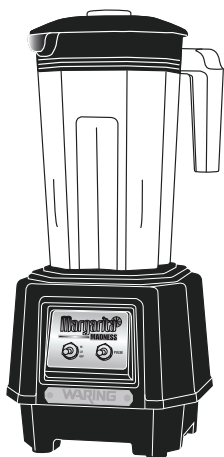


WARING[®] **COMMERCIAL**

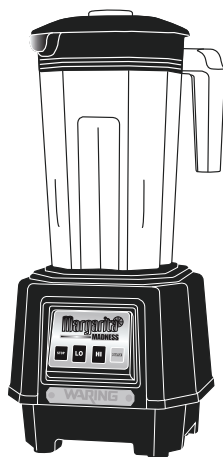
MMB BLENDER SERIES INSTRUCTION MANUAL

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA LAS LICUADORAS DE LA SERIE MMB

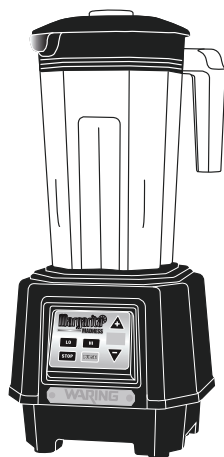
DIRECTIVES D'UTILISATION DES BOLS MIXEURS DE LA SÉRIE MMB



MMB145



MMB150



MMB160

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, lisez toujours soigneusement les directives avant de l'utiliser.



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

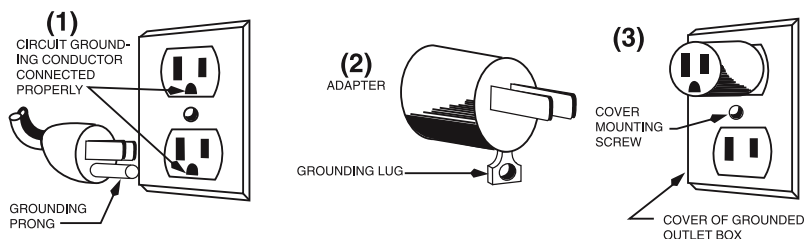
1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the blender base in water or other liquids.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Avoid contact with moving parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments, including canning jars, not recommended by the appliance manufacturer may cause hazards.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, where it can inadvertently be pulled on or tripped over or touch hot surfaces, which could damage the cord.
11. Keep hands and utensils out of container while blending, to prevent the possibility of severe personal injury and /or damage to the blender. A rubber scraper may be used, but must be used only when the blender is not running.
12. Blades are SHARP. Handle carefully.

13. Never place cutting assembly or cutting blades on base without container properly attached.
14. Always operate blender with cover in place.
15. Always operate blender with jar pad in place.
16. CAUTION: This blender is not intended for use with hot liquids or ingredients.
17. Do not fill above MAX FILL line for blending.
18. Not for waterjet cleaning.
19. Ensure the jar coupler and motor coupler are aligned and engaged before operating. If unable to engage, remove jar and shake contents, then try again.
20. The jar coupler and motor coupler may be hot after running; do no touch.
21. Replace jar pad if worn with groove.
22. Always use Hi speed for crushing ice.
23. If the jar overflows during blending, there is too much liquid/ingredients in the jar. Stop blending, remove enough liquid/ingredients to below MAX Fill line, and continue blending. Do not operate if overflowing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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: 120 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
- cETLus, NSF listed
- Operating Cycle: 1 min. ON/3 min. OFF

Controls:

MMB145 - Toggle Switches - Hi/Lo/Off and Pulse

MMB150 - Electronic Keypad - Hi, Lo, Stop, Pulse

MMB160 - Electronic Keypad with 60-Second Timer - Hi, Lo, Stop, Pulse, Timer LED and Timer Up and Down Controls

MMB145 OPERATION

1. Before starting, make sure that the blender is unplugged.

2. With the switch in Off position, place container on blender base. Be sure container is fully seated and that drive coupling is properly engaged. Plug blender cord into outlet. Green LED light will illuminate.



3. Put ingredients into container and cover it. Do not fill above MAX FILL line.
4. This blender has 2 speed settings: Hi and Lo. Press toggle switch to desired position. To crush ice, always use Hi speed setting. Green LED light will blink while in operation.

