WARING®
COMMERCIAL

TBB BLENDER SERIES
INSTRUCTION MANUAL

MANUAL DE INSTRUCCIONES
PARA LAS LICUADORAS DE LA SERIE TBB

DIRECTIVES D'UTILISATION
DES BOLS MIXEURS DE LA SÉRIE TBB

WARING COMMERCIAL
TORQ 2.0



TBB145 **TBB160** **TBB175**

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 votre appareil vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction, lire attentivement les directives avant de l'utiliser.

c UL us

NSF®

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.**
3. To protect against electrical hazards, do not immerse the blender base in water or other liquids.
4. 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.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
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 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.
22. Always use HIGH 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.
24. DO NOT use carbonated liquids in the blender jar or any blending container. Using carbonated liquids in the blender jar or any blending container may result in injury.
25. DO NOT blend oil or oil-based products such as peanut butter for more than 5 minutes.
26. Never remove blender jar from base unit until the blade and coupling have completely stopped.
27. **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

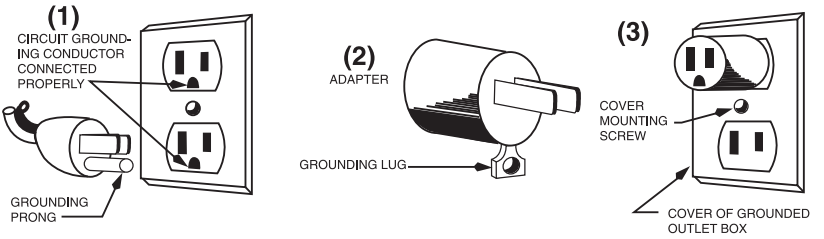
SAVE THESE INSTRUCTIONS

GROUNDING INSTRUCTIONS

- For your protection, Waring® Commercial Blenders are equipped with a 3-conductor cord set.
- 120 volt units are supplied with a molded 3-prong grounding-type plug and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet, as shown in Figure 1.

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

Referring to Figure 3, the adapter must be grounded by attaching its grounding lug under the screw of the outlet cover plate.



CAUTION: Before using an adapter, it must be determined that the outlet cover plate screw is properly grounded. If in doubt, consult a licensed electrician.

Never use an adapter unless you are sure it is properly grounded.

NOTE: Use of an adapter is not permitted in Canada.

BLENDER SPECIFICATIONS

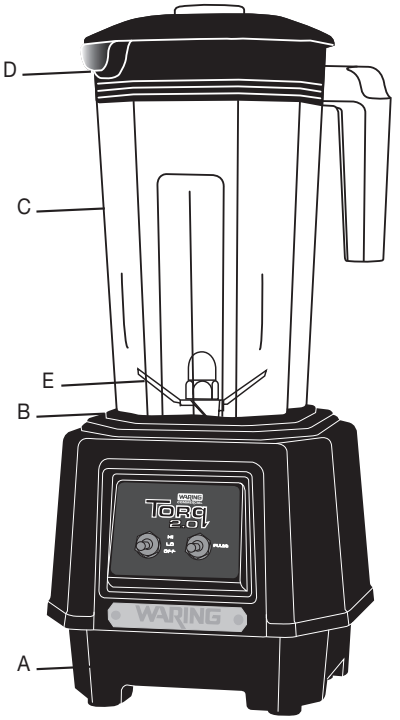
- Capacity: 48 oz. Working Capacity
- Rating: 220-240 Volts, 60 Hz, 13.0 Amps
- Base Material: Polycarbonate
- Bearing: High-Precision Ball Bearing
- Cord: 6-Foot, Three-Conductor Ground Cord with Strain Relief in Base
- Overall Height: 17 Inches
- cULus, NSF Listed
- Operating Cycle: 1 min. ON/3 min. OFF

Controls:

TBB145 / TBB160 – LO 20,500, HI 24,000, PULSE 24,000

TBB175 – Variable speed dial from 1,000 to 17,000 RPM with Pulse, 24,000 RPM

PARTS & ASSEMBLY



A. Base

B. Jar Pad

C. Container
48 oz., BPA-free copolyester container.

D. Lid
Center part of the two-piece lid is removable for adding ingredients.

E. Blade
Stainless steel cutting blades.

F. Operating Light
Lighted LED indicates that the unit is in standby mode. LED will blink during operation.

G. Power Cord (not shown)

Control Panel Variations

TBB145 – Toggle Switch Controls with HI, LO, OFF & PULSE



TBB145

TBB160 – Electronic Touchpad Controls with HI, LO, STOP, PULSE & 60-Second Timer LED with Up + & Down −



TBB160

TBB175 – Variable Speed Control Dial & PULSE

PULSE Button Feature
PULSE overrides HI speed for a quick burst of power.



TBB175

All parts that come in contact with food are BPA free.

BEFORE FIRST USE

After unpacking, follow the Cleaning and Sanitizing Instructions on page 9 before first use and if you have not used your blender for a period of time. Thoroughly dry the container before placing it on the base.

OPERATING INSTRUCTIONS

TBB145 – Toggle Switch Controls



1. With the blender unplugged and in the OFF position, place the container on the blender base. Be sure container is fully seated and that the drive coupling is properly engaged.
2. Plug the power cord into an outlet and the LED operating light will illuminate.
3. Put ingredients into the container and place the lid on top. Do not fill above MAX FILL line.
4. This blender has 2 speed settings: HI and LO. Switch toggle switch to desired position. Always use HI or PULSE for crushing ice.
5. When blending is complete, set toggle switch to OFF position.
6. This blender is equipped with a PULSE option. Hold toggle switch in down position to engage PULSE function. Unit will run on MAX speed until the toggle switch is released.

