas du Mixer Waring Commercial ou de tout autre appareil électrique dans les cas suivants : si le cordon électrique ou la fiche ont été endommagés, lorsque l'appareil est en panne, si l'appareil est tombé par terre ou s'il a subi des dégâts de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche pour qu'un diagnostic, une réparation ou un réglage puisse être effectué.**
6. **Ne vous servez pas de l'appareil en dehors de la maison.**
7. **Ne laissez pas le cordon électrique pendre au-delà du bord de la table ou du comptoir, et ne le laissez pas toucher des surfaces à haute température.**
8. **Gardez cette liste en un endroit sûr, ne la jetez pas.**

## GARDEZ CES INSTRUCTIONS MODE D'EMPLOI DU COUPE-CIRCUIT

Certains modèles sont munis d'un petit bouton en plastique situé en dessous de la base de l'appareil. Ce bouton sert à réarmer le coupe-circuit qui permet d'empêcher une surchauffe du moteur en cas de surcharge. Si une surcharge a lieu, le coupe-circuit arrêtera le moteur et le bouton ressortira un peu par rapport à sa position normale.

Pour réarmer le coupe-circuit et remettre l'appareil en marche, suivez la procédure suivante :

1. **Enlevez le récipient du mixer.**
2. **Débranchez la fiche de la prise électrique.**
3. **Cherchez la cause de la surcharge, et agissez en conséquence (par exemple : réduisez la quantité de matière à traiter).**
4. **Appuyez sur le bouton de réarmement pour le remettre dans sa position normale.**
5. **rebranchez la fiche dans la prise électrique.**
6. **Recommencez à mélanger.**

# Garantie

En ce qui concerne les produits Waring commercialisés à l'extérieur des États-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.

**MISE EN GARDE :** Cette garantie est nulle en cas d'utilisation de cet appareil sur courant continu.

## Utilisation

- Ne pas remplir au-delà de la ligne max.
- Après avoir mis les ingrédients à mélanger dans le récipient, placez le récipient sur le mixer de manière à ce que le bord supérieur enclenche le commutateur marche/arrêt à ressort. Pour faire tourner le moteur, faites coulisser ce commutateur vers le haut à l'aide du bord du récipient. Placez le fond du récipient sur l'embase.
- Une fois que le mélange a été fait, dégagez le récipient de l'embase et faites le descendre lentement pour libérer le commutateur et arrêter le moteur.
- Sur les modèles à deux vitesses, la sélection de vitesse entre Lo (I) [lent] et Hi (II) [rapide] se fait à l'aide d'un commutateur à bascule situé sur la partie supérieure du boîtier du mixer.
- Les modèles de comptoir sont équipés d'une patte de stabilisation en U à la base de l'appareil. Pour obtenir une stabilité maximale, la patte doit être complètement dépliée à l'arrière de la base et être mise en position.

## Entretien

### MOTEUR

Le moteur ne nécessite ni graissage ni lubrification. Un fonctionnement parfait est obtenu grâce à une lubrification à vie.

### CORDON ÉLECTRIQUE

Le cordon électrique ne doit pas être remplacé par l'utilisateur.

Le cordon électrique ne peut être remplacé que par l'importateur agréé par le constructeur (ou, aux États-Unis et au Canada, par un centre de réparation agréé).

Pour faire faire des réparations ou pour obtenir plus d'informations, veuillez contacter l'importateur agréé par le constructeur (ou, aux États-Unis et au Canada, le centre de réparation agréé).

# Instructions de nettoyage et de stérilisation

(Non destiné au nettoyage à jet d'eau.)