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

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

MMB150 OPERATION

Follow steps 1–3 above.

- This blender is equipped with an electronic membrane keypad. The keypad has Hi, Lo, Stop and Pulse buttons. Always use Hi speed for crushing ice.
- For continuous operation, press either the Lo or Hi button. When finished blending, press Stop. For momentary operation, press the Pulse button; motor will run on Hi speed until the button is released. Green LED light will blink while in operation.



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

- 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.**
- Always hold container with one hand when starting and while blending. **Never operate without jar lid.**
- Wash and dry container after each use. See Cleaning and Sanitizing Instructions.
- Unplug to turn off all power to blender.

MMB160 OPERATION

Follow steps 1–3 in the MMB145 Operation section.

- This blender is equipped with an electronic membrane keypad. The keypad has Hi, Lo, Stop and Pulse buttons,



as well as a 60-second countdown timer with Up and Down arrows to set time. Always use Hi speed for crushing ice. The blender can operate in two modes: timer mode and continuous mode.

5. For timer mode, press the Up or Down arrow to set the desired time. The electronic timer will indicate run time in 1-second intervals up to a maximum of 60 seconds. Press and hold either Up or Down buttons for fast scrolling. After the desired time is set, press Hi or Lo to start the blender. Green LED light will blink during blending. The timer will count down to 0 in 1-second intervals and blender will shut off. Pressing the Pulse button or the Stop button will override the timer and the blender will stop regardless of time left on timer.

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

6. If the Stop button is pressed, the timer function will turn off and the unit will return to continuous mode. To reactivate timer, press Up or Down arrows. When using the electronic timer again, the initial time will be the last time set. Note: If unit has been unplugged, the timer will default back to 5 seconds.
7. For continuous operation, press either the Lo or Hi button when timer is not lit. If the timer is lit and you want to use continuous mode, press the Stop button and proceed. When finished blending, press Stop. For momentary operation, press the Pulse button. Motor will run on Hi speed until the button is released. Green LED light will blink while in operation.

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

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

RESETTING THERMAL PROTECTION

- Your blender is equipped with a manual reset switch to protect the motor from overheating.
- If your blender stops running under heavy use, or if the Green LED light starts to blink much more rapidly than during normal blending, press the power switch to 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 RESIDUES OF PROCESSED MATERIAL TO COLLECT ON THE INTERNAL SEALS OF THE BLADE ASSEMBLY, RENDERING THEM INEFFECTIVE.

- Wash, rinse, sanitize and dry container prior to initial use and whenever it will not be used again within a period of 1 hour.

- Wash and rinse container after each use.
- Clean and sanitize motor base prior to initial use and after each use.
- Washing solutions based on non-sudsing detergents and chlorine-based sanitizing solutions having a minimum chlorine concentration of 100 PPM are recommended.

The following washing, rinsing, and sanitizing solutions, or their equivalents, may be used.

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

- In repetitive batch-processing applications, frequent cleaning of the container will prolong the life of the blade assembly. In no case should actual running time between cleanings exceed one-half hour.
- Do not use container to store processed foods or beverages.

TO WASH AND RINSE CONTAINER

- 1. REMOVE CONTAINER FROM MOTOR BASE.**
Remove lid. Rinse container interior and lid under running water. Add washing solution to container. Scrub and flush out the container interior and lid to dislodge and remove as much food residue as possible. Empty container.
- 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 high 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

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

Note: If your application involves the processing of biologically active material, we request that any items returned for service be sterilized before being shipped. Such items must be clearly identified as having been sterilized, both by a tag on the item itself and by a statement in the accompanying correspondence. Waring will not accept delivery of any return unless it is so identified.

Replacement parts for your out of warranty repairs are obtainable at the address below.

LIMITED ONE YEAR WARRANTY

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 semi-liquids, providing it has not been subject to loads in excess of the indicated rating. In addition, the motor in this appliance has a full three year warranty.

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

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



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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

espátula de goma, siempre en cuando el aparato esté apagado.

