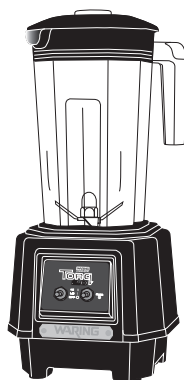
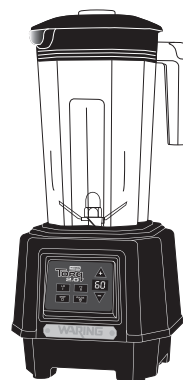


WARING COMMERCIAL **TORQ** 2.0

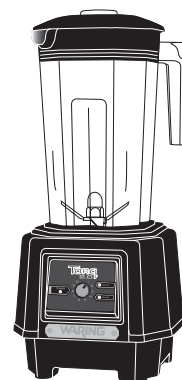
TBB BLENDER SERIES INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA LAS LICUADORAS DE LA SERIE TBB
DIRECTIVES D'UTILISATION DES BOLS MIXEURS DE LA SÉRIE TBB
GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR MIXGERÄTE DER TBB-SERIE
MANUALE DI ISTRUZIONI DEL FRULLATORE SERIE TBB
HANDLEIDING BLENDER TBB-SERIE



TBB145E/K



TBB160E/K



TBB175E/K

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.

Zu Ihrer Sicherheit und anhaltenden Freude an diesem Produkt lesen
Sie vor dem Gebrauch immer sorgfältig die Bedienungsanleitung.

Per garantire la sicurezza dell'utente e per usufruire costantemente
in modo soddisfacente del prodotto, leggere sempre con
attenzione il libretto delle istruzioni prima dell'utilizzo.

Lees de gebruiksaanwijzing nauwkeurig door, u vindt
daarin belangrijke informatie voor gebruik en uw veiligheid.



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. This appliance is intended to be used in households and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farmhouses;
 - By clients in hotels, motels and other residential-type environments;
 - Bed and breakfast-type environments
28. **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

Correct Disposal of this Product



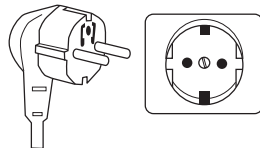
This marking indicates that this product should not be disposed of with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

TO ENSURE PROPER USE OF THIS UNIT, PLEASE SEE IMPORTANT GROUNDING INSTRUCTIONS BELOW. PRIMARY COUNTRIES USING THE DIFFERENT PLUG TYPES ARE LISTED FOR REFERENCE ONLY. REFER TO THE ACTUAL UNIT TO DETERMINE WHICH PLUG TYPE IS APPLICABLE.

TYPE F PLUG

(GERMANY, AUSTRIA, NETHERLANDS,
SWEDEN, NORWAY, FINLAND,
PORTUGAL, SPAIN, EASTERN EUROPE)

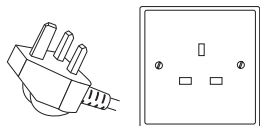
This grounded plug has two round prongs and there are two grounding clips on the sides of the socket. This plug is non-polarized so the plug can be inserted in either direction into the socket. Grounding is accomplished when the clips on the socket meet the contact on the plug. Ensure that the plug is fully inserted.



TYPE G PLUG

(UNITED KINGDOM, IRELAND,
CYPRUS, MALTA, MALAYSIA,
SINGAPORE AND HONG KONG)

This grounded plug has three rectangular prongs that form a triangle. Line up the prongs to the socket and ensure that the plug is fully inserted. This plug is also fuse-protected for power surges.



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
- cETLus, 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

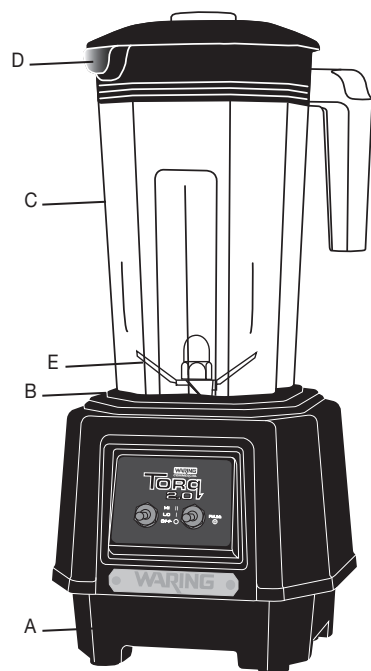
TBB160 – Electronic Touchpad Controls with HI, LO, STOP, PULSE & 60-Second Timer LED with Up  & Down 

TBB175 – Variable Speed Control Dial & PULSE

PULSE Button Feature

PULSE overrides HI speed for a quick burst of power.

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



TBB145



TBB160



TBB175

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 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
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

Reciclado



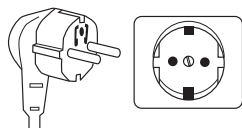
Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse junto con los desechos domésticos en ningún país de la U.E. Para proteger el medio ambiente, evitar perjuicios a la salud pública resultantes de la eliminación de desechos no controlada y promover la utilización sostenible de los recursos materiales, reciclelo. Lleve el producto a un centro de reciclaje o un punto de recogida designado para su reciclado, o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos se asegurarán que el producto esté reciclado de manera ecológica.

SIGA LAS INSTRUCCIONES A CONTINUACIÓN PARA ASEGURARSE QUE EL APARATO ESTÉ DEBIDAMENTE PUESTO A TIERRA. EL ENCHUFE, QUE VARIA SEGÚN EL MODELO, SIEMPRE DEBE ESTAR PUESTO A TIERRA. LA LISTA DE PAÍSES A CONTINUACIÓN NO ES EXHAUSTIVA. SIEMPRE AVERIGÜE EL TIPO DE ENCHUFE DEL APARATO.

ENCHUFE DE TIPO F

(ALEMANIA, AUSTRIA, PAÍSES BAJOS, SUECIA, NORUEGA, FINLANDIA, PORTUGAL, ESPAÑA, EUROPA DEL ESTE)

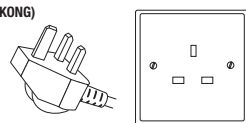
Clavija con dos patas cilíndricas. Hay un polo de puesta a tierra en ambos lados del tomacorriente. Este tipo de enchufe no está polarizado. Por lo tanto, encajará en la toma de corriente de cualquiera manera. Se realiza la puesta tierra al introducir la clavija en la toma de corriente. Asegúrese de que el enchufe esté debidamente insertado en la toma de corriente.



ENCHUFE DE TIPO G

(REINO UNIDO, IRLANDA, CHIPRE, MALTA, MALASIA, SINGAPUR, HONG KONG)

Enchufe con tres patas rectangulares que forman un triángulo. Asegúrese de que el enchufe esté debidamente insertado en la toma de corriente. Este enchufe protege contra el sobrevoltaje.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Capacidad: 1.4 L (48 onzas)
- Clasificación nominal: 220-240 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 cETLus 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

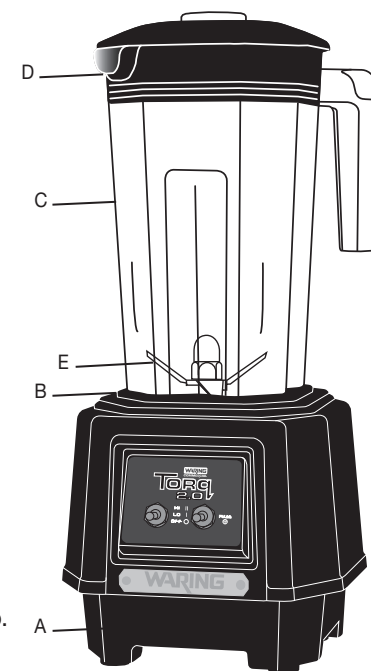
TBB160 – Controles electrónicos HI, LO, STOP y PULSE y temporizador de 60 minutos con botones ▲ y ▼

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).



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
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

Mise au rebut



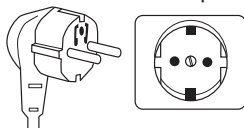
Le symbole ci-contre indique que, dans toute l'U.E., ce produit ne doit pas être mis au rebut avec le reste des ordures ménagères. Afin de protéger l'environnement et la santé publique contre les décharges non réglementées et promouvoir l'utilisation durable des ressources matérielles, recyclez-le. Veuillez déposer l'appareil à un centre de collecte et recyclage des déchets d'équipement électrique, ou bien contacter le revendeur. Ils seront en mesure de recycler l'appareil dans le respect de l'environnement.