NOTE: This blender utilizes a Slow Start™ feature. When beginning HI or LO operation, the unit will start in a lower speed for 1 second and then switch to the full selected speed. PULSE utilizes a .5-second Slow Start™. This allows for a more even blending of ingredients in the container.

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 lid.

9. Wash and dry the container after each use. See Cleaning and Sanitizing Instructions.
10. Unplug to turn off all power to blender.

TBB160 – Electronic Touchpad Controls with Timer

Follow steps 1–3 from the TBB145 operating instructions.



4. This blender is equipped with electronic touchpad controls with HI, LO, STOP and PULSE buttons as well as a 60-second countdown timer. Always use HI or PULSE for crushing ice.

NOTE: Blender can operate in two modes: Timer Mode & Continuous Mode.

5. For timer mode, press the up or down arrow to set the desired time on the LED display, up to 60 seconds. Press and hold the up or down arrow for fast scrolling. After the time is set, press either LO or HI to start the blender. LED will blink during blending. The timer will count down to 0 in 1-second intervals and then the blender will stop. Once you set a time, it will be kept and is repeatable until reset or unplugged.

NOTE: If you want to increase or decrease the time while the timer is counting down, press the up or down arrow symbols as needed. Time will increase in 1-second intervals. Pressing the PULSE or STOP button during timer mode will stop the motor regardless of how much time is left on the timer.

6. For continuous operation, press either the LO or HI button. When blending is complete, press STOP. For momentary operation, press the PULSE button; motor will run on MAX speed until the button is released.

NOTE: This blender utilizes a Slow Start™ feature. When beginning HI or LO operation, the unit will start in a lower speed for 1 second and then switch to the full selected speed. PULSE utilizes a .5-second Slow Start™. This allows for a more even blending of ingredients in container.

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 lid.
9. Wash and dry the container after each use. See Cleaning and Sanitizing Instructions.
10. Unplug to turn off all power to blender.

TBB175 – Variable Speed Controls

Follow steps 1–3 in the TBB145 operating instructions.



4. This blender is equipped with a Variable Speed Control Dial that operates from speeds 1–10 and POWER, START/STOP and PULSE buttons. Always use Speed 10 or PULSE for crushing ice.
5. For continuous blending, turn the variable speed control dial clockwise to set the speed from 1–10. Press the START/STOP button to start blending. The LED will blink during blending. When blending is complete, press the START/STOP button to stop blending. You may wish to start at a low speed and increase to a higher setting.
6. For momentary operation, press the PULSE button; motor will run on MAX speed until the button is released.

NOTE: This blender utilizes a Slow Start™ feature. When beginning HI or LO operation, the unit will start in a lower speed for 1 second and then switch to the full selected speed. PULSE utilizes a .5-second Slow Start™. This allows for a more even blending of ingredients in container.

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 lid.

9. Wash and dry the container after each use. See Cleaning and Sanitizing Instructions.
10. 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 LED light starts to blink much more rapidly than usual during normal blending, 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.

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 RESIDUE 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	International Products Corporation LF2100 Liquid Low-Foam Cleaner	1%–2%: 1¼ – 2¾ Ounce/Gallon (lower dilution of 1% for normal cleaning and up to 2% for more stubborn soils)	Room Temperature
Rinsing	Plain Water		Warm 95˚F (35˚C)
Sanitizing	Clorox® Regular Bleach (8.25% Hypochlorite Concentration)	2 Teaspoons/Gallon (Alternately a bleach with 5.25% Hypochlorite Concentration can be used at dilution of 3 Teaspoons/Gallon)	

- 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.
2. 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.
3. 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 CONTAINER FULL.

TO SANITIZE AND DRY CONTAINER

1. Wipe down exterior of container with a soft cloth or sponge dampened with sanitizing solution.
2. 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 speed for two (2) seconds.
3. Sanitize lid and lid insert by immersing in sanitizing solution for two (2) minutes.
4. 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.

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
P.O. Box 3201
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
(800) 492-7464

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.

WARRANTY
LIMITED TWO YEAR MOTOR WARRANTY
LIMITED ONE YEAR PARTS AND LABOR WARRANTY
(U.S. and Canada Only)

Waring warrants every new Waring® Commercial Blender to be free from defects in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase when used with foodstuffs, nonabrasive liquids (other than detergents) and nonabrasive semiliquids, providing it has not been subject to loads in excess of the indicated rating. In addition, the motor in this appliance has a full two year warranty.

Under this warranty, Waring will repair or replace any part that, upon our examination, is defective in materials or workmanship, provided the product is delivered prepaid to the Waring Service Center at: 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790, or any Factory Approved Service Center.

This warranty does not: a) apply to any product that has become worn, defective, damaged or broken due to misuse or due to repairs or servicing by other than the Waring Service Center or a Factory Approved Service Center, or due to abuse, misuse, overloading or tampering; or b) cover incidental or consequential damages of any kind.

The warranty is applicable only to appliances used in the United States or Canada; this supersedes all other express product warranty or warranty statements. For Waring products sold outside of the U.S. and Canada, the warranty is the responsibility of the local importer or distributor. This warranty may vary according to local regulations.

Warning: This warranty is void if appliance is used on Direct Current (DC).