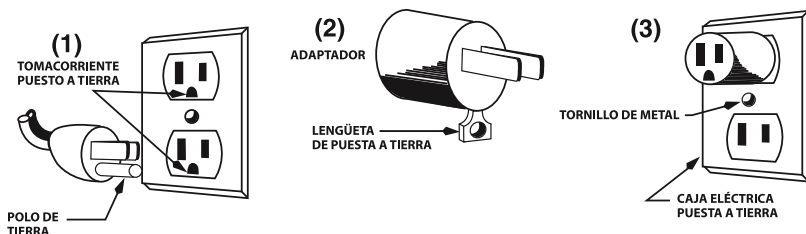
12. Las cuchillas son muy FILOSAS. Manipule el aparato con sumo cuidado.
13. Nunca instale el juego de cuchillas por sí solo sobre la base. El juego de cuchillas siempre debe encontrarse adentro de la jarra, la cual debe ser debidamente instalada sobre la base del aparato.
14. No encienda el aparato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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

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

- Los aparatos de 120V están equipados con clavija de tierra, la cual debe ser conectada a un tomacorriente debidamente puesto a tierra (Fig. 1).



Si un tomacorriente puesto a tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a un tomacorriente polarizado (Fig. 2).

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

PRECAUCIÓN: Antes de conectar el adaptador, asegúrese que el tomacorriente esté puesto a tierra. Si no está seguro, comuníquese con un electricista.

Nunca use un adaptador sin estar seguro de que el tomacorriente esté puesto a tierra.

NOTA: Está prohibido usar un adaptador en el Canadá.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Capacidad: 1.5 L (45 onzas)
- Clasificación nominal: 120V, 60 Hz, 13.0 Amp.
- Base: Policarbonato
- Accionamiento: Cojinete de bolas de alta precisión
- Cordón: Cable de 1.85 m con clavija de tierra reforzada
- Altura: 43 cm (17 pulgadas)
- Certificación cETLus y NSF
- Ciclo de operación: 1 minuto encendido/3 minutos apagado

Controles:

MMB145 - Controles mecánicos: Alto/Bajo/Apagado (HI/LO/OFF) y pulso (PULSE)

MMB150 - Controles electrónicos: Alto (HI), Bajo (LO), Pausa (STOP) y Pulso (PULSE)

MMB160 - Controles electrónicos: Alto (HI), Bajo (LO), Pausa (STOP), Pulso (PULSE) y botones de ajuste del temporizador (temporizador de 60 segundos con pantalla digital)

OPERACIÓN - MODELO MMB145

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



NOTA: Esta licuadora está equipada con el sistema de arranque lento Slow Start™. Siempre se pondrá en marcha a velocidad muy baja y luego, después de 3 segundos (1 segundo cuando usa la función de pulso), alcanzará la velocidad escogida. Este permite obtener resultados más homogéneos.

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 hacia abajo (PULSE). El aparato funcionará a velocidad alta hasta que se suelte el interruptor.
7. **Permita que el motor se detenga completamente antes de retirar la jarra de la base. Nunca instale o quite la jarra mientras el motor esté encendido.**
8. Siempre sostenga la jarra con una mano durante el licuado. **Nunca haga funcionar la licuadora sin la tapa puesta.**
9. Lave y seque la jarra después de cada uso. Véase las instrucciones de limpieza y desinfección.
10. Desenchufe el cordón para cortar la corriente.

OPERACIÓN - MODELO MMB150

Siga los pasos 1–3 de la sección “Operación - Modelo MMB145”.

4. Esta licuadora cuenta con un control táctil electrónico. El panel de control electrónico incluye 4 botones: HI (alto), LO (bajo), STOP (pausa) y PULSE (pulso). Nota: Siempre utilice la velocidad alta para picar hielo.
5. Para encender el aparato, oprima el botón LO o HI. Para apagar el aparato, oprima el botón STOP. Para usar la función de pulso, oprima el botón PULSE; el motor funcionará a velocidad alta hasta que suelte el botón. El indicador luminoso verde parpadeará durante el uso.



NOTA: Esta licuadora está equipada con el sistema de arranque lento Slow Start™. Siempre se pondrá en marcha a velocidad muy baja y luego, después de 3 segundos (1 segundo cuando usa la función de pulso), alcanzará la velocidad escogida. Este permite obtener resultados más homogéneos.