SUIVRE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AFIN D'ASSURER LA MISE À LA TERRE ADÉQUATE DE L'APPAREIL. LA PRISE DE L'APPAREIL, QUI VARIE D'UN PAYS À L'AUTRE, DOIT TOUJOURS ÊTRE MISE À LA TERRE. LA LISTE DE PAYS CI-DESSOUS EST À TITRE INDICATIF. VÉRIFIER LE TYPE DE PRISE DE L'APPAREIL.

PRISE DE TYPE F

(ALLEMAGNE, AUTRICHE, PAYS BAS, SUÈDE, NORVÈGE, FINLANDE, PORTUGAL, ESPAGNE, EUROPE DE L'EST)

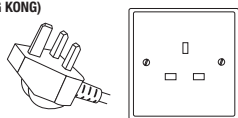
Priise dotée de deux broches cylindriques. Cette fiche n'est pas polarisée, si bien qu'elle peut s'insérer dans la prise dans n'importe quel sens. La mise à la terre se fait quand les bornes de la prise entrent en contact avec les ergots de mise à la terre qui se trouvent à l'intérieur de la prise murale. Assurez-vous que la prise est bien insérée dans la prise de courant.



PRISE DE TYPE G

(ROYAUME UNI, IRLANDE, CHYPRE, MALTE, MALAISIE, SINGAPOUR, HONG KONG)

Priise anglaise dotée de trois broches rectangulaires formant un triangle. S'assurer que la prise est bien insérée dans la prise murale. Cette fiche protège également contre les surtensions.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES :

- Capacité : 1.4 L (48 onces)
- Spécifications électriques : 220-240 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 cETLus 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

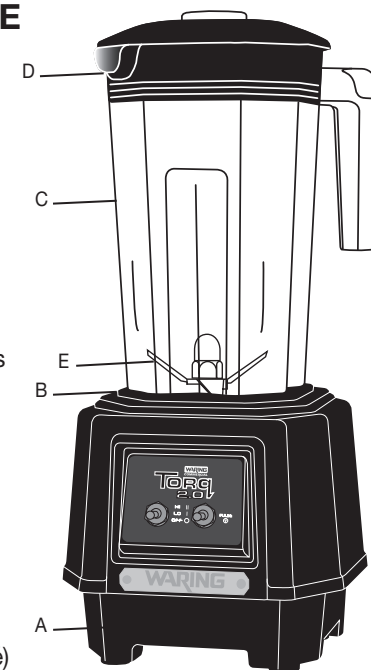
TBB160 – Contrôle électronique
avec touches HI, LO, STOP et PULSE,
et minuterie LED de 60 minutes avec
touches ▲ et ▼

TBB175 – Vitesse variable et PULSE

Fonction PULSE

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

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 temps, 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 – Contrôles 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 réutilisez 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 2% 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 INDICUÉE.

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen vorgenommen werden, darunter die folgenden:

1. **LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH.**
2. **Den Stecker abziehen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, vor dem Aufsetzen oder Abnehmen von Teilen oder vor dem Reinigen.**
3. Den Mixersockel zum Schutz vor Stromschlägen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
4. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, um von Personen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, die verringerte physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten besitzen oder einen Mangel an Erfahrung oder Wissen, außer sie werden von einer Person beaufsichtigt oder unterwiesen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, während sie das Gerät benutzen.
5. Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Bewegliche Teile während des Betriebs nicht berühren.
7. Verwenden Sie niemals elektrische Geräte mit defektem Kabel oder Stecker oder wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es heruntergeworfen wurde oder eine Beschädigung jeglicher Art aufweist. Bringen Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellung zum nächsten Fachhändler.
8. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann Gefahren verursachen.
9. Nicht im Freien verwenden.
10. Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht vom Tisch oder der Arbeitsplatte herunter hängt, damit nicht versehentlich daran gezogen werden kann und keine Stolpergefahr besteht, oder dass es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt, die zu Schäden am Kabel verursachen können.
11. Hände und Hilfsgegenstände während dem Mixen vom Mixbehälter fern halten, um das Risiko schwerer Verletzungen und/oder Beschädigungen des Mixgerätes zu vermeiden. Sie können einen Gummischaber verwenden, Sie müssen den Mixer dazu jedoch ausschalten.
12. Die Klingen sind scharf. Seien Sie vorsichtig.
13. Schneideinheit oder Schneideklingen dürfen niemals auf die Vorrichtung gesetzt werden, bevor der Behälter nicht ordnungsgemäß angebracht wurde.
14. Verwenden Sie den Mixer nur mit Deckel.
15. Verwenden Sie den Mixer nur mit Behälterunterlage.
16. **VORSICHT:** Dieser Mixer ist nicht für den Umgang mit heißen Flüssigkeiten oder Zutaten bestimmt.
17. Nur bis zur MAX. FÜLLLINIE-Grenzzlinie anfüllen.
18. Nicht für Wasserstrahlreinigung geeignet.
19. Stellen Sie vor dem Betrieb sicher, dass Behälterkupplung und Motorkupplung miteinander ausgerichtet und eingerastet sind. Rastet der Behälter nicht ein, diesen wieder entfernen, den Inhalt gut schütteln und erneut versuchen.

20. Behälterkupplung und Motorkupplung können nach dem Betrieb heiß sein, diese daher nicht berühren.
21. Ersetzen Sie die Unterlage bei Verschleiß.
22. Verwenden Sie für das Zerkleinern von Eis immer die Geschwindigkeit HIGH.
23. Wenn der Behälter während des Mixens überläuft, befindet sich zu viel Flüssigkeit/zu viele Zutaten im Behälter. Schalten Sie den Mixer aus, entfernen Sie die Flüssigkeit/Zutaten bis zur MAX. FÜLLLINIE und fahren Sie mit dem Mixen fort. Bei einem Überlaufen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
24. Verwenden Sie KEINE kohlenensäurehaltigen Flüssigkeiten im Mixgefäß oder einem anderen Mixbehälter. Die Verwendung kohlenensäurehaltiger Flüssigkeiten im Mixgefäß oder einem anderen Mixbehälter kann zu Verletzungen führen.
25. Mixen Sie KEINE Öle oder ölhaltigen Produkte, wie beispielsweise Erdnussbutter, länger als 5 Minuten.
26. Entfernen Sie das Mixgefäß niemals vom Sockel, bevor die Klingen und die Kupplung vollständig stillstehen.
27. Dieses Gerät kann in Haushalts- oder ähnlichen Anwendungen verwendet werden, wie z.B.:
 - Belegschaftsküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Bereiche wie Frühstückspensionen
28. **VORSICHT:** Um eine Gefahr infolge einer unbeabsichtigten Wiedereinschaltung der Temposicherung muss dieses Gerät mit einem externen Schalter, wie z.B. einem Timer, ausgestattet oder an einem Stromkreis angeschlossen sein, der regelmäßig vom Energieversorger ein- und ausgeschaltet wird.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

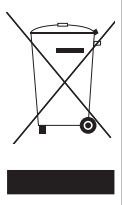
TECHNISCHE DATEN DES MIXGERÄTS

- Fassungsvermögen: 1361 g nutzbarer Inhalt
- Nenndaten: 220-240 Volt, 60 Hz, 13 Ampere
- Sockelmaterial: Polycarbonat
- Lager: Hochpräzises Kugellager
- Kabel: 1,80 m Dreifachkabel, geerdet, mit Zugentlastung am Sockel
- Gesamthöhe: 43 cm
- cETLus, NSF-zugelassen
- Betriebszyklus: 1 min. AN/3 min. AUS

Steuerung: TBB145 / TBB160 – LO 20,500, HI 24,000, PULS 24.000

TBB175 – Variabler Geschwindigkeitsdrehregler von 1.000 bis 17.000 RPM, mit Pulse 24.000 RPM

Korrekte Entsorgung dieses Produktes

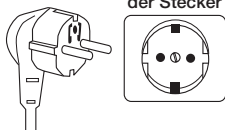


Durch diese Markierung wird angezeigt, dass dieses Gerät überall in der EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden sollte. Um mögliche Schädigungen der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie verantwortungsbewußt, um die nachhaltige Wiederverwendung von materiellen Ressourcen zu unterstützen. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzusenden, verwenden Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder nehmen Sie Kontakt mit dem Händler auf, von dem Sie das Produkt gekauft haben. Dort kann dieses Produkt umweltfreundlich recycelt werden.