WARING COMMERCIAL®

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Desconecte el aparato cuando no está en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.**
3. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja el aparato en agua u otro líquido.
4. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben utilizar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.
5. No permita que los niños jueguen con este aparato.
6. Evite el contacto con las piezas móviles.
7. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante presenta un peligro.
9. No lo utilice en exteriores.
10. No permita que el cable 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 que el aparato esté apagado.
12. Las cuchillas son muy filosas; manipúlelas con mucho 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 amortiguador esté debidamente puesto.
16. **PRECAUCIÓN:** esta licuadora no ha sido diseñada para procesar ingredientes/líquidos calientes.
17. No llene la jarra más allá de la línea de llenado máximo “MAX FILL LINE”.
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 funcionamiento. 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 amortiguador si está desgastado.
22. Siempre utilice la velocidad alta (HIGH) 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 de llenado máximo “MAX FILL LINE”. Interrumpa el uso en caso de derrame.
24. NO procese líquidos carbonatados con este aparato ni con ninguna otra licuadora; esto puede causar heridas.
25. NO licue aceite o mezclas a base de aceite (por ej. mantequilla de maní) por más de 5 minutos.
26. Espere hasta que el motor se haya detenido completamente y que las cuchillas estén inmóviles antes de retirar la jarra de la base.
27. **PRECAUCIÓN:** para evitar los riesgos inherentes al reinicio intempestivo del cortocircuito de seguridad (el dispositivo de protección térmica), este aparato no debe ser alimentado mediante un dispositivo de encendido/apagado exterior, tal como un temporizador, ni deber estar conectado a un circuito eléctrico que el proveedor de energía enciende y apaga a intervalos regulares.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

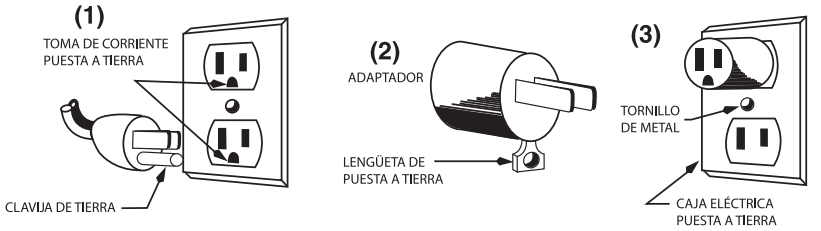
INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

- Para su protección, este aparato está equipado con un cable de puesta a tierra.

• Los cables de los aparatos de 120 V están dotados de un enchufe con puesta a tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra (Fig. 1).

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

El adaptador debe ser puesto a tierra mediante un tornillo de metal que conecte la lengüeta del adaptador a la placa de la toma de corriente (Fig. 3).



PRECAUCIÓN: antes de conectar el adaptador, asegúrese de que la toma de corriente esté puesta a tierra. Si no está seguro(a), comuníquese con un electricista.

Nunca use un adaptador sin estar seguro de que la toma de corriente está puesta a tierra.

NOTA: está prohibido usar un adaptador en el Canadá.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Capacidad: 1.4 L (48 onzas)
- Clasificación nominal: 120 V, 60 Hz, 13.0 Amp.
- Base: policarbonato
- Rodamiento: rodamiento de alta precisión
- Cable: cable de 1.85 m (6 pies) con clavija de tierra y aliviador de tensión reforzado
- Altura total: 43 cm (17 pulgadas)
- Certificación cULus y NSF
- Ciclo de operación: 1 minuto encendido/3 minutos apagado

Controles:

TBB145 / TBB160 – LO (20 500 RPM), HI (24 000 RPM), PULSE (24 000 RPM)

TBB175 – Velocidad variable desde 1000 hasta 17 000 RMP y pulso de 24 000 RPM

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

A. Base

B. Cojinete amortiguador

C. Jarra
Jarra de 48 onzas (1.4 L) de copoliéster sin bisfenol A (BPA)

D. Tapa
Tapa de dos piezas con tapón medidor removible que permite agregar ingredientes sin interrumpir el licuado.

E. Cuchillas
Cuchillas de acero inoxidable.

F. Indicador luminoso
Permanece encendido cuando el aparato está en el modo de espera; parpadea durante el funcionamiento.

G. Cable (no ilustrado)

H. Panel de control

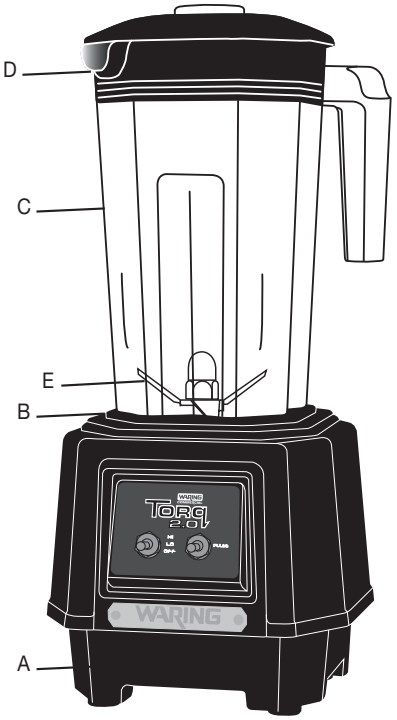
TBB145 – Interruptores de palanca HI/LO/OFF y PULSE

TBB160 – Controles electrónicos HI, LO, STOP y PULSE y temporizador de 60 minutos con botones + y −

TBB175 – Velocidad variable y PULSE

Función de pulso (PULSE)
Permite que el aparato alcance la velocidad máxima (más rápida que la velocidad HI) instantáneamente.

Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A (BPA).





TBB145



TBB160



TBB175

ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso, o si no ha usado el aparato por un largo período de tiempo, siga las instrucciones de limpieza detalladas en la sección “Instrucciones de limpieza y desinfección” (página 22). Seque bien la jarra antes de colocarla sobre la base.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

TBB145 – Controles mecánicos



1. Coloque la jarra sobre la base, tras haberse asegurado de que el aparato esté desconectado y de que el interruptor esté en la posición de apagado (OFF). Cerciórese de que la jarra esté debidamente asentada sobre la base y de que el acoplamiento de transmisión esté engranado correctamente.
2. Conecte el cable a una toma de corriente; el indicador luminoso se encenderá.
3. Ponga los ingredientes en la jarra y cierre la tapa. No llene la jarra más allá de la línea de llenado máximo “MAX FILL LINE”.
4. Este aparato cuenta con dos velocidades: alta (HI) y baja (LO). Ponga el interruptor en la posición deseada para encender el aparato. Siempre utilice la velocidad alta (HI) o la función de pulso (PULSE) para picar hielo.
5. Para apagar el aparato, ponga el interruptor en la posición de apagado (OFF).
6. Esta licuadora también cuenta con una función de pulso. Para utilizar la función de pulso, accione el interruptor PULSE hacia abajo; el aparato funcionará a velocidad máxima hasta que suelte el interruptor.

NOTA: esta licuadora está equipada con el sistema de arranque lento Slow Start™. Siempre se pondrá en marcha a velocidad baja y luego, después de un segundo, alcanzará la velocidad escogida. Este plazo es de solamente medio segundo con la función de pulso, lo que permite obtener resultados más homogéneos.

7. Permita que el motor se detenga completamente antes de retirar la jarra de la base. Nunca instale/saque la jarra mientras el motor está 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. Desconecte el cable de la toma de corriente para cortar la corriente.

TBB160 – Controles electrónicos y temporizador

Siga los pasos 1–3 de las instrucciones de operación del modelo TBB145.



4. Este modelo cuenta con controles electrónicos HI, LO, STOP y PULSE, y un temporizador de 60 segundos. Siempre utilice la velocidad alta (HI) o la función de pulso (PULSE) para picar hielo.

NOTA: la licuadora puede funcionar con o sin temporizador.

5. Para fijar el temporizador, oprima repetidamente el botón ▲ o ▼; el tiempo programado aparecerá en la pantalla. Para desplazarse más rápidamente, mantenga el botón ▲ o ▼ oprimido. Después de fijar el temporizador, oprima el botón HI o LO para poner el aparato en marcha. El indicador luminoso parpadeará durante el funcionamiento. El temporizador contará hacia atrás, en incrementos de 1 segundo, y se apagará (así como el aparato) al final del tiempo prefijado. El tiempo programado permanecerá en la memoria hasta reiniciarse o hasta que desconecte el aparato.

NOTA: para reducir o incrementar el tiempo durante el funcionamiento, simplemente oprima el botón ▲ o ▼; el tiempo subirá o bajará en incrementos de 1 segundo. Para apagar el aparato, incluso antes del final de la cuenta, oprima el botón PULSE o STOP.

6. Para encender el aparato, oprima el botón LO o HI. Después

de terminar, presione el botón de apagado OFF. Para usar la función de pulso, oprima el botón PULSE; el motor funcionará a velocidad alta hasta que suelte el botón.

NOTA: esta licuadora está equipada con el sistema de arranque lento Slow Start™. Siempre se pondrá en marcha a velocidad baja y luego, después de un segundo, alcanzará la velocidad escogida. Este plazo es de solamente medio segundo con la función de pulso, lo que permite obtener resultados más homogéneos.

7. Permita que el motor se detenga completamente antes de retirar la jarra de la base. Nunca instale/saque la jarra mientras el motor está 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. Desconecte el cable de la toma de corriente para cortar la corriente.

TBB175 – Velocidad variable

Siga los pasos 1–3 de las instrucciones de operación del modelo TBB145.



4. Este modelo cuenta con una perilla de control de velocidad y botones POWER (alimentación), START/STOP (encendido/apagado) y PULSE (pulso). Siempre utilice la velocidad 10 o la función de pulso (PULSE) para picar hielo.
5. Para encender el aparato, primero elija la velocidad deseada, desde 1 hasta 10, girando la perilla en sentido horario. Luego, presione el botón START/STOP. El indicador luminoso parpadeará durante el uso. Después de terminar, presione el botón START/STOP para apagar. Se aconseja empezar a licuar a velocidad baja, y aumentar

progresivamente la velocidad hasta el nivel deseado.

6. Para usar la función de pulso, oprima el botón PULSE; el motor funcionará a velocidad máxima hasta que suelte el botón.

NOTA: esta licuadora está equipada con el sistema de arranque lento Slow Start™. Siempre se pondrá en marcha a velocidad baja y luego, después de un segundo, alcanzará la velocidad escogida. Este plazo es de solamente medio segundo con la función de pulso, lo que permite obtener resultados más homogéneos.