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

OPERACIÓN - MODELO MMB160

Siga los pasos 1–3 de la sección “Operación - Modelo MMB145”



4. Esta licuadora cuenta con un control táctil electrónico. El panel de control electrónico incluye botones de alto (HI), bajo (LO), pausa (STOP) y pulso (PULSE), así como botones de ajuste del temporizador de 60 segundos. Nota: Siempre utilice la velocidad alta para picar hielo. La licuadora puede funcionar con o sin temporizador.
5. Para fijar el temporizador, oprima repétidamente el botón de flecha deseado. El temporizador electrónico indicará el tiempo prefijado, en incremento de 1 segundo, hasta 60 segundos. Para subir/bajar más rápidamente, mantenga el botón de flecha oprimido. Después de fijar el temporizador, oprima el botón LO o HI para poner la licuadora en marcha. El indicador luminoso verde parpadeará durante el uso. El temporizador de cuenta regresiva se apagará al final del tiempo prefijado. Para apagar el aparato, aún antes del tiempo prefijado, oprima el botón PULSE o STOP.

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

6. Oprimir el botón STOP desactivará el temporizador. Para volver a activar el temporizador, oprima uno de los botones de flecha. El temporizador se pondrá en marcha otra vez, desde el principio del tiempo prefijado. Nota: Si desconecta el aparato, el temporizador regresará al tiempo por defecto: 5 segundos.
7. Para encender el aparato sin usar el temporizador, oprima el botón LO o HI. Si el temporizador está encendido (la pantalla estará iluminada), oprima el botón STOP antes de oprimir el botón de velocidad deseado. Para apagar el aparato, oprima el botón STOP. Para usar la función de pulso, oprima el botón PULSE. El aparato funcionará a velocidad alta hasta que se suelte el botón. El indicador luminoso verde parpadeará durante el uso.

NOTA: Esta licuadora está equipada con el sistema de arranque lento Slow Start™. Siempre se pondrá en marcha a velocidad muy baja y luego, después de 3 segundos (1 segundo cuando usa la función de pulso), alcanzará la velocidad escogida. Este permite obtener resultados más homogéneos.

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

DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN DEL MOTOR

- Su aparato está dotado de un dispositivo de protección térmica que apaga automáticamente el motor en caso de recalentamiento.

- Si esto ocurriera, o si el indicador luminoso verde empezara a parpadear más rápidamente de lo normal durante el uso, apague (OFF) y desenchufe el aparato. Vacíe la jarra y permita que el aparato enfríe durante 5 a 10 minutos.
- Cuando el motor esté frío, vuelva a conectar el aparato y siga licuando.
- Si el aparato no funcionara debidamente después seguir estos pasos, deje de usarlo y comuníquese con un centro de servicio autorizado.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

EL NO RESPETO DE ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE CAUSAR UNA ACUMULACIÓN DE RESIDUOS SOBRE LOS SELLOS INTERNOS DE LA CUCHILLA, LO QUE PERJUDICARÍA 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.
- Le recomendamos que use soluciones limpiadoras a base de detergente sin espuma y soluciones desinfectantes con una concentración mínima de cloro de 100 PPM.

Se podrán usar las soluciones siguientes o sus equivalentes:

SOLUCIÓN	PRODUCTO	PROPORCIÓN DE DILUCIÓN	TEMPERATURA
Para limpiar	Diversey Wyandotte Diversol BX/A o CX/A	4 cucharadas/4 L	Caliente 115 °F (46 °C)
Para enjuagar	Agua		Tibia 95 °F (35 °C)
Para sanear	Cloro ordinario o Clorox®	1 cucharada/4L	Fría 50–70 °F (10–21 °C)

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

LIMPIEZA DE LA JARRA

1. **RETIRE LA JARRA DE LA BASE.** Quite la tapa. Enjuague el interior de la jarra y la tapa. Llene la jarra con solución limpiadora. Lave la tapa y el interior de la jarra con un cepillo para quitar los residuos de alimentos. Vacíe la jarra.
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 la jarra.
3. Repita el paso 2 con agua en vez de solución limpiadora.

IMPORTANTE

Nota: PARA REDUCIR EL RIESGO DE QUEMADURAS, ASEGÚRESE QUE LA TEMPERATURA DE LA SOLUCIÓN LIMPIADORA O DEL AGUA NO EXCEDA 115 °F (46 °C) Y NO LLENE LA JARRA MÁS DE LO INDICADO.