1. Rincez abondamment le récipient à l'eau courante. Versez 250 ml d'eau propre dans le récipient. Placez le récipient dans sa position d'utilisation normale sur le mixer puis faites tourner le mixer à la vitesse rapide pendant deux (2) minutes. Videz le récipient.
2. DÉBRANCHEZ LA FICHE DE LA PRISE ÉLECTRIQUE.
3. Dévissez et enlevez la vis à papillon. Rehrez le commutateur marche/arrêt.
4. Enlevez doucement le panneau en acier inoxydable.
5. Lavez, rincez et stérilisez la vis à papillon, le commutateur marche/arrêt, le panneau en acier inoxydable, et le récipient. Stérilisez ces pièces en les trempant dans une solution désinfectante pendant deux (2) minutes. Secouez-les puis laissez-les sécher à l'air libre.
6. En partant du haut, lavez, rincez puis stérilisez la partie du mixer située directement au-dessus du récipient, ainsi que la partie de l'arbre moteur située au-dessus de l'agitateur, à l'aide de chiffons absorbants trempés respectivement dans une solution nettoyante, dans de l'eau de rinçage puis dans une solution désinfectante.
7. Remontez le panneau, le commutateur marche/arrêt ainsi que la vis à papillon sur le boîtier du mixer.
8. Lavez, rincez, et stérilisez l'agitateur et le bas de l'arbre moteur de la façon suivante :
  - Branchez le cordon dans la prise électrique.
  - Versez 250 ml de solution nettoyante dans le récipient placez-le dans sa position d'utilisation normale sur le mixer.
  - Faites tourner le mixer à la vitesse rapide pendant au moins deux (2) minutes.
  - Videz le récipient, puis répétez le cycle de deux minutes avec 250 ml d'eau propre.
  - Videz le récipient, puis répétez le cycle de deux minutes avec 250 ml de solution désinfectante.
  - Videz le récipient. Faites tourner le moteur pendant quelques secondes avec le récipient vide dans sa position d'utilisation normale afin de le sécher. Videz le récipient. Après la stérilisation, ne rincez plus le récipient, l'arbre moteur, ou l'agitateur.
  - Laissez les pièces sécher à l'air libre.

servir pour la première fois, et lorsque le mixer n'a pas servi pendant une période de plus d'une heure.

Si nécessaire, les surfaces du boîtier du mixer qui sont en dehors des zones de contact des aliments peuvent être nettoyées à l'aide de chiffons trempés respectivement dans une solution nettoyante, dans de l'eau de rinçage, et dans une solution désinfectante. **DÉBRANCHEZ LE CORDON DE LA PRISE AVANT DE NETTOYER LE BOÎTIER.** Essorez les chiffons avant de les utiliser afin de ne pas faire couler de liquide dans le boîtier.

Il est recommandé d'utiliser des solutions de lavage à base de détergents non mousseux et des solutions désinfectantes à base de chlore avec une concentration minimum de chlore de 100 ppm.

Vous pouvez utiliser les solutions de lavage, de rinçage et de désinfection suivantes ou des solutions équivalentes :

<b>Solution</b>	<b>Produit</b>	<b>Dilution dans l'eau</b>	<b>Température</b>
<b>Lavage :</b>	<b>Calgon® Calgolac</b>	<b>4 ml/Liter</b>	<b>Chaude 46°C (115° F)</b>
<b>Rinçage :</b>		<b>Eau</b>	<b>Tiède 35°C (95° F)</b>
<b>Stérilisation :</b>	<b>Clorox® Institutional Bleach</b>	<b>1 ml/Liter</b>	<b>Froide 10° à 21°C (50° à 70° F)</b>

# WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

Beim Umgang mit elektrischen Geräten sind stets grundlegende Sicherheitsmaßnahmen einzuhalten, hierin eingeschlossen die folgenden Sicherheitsvorkehrungen:

1. **LESEN SIE DIE GESAMTE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG.**
2. **Zum Schutz vor Elektroschocks darf der Waring Commercial Mixer weder in Wasser noch andere Flüssigkeiten gestellt werden.**
3. **Nehmen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Benutzung ist, vor dem Zerlegen bzw. dem Befestigen von Aufsätzen sowie zum Reinigen des Gerätes.**
4. **Vermeiden Sie den Kontakt mit sich bewegenden Teilen.**
5. **Wie andere elektrische Geräte auch darf der Waring Commercial Mixer nicht benutzt werden, wenn Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sind, wenn das Gerät nicht voll funktionstüchtig ist, fallengelassen oder auf etwaige andere Art beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät in einem solchen Fall zur Überprüfung, zur Reparatur oder zur Neueinstellung zur nächsten entsprechend autorisierten Kundendienststelle.**
6. **Nicht im Freien verwenden.**
7. **Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Tisch- bzw. Arbeitsflächenrand hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.**
8. **Diese Sicherheitshinweise bitte gut aufbewahren, keinesfalls wegwerfen.**

