Service

Refer to the list of Authorized Service Centers enclosed with your Waring blender for the name of the nearest Service Center, or Write to:

Waring Factory Service Center
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790
(800) 269-6640

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 materials 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 returns unless they are so identified. Replacement parts for your own "Out of Warranty" repairs are obtainable at the above address.

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, non-abrasive liquids (other than detergents) and non-abrasive semi-liquids, providing it has not been subject to loads in excess of the indicated rating.

Under this warranty, the Waring Commercial Division will repair or replace any part which, upon our examination, is defective in materials or workmanship, provided the product is delivered prepaid to the Waring Service Center at Torrington, CT 06790, or any Factory Approved Service Center.

This warranty does not: a) apply to any product which has become worn, defective, damaged or broken due to use 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; b) cover consequential damages of any kind.

This warranty gives you specific legal right, and you may have other rights which vary from state to state so that certain limitations or exclusions set forth above may not apply to you.

WARNING: This warranty is VOID if appliance is used on Direct Current (D.C.) or if the appliance has not been registered.

WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790
www.waringproducts.com

004589 RV19 1008 10WC116188

BLENDER OPERATION MANUAL

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the blender base in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments including canning jars not recommended by the appliance manufacturer may cause hazards.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Keep hands and utensils out of container while blending to prevent the possibility of severe personal injury and/or damage to the blender. A rubber scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. If your blender utilizes a removable jar base and blade assembly, to avoid injury never place cutting assembly cutting blades on base without container properly attached.
13. Always operate blender with cover in place.
14. When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover on those units supplied with this construction. See Hot Blending Instructions

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARING COMMERCIAL

Blender
One Quart Capacity Specifications

- Ratings — 120 VAC – 50/60Hz – Single Phase
  230 VAC – 50Hz – Single Phase
- Motors — Permanently lubricated series-wound universal type
- Timer — Selective timer cycle from 1 to 180 seconds for automatic continuous running
- Bases — Zinc die casting with epoxy enamel finish or polished stainless steel
- Containers — Stainless steel, borosilicate glass, polycarbonate or san plastic
- Cord — 6 foot – 18 gauge – three conductor grounded cord with strain relief

Grounding Instructions

- For your protection, Waring Commercial Blenders are equipped with a 3-conductor cordset.
- 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

  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.

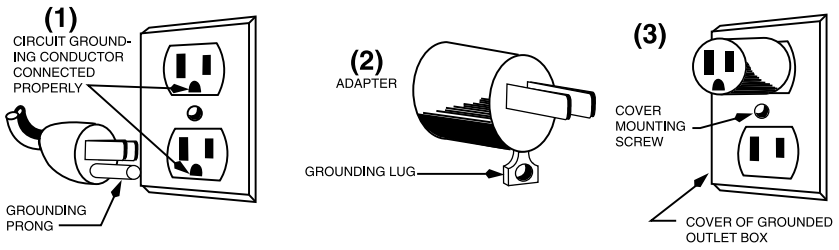
  Referring to Figure 3, the adapter must be grounded by attaching its grounding lug under the screw of the outlet cover plate.

  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.

Green/Yellow: Earth Ground Blue: Neutral Brown: Live



Operation

This piece of equipment is designed for the high speed blending, pulping, mixing or reducing of animal tissue, vegetables, foodstuffs, plant materials and other substances. A typical operating sequence is as follows:

1. Add materials to be processed to container.
2. Place cover on container.
3. With the power switch on OFF position, place container on blender. Be sure container is fully seated and the drive coupling is properly engaged.
4. Set power switch to ON, Low or High position.
5. When finished processing, set power switch to OFF position.
6. Allow motor to come to a complete stop before removing container from blender.

Note: Containers with removable bottoms have left-handed threads. To tighten, turn in direction of molded arrow on underside of removable bottom. When reassembling, be sure rubber gasket is positioned between the container and the flange on the blade assembly.

Important

HOT BLENDING INSTRUCTIONS

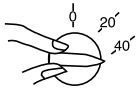
To minimize possibility of scalding when blending hot materials, the following precautions and procedures must be observed.

1. Limit amount of material processed to 1/2 pint.
2. Completely remove the center portion of the two-piece container lid before starting motor. (This will allow venting of the rapidly heated and expanding air present inside container when blender is running.)
3. Always start blending lowest speed setting, then progress to desired speed.
4. Never stand directly over blender when it is being started or while it is running.