PARA SANEAR Y SECAR 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 la jarra. 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 sanearlos. Permita que las piezas sequen al aire libre.

LIMPIEZA DEL BLOQUE-MOTOR

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

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

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

SERVICIO POSTVENTA

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



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

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

Nota: Si el aparato ha sido usado para procesar sustancias biológicamente activas, se deberán esterilizar las piezas antes de enviarlas. Las piezas esterilizadas deberán ser claramente identificadas, mediante una etiqueta puesta en las mismas y una declaración adjunta. Waring no aceptará la entrega de artículos esterilizados que no tengan identificación adecuada.

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

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

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 en cuando 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 tres 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: 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 o distribuidor local. Los derechos de garantía pueden variar según las regulaciones locales.

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



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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne jamais placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant d'un handicap physique, mental ou sensoriel, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement ou les encadre.
4. Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Débrancher après usage et avant toute manipulation ou entretien.
6. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
7. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est abîmé. Envoyer l'appareil à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant, y compris de bocaux à conserves, peut entraîner des risques pour l'utilisateur.
9. Ne pas l'utiliser à l'air libre.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du comptoir ou de la table. Un enfant pourrait le tirer ou trébucher dessus par inadvertance. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Garder les mains et les ustensiles éloignés du bol/ récipient pendant l'utilisation afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommages. Vous pouvez utiliser une

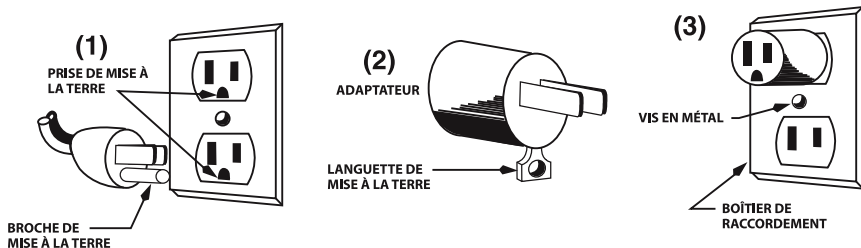
- spatule en plastique une fois que l'appareil est arrêté.
12. Les lames sont TRÈS COUPANTES. Manipuler avec précaution.
 13. Ne jamais placer le couteau seul sur le socle. Le couteau doit toujours se trouver à l'intérieur du bol/récipient, lequel doit être correctement installé sur le socle.
 14. Toujours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

GARDER CES INSTRUCTIONS

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 120V 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 : 1,5 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, avec prise de terre et manchon renforcé
- Hauteur : 43 cm (17 po.)
- Certification cETLus et NSF
- Cycle de fonctionnement : 1 minute en marche/3 minutes à l'arrêt

Contrôles :

MMB145 - Interrupteurs à bascule : Haut/Bas/Arrêt (HI/LO/OFF) et Pulse (PULSE)

MMB150 - Contrôles électroniques : Haut (HI), Bas (LO), Pause (STOP) et Pulse (PULSE)

MMB160 - Contrôles électroniques : Haut (HI), Bas (LO), Pause (STOP), Pulse (PULSE) et boutons de contrôle de la minuterie (minuterie de 60 secondes avec écran numérique)

FONCTIONNEMENT - MODÈLE MMB145

1. Vérifier que l'appareil est débranché.
2. Placer le bol/récipient sur le socle, après avoir vérifié que l'interrupteur est à la position arrêt (OFF). S'assurer que le bol/récipient est correctement installé et que l'accouplement avec l'arbre moteur est bien engagé. Brancher l'appareil. Le voyant vert s'allumera.
3. Mettre les ingrédients dans le bol/récipient et fermer le couvercle. Ne pas remplir au-delà de la ligne MAX.
4. L'appareil a deux vitesses : Rapide (HI) et lente (LO). Mettre l'interrupteur à la position voulue pour mettre l'appareil en marche. Remarque : Toujours utiliser la vitesse rapide pour piler la glace. Le voyant vert clignotera pendant le fonctionnement.



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 de 3 secondes (1 seconde avec la fonction Pulse), atteindra la vitesse voulue. Cela produit des résultats plus homogènes.