## SICHERHEITSHINWEISE BITTE GUT AUFBEWAHREN STROMUNTERBRECHERKONTAKT

Bei manchen Modellen befindet sich auf der Unterseite des Motorengehäuses ein kleiner Plastikknopf. Dies ist der Rückstellknopf des Stromunterbrechers, mit dem ein Überhitzen des Motors für den Fall einer Überlastung vermieden wird. Beim Auftreten einer Überlastung wird der Motor durch den Stromunterbrecher abgeschaltet und der Knopf tritt leicht aus seiner normalen Position hervor.

Zum Wiedereinschalten des Stromunterbrechers und zur Wiederaufnahme des Betriebs ist folgendermaßen vorzugehen:

1. **Nehmen sie den behälter vom mixer AB.**
2. **Nehmen sie den netzstecker aus der steckdose.**
3. **Stellen sie den grund für die überlastung fest und schaffen sie entsprechend abhilfe (zum beispiel: verringern sie die menge des im mixer befindlichen arbeitsgutes).**
4. **Drücken sie den rückstellknopf zurück in seine ausgangslage.**
5. **Stecken sie den netzstecker wieder in die steckdose.**
6. **Nehmen sie den betrieb wieder auf.**

# Garantie

Für die Garantie von außerhalb der Vereinigten Staaten und Kanada verkaufte Waring-Produkte ist der Importeur bzw. Vertragshändler vor Ort zuständig. Die Garantie kann je nach den örtlichen rechtlichen Bestimmungen unterschiedlich sein.

**WARNHINWEIS:** Die Garantie wird UNGÜLTIG, wenn das Gerät mit Gleichstrom (GS) verwendet wird.

# Betrieb

- **Nicht über die füllmarke max auffüllen!**
- Nach dem Füllen des Behälters mit dem Arbeitsgut stecken Sie den Behälter so auf den Mixer, daß der obere Rand den Federmechanismus des Ein/Aus-Schaltknopfs zum Einrasten bringt. Schieben Sie den gefederten Antriebsknopf mit dem Behälterrand nach oben, um den Motor in Gang zu setzen. Setzen Sie den Behälterboden auf die Stützvorrichtung.
- Nach Beendigung des Mixvorgangs nehmen Sie den Behälter von der Stützvorrichtung ab und ziehen ihn vorsichtig nach unten weg; durch den Federmechanismus wird der Antriebsknopf wieder in seine Ausgangsposition gebracht und der Motor kommt zum Stehen. Nur zum mixen von Flüssigkeiten verwenden.
- Bei Modellen mit zwei Mixgeschwindigkeiten läßt sich die gewünschte Geschwindigkeitsstufe - Lo (I) für niedrigere Geschwindigkeit und Hi (II) für höhere Geschwindigkeit - mit Hilfe eines Kippschalters oben auf dem Mixergehäuse einstellen.
- Bei Standgeräten ist der untere Teil des Gerätes mit einem U-förmigen Stützbein versehen. Größte Stabilität wird durch Ausklappen und Verankern des Stützbeins in Position erreicht; das Stützbein ragt hierbei auf der Rückseite des Geräteunterteils leicht hervor.

# Wartung

## MOTOR

Der Motor muß weder geschmiert noch geölt werden. Abgedichtete Lager mit eingebauter Schmierung garantieren problemlosen Betrieb auf Lebenszeit.

## NETZKABEL

Das Netzkabel sollte keinesfalls vom Endverbraucher ausgetauscht werden. Das Netzkabel sollte nur von einem vom Hersteller hierfür autorisierten Importeur ausgetauscht werden (oder, in den USA und Kanada, von einer autorisierten Kundendienststelle). Bitte wenden Sie sich bei Reparaturen oder Anfragen an den vom Hersteller autorisierten Importeur (oder, in den USA und Kanada, an eine autorisierte Kundendienststelle).