To Operate Timer Model Only



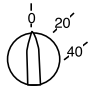
1. Press OFF Button



2. Set control to the blending time you wish. If less than ten seconds turn past 20 then back to desired setting.



3. Press HI or LO to start blending operation.



4. When the control stops, it's the end of the blend.



5. Press OFF Button

SERVICE

Reportez-vous à la liste de centres de service autorisés incluse avec votre mélangeur Waring pour le nom du centre de service le plus près, ou

Écrivez à :

Waring Factory Service Center
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790
(800) 269-6640

Expédiez les mélangeurs pour réparation à l'adresse ci-haut ou à un centre de service autorisé. N'expédiez pas au bureau des ventes Waring.

Remarque : Si votre application inclut le traitement de matériaux biologiquement actifs, nous demandons que tous les articles retournés pour leur entretien soient stérilisés avant leur expédition. Ces articles doivent être clairement identifiés comme stérilisés par une étiquette sur l'article même et par une déclaration dans la correspondance d'accompagnement. Waring n'acceptera pas de livraison d'articles retournés à moins qu'ils ne soient identifiés de cette manière.

Vous pouvez obtenir des pièces de rechange pour vos propres réparations « hors garantie » à l'adresse précédente.

GARANTIE

Waring garantit tout nouveau MÉLANGEUR WARING COMMERCIAL libre de tous défauts de matériau et de main d'œuvre pendant une période d'un an à partir de la date d'achat lorsqu'il est utilisé avec des aliments, des liquides non-abrasifs (autres que des détergents) et des semi-liquides non-abrasifs, pourvu qu'il ne soit pas soumis à des charges dépassant la valeur nominale indiquée.

Sous cette garantie, la division commerciale Waring réparera ou remplacera toute pièce qui, suite à notre examen, est défectueuse en termes de matériaux ou de main d'œuvre si le produit est livré prépayé au centre de service Waring à Torrington, CT 06790, ou à tout centre de service approuvé en usine.

Cette garantie ne : a) s'applique pas à tout produit qui est devenu usé, défectueux, endommagé ou brisé suite à une utilisation ou à cause de réparations ou de réparations par d'autres que le centre de service Waring ou un centre de service approuvé en usine ou à cause d'abus, de mauvaise utilisation, de surcharge ou d'altération, b) couvre pas les dommages consécutifs de quelque sorte que ce soit.

Cette garantie vous donne des droits légaux précis, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre. Il se peut donc que certaines limitations ou exclusions indiquées ne s'appliquent pas dans votre cas.

AVERTISSEMENT : Cette garantie est ANNULÉE si l'appareil est utilisé sur un courant continu (c.c.) ou si l'appareil n'a pas été enregistré.

WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790
www.waringproducts.com

004589 RV19 1008

10WC116188

MANUEL D'UTILISATION DU MÉLANGEUR

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

En utilisant des appareils électriques, il faut observer des mesures de sécurité incluant ce qui suit :

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Pour se protéger contre les dangers électriques, ne pas plonger la base du mélangeur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Il faut une supervision étroite lorsque tout appareil est utilisé par ou près d'enfants.
4. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant tout nettoyage.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
6. Ne pas faire fonctionner tout appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou si l'appareil fonctionne mal, ou est échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour qu'il soit vérifié, réparé ou que les éléments électriques ou mécaniques soient ajustés.
7. L'utilisation de tout accessoire, incluant les contenants de mise en conserve, non recommandé par le fabricant de l'appareil peut provoquer des dangers.
8. Ne pas l'utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
10. Garder les mains et les ustensiles loin du contenant en mélangeant pour éviter la possibilité de blessures graves et/ou des dommages au mélangeur. On peut utiliser un grattoir en caoutchouc, mais seulement lorsque le mélangeur ne fonctionne pas.
11. Les lames sont tranchantes. Manipuler avec soin.
12. Si votre mélangeur utilise un assemblage de lame et de base du contenant amovible pour éviter les blessures ne jamais placer les lames de coupe de l'assemblage de coupe sur la base sans le contenant bien installé.
13. Toujours faire fonctionner le mélangeur avec le couvercle en place.
14. En mélangeant les liquides chauds, retirez la pièce centrale du couvercle à deux pièces de ces appareils fournies avec cette construction. Reportez-vous aux instructions de mélanges chauds.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

WARING COMMERCIAL

Mélangeur
Spécifications de capacité d'une pinte (946 ml)

- Valeurs nominales — 120 V c.a. – 50/60 Hz – monophase
230 V c.a. – 50 Hz – monophase
- Moteurs — Type universel d'enroulement de série lubrifiée en permanence
- Minuterie — Cycle de minuterie sélectif de 1 à 180 secondes pour un fonctionnement continu automatique
- Bases — Coulée sous pression en alliages de zinc avec fini d'émail époxydé ou d'acier inoxydable poli
- Contenants — Acier inoxydable, verre borosilicaté, plastique de polycarbonate ou san
- Cordon — 1,8 m (6 pieds) – calibre 18 – cordon mis à la terre à trois conducteurs avec réducteur de tension

Instructions de mise à la terre

- Pour votre protection, les mélangeurs Waring Commercial sont dotés d'un cordon amovible à 3 conducteurs.
- Les appareils de 120 volts sont dotés d'une fiche de mise à la terre à 3 broches et devraient être utilisés avec une prise mise à la terre et branchée correctement.