7. Permita que el motor se detenga completamente antes de retirar la jarra de la base. Nunca instale/saque la jarra mientras el motor está 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. Desconecte el cable de la toma de corriente 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 (OFF) y desenchufe el aparato. Vacíe la jarra y permita que el aparato se enfríe por 5–10 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 INCUMPLIMIENTO 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	PROPORCIONES	TEMPERATURA
Para lavar	Detergente líquido bajo en espuma LF2100 de International Products Corporation	1–2 %: 1¼ onza (40 ml) a 2¾ onzas (80 ml) de detergente por galón (3.8 L) de agua (dilución del 1 % para la limpieza normal, hasta 2 % para la limpieza intensiva)	Temperatura ambiente
Para enjuagar	Agua		Tibia 95 ˚F (35 ˚C)
Para desinfectar	Cloro Clorox® (con concentración en hipoclorito del 8.25 %)	2 cucharaditas (10 ml) de cloro por galón (3.8 L) de agua (o 3 cucharaditas/15 ml si el cloro tiene una concentración en hipoclorito del 5.25 %)	

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

LIMPIEZA DE LA JARRA

1. **RETIRE LA JARRA DE LA BASE.** Saque 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 (HI) durante 2 minutos. Vacíe el contenido.
3. Repita el paso 2 con agua en vez de solución limpiadora.

IMPORTANTE

NOTA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE QUEMADURAS,

ASEGÚRESE DE QUE LA TEMPERATURA DE LA SOLUCIÓN LIMPIADORA O DEL AGUA NO EXCEDA 45 °C (115 °F) Y NO LLENE LA JARRA MÁS DE LO INDICADO.

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 (HI) durante 1 minuto. Vacíe el contenido. Regrese la jarra vacía sobre la base y haga funcionar el aparato a velocidad alta (HI) 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 se sequen al aire libre.

LIMPIEZA DEL BLOQUE-MOTOR

1. DESCONECTE EL CABLE DE LA TOMA DE CORRIENTE. 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 el agua penetre adentro del aparato.

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

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

SERVICIO POSTVENTA

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

Waring Factory Service Center
P.O. Box 3201
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
(800) 492-7464

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.

GARANTÍA
GARANTÍA LIMITADA DE DOS AÑOS SOBRE EL MOTOR Y DE UN AÑO SOBRE LOS MATERIALES Y LA MANO DE OBRA
(VÁLIDA EN LOS EE.UU. Y EN CANADÁ SOLAMENTE)

Waring garantiza toda nueva licuadora Waring® Commercial contra todo defecto de materiales o fabricación durante un año a partir de la fecha de compra, siempre que haya sido usada con alimentos, líquidos no abrasivos (a excepción de detergentes) y semi-líquidos no abrasivos, y que no haya sido sujeta a cargas que excedan su máxima capacidad. Por otra parte, el motor de este aparato tiene una garantía completa de dos años.

Bajo esta garantía, Waring reparará o reemplazará toda pieza que, tras estar inspeccionada por nuestro servicio posventa, demuestre defectos de materiales o fabricación, siempre que el

producto se entregue con franqueo pagado a: Waring Service Center, 314 Ella T. Grasso Ave. Torrington, CT 06790, o a cualquier servicio postventa aprobado.

Esta garantía: a) no se aplica a ningún producto desgastado, defectuoso, dañado o roto debido a uso, reparaciones/servicio realizados por personas no autorizadas, o abuso, mal uso, sobrecarga o daños intencionales; b) no cubre daños incidentales o consecuentes de ningún tipo.

Esta garantía es válida solamente para los aparatos comprados en los Estados Unidos y el Canadá y reemplaza todas las demás declaraciones expresas de garantía. La garantía de los productos Waring adquiridos fuera de los Estados Unidos y del Canadá es la responsabilidad del importador/distribuidor local. Los derechos de garantía pueden variar según las regulaciones locales.

Advertencia: utilizar este aparato con corriente continua (C.C./DC) invalidará la garantía.

WARING COMMERCIAL®
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. **Débrancher l'appareil après usage et avant toute manipulation ou entretien.**
3. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne jamais placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps physiques, mentaux ou sensoriels, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement ou les encadre.
5. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
6. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
7. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou après qu'il soit tombé ; le renvoyer à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des risques pour l'utilisateur.
9. Ne pas utiliser l'appareil 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 récipient pendant l'utilisation afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommages. Vous pouvez utiliser une spatule en plastique, mais seulement une fois que l'appareil est arrêté.
12. Les lames sont très coupantes ; les manipuler avec précaution.
13. Ne jamais placer le couteau seul sur le socle. Le couteau doit toujours se trouver à l'intérieur du 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 coussin amortisseur.
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 de remplissage maximum “MAX FILL LINE”.
18. Ne pas laver au jet haute-pression.
19. S'assurer que l'accouplement entre le récipient et l'arbre moteur est bien engagé avant de mettre l'appareil en marche. En cas de problème, retirer le 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 coussin amortisseur en cas d'usure.
22. Toujours utiliser la vitesse rapide (HIGH) pour piler la glace.
23. En cas de débordement, arrêter l'appareil et vider partiellement le récipient de façon à ce que le liquide ou les ingrédients ne dépassent pas la ligne de remplissage maximum “MAX FILL LINE”. Ne pas continuer à mélanger si le récipient déborde.
24. NE PAS utiliser l'appareil ni aucun autre mélangeur pour mélanger des liquides gazeux ; cela pourrait provoquer des blessures.
25. NE PAS mélanger d'huile ou de produits à base d'huile (comme par exemple le beurre de cacahuète) pendant plus de 5 minutes.
26. Ne jamais retirer le récipient du socle avant l'arrêt complet du moteur et du couteau.
27. **MISE EN GARDE :** afin d'éviter les risques liés au réarmement intempestif du coupe-circuit de sécurité (le dispositif de protection anti-surchauffe), cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un dispositif de marche/arrêt externe tel qu'une minuterie, ou être connecté à un circuit régulièrement mis sous et hors tension par le fournisseur électrique.