# Anweisungen zur keimfreien Reinigung

(Nicht mit dem Wasserstrahl reinigen)

1. Spülen Sie den Behälter gründlich unter fließendem Wasser aus. Füllen Sie 250 ml sauberes Wasser in den Behälter. Stecken Sie den Behälter wie bei einem normalen Mixvorgang auf den Mixer und lassen Sie das Gerät auf hoher Geschwindigkeitsstufe zwei (2) Minuten laufen. Entleeren Sie den Behälter.
2. **NEHMEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE.**
3. Lockern Sie die Flügelschraube und nehmen Sie sie ab. Schnäpperweg den Ein/Aus-Schaltknopf auf und nehmen Sie ihn ab.
4. Nehmen Sie vorsichtig die Edelstahlplatte ab.
5. Danach können Flügelschraube, Ein/Aus-Schaltknopf, Edelstahlplatte und Behälter gewaschen, abgespült und keimfrei gemacht werden. Legen Sie die verschiedenen Teile zwei [2] Minuten in Desinfektionslösung, um sie keimfrei zu machen. Schütteln Sie überschüssige Flüssigkeit ab und lassen Sie die Teile an der Luft trocknen.
6. Reinigen Sie danach das Gerät von oben nach unten mit saugfähigen Wischlappen, die jeweils mit Reinigungslösung, klarem Wasser und Desinfektionslösung angefeuchtet wurden: zunächst den Teil des Mixergehäuses, der sich direkt über dem Behälter befindet, danach den Teil der Spindel über dem Mixwerk.
7. Befestigen Sie anschließend die Platte, den Ein/Aus-Schaltknopf und die Flügelschraube wieder am Mixergehäuse.
8. Reinigen Sie das Mixwerk und den unteren Teil der Spindel wie folgt:
  - Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
  - Füllen Sie 250 ml Reinigungslösung in den Behälter und stecken Sie den Behälter wie bei einem normalen Mixvorgang auf den Mixer.
  - Lassen Sie den Mixer mindestens zwei (2) Minuten mit hoher Geschwindigkeit laufen.
  - Entleeren Sie den Behälter und wiederholen Sie den zweiminütigen Mixvorgang mit 250 ml klarem Wasser zum Nachspülen.
  - Entleeren Sie den Behälter und wiederholen Sie den zweiminütigen Mixvorgang mit 250 ml Desinfektionslösung.
  - Entleeren Sie den Behälter. Lassen Sie den Motor noch einige Sekunden wie bei einem normalen Mixvorgang mit dem leeren Behälter laufen, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen. Entleeren Sie den Behälter. Behälter, Spindel und Mixwerk nach Beendigung der keimfreien Reinigung nicht mehr mit klarem Wasser nachspülen.
  - Alle Teile an der Luft trocknen lassen.

Vor dem erstmaligen Gebrauch des Gerätes und immer dann, wenn der Mixer nicht innerhalb einer Stunde weiterverwendet wird, sind die oben beschriebenen Reinigungsschritte - waschen, ausspülen und keimfrei machen - durchzuführen.

Oberflächen des Mixergehäuses, die nicht unmittelbar mit Nahrungsmitteln/ Flüssigkeiten in Kontakt kommen, sind je nach Bedarf mit einem jeweils mit Reinigungslösung, klarem Wasser und Desinfektionslösung angefeuchteten Lappen zu säubern. **VOR DER REINIGUNG DES GEHÄUSES NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE HERAUSZIEHEN.** Bitte achten Sie darauf, daß keine Flüssigkeit in das Gehäuse läuft. Verwenden Sie daher nur leicht feuchte Lappen bzw. entfernen Sie überschüssige Nässe vor dem Gebrauch durch Auswringen.