UM DIE ORDNUNGSGEMÄSSE HANDHABUNG DIESER GERÄTES ZU GEWÄHRLEISTEN, MÖCHTEN WIR SIE AUF DIE WICHTIGEN UNTEN AUFGEFÜHRTEN ERDUNGSRICHTLINIEN AUFMERKSAM MACHEN. PRIMÄRE LÄNDER DIE ANDERE STECKERARTEN VERWENDEN, WERDEN NUR ALS REFERENZ ANGEZEIGEN. BEZIEHEN SIE SICH AUF DAS TATSÄCHLICHE GERÄT, UM ZU BESTIMMEN, WELCHE STECKERART ZUTREFFEND IST.

TYP F STECKER

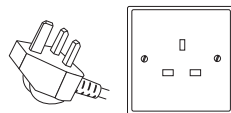
(DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH, NIEDERLANDE, SCHWEDEN, NORWEGEN, FINNLAND, PORTUGAL, SPANIEN, OSTEUROPA)



Der geerdete Stecker hat zwei runde Stifte und es sind ebenfalls zwei Erdungslaschen an den Seiten des Steckers zu sehen. Dieser Stecker ist ungepolt, damit er in beide Richtungen in die Steckdose gesteckt werden kann. Die Erdung wurde ausgeführt, wenn die Lasche an der Steckdose in Kontakt mit dem Stecker kommt. Versichern Sie sich, dass der Stecker vollständig eingesteckt wurde.

TYP G STECKER

(VEREINIGTES KÖNIGREICH, IRLAND, ZYPERN, MALTA, MALAYSIA, SINGAPUR UND HONG KONG)



Dieser geerdete Stecker hat drei rechteckige Stifte, die ein Dreieck bilden. Richten Sie die Stifte mit der Steckdose aus und versichern Sie sich, dass der Stecker vollständig eingesteckt wurde. Dieser Stecker ist ebenfalls mit einer Sicherung abgesichert, um Stromstößen vorzubeugen.

TEILE UND ZUSAMMENBAU

A. Sockel

B. Behälterunterlage

C. Behälter

48 oz. [~ 1361 g], BPA-freier Copolyester-Behälter.

D. Deckel

Der Mittelteil des zweiteiligen Decks kann abgenommen und Zutaten in den Behälter gegeben werden.

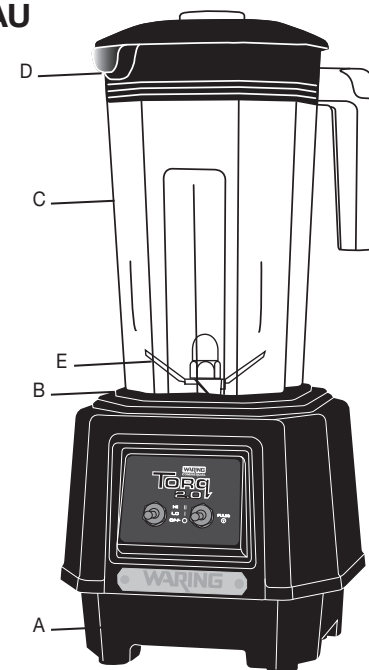
E. Messer

Messer aus Edelstahl.

F. Betriebsanzeige

Eine leuchtende LED zeigt an, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet. Die LED blinkt während des Betriebs.

G. Stromkabel (nicht abgebildet)



Bedienungsfeldvarianten

TBB145 – Kippschaltersteuerung mit HI, LO, AUS & PULSE

TBB160 – Elektronische Berührungsschalter-Steuerung mit HI, LO, STOPP, PULSE & 60-Sekunden-Timer LED mit Auf & Ab

TBB175 – Variabler Geschwindigkeitsdrehregler & PULSE

PULSE-Tastenfunktion

PULSE setzt die Geschwindigkeit HI für eine kurzzeitige Erhöhung der Geschwindigkeit außer Kraft.

Alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile sind frei von BPA.



TBB145



TBB160



TBB175

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Nach dem Auspacken und wenn der Mixer über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wurde, befolgen Sie vor der ersten Nutzung die Anweisungen der Reinigungs- und Desinfektionsanleitung auf Seite 9. Trocknen Sie den Behälter sorgfältig, bevor Sie ihn auf dem Sockel stellen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

TBB145 – Kippschaltersteuerung

1. Setzen Sie mit vom Stromnetz getrennten Mixer und in der Position AUS den Behälter auf den Sockel. Stellen Sie sicher, dass der Behälter vollständig aufgesetzt und die Kupplung korrekt eingekuppelt ist.
2. Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose und die LED-Betriebsanzeige leuchtet auf.
3. Geben Sie die Zutaten in den Behälter und bringen Sie den Deckel an. Nur bis zur MAX. FÜLLLINIE-Grenzlinie anfüllen.
4. Dieser Mixer besitzt 2 Geschwindigkeitseinstellungen: HI und LO. Drücken Sie den Kippschalter in die gewünschte Position. Verwenden Sie für das Zerkleinern von Eis immer die Geschwindigkeit HI oder PULSE.
5. Sobald der Mixvorgang abgeschlossen ist, drücken Sie den Kippschalter in die AUS-Stellung.
6. Dieser Mixer ist mit einer PULSE-Funktion ausgerüstet. Halten Sie den Kippschalter nach unten gedrückt, um die PULSE-Funktion einzuschalten. Das Gerät läuft dann solange mit MAX-Geschwindigkeit, bis der Schalter wieder losgelassen wird.



HINWEIS: Dieses Mixgerät arbeitet mit einer sogenannten Slow Start™ Funktion. Wenn Sie im HI- oder LO-Betrieb beginnen, läuft das Gerät zunächst 1 Sekunde lang mit niedriger Geschwindigkeit (LO), bevor es zu Höchstgeschwindigkeit umschaltet. PULSE arbeitet mit einem 0,5 Sekunden Slow Start™. Dadurch werden die Zutaten im Behälter gleichmäßiger gemischt.

7. Der Motor muss zu einem vollständigen Stillstand kommen, bevor der Mixbehälter vom Mixersockel abgenommen werden kann. Den Mixbehälter nie auf den Motorsockel setzen oder vom Motorsockel abnehmen, während der Motor läuft.
8. Halten Sie den Behälter beim Einschalten und beim Mixen immer mit einer Hand fest. Nie ohne Deckel betätigen.
9. Mixbehälter nach jedem Gebrauch waschen und abtrocknen. Reinigungs- und Desinfektionsanweisungen beachten.
10. Den Stecker abziehen, um die Stromversorgung zum Mixer zu unterbrechen.

TBB160 – Elektronische Berührungsschalter-Steuerung mit Timer

Führen Sie die Schritte 1-3 der TBB145-Bedienungsanleitung durch.

4. Dieser Mixer ist mit einer elektronischen Berührungsschalter-Steuerung und den Tasten HI, LO, STOPP und PULSE sowie mit einem 60-Sekunden-Countdown-Zähler ausgerüstet. Verwenden Sie für das Zerkleinern von Eis immer die Geschwindigkeit HI oder PULSE.



HINWEIS: Der Mixer kann in 2 verschiedenen Modi betrieben werden: Timer-Modus und Dauermodus.

5. Für den Timer-Modus drücken Sie die Pfeiltasten Auf $\blacktriangle$ oder Ab $\blacktriangledown$, um die gewünschte Zeit von bis zu 60 Sekunden auf der LED-Anzeige einzustellen. Drücken und halten Sie die Pfeiltaste Auf $\blacktriangle$ oder Ab $\blacktriangledown$, um schnell zu scrollen. Nachdem die Zeit eingestellt ist, drücken Sie entweder LO oder HI, um den Mixer zu starten. Die LED blinkt während des Mixens: Der Timer zählt dann in 1-Sekunden-Schritten auf 0 und der Mixer wird angehalten. Nachdem Sie eine Zeit eingestellt haben, wird diese gespeichert und kann solange wiederholt werden, bis ein Rücksetzen durchgeführt oder das Gerät vom Strom getrennt wird.