GARDER CES INSTRUCTIONS

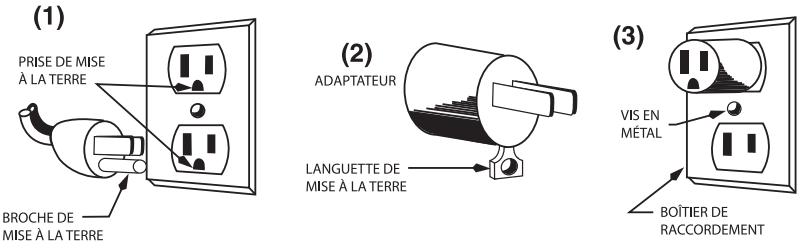
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

- Pour votre protection, votre appareil est doté d'un cordon à trois fils de mise à la terre.
- Les appareils de 120 V sont équipés d'une fiche à trois

broches. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée (Fig. 1).

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

Afin d'assurer la mise à la terre, la languette de l'adaptateur doit être fixée au boîtier par une vis en métal (Fig. 3).



ATTENTION : vérifier que le boîtier est mis à la terre avant d'utiliser l'adaptateur. En cas de doute, demander conseil à un électricien.

Ne jamais utiliser un adaptateur, à moins qu'il ne soit correctement mis à la terre.

REMARQUE : l'utilisation d'un adaptateur comme celui mentionné ci-dessus est interdite au Canada.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES :

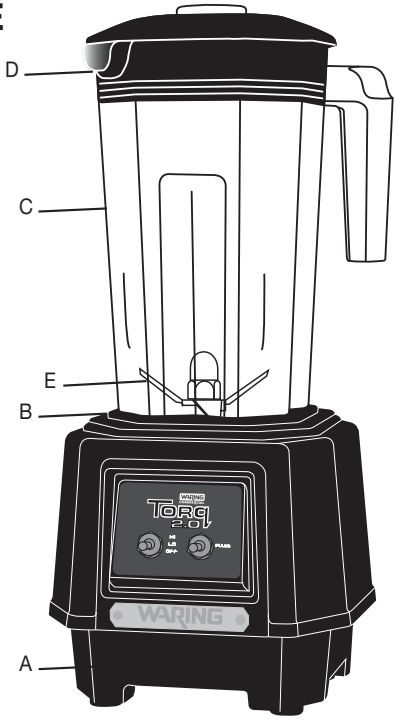
- Capacité : 1.4 L (48 onces)
- Spécifications électriques : 120 V, 60 Hz, 13.0 Amp.
- Socle : polycarbonate
- Palier : palier à roulement à billes de haute précision
- Cordon : 1.85 m (6 pieds), avec prise de terre et manchon renforcé
- Hauteur : 43 cm (17 po.)
- Certification cULus et NSF
- Cycle de fonctionnement :
  1 minute de marche/3 minutes de repos

Contrôles :

TBB145 / TBB160 – LO (20 500 tr/min), HI (24 000 tr/min), PULSE (24 000 tr/min)

TBB175 – Vitesse variable de 1 500 à 20 000 tr/mn + PULSE (24 000 tr/min)

PIÈCES ET ASSEMBLAGE



A. Socle

B. Coussin amortisseur

C. Récipient
Récipient de 1.4 L (48 onces) en copolyester sans BPA.

D. Couvercle
Couvercle en deux pièces avec bouchon doseur amovible permettant d'ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement.

E. Couteau
Lames en acier inoxydable.

F. Voyant lumineux
Reste allumé quand l'appareil est en mode veille ; clignote pendant le fonctionnement.

G. Cordon d'alimentation (non illustré)

H. Bloc commande

TBB145 – Interrupteurs à levier HI/LO/OFF et PULSE



TBB145

TBB160 – Contrôle électronique avec touches HI, LO, STOP et PULSE, et minuterie LED de 60 minutes avec touches + et −



TBB160

TBB175 – Vitesse variable et PULSE

Fonction PULSE
Permet à l'appareil d'atteindre la vitesse maximale (plus rapide que la vitesse HI) instantanément.



TBB175

Aucune des pièces en contact avec les aliments ne contient de bisphénol A (BPA).

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation ou si vous n'avez pas utilisé l'appareil pendant un certain dans, suivre les instructions de nettoyage de la section “Nettoyage et désinfection” (page 35). Bien sécher le récipient avant de le placer sur le socle.

DIRECTIVES D’UTILISATION

TBB145 – Contrôles mécaniques



1. Vérifier que l'appareil est débranché et que l'interrupteur est à la position arrêt (OFF) et placer le récipient sur le socle. S'assurer que le bol est correctement installé et que l'accouplement avec l'arbre moteur est bien engagé.
2. Brancher l'appareil ; le voyant lumineux s'allumera.
3. Mettre les ingrédients dans le récipient et fermer le couvercle. Ne pas remplir au-delà de la ligne de remplissage maximum “MAX FILL LINE”.
4. L'appareil a deux vitesses : rapide (HI) et lente (LO). Mettre l'interrupteur à la position voulue pour mettre l'appareil en marche. Toujours utiliser la vitesse rapide (HI) pour piler la glace.
5. Pour arrêter l'appareil, mettre l'interrupteur à la position arrêt (OFF).
6. Une fonction PULSE est également disponible. Pour l'utiliser, actionner l'interrupteur PULSE vers le bas ; l'appareil fonctionnera à la vitesse maximale jusqu'à ce que vous relâchiez l'interrupteur.