Empfohlen werden Reinigungslösungen, die auf seifenfreien Detergenzien basieren, sowie Desinfektionslösungen auf Chlorbasis mit einer Chlorkonzentration von mindestens 100 PPM. Die folgenden Reinigungs-, Spül- und Desinfektionslösungen bzw. ihre Entsprechungen können verwendet werden:

Losung	Produkt	Verdünnung Mit Wasser	Temperatur
Reinigen:	Calgon® Calgolac	4 ml/Liter	Heiss 46°C (115° F)
Spülen:		Klares Wasser	Warm 35°C (95° F)
Desinfizieren:	Clorox® Bleach	1 ml/Liter	Kalt 10° - 21°C (50° - 70° F)

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

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

1. LEES ALLE INSTRUCTIES.
2. Dompel de commerciële mixer van Waring niet in water of andere vloeistoffen onder om het risico van een elektrische schok te voorkomen.
3. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt, en voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert. en voor reiniging
4. Contact met bewegende onderdelen vermijden.
5. Gebruik de commerciële mixer van Waring of andere elektronische apparaten nooit als het snoer of de stekker is beschadigd, wanneer het apparaat het niet goed functioneert of nadat het apparaat is gevallen of op andere wijze is beschadigd. Breng het apparaat terug naar het dichtsbijzijnde erkende servicecentrum voor controle, reparatie of bijstelling.
6. Niet buiten gebruiken.
7. Zorg dat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangt en dat het niet in aanraking komt met een heet oppervlak.
8. Bewaar deze lijst op een veilige plaats; niet weggooien.

## BEWAAR DEZE AANWIJZINGEN WERKING VAN DE CIRCUITONDERBREKER

Onderop de motorbasis van bepaalde modellen zit een plastic knopje. Dit is de reset-knop voor een circuitonderbreker die voorkomt dat de motor bij overbelasting oververhit raakt. Bij overbelasting schakelt de circuitonderbreker de motor uit en steekt het knopje iets verder uit dan in de normale stand.

U kunt als volgt de circuitonderbreker resetten en het apparaat weer inschakelen:

1. Verwijder de beker van de mixer.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Ga na waarom er sprake is van overbelasting en los het probleem op (bijvoorbeeld: verwerk een kleinere hoeveelheid ingrediënten).
4. Druk de reset-knop weer in de normale stand.
5. Steek de stekker weer in het stopcontact.
6. U kunt het apparaat nu weer gewoon bedienen.

## Garantie

Bij Waring-producten die buiten de VS en Canada worden verkocht, is de plaatselijke importeur of distributeur verantwoordelijk voor de garantie. Deze garantie kan variëren afhankelijk van de plaatselijke wetgeving.

**WAARSCHUWING:** Deze garantie is **ONGELDIG** als het apparaat op gelijkstroom (DC) wordt aangesloten.

## Bediening

- Vul de mengbeker niet hoger dan de lijn MAX.
- Vul de beker met de ingrediënten die u wilt mixen en plaats deze vervolgens op de mixer zodat de bovenste rand tegen de aan/uitschakelknop, dat een veermechanisme heeft, aanzit. Schuif de schakelknop omhoog met de rand van de beker om de motor te starten. Zorg dat de bodem van de beker in de daarvoor bestemde steun zit.
- Deze drankmixer is uitsluitend bedoeld voor het mengen van vloeistoffen. Na het mixen haalt u de beker uit de steun en brengt u deze voorzichtig omlaag, zodat de schakelknop met het veermechanisme weer omlaag schuift en de motor stopzet.
- Bij modellen met twee snelheden selecteert u de snelheid laag (I) of hoog (II) met behulp van een wipschakelaar bovenop de behuizing van de mixer.
- Aanrechtmodellen zijn uitgerust met een U-vormige stabilisatorpoot op de basis van het apparaat. Klap deze poot voor maximale stabiliteit helemaal uit zodat deze uit de achterkant van de basis steekt.

## Onderhoud

### MOTOR

De motor vereist geen smeermiddel of olie. De smering is ingesloten en zorgt ervoor dat het apparaat gedurende de hele levensduur soepel loopt.