HINWEIS: Wenn Sie die Zeit erhöhen oder reduzieren möchten, während der Timer nach unten zählt, drücken Sie die Pfeiltasten Auf $\blacktriangle$ oder Ab $\blacktriangledown$ nach Bedarf. Die Zeit wird dabei in Schritten von 1 Sekunde erhöht. Durch Drücken der Taste PULSE oder STOPP im Timer-Modus wird der Motor gestoppt, ungeachtet der verbleibenden Zeit des Timers.

6. Für Dauerbetrieb entweder die Taste LO oder HI drücken. Sobald das Mixen abgeschlossen ist, drücken Sie STOPP. Wenn Sie den Mixer nur kurz betreiben möchten, drücken Sie die Taste PULSE; der Motor läuft auf höchster Geschwindigkeit (MAX), bis die Taste losgelassen wird.

HINWEIS: Dieses Mixgerät arbeitet mit einer sogenannten Slow Start™ Funktion. Wenn Sie im HI- oder LO-Betrieb beginnen, läuft das Gerät zunächst 1 Sekunde lang mit niedriger Geschwindigkeit (LO), bevor es zu Höchstgeschwindigkeit umschaltet. PULSE arbeitet mit einem 0,5 Sekunden Slow Start™. Dadurch werden die Zutaten im Mixer gleichmäßiger gemischt.

7. Der Motor muss zu einem vollständigen Stillstand kommen, bevor der Mixbehälter vom Mixersockel abgenommen werden kann. Den Mixbehälter nie auf den Motorsockel setzen oder vom Motorsockel abnehmen, während der Motor läuft.
8. Halten Sie den Behälter beim Einschalten und beim Mixen immer mit einer Hand fest. Nie ohne Deckel betätigen.
9. Mixbehälter nach jedem Gebrauch waschen und abtrocknen. Reinigungs- und Desinfektionsanweisungen beachten.
10. Den Stecker abziehen, um die Stromversorgung zum Mixer zu unterbrechen.

TBB175 – Variabler Geschwindigkeitsregler

Führen Sie die Schritte 1-3 der TBB145-Bedienungsanleitung durch.



- 4. Dieser Mixer ist mit einem variablen Geschwindigkeitsdrehregler mit einer Geschwindigkeit von 1-10 und mit den Tasten LEISTUNG, START/STOPP und PULSE ausgerüstet. Verwenden Sie für das Zerkleinern von Eis immer die Geschwindigkeit 10.
- 5. Für das Dauermixen drehen Sie den variablen Geschwindigkeitsdrehregler im Uhrzeigersinn, um eine Geschwindigkeit von 1–10 auszuwählen. Drücken Sie die START-/STOPP-Taste, um mit dem Mixen zu beginnen. Die LED blinkt während des Mixens: Sobald der Mixvorgang abgeschlossen ist, drücken Sie die START-/STOPP-Taste, um das Mixen zu beenden. Sie können mit einer niedrigen Geschwindigkeit beginnen und dann eine höhere Einstellung wählen.
- 6. Wenn Sie den Mixer nur kurz betreiben möchten, drücken Sie die Taste PULSE; der Motor läuft auf höchster Geschwindigkeit (MAX), bis die Taste losgelassen wird.

HINWEIS: Dieses Mixgerät arbeitet mit einer sogenannten Slow Start™ Funktion. Wenn Sie im HI- oder LO-Betrieb beginnen, läuft das Gerät zunächst 1 Sekunde lang mit niedriger Geschwindigkeit (LO), bevor es zu Höchstgeschwindigkeit umschaltet. PULSE arbeitet mit einem 0,5 Sekunden Slow Start™. Dadurch werden die Zutaten im Mixer gleichmäßiger gemischt.

- 7. Der Motor muss zu einem vollständigen Stillstand kommen, bevor der Mixbehälter vom Mixersockel abgenommen werden kann. Den Mixbehälter nie auf den Motorsockel setzen oder vom Motorsockel abnehmen, während der Motor läuft.
- 8. Halten Sie den Behälter beim Einschalten und beim Mixen immer mit einer Hand fest. Nie ohne Deckel betätigen.
- 9. Mixbehälter nach jedem Gebrauch waschen und abtrocknen. Reinigungs- und Desinfektionsanweisungen beachten.
- 10. Den Stecker abziehen, um die Stromversorgung zum Mixer zu unterbrechen.

RÜCKSETZEN DES ÜBERHITZUNGSSCHUTZES

- Ihr Mixer besitzt einen manuellen Rückmeldeschalter, der den Motor vor Überhitzung schützt.
- Wenn Ihr Mixer bei hoher Beanspruchung abschaltet oder die LED blinkt während des normalen Mixens schneller auf als gewöhnlich, stellen Sie den Netzschalter auf AUS und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose. Leeren Sie den Behälter vollständig und warten Sie 5 bis 10 Minuten, bis der Motor abgekühlt ist.
- Stecken Sie das Netzkabel wieder in die Steckdose und arbeiten Sie weiter.
- Wenn Sie diese Anleitung einhalten und Ihr Mixer trotzdem nicht ordnungsgemäß arbeitet, verwenden Sie ihn nicht weiter und setzen Sie sich mit einem autorisierten Waring-Kundendienstzentrum in Verbindung.

REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSANLEITUNG

DER BEHÄLTER MUSS NACH JEDEM GEBRAUCH WIE FOLGT GEREINIGT UND GETROCKNET WERDEN.

GESCHIEHT DIES NICHT, KÖNNEN SICH RESTE AN DEN INNEREN DICHTUNGEN DER KLINGENBAUGRUPPE ABLAGERN, DIE ZUM AUSFALL DER BAUGRUPPE FÜHREN KÖNNEN.

- Waschen, spülen, desinfizieren und trocknen Sie den Mixbehälter vor dem erstmaligen Gebrauch und immer dann, wenn der Mixer nicht innerhalb einer Stunde zum weiteren Gebrauch vorgesehen ist.
- Reinigen und trocknen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch.
- Reinigen und desinfizieren Sie den Motorsockel vor dem ersten Gebrauch und nach jeder weiteren Benutzung.
- Es werden Reinigungslösungen auf der Basis nicht schäumender Reinigungsmittel und Desinfektionslösungen auf Chlorbasis mit einer Chlormindestkonzentration von mindestens 100 PPM empfohlen.

Sie können die folgenden Reinigungs-, Spül- und Desinfektionslösungen oder gleichwertige Lösungen verwenden:

LÖSUNG	PRODUKT	LÖSUNG IN WASSER	TEMPERATUR
Waschen	International Products Corporation LF2100 Nassreiniger mit geringer Schaumbildung	1 %-2 %: 1¼ – 2¼ Unze/Gallone (geringe Verdünnung von 1 % für normale Reinigung und bis zu 2 % für hartnäckigere Verschmutzungen)	Raumtemperatur
Spülen	Klares Wasser		Warm 35°C (95°F)
Desinfektion	Clorox® Normale Bleiche (8,25 % Hypochlorit-Konzentration)	2 Teelöffel/Gallone (Alternativ kann eine Bleiche mit einer Hypochlorit-Konzentration von 5,25 % und mit einer Verdünnung von 3 Teelöffeln/Gallone verwendet werden)	

- Bei der Zubereitung von mehreren aufeinander folgenden Füllungen wird durch häufiges Reinigen des Mixbehälters die Lebensdauer der Messereinheit verlängert. In keinem Fall darf die Betriebsdauer zwischen den Reinigungsintervallen mehr als eine halbe Stunde betragen.
- Verwenden Sie den Behälter nicht zur Aufbewahrung verarbeiteter Lebensmittel oder Getränke.

REINIGUNG UND TROCKNEN DES BEHÄLTERS

1. **ENTFERNEN SIE DEN BEHÄLTER VON DEM MOTORSOCKEL.** Entfernen Sie den Deckel. Spülen Sie die Innenseite des Behälters und den Deckel unter fließendem Wasser. Geben Sie ein Reinigungsmittel in den Behälter. Reinigen Sie die Innenseite des Behälters und den Deckel, entfernen Sie nach Möglichkeit alle Reste. Leeren Sie den Behälter.
2. Wischen Sie die Außenseiten des Mixbehälters mit einem mit Reinigungslösung angefeuchteten weichen Tuch oder Schwamm ab. Reinigen Sie den Deckel in frischer Reinigungslösung. Füllen Sie den Behälter zu einem Viertel mit frischer Reinigungslösung, verschließen Sie ihn (nur mit dem Deckel), setzen Sie ihn auf den Motorsockel und betreiben Sie ihn 2 Minuten auf HI. Leeren Sie den Behälter.
3. Wiederholen Sie Schritt (2), verwenden Sie aber diesmal klares Wasser zum Spülen an Stelle der Reinigungslösung.