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 vers le bas (PULSE). L'appareil fonctionnera à vitesse rapide jusqu'à ce que

vous relâchiez l'interrupteur.

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

FONCTIONNEMENT - MODÈLE MMB150

Suivre les étapes 1–3 de la section «Fonctionnement - Modèle MMB145».



4. L'appareil est équipé d'une commande électronique tactile. Le panneau de contrôle inclut 4 boutons : HI (rapide), LO (lente), STOP (pause) et PULSE (Pulse). Remarque : Toujours utiliser la vitesse rapide pour piler la glace.
5. Pour allumer l'appareil, appuyer sur le bouton HI ou LO. Pour arrêter, appuyer sur le bouton STOP. Pour faire fonctionner en intermittence, appuyer sur le bouton PULSE ; le moteur tournera à vitesse rapide jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton. Le voyant vert clignotera pendant le fonctionnement.

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 de 3 secondes (1 seconde avec la fonction Pulse), atteindra la vitesse voulue. Cela produit des résultats plus homogènes.

6. **Attendre que le moteur se soit complètement arrêté avant de retirer le bol/récipient. Ne jamais**

placer ou retirer le bol/récipient alors que le moteur tourne.

7. Tenir le bol/récipient d'une main lors du démarrage et pendant le fonctionnement. **Ne pas utiliser l'appareil sans le couvercle.**
8. Laver et sécher le bol/récipient après usage. Voir les instructions de nettoyage et de désinfection.
9. Débrancher l'appareil pour couper l'alimentation électrique.

FONCTIONNEMENT - MODÈLE MMB160

Suivre les étapes 1–3 de la section «Fonctionnement - Modèle MMB145».



4. Ce mélangeur est équipé d'une commande électronique tactile. Le panneau de contrôle inclut les boutons de commande HI (rapide), LO (lente), STOP (pause) et PULSE (pulse) ainsi que deux boutons de réglage de la minuterie de 60 secondes. L'appareil peut fonctionner avec ou sans minuterie. Remarque : Toujours utiliser la vitesse rapide pour piler la glace.
5. Pour régler la minuterie, appuyer à plusieurs reprises sur les flèches. L'écran numérique indiquera le temps programmé, jusqu'à 60 secondes, en incréments d'une seconde. Pour avancer plus rapidement, ne pas relâcher le bouton. Une fois la minuterie réglée, appuyer sur le bouton HI ou LO pour mettre le mélangeur en route. Le voyant vert clignotera pendant le fonctionnement. La minuterie s'arrêtera une fois le temps programmé écoulé. Pour arrêter l'appareil, y compris avant la fin du temps programmé, appuyer sur le bouton PULSE ou STOP.

REMARQUE : Pour changer le temps programmé pendant

le fonctionnement, appuyer sur les flèches. Cela modifiera le temps restant, en incréments d'une seconde.

6. Appuyer sur le bouton STOP désactivera la minuterie. Pour la réactiver, appuyer sur une des flèches. La minuterie se remettra en marche et affichera le temps programmé total. Remarque : Après avoir débranché l'appareil, la minuterie affichera le temps par défaut, soit 5 secondes.
7. Pour utiliser l'appareil sans la minuterie, appuyer sur le bouton HI ou LO. Si la minuterie est allumée (l'écran est illuminé), appuyer sur le bouton STOP avant de choisir la vitesse voulue. Pour arrêter, appuyer sur le bouton STOP. Pour faire fonctionner l'appareil en intermittence, appuyer sur le bouton PULSE. L'appareil fonctionnera à vitesse rapide jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton. Le voyant vert clignotera pendant le fonctionnement.

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 de 3 secondes (1 seconde avec la fonction Pulse), atteindra la vitesse voulue. Cela produit des résultats plus homogènes.

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

DISPOSITIF DE PROTECTION DU MOTEUR

- Votre appareil est équipé d'un dispositif de protection thermique qui arrête le moteur automatiquement en cas de surchauffe.
- Si cela se produisait, ou si le témoin lumineux commençait à clignoter beaucoup plus rapidement que d'habitude, arrêtez et débranchez l'appareil. Videz le bol/récipient, puis laissez refroidir l'appareil pendant 5 à 10 minutes.
- Une fois le moteur refroidi, rebranchez l'appareil et continuez.
- Si l'appareil ne fonctionne pas comme il se doit, cessez l'utilisation et contactez un service après-vente autorisé.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

LAVER ET SÉCHER LE BOL/RÉCIPIENT APRÈS CHAQUE UTILISATION, SELON LES INSTRUCTIONS SUIVANTES.