### ELEKTRICITEITSSNOER

De eindgebruiker mag het elektriciteits snoer niet vervangen. Het elektriciteits snoer mag uitsluitend worden vervangen door een importeur die door de fabrikant is erkend (of, in de Verenigde Staten en Canada, door een erkend servicecentrum). Neem voor reparaties en verdere vragen contact op met de door de fabrikant erkende importeur (of, in de Verenigde Staten en Canada, een erkend servicecentrum).

# Instructies voor reiniging en ontsmetting

(Gebruik geen hogedrukspuit voor het reinigen)

1. Mengbeker goed onder de kraan afspoelen. Voeg een kwart liter schoon spoelwater toe aan de mengbeker. Plaats de mengbeker in de normale bedieningsstand op de mixer en laat deze op hoge snelheid twee minuten draaien. Leeg de mengbeker.
2. **TREK DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT.**
3. Draai de duimschroef los en verwijder deze. Schroef de aan/uitschakelknop los en verwijder deze.
4. Verwijder voorzichtig het roestvast stalen paneel.
5. Duimschroef, aan/uitschakelknop, roestvast stalen paneel en reservoir afwassen, afspoelen en ontsmetten. Dompel deze onderdelen twee minuten in een ontsmettingsoplossing onder om ze te ontsmetten. Overtollig water van de onderdelen afschudden en deze laten opdrogen.
6. Werk van boven naar beneden: het gedeelte van de mixerbehuizing direct boven de beker en het gedeelte van de spil boven de roerder afwassen, afspoelen en ontsmetten met behulp van keukenpapier/doek met een reinigungsoplossing, spoelwater en een ontsmettingsoplossing.
7. Breng het paneel, de aan/uitschakelknop en de duimschroef weer aan op de behuizing van de mixer.
8. U kunt de roerder onderaan de spil als volgt afwassen, afspoelen en ontsmetten:
  - Steek de stekker in het stopcontact.
  - Giet een kwart liter van de reinigungsoplossing in de beker en plaats deze in de normale bedieningsstand op de mixer.
  - Laat het apparaat minimaal twee (2) minuten op hoge snelheid draaien.
  - Leeg de beker en laat het apparaat opnieuw twee minuten draaien met spoelwater.
  - Leeg de beker en laat het apparaat opnieuw twee minuten draaien met een ontsmettingsmiddel.
  - Leeg de mengbeker. Laat de motor een paar minuten met de lege beker in de normale bedieningsstand draaien om overtollig vocht te verwijderen. Leeg de mengbeker. De mengbeker, spil en roerder na afronding van de ontsmetting niet afspoelen.
  - Laat alle onderdelen vanzelf opdrogen.

Zorg dat u de onderdelen afwast, afspoelt en ontsmet zoals hierboven wordt beschreven voordat u de mixer voor de eerste keer gebruikt en telkens wanneer de mixer binnen een uur niet opnieuw wordt gebruikt. Delen aan de buitenkant van de mixerbehuizing die niet met voedsel in aanraking komen kunt u wanneer nodig reinigen met keukenpapier/doek met een reinigungsoplossing, spoelwater en een ontsmettingsoplossing. **TREK DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT VOORDAT U DE BEHUIZING REINIGT.** Wring keukenpapier/doeken goed uit voor gebruik om te voorkomen dat vloeistof in de behuizing sijpelt. Wij bevelen reinigungsoplossingen

zonder sop aan of oplossingen met chloor en een minimale chloorconcentratie van 100 ppm. U kunt de volgende afwas-, spoel- en ontsmettingsoplossingen, of vergelijkbare middelen, gebruiken.