WICHTIG

HINWEIS: ZUR MINDERUNG DES VERBRÜHUNGSRIKOS DARF DIE TEMPERATUR DER REINIGUNGSLÖSUNG UND DES SPÜLWASSERS 46 °C NICHT ÜBERSTIEGEN UND DIE VERWENDETE MENGE DARF HÖCHSTENS EINEM VIERTEL DER FÜLLMENGE ENTSPRECHEN.

DESINFEKTION UND TROCKNEN DES BEHÄLTERS

1. Wischen Sie die Außenseiten des Mixbehälters mit einem mit Desinfektionslösung angefeuchteten weichen Tuch oder Schwamm ab.
2. Befüllen Sie den Behälter mit Desinfektionslösung, schließen Sie ihn, setzen Sie ihn auf den Motorsockel und betreiben Sie ihn eine (1) Minute mit HI. Leeren Sie den Behälter. Entfernen Sie jegliche Restfeuchte von der Messereinheit, indem Sie den leeren Behälter auf den Motorsockel stellen und den Motor zwei (2) Sekunden lang auf HI laufen lassen.
3. Desinfizieren Sie den Deckel und den Deckeleinsatz, indem Sie beides zwei (2) Minuten lang in Desinfektionslösung eintauchen.
4. Mixbehälter, Deckel oder Deckeleinsatz dürfen nach dem Desinfektionsvorgang nicht wieder abgespült werden. Lassen Sie alle Teile an der Luft trocknen.

REINIGEN UND DESINFEKTION DES MOTORFUSSES

1. **ZIEHEN SIE DAS NETZKABEL AB.** Wischen Sie die Außenseiten des Motorsockels mit weichen Tüchern oder Schwämmen ab, die zuvor mit Reinigungslösung, Spülwasser und Desinfektionslösung angefeuchtet wurden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in den Motorsockel eindringt, wringen Sie alle Tücher oder Schwämme vor Gebrauch gut aus.

DEN MOTORSOCKEL NICHT IN REINIGUNGS- ODER DESINFEKTIONSLÖSUNG TAUCHEN ODER MIT WASSER ABSPÜLEN.

2. Lassen Sie den Motorsockel vor Gebrauch lufttrocknen.

KUNDENDIENST

In der Liste der autorisierten Kundendienststellen, die Ihrem Waring® Commercial Blender beigelegt ist, finden Sie den Namen der nächstgelegenen Kundendienststelle oder schreiben Sie an:



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

HINWEIS: Falls Sie während der Anwendung biologisch aktive Materialien verwenden, verlangen wir, dass alle zur Reparatur eingesendeten Teile desinfiziert werden müssen. Diese Teile müssen eindeutig durch einen Anhänger oder ein Etikett am Teil selbst und durch die Beschreibung in der Begleitkorrespondenz, dass das Teil sterilisiert wurde, gekennzeichnet werden. Waring wird diese Teile nur annehmen, wenn diese klar kenntlich gemacht wurden.

Ersatzteile für Reparaturen nach Garantieablauf können über die nachstehende Adresse bestellt werden.

GARANTIE

EINGESCHRÄNKTE 2-JÄHRIGE GEWÄHRLEISTUNG AUF DEN MOTOR EINGESCHRÄNKTE 1-JÄHRIGE GEWÄHRLEISTUNG AUF TEILE UND ARBEIT (nur für USA und Kanada)

Waring gewährleistet, dass jeder Waring® Commercial Blender für den Zeitraum eines Jahres ab dem Kaufdatum frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist, sofern dieser mit Lebensmitteln, nicht scheuernden Flüssigkeiten (mit Ausnahme von Reinigungsmitteln) und nicht scheuernden Halbflüssigkeiten verwendet wird und unter der Voraussetzung einer Befüllung unterhalb der angegebenen Kapazität. Darüber hinaus erhalten Sie für den Motor dieses Geräts eine Gewährleistung von 2 Jahren.

Im Rahmen dieser Gewährleistung wird Waring nach einer Überprüfung alle fehlerhaften Teile, die in Material oder Verarbeitung fehlerhaft sind, instandsetzen oder ersetzen, vorausgesetzt das Produkt wird unfrei an das Waring Service unter: 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790, oder an eine anerkannte Servicestelle gesendet.

Diese Gewährleistung findet keine Anwendung für: a) Produkte, die aufgrund einer missbräuchlichen Verwendung oder aufgrund einer Reparatur oder Wartung durch andere Personen als das Waring Service Center oder eine anerkannte Servicestelle oder aufgrund von Unfall, Missbrauch, Überlastung oder Manipulation abgenutzt, fehlerhaft, beschädigt oder defekt sind oder b) die Abdeckung zufälliger oder darauf folgender Beschädigungen jeglicher Natur.

Diese Gewährleistung gilt nur für Geräte, die in den USA oder Kanada verwendet werden; dies ersetzt alle anderen ausdrücklichen Produktgewährleistungen oder Gewährleistungserklärungen. Für Waring-Produkte, die außerhalb der US

und Kanada verkauft werden, trägt der Importeur oder Großhändler vor Ort die Verantwortung für die Garantie. Diese Garantie kann je nach den Vorschriften vor Ort unterschiedlich sein.

Warnung: Diese Garantie verfällt, wenn das Gerät mit Gleichstrom verwendet wird.



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

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizzano dispositivi elettrici è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:

1. **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.**
2. **Scollegare la spina dalla presa quando non si utilizza l'unità, prima di applicare o rimuovere componenti e prima di pulire l'elettrodomestico.**
3. Per evitare rischi elettrici, non immergere la base del frullatore in acqua o altri liquidi.
4. Questa unità non è destinata all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte abilità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e competenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza non ne garantisca la sorveglianza e fornisca le istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio.
5. È necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'elettrodomestico.
6. Evitare il contatto le con parti mobili.
7. Non utilizzare alcun elettrodomestico se il cavo o la presa sono danneggiati, dopo aver riscontrato problemi di funzionamento o qualora l'apparecchio abbia subito qualsiasi tipo di danno o caduta. Portare l'elettrodomestico al più vicino centro di assistenza autorizzato per esaminarlo, ripararlo o regolarlo.
8. L'uso di accessori non consigliati o venduti dal produttore potrebbe causare lesioni.
9. Non utilizzare all'aperto.
10. Non lasciare che il cavo penda oltre l'orlo del tavolo o del banco di lavoro, dove potrebbe inavvertitamente restare agganciato o fare inciampare, o entrare in contatto con superfici calde che potrebbero danneggiare il cavo.
11. Durante la miscelazione, tenere mani e utensili fuori dal contenitore per evitare la possibilità di gravi lesioni personali e/o danni al frullatore. È possibile servirsi di un raschietto di gomma, che deve tuttavia essere impiegato solo quando il frullatore non è in funzione.
12. Le lame sono taglienti. Maneggiare con attenzione.
13. Non posizionare mai il blocco di taglio o le lame sulla base se il contenitore non è collegato correttamente.
14. Avviare il frullatore solo quando il coperchio è in posizione.
15. Avviare il frullatore solo quando la base del contenitore è in posizione.
16. **ATTENZIONE:** Il frullatore non è destinato all'uso con liquidi o ingredienti caldi.