REMARQUE : l'appareil est équipé du système de démarrage lent Slow Start™. Il se mettra toujours en marche à très basse vitesse puis, au bout d'une seconde, atteindra la vitesse voulue. Avec la fonction PULSE, ce délai n'est que d' une demi-seconde ; cela produit des résultats plus homogènes.

7. Attendre que le moteur se soit complètement arrêté avant de retirer le récipient du socle. Ne jamais placer ou retirer le récipient alors que le moteur tourne.

8. Tenir le récipient d'une main lors du démarrage et pendant le fonctionnement. Ne pas utiliser l'appareil sans le couvercle.
9. Laver et sécher le récipient après chaque utilisation (voir les instructions de nettoyage et de désinfection).
10. Débrancher l'appareil pour couper l'alimentation électrique.

TBB160 – Ccontrôles électroniques et minuterie

Suivre les étapes 1–3 des directives d'utilisation du modèle TBB145.



4. Ce modèle est doté d'un panneau de contrôle électronique avec touches HI, LO, STOP et PULSE, ainsi que d'une minuterie de 60 secondes. Toujours utiliser la vitesse rapide (HI) ou la fonction PULSE pour piler la glace.

REMARQUE : l'appareil peut fonctionner avec ou sans minuterie.

5. Pour régler la minuterie, appuyer sur la touche ▲ ou ▼; le temps apparaîtra sur l'écran LED. Pour avancer plus rapidement, garder le doigt sur la touche ▲ ou ▼. Une fois la minuterie réglée, appuyer sur la touche HI ou LO pour mettre le mélangeur en route. Le voyant lumineux clignotera pendant le fonctionnement. La minuterie comptera à rebours, en incréments d'une seconde, puis s'arrêtera (ainsi que l'appareil) une fois le temps programmé écoulé. Le temps programmé restera en mémoire jusqu'à ce que vous le réinitialisiez ou que vous débranchiez l'appareil.

REMARQUE : Pour changer le temps programmé pendant le fonctionnement, appuyer sur la touche ▲ ou ▼ ; cela modifiera le temps restant, en incréments d'une seconde. Pour arrêter l'appareil, y compris avant la fin du temps programmé, appuyer sur la touche PULSE ou STOP.

6. Pour faire fonctionner l'appareil en continu, appuyer sur la touche HI ou LO. Une fois terminé, appuyer sur la touche STOP. Pour faire l'appareil fonctionner en intermittence, appuyer sur la touche PULSE ; le moteur tournera à vitesse maximale jusqu'à ce que vous relâchiez la touche.

REMARQUE : l'appareil est équipé du système de démarrage lent Slow Start™. Il se mettra toujours en marche à très basse vitesse puis, au bout d'une seconde, atteindra la vitesse voulue. Avec la fonction PULSE, ce délai n'est que d' une demi-seconde ; cela produit des résultats plus homogènes.

7. Attendre que le moteur se soit complètement arrêté avant de retirer le récipient du socle. Ne jamais placer ou retirer le récipient alors que le moteur tourne.
8. Tenir le récipient d'une main lors du démarrage et pendant le fonctionnement. Ne pas utiliser l'appareil sans le couvercle.
9. Laver et sécher le récipient après chaque utilisation (voir les instructions de nettoyage et de désinfection).
10. Débrancher l'appareil pour couper l'alimentation électrique.

TBB175 – Vitesse variable

Suivre les étapes 1–3 des directives d'utilisation du modèle TBB145.



4. Ce modèle est doté d'un cadran de réglage de vitesse et de touches POWER (mise sous tension), START/STOP (marche/arrêt) et PULSE. Toujours utiliser la vitesse 10 ou la fonction PULSE pour piler la glace.
5. Pour faire fonctionner l'appareil en continu, régler d'abord la vitesse au niveau voulu, de 1 à 10, en faisant tourner le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre. Appuyer ensuite sur la touche START/STOP pour mettre l'appareil en marche. Le voyant lumineux clignotera pendant le fonctionnement. Une fois terminé, appuyer sur la touche START/STOP pour éteindre. Il est conseillé de commencer le mélange à vitesse lente, puis d'augmenter progressivement la vitesse jusqu'au niveau voulu.
6. Pour faire l'appareil fonctionner en intermittence, appuyer sur la touche PULSE ; le moteur tournera à vitesse maximale jusqu'à ce que vous relâchiez la touche.

REMARQUE : l'appareil est équipé du système de démarrage lent Slow Start™. Il se mettra toujours en marche à très basse vitesse puis, au bout d'une seconde, atteindra la vitesse voulue. Avec la fonction PULSE, ce délai n'est que d' une demi-seconde ; cela produit des résultats plus homogènes.