<b>Oplossing</b>	<b>Product</b>	<b>Verdund met water</b>	<b>Temp.</b>
<b>Afwassen:</b>	<b>Calgon® Calgolac</b>	<b>1 lepel per liter</b>	<b>Heet 46°C</b>
<b>Afspoelen:</b>		<b>Gewoon water</b>	<b>Warm 35°C</b>
<b>Ontsmetten:</b>	<b>chloor voor institutioneel gebruik bleekmiddel</b>	<b>1 lepel per 4 liter</b>	<b>Koud 10°C - 21°C</b>

# 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 pericoli di scosse elettriche non immergere il Frullatore Commerciale Waring in acqua od altri liquidi.
3. Staccare 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.
4. Evitare ogni contatto con le parti in movimento.
5. Non usare il Frullatore Commerciale Waring o qualunque altro apparecchio elettrico il cui cordone di alimentazione o la spina sono danneggiati, o dopo un malfunzionamento, oppure dopo che l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. Rendere l'unità al più vicino servizio autorizzato d'assistenza tecnica per essere esaminato, riparato, o per una messa a punto.
6. Non usare all'aperto.
7. Non lasciar pendere il cavo elettrico dal bordo del tavolo o del banco di lavoro, ed evitare che venga in contatto con superfici molto calde.
8. Conservare questa lista in un posto sicuro; non gettarla.

## Conservare queste istruzioni

### FUNZIONAMENTO DELL'INTERRUTTORE DI SOVRACCARICO

Sul fondo della base motrice di alcuni modelli si trova un piccolo pulsante di plastica. Si tratta del pulsante di ripristino dell'interruttore di sovraccarico che impedisce il surriscaldamento del motore in caso di sovraccarico. Al verificarsi di un sovraccarico, quest'interruttore spegne il motore e provoca la fuoruscita del pulsante dalla sua posizione normale.

Per ripristinare l'interruttore di sovraccarico e riprendere l'operazione è necessario:

1. Togliere il recipiente dal frullatore.
2. Staccare la spina dalla presa di corrente.
3. Determinare la ragione del sovraccarico ed eliminarne la causa (ad esempio: ridurre la quantità delle sostanze in lavorazione).
4. Spingere il pulsante di ripristino nella sua posizione normale.
5. Inserire la spina nella presa di corrente.
6. Riprendere il normale funzionamento.

# Garanzia

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

**AVVERTENZA:** Questa garanzia è nulla se l'apparecchio viene usato con Corrente Continua (CC).

## Funzionamento

- Non riempire sopra la linea marcata max.
- Dopo aver aggiunto le materie da mescolare, porre il bicchiere sul mixer in modo che l'orlo superiore ingaggia il pulsante d'attuazione dell'interruttore a molla precompressa. Spingere il pulsante verso l'alto con l'orlo del bicchiere per far partire il motore. Alloggiare il fondo del recipiente sull'appoggio del bicchiere.
- Questo mixer di bevande è destinato solo alla miscelazione di liquidi. Terminata la miscelazione, togliere il bicchiere dall'appoggio ed abbassarlo con cautela in modo che il pulsante dell'interruttore a molla ritorna verso il basso e ferma il motore.
- Nei modelli a due velocità, Lo (I) [bassa] o Hi (II) [alta] la velocità operativa viene selezionata mediante un interruttore a bilanciere posto nella parte superiore del corpo del mixer.
- I modelli per bancone sono dotati di una gamba di stabilizzazione posta sul fondo dell'unità. Per la massima stabilità la gamba deve essere estratta e messa in posizione fuoriuscendo dal retro della base.

## Manutenzione

### MOTORE

Il motore non richiede né grasso né olio. La sua lubrificazione incorporata ne consente il corretto funzionamento per la durata del prodotto.

### CORDONE D'ALIMENTAZIONE ELETTRICA

Il cordone d'alimentazione elettrica non deve essere sostituito dall'utente. Questo cordone può essere sostituito solo dall'importatore autorizzato dal fabbricante (oppure, negli Stati Uniti e Canada, da un centro autorizzato d'assistenza tecnica). Per riparazioni od ulteriori informazioni, pregasi contattare l'importatore autorizzato dal fabbricante (oppure, negli Stati Uniti e Canada, da un centro autorizzato di assistenza tecnica).

# Istruzioni per la pulizia e la sanitizzazione

(Non deve essere pulito con getti d'acqua - tipo Waterjet).