17. Per la miscelazione, non riempire mai oltre la linea RIEMPIMENTO MASSIMO.
18. L'unità non è idonea alla pulizia con idrogetto.
19. Prima di avviare l'unità, assicurare che la giunzione del contenitore e quella del motore siano allineate e inserite. Se non è possibile inserirle, rimuovere il contenitore e scuotere il materiale al suo interno, e infine riprovare.
20. La giunzione del contenitore e quella del motore possono riscaldarsi durante l'utilizzo; evitare di toccarle.
21. Sostituire la base del contenitore se è usurata.
22. Usare sempre la velocità ALTA per frullare il ghiaccio.
23. Se il contenitore tracima durante la miscelazione, al suo interno sono presenti troppi liquidi/ingredienti. Interrompere la miscelazione, rimuovere i liquidi/ingredienti sufficienti per scendere sotto il livello RIEMPIMENTO MASSIMO, e riprendere poi la miscelazione. Non avviare se il contenitore sta tracimando.
24. NON utilizzare liquidi gassati nel contenitore del frullatore o in qualsiasi contenitore di miscelazione. L'utilizzo di liquidi gassati nel contenitore del frullatore o in qualsiasi contenitore di miscelazione può provocare infortuni.
25. NON miscelare olio o prodotti a base di olio (ad esempio burro d'arachidi) per più di 5 minuti.
26. Non rimuovere mai il contenitore del frullatore dalla base prima che la lama e la giunzione si siano arrestate completamente.
27. Questo elettrodomestico è destinato all'uso domestico e per applicazioni simili, ad esempio:
 - Zone ristoro per il personale all'interno di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Agriturismi;
 - Clientela di alberghi, motel e altri ambienti residenziali;
 - Ambienti di tipo Bed and Breakfast.
28. **ATTENZIONE:** Per evitare il rischio dovuto all'accidentale disattivazione della protezione termica, l'apparecchio non dovrà essere collegato a sistemi di accensione esterni, come i timer, e non dovrà essere collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dall'utenza.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Smaltimento corretto del presente prodotto



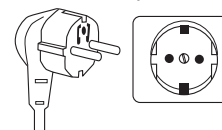
Questo simbolo indica che il presente prodotto non deve essere smaltito negli altri rifiuti domestici in tutta la UE. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana causati da smaltimento di rifiuti fuori controllo, riciclare il prodotto in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile di risorse materiali. Nel caso di restituzione del dispositivo usato, avvalersi dei sistemi di conferimento e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. I rivenditori possono accettare il prodotto per avviarlo alla procedura di riciclaggio sicuro ambientale.

PER GARANTIRE L'USO CORRETTO DELL'APPARECCHIO, CONSULTARE LE IMPORTANTI ISTRUZIONI SULLA MESSA A TERRA RIPORTATE PIÙ AVANTI. ESCLUSIVAMENTE A TITOLO INDICATIVO, VENGONO ELENCATI I PAESI PIÙ IMPORTANTI CHE USANO I VARI TIPI DI SPINA. FARE RIFERIMENTO ALL'APPARECCHIO EFFETTIVO PER STABILIRE QUALE SIA IL TIPO DI SPINA CORRETTO.

SPINA DI TIPO F

(GERMANIA, AUSTRIA, OLANDA, SVEZIA, NORVEGIA, FINLANDIA, PORTOGALLO, SPAGNA, EUROPA ORIENTALE)

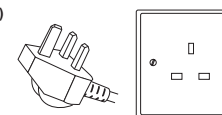
Questa spina, dotata di messa a terra, presenta due punte tonde e ha due morsetti di messa a terra ai lati della presa. È una spina non polarizzata e, pertanto, può essere inserita indifferentemente in entrambe le posizioni della presa. La messa a terra è garantita quando il morsetto sulla presa si adatta esattamente al contatto sulla spina. Verificare che la presa sia interamente inserita.



SPINA DI TIPO G

(REGNO UNITO, IRLANDA, CIPRO, MALTA, MALAYSIA, SINGAPORE E HONG KONG)

Questa spina, dotata di messa a terra, presenta tre punte rettangolari che formano un triangolo. Inserire in modo allineato le punte alla presa e verificare che la spina sia interamente inserita. La presa è inoltre protetta da fusibile rispetto a episodi di sovratensione.



SPECIFICHE TECNICHE DEL FRULLATORE

- Capacità: Capacità di esercizio 48 oz (1.360 g)
- Valori nominali: 220-240 V, 60 Hz, 13,0 A
- Materiale della base: Policarbonato
- Cuscinetto: Cuscinetto a sfera ad alta precisione
- Cavo: Cavo da 6 piedi (1,82 m) a tre conduttori con messa a terra dotato di anti-tensione sulla base
- Altezza complessiva: 17 pollici (43,18 cm)
- Certificato cETLus, NSF
- Ciclo di funzionamento: 1 min. ACCESO/3 min. SPENTO

Controlli: TBB145 / TBB160 – LO 20.500, HI 24.000, Pulse 24.000
TBB175 – Impostazione manuale velocità da 1.000 a 17.000 rpm; con Pulse 24.000 rpm

COMPONENTI E ASSEMBLAGGIO

A. Base

B. Base del contenitore

C. Contenitore

contenitore da 48 oz (1.360 g)
di copoliestere privo di bisfenolo A.

D. Coperchio

La parte centrale del coperchio in
due pezzi può essere rimossa
per aggiungere gli ingredienti.

E. Lama

Lama di taglio in acciaio inossidabile

F. Luce di funzionamento

L'accensione della luce a LED indica
che l'unità è in modalità standby.
La luce a LED lampeggia durante
il funzionamento.

G. Cavo di alimentazione (non in figura)

Selettori del pannello di controllo

TBB145 – Interruttori che consentono
di selezionare HI, LO, OFF e PULSE

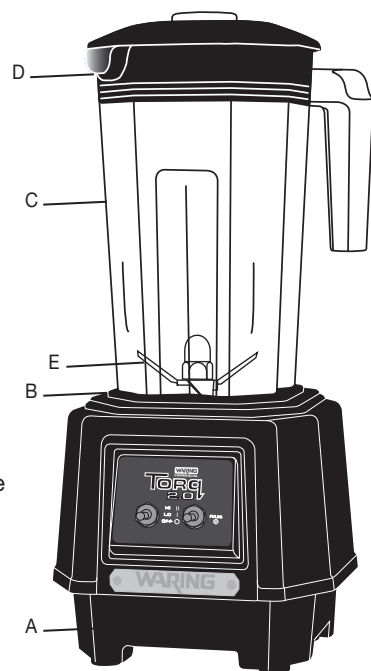
TBB160 – Touchpad elettronico di controllo
con pulsanti HI, LO, STOP, PULSE, timer a
LED da 60 secondi e frecce di controllo
Su e Giù

TBB175 – Controllo velocità variabile e PULSE

Pulsante modalità PULSE

PULSE sovrascrive la velocità HI
consentendo di accelerare la rotazione.

Tutti i componenti che entrano in contatto
con il cibo non contengono bisfenolo A.



TBB145



TBB160



TBB175

AVVERTENZE PRIMA DELL'UTILIZZO

Dopo il disimballaggio, seguire le Istruzioni per la pulizia e l'igienizzazione riportate a pagina 9 prima dell'utilizzo, e qualora il frullatore non sia stato usato per lungo tempo. Asciugare con cura il contenitore prima di collocarlo sulla base.

ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO

TBB145 – Interruttori di controllo

1. Assicurando che il frullatore sia scollegato dalla presa e l'interruttore di accensione sia SPENTO, collocare il contenitore sulla base del frullatore. Assicurare che il contenitore sia correttamente posizionato, e che la giunzione di azionamento sia inserita.
2. Inserire la spina in una presa di corrente; la luce a LED si illuminerà.
3. Versare gli ingredienti nel contenitore e chiuderlo con il coperchio. Non riempire mai oltre la linea RIEMPIMENTO MASSIMO.
4. Questo frullatore è dotato di 2 impostazioni di velocità: HI e LO. Spostare il selettore sulla velocità desiderata. Usare sempre la velocità HI o PULSE per frullare il ghiaccio.
5. Una volta terminata la miscelazione, spostare l'interruttore sulla posizione OFF.
6. Questo frullatore è dotato dell'opzione PULSE. Per attivare la funzione PULSE, tenere premuto l'interruttore verso il basso. L'unità manterrà la velocità PULSE fino a quando l'interruttore sarà rilasciato.



NOTA: Questo frullatore utilizza la modalità Slow Start™. Quando si utilizza l'unità in modalità HI o LO, l'apparecchio si avvierà a velocità lenta per 1 secondo e passerà poi alla velocità selezionata. La funzione PULSE utilizza la modalità Slow Start™ da 0,5 secondi. Questo consente una miscelazione più uniforme degli ingredienti presenti nel contenitore.