  Si une prise mise à la terre n'est pas disponible, on peut obtenir un adaptateur (montré dans la figure B) pour permettre d'utiliser une sortie murale à 2 fentes avec une fiche à 3 broches.

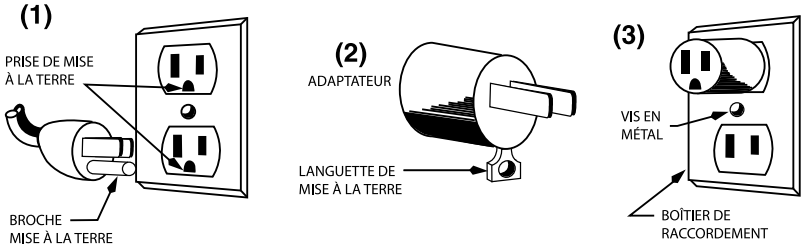
  Reportez-vous à la figure C qui montre que l'adaptateur doit être mis à la terre en attachant sa cosse de mise à la terre sous la vis de la plaque couverture de sortie.

  Mise en garde : Avant d'utiliser un adaptateur, vous devez déterminer si la vis de la plaque couverture de sortie est bien mise à la terre. Si vous avez des doutes, consultez un électricien qualifié.

  N'utilisez jamais d'adaptateur à moins d'être certain qu'il est bien mis à la terre.

  Remarque : L'utilisation d'un adaptateur n'est pas permise au Canada.

Vert/jaune : Prise de terre Bleu : Neutre Brun : Sous tension



Mode d'emploi

Cet appareil est conçu pour le mélange haute vitesse, le dépulpage, le malaxage ou la réduction de tissus animaux, légumes, aliments, matériaux végétaux et autres substances. Voici une séquence de fonctionnement typique :

1. Ajoutez les matériaux à traiter dans le contenant.
2. Placez le couvercle sur le contenant.
3. Avec l'interrupteur à la position OFF (arrêt), placez le contenant sur le mélangeur. Assurez-vous que le contenant est bien installé et que l'accouplement de commande est bien engagé.
4. Mettez l'interrupteur à la position ON (marche), Low (basse) ou High (haute).
5. À la fin du traitement, mettez l'interrupteur à la position OFF (arrêt).
6. Laissez le moteur s'arrêter complètement avant de retirer le contenant du mélangeur.

Remarque : Les contenants à bases amovibles ont des filets à gauche. Pour resserrer, tournez dans la direction de la flèche moulée sous la base amovible. En remontant, assurez-vous que le joint d'étanchéité de caoutchouc est placé entre le contenant et le rebord de l'assemblage de la lame.

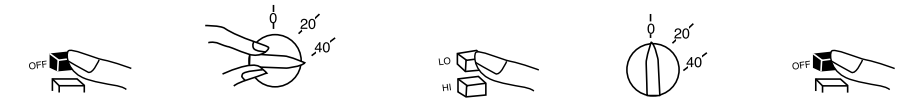
Important

Instructions de Mélange Chaud

Pour réduire la possibilité d'échaudage en mélangeant des matériaux chauds, respectez les précautions et procédures suivantes.

1. Limitez la quantité de produit traité à 236 ml (1/2 chopine).
2. Retirez toute la partie centrale du couvercle du contenant à deux pièces avant de faire démarrer le moteur. (Ceci permettra la ventilation de l'air à expansion et réchauffement rapide à l'intérieur du contenant lorsque le mélangeur fonctionne.)
3. Commencez toujours le mélange à la vitesse la plus basse, puis augmentez jusqu'à la vitesse recherchée.
4. Ne vous tenez jamais directement au-dessus du mélangeur au démarrage ou pendant que l'appareil fonctionne.

Mode d'emploi du modèle à minuterie seulement



1. Appuyez sur le bouton OFF (arrêt)
2. Réglez le contrôle au temps de mélange que vous désirez. Si c'est moins de dix secondes, dépassez 20 et revenez au réglage voulu.
3. Appuyez sur HI (haut) ou LO (bas) pour lancer l'opération de mélange.
4. Lorsque le contrôle s'arrête, c'est la fin du mélange.
5. Appuyez sur le bouton OFF (arrêt)