1. Sciacquare a fondo il recipiente in acqua corrente. Versare nel recipiente circa 2 dl d'acqua pulita e montarlo in posizione normale sul frullatore, poi avviarlo e farlo funzionare per due (2) minuti.
2. **STACCARE IL CORDONE D'ALIMENTAZIONE DALLA PRESA DI CORRENTE.**
3. Allentare e rimuovere la vite a testa zigrinata. Svitare e rimuovere il pulsante dell'interruttore acceso/spento.
4. Rimuovere con cautela il pannello d'acciaio inox.
5. Lavare, sciacquare e sanitizzare la vite a testa zigrinata, il pulsante dell'interruttore acceso/spento, il pannello d'acciaio inox, ed il recipiente. Sanitizzare queste parti immergendole nella soluzione sanitizzante per due (2) minuti. Lasciar sgocciolare ed asciugare le parti all'aria.
6. Lavorando dall'alto in basso, lavare, sciacquare e sanitizzare la parte del corpo del frullatore situata direttamente sopra il recipiente, e la parte del gambo sopra la paletta mixer usando strofinacci assorbenti inumiditi con la soluzione detergente, l'acqua di risciacquo, e la soluzione sanitizzante.
7. Riasssemblare il pannello, il pulsante dell'interruttore acceso/spento, e la vite a testa zigrinata sul corpo del frullatore.
8. Lavare, sciacquare, e sanitizzare la paletta mixer e la parte inferiore del gambo nel modo seguente:
  - Collegare il cordone d'alimentazione alla presa di corrente.
  - Versare 2 dl di soluzione di lavaggio nel recipiente, montarlo sul frullatore nella normale posizione di funzionamento.
  - Avviare l'unità e farla andare ad alta velocità per due (2) minuti.
  - Svuotare il recipiente, poi ripetere l'operazione per due minuti con 2 dl d'acqua di risciacquo.
  - Svuotare il recipiente, poi ripetere l'operazione per due minuti con 2 dl di soluzione sanitizzante.
  - Svuotare il recipiente. Lasciare che il motore giri con il recipiente vuoto nella sua normale posizione di funzionamento in modo da eliminare le tracce d'umidità. Svuotare il recipiente. Non sciacquare il recipiente, il gambo, o la paletta mixer dopo la sanitizzazione.
  - Lasciar asciugare le parti all'aria.

Lavare, sciacquare, e sanitizzare come descritto sopra prima dell'uso iniziale, ed ogni volta che il frullatore non viene nuovamente usato entro un'ora. Le superfici del corpo del frullatore che non entrano in contatto diretto con gli alimenti possono essere pulite secondo le esigenze, usando strofinacci inumiditi con la soluzione detergente, l'acqua di risciacquo, e la soluzione sanitizzante. **STACCARE IL CORDONE D'ALIMENTAZIONE DALLA PRESA DI CORRENTE PRIMA DI PULIRE IL CORPO.** Evitare che i liquidi entrino nella carcassa strizzando gli strofinacci per

eliminare l'eccessiva umidità prima di usarli. Si raccomanda l'utilizzo di soluzioni di lavaggio basate su detergenti non schiumogeni, e soluzioni sanizzanti a base di cloro con una concentrazione clorica minima di 100 ppm (parti per milione). Possono essere usate le seguenti soluzioni per lavaggio, risciacquo, e sanizzazione, o loro equivalenti:

<b>Soluzione</b>	<b>Prodotto</b>	<b>Diluizione in acqua</b>	<b>Temperatura</b>
<b>Lavaggio</b>	<b>Calgon® Calgolac</b>	<b>1 cucchiaio per litro</b>	<b>Calda 46° C</b>
<b>Sciacquo</b>		<b>Acqua corrente</b>	<b>Tiepida 35° C</b>
<b>Sanizzazione</b>	<b>Clorox-Candeggina</b>	<b>1 cucchiaio per 4 litri</b>	<b>Fredda 10 - 21° C</b>



WARING COMMERCIAL  
314 Ella T. Grasso Ave.  
Torrington, CT 06790  
[www.waringproducts.com](http://www.waringproducts.com)

Printed in USA

019034 RV06 0601  
06WI31007