7. Attendre que le moteur se soit complètement arrêté avant de retirer le récipient du socle. Ne jamais placer ou retirer le récipient alors que le moteur tourne.
8. Tenir le récipient d'une main lors du démarrage et pendant le fonctionnement. Ne pas utiliser l'appareil sans le couvercle.
9. Laver et sécher le récipient après chaque utilisation. (voir les instructions de nettoyage et de désinfection).
10. 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 voyant lumineux commençait à clignoter beaucoup plus rapidement que d'habitude, arrêtez (OFF) et débranchez l'appareil. Vider le 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 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 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 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	PROPORTIONS	TEMPÉRATURE
Lavage	Détergent liquide peu moussant LF2100 d'International Products Corporation	1–2 % : 1¼ once (40 ml) à 2¾ onces (80 ml) de détergent par gallon (3.8 L) d'eau (dilution à 1 % pour le nettoyage normal, jusqu'à 2 % pour le nettoyage intensif)	Température ambiante
Rinçage	Eau claire		Tiède 95˚F (35˚C)
Désinfection	Eau de javel Clorox® (concentration en hypochlorite de 8.25 %)	2 c. à thé (10 ml) d'eau de javel par gallon (3.8 L) d'eau (ou 3 c. à thé/15 ml si l'eau de javel a une concentration en hypochlorite de 5.25 %)	

- Le nettoyage régulier du 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 récipient.

LAVAGE ET RINÇAGE DU RÉCIPIENT

1. **RETIRER LE RÉCIPIENT DU SOCLE.** Enlever le couvercle. Rincer l'intérieur du récipient et le couvercle. Remplir le récipient de solution de nettoyage. Nettoyer l'intérieur du récipient et le couvercle à l'aide d'une brosse pour déloger les résidus. Vider.

2. Essuyer l'extérieur du récipient à l'aide d'une éponge imprégnée de solution de nettoyage. Laver le couvercle et le bouchon doseur avec une solution de nettoyage fraîche. Remplir le récipient aux trois quart de solution de nettoyage, fermer le couvercle (sans le bouchon) et placer le récipient sur le socle. Faire fonctionner l'appareil à haute vitesse (HI) pendant 2 minutes. Vider.
3. Répéter l'étape 2 avec de l'eau claire.

IMPORTANT

REMARQUE : AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES DE BRÛLURE,

VÉRIFIER QUE TEMPÉRATURE DE LA SOLUTION DE NETTOYAGE OU DE L'EAU NE DÉPASSE PAS 45˚C (115˚F) ET NE PAS REMPLIR LE RÉCIPIENT AU-DELÀ DE LA QUANTITÉ INDIQUÉE.

DÉSINFECTION ET SÉCHAGE DU RÉCIPIENT

1. Essuyer l'extérieur du récipient à l'aide d'une éponge imprégnée de solution désinfectante.
2. Remplir le récipient aux trois quart de solution désinfectante, fermer le couvercle (sans le bouchon) et placer le récipient sur le socle. Faire fonctionner l'appareil à haute vitesse (HI) pendant 1 minute. Vider. Remettre le récipient 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 récipient, le couvercle ou le bouchon doseur après les avoir désinfectés ; les 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 pour éviter que le liquide ne pénètre dans le boîtier.

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

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

SERVICE APRÈS-VENTE

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

Waring Factory Service Center
P.O. Box 3201
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
Tel. (aux É.-U.): 1- 800-492-7464

REMARQUE : si l'appareil est utilisé pour le traitement de matériaux biologiquement actifs, il sera nécessaire d'en stériliser les pièces avant de l'expédier à un de nos centres de service. Les pièces stérilisées doivent être clairement identifiées au moyen d'une étiquette et d'une déclaration jointe. Waring se réserve le droit de ne pas accepter les pièces, à moins qu'elles ne soient identifiées de cette manière.

Les pièces détachées pour réparations "hors garantie" sont également disponibles à l'adresse ci-dessus.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS SUR LE MOTEUR ET D'UN AN SUR LES PIÈCES ET LA MAIN D'OEUVRE

(VALABLE AUX É.-U. ET AU CANADA UNIQUEMENT)

Waring garantit tout nouvel appareil Waring® Commercial contre tout vice de matière ou de fabrication pendant une période d'un an suivant sa date d'achat, à condition qu'il ait été utilisé uniquement avec des produits alimentaires, des liquides non-abrasifs (autres que des détergents) et des semi-liquides non-abrasifs, à condition que l'appareil n'ait pas été soumis à des charges excédant sa capacité maximale. Le moteur de l'appareil est sous garantie totale pendant deux ans.

Au titre de cette garantie, la division Waring Commercial réparera ou remplacera toute pièce nous paraissant afficher un vice

de matière ou de fabrication. Pour un service au titre de cette garantie, envoyez l'appareil, port payé, à : Waring Service Center, 314 Ella T. Grasso Ave. Torrington, CT 06790, ou amenez-le à un centre de réparation agréé.

Cette garantie a) n'est pas valable si l'appareil est endommagé, cassé, détérioré ou s'il affiche un vice ou défaut résultant de l'utilisation, de l'entretien ou de la réparation par des personnes non autorisées, ou consécutif à l'usage abusif ou inapproprié, à la surcharge ou à la modification de l'appareil ; b) ne couvre aucun dommage accessoire ou indirect.

Cette garantie n'est valable que sur les appareils utilisés aux États-Unis et au Canada et abroge toute autre garantie formelle ou tout autre accord de garantie. La garantie des produits Waring vendus en dehors des États-Unis et du Canada est à la charge de l'importateur ou du distributeur local. Les droits de garantie peuvent varier d'un pays ou d'une région à l'autre.

Avertissement : brancher cet appareil sur courant continu (C.C./DC) annulera la garantie.

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

©2020 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

www.waringcommercialproducts.com

Part Number - 035217
RVOO - 1512

TBB Series IB
20WC073399