7. Attendere che il motore si arresti completamente prima di rimuovere il contenitore. Quando il motore è in funzione, non sistemare mai il contenitore sulla base del motore, né toglierlo dalla base stessa.
8. All'avvio e durante la miscelazione, reggere sempre il contenitore con una mano. Non avviare mai senza il coperchio del contenitore.
9. Lavare e asciugare il contenitore dopo ogni utilizzo. Consultare le Istruzioni per la pulizia e l'igienizzazione.
10. Scollegare la spina per spegnere il frullatore.

TBB160 – Touchpad elettronico di controllo con timer

Seguire i passi 1-3 delle Istruzioni di funzionamento relative al modello TBB145.

- Questo frullatore è dotato di un touchpad elettronico di controllo, con pulsanti di selezione HI, LO, STOP e PULSE e timer da 60 secondi. Usare sempre la velocità HI o PULSE per frullare il ghiaccio.



NOTA: Possono essere selezionate due modalità di funzionamento: modalità Timer e modalità Continua.

- Per la modalità Timer, premere la freccia rivolta verso l'alto o il basso per impostare il tempo desiderato sul display a LED, fino a 60 secondi. Tenere premuta la freccia rivolta verso l'alto o il basso per scorrere velocemente. Dopo aver impostato il tempo, premere il tasto HI o LO per avviare il frullatore. La luce a LED lampeggia durante il funzionamento. Il timer conterà fino a zero con intervalli da 1 secondo, e infine il frullatore si spegnerà. Il tempo impostato viene salvato, e può essere riutilizzato fino a quando l'unità viene reimpostata o scollegata dalla presa.

NOTA: Se si desidera aumentare o diminuire il tempo mentre il timer è attivato, premere la freccia rivolta verso l'alto o il basso secondo la necessità. Il tempo viene modificato con intervalli di 1 secondo. Il motore si spegnerà se si preme il tasto PULSE o STOP quando la modalità Timer è attiva, indipendentemente dal tempo rimasto sul timer.

- Per la modalità Continua, premere il tasto HI o LO. Quando la miscelazione è ultimata, premere STOP. Per il funzionamento momentaneo, premere il tasto PULSE; il motore si avvierà alla velocità MASSIMA fino a quando il tasto sarà rilasciato.

NOTA: Questo frullatore utilizza la modalità Slow Start™. Quando si utilizza l'unità alla velocità HI o LO, l'apparecchio si avvierà a velocità lenta per 1 secondo e passerà poi alla velocità selezionata. La funzione PULSE utilizza la modalità Slow Start™ da 0,5 secondi. Questo consente una miscelazione più uniforme degli ingredienti presenti nel contenitore.

- Attendere che il motore si arresti completamente prima di rimuovere il contenitore. Quando il motore è in funzione, non sistemare mai il contenitore sulla base del motore, né toglierlo dalla base stessa.
- All'avvio e durante la miscelazione, reggere sempre il contenitore con una mano. Non avviare mai senza il coperchio del contenitore.
- Lavare e asciugare il contenitore dopo ogni utilizzo. Consultare le Istruzioni per la pulizia e l'igienizzazione.
- Scollegare la spina per spegnere il frullatore.

TBB175 – Comandi velocità variabile

Seguire i passi 1-3 delle Istruzioni di funzionamento relative al modello TBB145.

- Questo frullatore è dotato di un Controllo di velocità variabile, che consente di impostare la velocità sui livelli 1-10, e dei pulsanti POWER, START/STOP e PULSE. Usare sempre la velocità 10 o PULSE per frullare il ghiaccio.



- Per la miscelazione continua, ruotare il controllo di velocità in senso orario per impostare la velocità tra 1 e 10. Premere il pulsante START/STOP per avviare il frullatore. La luce a LED lampeggia durante la miscelazione. Quando la miscelazione è ultimata, premere il tasto START/STOP per arrestare il frullatore. Si consiglia di avviare la miscelazione a una velocità bassa, passando poi a una velocità superiore.
- Per l'utilizzo momentaneo, premere il tasto PULSE; il motore si avvierà alla velocità MASSIMA fino a quando il tasto sarà rilasciato.

NOTA: Questo frullatore utilizza la modalità Slow Start™. Quando si utilizza l'unità alla velocità HI o LO, l'apparecchio si avvierà a velocità lenta per 1 secondo e passerà poi alla velocità selezionata. La funzione PULSE utilizza la modalità Slow Start™ da 0,5 secondi. Questo consente una miscelazione più uniforme degli ingredienti presenti nel contenitore.

- Attendere che il motore si sia arrestato completamente prima di rimuovere il contenitore dalla base del frullatore. Quando il motore è in funzione, non sistemare mai il contenitore sulla base del motore, né toglierlo dalla base stessa.
- All'avvio e durante la miscelazione, reggere sempre il contenitore con una mano. Non avviare mai se il coperchio non è in posizione.
- Lavare e asciugare il contenitore dopo ogni utilizzo. Consultare le Istruzioni per la pulizia e l'igienizzazione.
- Scollegare la spina per spegnere il frullatore.

RIPRISTINO DELLA PROTEZIONE TERMICA

- Il frullatore è dotato di un interruttore automatico per il ripristino della protezione contro il surriscaldamento.
- Se il frullatore si arresta in seguito a un uso eccessivo, o qualora la luce a LED cominci a lampeggiare più frequentemente del solito durante la miscelazione, spostare l'interruttore di accensione sulla posizione OFF e scollegare il cavo di alimentazione. Svuotare completamente il contenitore del frullatore, e attendere per circa 5-10 minuti affinché il motore si raffreddi.

- Reinserire il cavo di alimentazione nella presa e proseguire con la miscelazione.
- Se, pur seguendo questa procedura, il frullatore dovesse continuare a non funzionare correttamente, interrompere l'utilizzo e contattare un Centro assistenza clienti autorizzato Waring.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA E L'IGIENIZZAZIONE

DOPO CIASCUN UTILIZZO DEL FRULLATORE, IL CONTENITORE DEVE ESSERE PULITO E ASCIUGATO ATTENENDOSI ALLE SEGUENTI ISTRUZIONI.

ALTRIMENTI SARÀ POSSIBILE CHE RESIDUI DEL MATERIALE LAVORATO SI RACCOLGANO SULLE GUARNIZIONI INTERNE DEL GRUPPO DELLE LAME, RENDENDOLE INEFFICACI.

- Lavare, sciacquare abbondantemente, igienizzare e asciugare il contenitore prima di utilizzarlo per la prima volta, e ogni volta che non viene utilizzato per più di 1 ora.
- Lavare e sciacquare abbondantemente il contenitore dopo ciascun utilizzo.
- Pulire e igienizzare la base del motore prima dell'uso iniziale e dopo ogni utilizzo.
- Si consigliano soluzioni di lavaggio a base di detersivi non saponati e soluzioni igienizzanti a base di cloro, con una concentrazione minima di cloro di 100 ppm.

È possibile utilizzare le seguenti soluzioni per il lavaggio, il risciacquo e l'igienizzazione, o loro equivalenti.

SOLUZIONE	PRODOTTO	DILUIZIONE IN ACQUA	TEMPERATURA
Lavaggio	Detergente liquido a basso contenuto di schiuma LF2100 di International Products Corporation	1% - 2%: 1¼ - 2% once/gallone (diluizione leggera al 1% per la pulizia ordinaria, fino al 2% per applicazioni più intense)	Temperatura ambiente
Risciacquo	Acqua normale		Calda 95 °F (35 °C)
Igienizzazione	Candeggina normale Clorox® (concentrazione di ipoclorito al 8,25%)	2 cucchiaini/gallone (in alternativa si può usare una candeggina con concentrazione di ipoclorito al 5,25% per la diluizione di 3 cucchiaini/gallone)	

- Nelle applicazioni ripetitive con lavorazione a lotti, la pulizia frequente del contenitore prolungherà la durata del gruppo delle lame. In nessun caso il tempo di funzionamento effettivo tra una pulizia e l'altra deve superare i 30 minuti.
- Non utilizzare il contenitore per conservare gli alimenti o le bevande lavorati.