LE NON RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER UNE ACCUMULATION DE RÉSIDUS SUR LE MÉCANISME INTERNE DU COUTEAU, NUISANT À SON BON FONCTIONNEMENT.

- Nettoyer, rincer, désinfecter et sécher le bol/récipient avant de l'utiliser pour la première fois et après chaque utilisation, à moins que vous ne le réutilisiez dans l'heure qui suit.
- Laver et sécher le bol/récipient après usage.
- Nettoyer et désinfecter le socle-moteur avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation.
- Nous recommandons l'utilisation d'une solution de nettoyage à base de détergent non moussant et d'une solution désinfectante à base de chlore, avec une concentration minimum de 100 ppm.

Vous pouvez utiliser les solutions suivantes ou leur équivalent :

SOLUTION	PRODUIT	PROPORTION DE DILUTION	TEMPÉRATURE
Lavage	Diversey Wyandotte Diversol BX/A ou CX/A	4 cuillérées à soupe/4L	Chaude 115°F (46°C)
Rinçage	Eau claire		Tiède 95°F (35°C)
Désinfection	Eau de javel ordinaire ou Clorox®	1 cuillère à soupe/4L	Froide 50–70°F (10–21°C)

- Le nettoyage régulier du bol/récipient augmentera la durée de vie du couteau. Il ne devrait jamais s'écouler plus d'une-demi heure entre deux nettoyages.
- Ne pas garder d'aliments ou de liquides dans le bol/récipient.

LAVAGE ET RINÇAGE DU BOL/RÉCIPIENT

1. **RETIRER LE BOL/RÉCIPIENT DU SOCLE.** Enlever le couvercle. Rincer l'intérieur du bol/récipient et le couvercle. Remplir le bol/récipient de solution de nettoyage.
Nettoyer l'intérieur du bol/récipient et le couvercle à l'aide d'une brosse pour déloger les résidus. Vider.
2. Essuyer l'extérieur du bol/récipient à l'aide d'une éponge imprégnée de solution de nettoyage. Laver le couvercle et le bouchon avec une solution de nettoyage fraîche. Remplir le bol/récipient aux trois quart de solution de nettoyage, fermer le couvercle (sans le bouchon) et placer le bol/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 115°F (46°C)
ET NE PAS REMPLIR LE BOL/RÉCIPIENT AU-DELÀ DE LA
QUANTITÉ INDIQUÉE.

POUR DÉSINFECTER ET SÉCHER LE BOL/RÉCIPIENT

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

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DU SOCLE-MOTEUR

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

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

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

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
(800) 492-7464

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

Remarque : Si l'appareil est utilisé pour le traitement de matériaux biologiquement actifs, assurez-vous de stériliser les pièces avant de les expédier. Les pièces stérilisées doivent être identifiées clairement au moyen d'une étiquette et d'une déclaration jointe. Waring se réserve le droit de ne pas accepter les pièces, à moins qu'elles ne soient identifiées de cette manière.

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

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Waring garantit tout nouveau mixeur Waring® Commercial contre tout vice de matière ou de fabrication pendant une période de 1 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 trois ans.

Au titre de cette garantie, la division Waring Commercial réparera ou remplacera toute pièce nous paraissant afficher un vice de matière ou de fabrication. Pour un service au

titre de cette garantie, envoyez l'appareil, port payé, au service après-vente ci-dessous ou amenez-le à un centre de réparation agréé. 314 Ella T. Grasso Ave. Torrington, CT 06790.

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

Avertissement : Brancher cet appareil sur Courant Continu (C.C.) annulera la garantie.



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

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

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

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

©2010 Conair Corporation
Waring Products

Division of Conair Corporation
Una división de Conair Corporation
Une division de Conair Corporation
314 Ella T. Grasso Ave
Torrington, CT 06790

www.waringproducts.com

Printed in China.
Hecho en China.
Fait en Chine.

MMB Series IB
10WC112755

IB-9891