PER LAVARE E RISCIAQUARE IL CONTENITORE

1. **REMOVERE IL CONTENITORE DALLA BASE DEL MOTORE.**
Rimuovere il coperchio. Risciacquare abbondantemente con acqua corrente l'interno del contenitore e il coperchio. Versare la soluzione di lavaggio nel contenitore. Strofinare e pulire con un getto d'acqua l'interno del contenitore e il coperchio, per staccare ed eliminare tutti i residui di alimenti possibili. Svuotare il contenitore.
2. Strofinare l'esterno del contenitore con un panno morbido o una spugna inumidita con una soluzione detergente. Lavare il coperchio e il relativo inserto in una soluzione di lavaggio pulita. Riempire un quarto del contenitore con una soluzione di lavaggio pulita, coprire (con il coperchio soltanto), sistemare sulla base del motore e avviare l'unità alla velocità HI per due (2) minuti. Svuotare il contenitore.
3. Ripetere la fase 2 utilizzando acqua di risciacquo pulita al posto della soluzione di lavaggio.

IMPORTANTE

NOTA: PER RIDURRE AL MINIMO IL RISCHIO DI USTIONI, LA TEMPERATURA DELLA SOLUZIONE DI LAVAGGIO E DELL'ACQUA DI RISCIAQUO NON DEVE SUPERARE 115 °F (46 °C) E LA QUANTITÀ UTILIZZATA NON DEVE SUPERARE UN QUARTO DEL CONTENITORE.

PER IGIENIZZARE E ASCIUGARE IL CONTENITORE

1. Strofinare l'esterno del contenitore con un panno morbido o una spugna inumidita con una soluzione igienizzante.
2. Riempire il contenitore con la soluzione igienizzante, coprire, sistemare sulla base del motore e avviare l'unità alla velocità HI per un (1) minuto. Svuotare il contenitore. Eliminare ogni umidità residua dal gruppo delle lame collocando il contenitore vuoto sulla base del motore, e avviare l'unità alla velocità HI per due (2) secondi.
3. Igienizzare il coperchio e il relativo inserto immergendoli in soluzione igienizzante per due (2) minuti.
4. Non risciacquare il contenitore, il coperchio o il relativo inserto dopo aver completato l'igienizzazione. Attendere che i componenti si asciugano all'aria.

PER PULIRE E IGIENIZZARE LA BASE DEL MOTORE

1. DISINSERIRE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DALLA PRESA.
Strofinare le superfici esterne della base del motore con panni morbidi o spugne inumidite con la soluzione di lavaggio, l'acqua di risciacquo e la soluzione igienizzante. Prevenire l'infiltrazione di liquidi nella base del motore strizzando via l'umidità in eccesso dal panno o dalla spugna prima di utilizzarli.

NON IMMERGERE LA BASE DEL MOTORE NELLA SOLUZIONE DI LAVAGGIO, NELL'ACQUA DI RISCACQUO O NELLA SOLUZIONE IGIENIZZANTE.

2. Prima dell'utilizzo, attendere che la base del motore si sia asciugata all'aria.

ASSISTENZA

Consultare l'elenco dei Centri assistenza autorizzati incluso nell'imballaggio del vostro Frullatore commerciale Waring® per individuare il Centro assistenza più vicino a voi, o altrimenti scrivere a:



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

NOTA: Se l'utilizzo prevede la lavorazione di materiali biologicamente attivi, ogni oggetto reso per interventi di assistenza deve essere sterilizzato prima della spedizione. Tali oggetti devono essere contrassegnati indicando chiaramente che sono stati sottoposti a sterilizzazione, applicando una targhetta sull'oggetto stesso e includendo una dichiarazione nella lettera di accompagnamento. Waring non accetterà alcun reso che non sia identificato con la suddetta modalità.

Le parti di ricambio per le riparazioni non coperte dalla garanzia Waring sono ottenibili presso l'indirizzo indicato sotto.

GARANZIA

GARANZIA MOTORE LIMITATA 2 ANNI - GARANZIA COMPONENTI E MANODOPERA LIMITATA 1 ANNO

(solo Stati Uniti e Canada)

Waring garantisce che ogni Frullatore commerciale Waring® nuovo è privo di difetti dovuti ai materiali e alla lavorazione, per un periodo di un anno dalla data di acquisto, se utilizzato con alimenti, liquidi non abrasivi (diversi dai detergenti) e semiliquidi non abrasivi, a condizione che non sia stato sottoposto a carichi di lavoro eccessivi rispetto al valore nominale indicato. Inoltre, il motore di questo elettrodomestico è coperto da una garanzia completa biennale.

Durante il periodo di garanzia, Waring riparerà o sostituirà ogni componente che, dopo l'esame, presenti difetti dovuti ai materiali o alla lavorazione, a condizione che il prodotto sia consegnato prepagato al Centro assistenza Waring situato a: 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790, oppure a qualsiasi centro di assistenza approvato dal produttore.

Questa garanzia: a) non si applica a qualsiasi prodotto per il quale l'usura, il difetto, il danno o la rottura derivino dall'uso, o da riparazioni o interventi di assistenza effettuati da soggetti diversi dal Centro assistenza Waring o da un centro di assistenza approvato dal produttore, o che derivi da utilizzo eccessivo o improprio, carico eccessivo o manomissione; oppure b) non copre i danni accessori o indiretti di qualsiasi genere.

La garanzia è valida solo per gli elettrodomestici utilizzati negli Stati Uniti o in Canada; questa dichiarazione annulla tutte le altre garanzie esplicite o dichiarazioni di garanzia. Per i prodotti Waring venduti al di fuori degli Stati Uniti e del Canada, la garanzia rientra negli obblighi dell'importatore o del distributore locale. La presente garanzia può variare in base alle norme locali.

Avvertenza: La presente garanzia è nulla se l'elettrodomestico viene utilizzato con corrente continua (CC).



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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

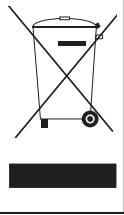
Neem bij gebruik van elektrische apparaten altijd de fundamentele voorzorgsmaatregelen, waaronder de volgende:

1. **LEES ALLE INSTRUCTIES.**
2. **Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is, bij het monteren en demonteren van onderdelen of en voordat u het apparaat gaat schoonmaken.**
3. Dompel de blenderbasis niet onder in water of andere vloeistoffen om u te beschermen tegen gevaar veroorzaakt door elektriciteit.
4. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis, tenzij er toezicht of richtlijnen met betrekking tot het gebruik van het apparaat worden gegeven door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
5. Kinderen moeten te allen tijde onder toezicht blijven, zodat zij niet met het apparaat zullen spelen.
6. Vermijd contact met draaiende onderdelen.
7. Gebruik geen apparaat met een beschadigd stroomsnoer of stekker, na storingen van het apparaat, of een apparaat dat is gevallen of beschadigd op welke manier dan ook. Retourneer het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum voor inspectie, reparatie of elektrische of mechanische afstelling.
8. Gebruik van accessoires die niet zijn aanbevolen door de fabrikant van het apparaat, kan leiden tot letsel.
9. Niet buitenshuis gebruiken.
10. Laat het stroomsnoer niet over de rand van de tafel of aanrecht hangen waar er per ongeluk aan getrokken of over gestruikeld kan worden, of waar het warme oppervlakken kan raken die het stroomsnoer kunnen beschadigen.
11. Houd uw handen en keukengerei tijdens het mengen buiten de kan om ernstig persoonlijke letsel en/of beschadiging van de blender te voorkomen. U mag een pannelikker gebruiken, maar alleen wanneer de blender niet in werking is.
12. De mesbladen zijn scherp. Wees voorzichtig tijdens het hanteren.
13. Plaats nooit snijgereedschap of snijmessen op de behuizing als de kan niet goed op zijn plaats is bevestigd.
14. Gebruik de blender alleen met een goed geplaatste deksel.
15. Gebruik de blender alleen met een goed geplaatste kan.

16. **WAARSCHUWING:** Deze blender is niet bedoeld voor gebruik met hete vloeistoffen of ingrediënten.
17. Overschrijd bij het mengen niet de aangegeven MAX FILL-vullijn.
18. Het apparaat mag niet worden schoongemaakt met een waterstraal.
19. Zorg ervoor dat de koppelingen van de blenderkan en de behuizing met elkaar zijn uitgelijnd voordat u het apparaat gebruikt. Indien het inschakelen niet lukt, verwijder dan de blenderkan, schud de inhoud en probeer het vervolgens opnieuw.
20. De koppelingen van de kan en behuizing kunnen heet zijn na gebruik; raak deze niet aan.
21. Een versleten kanhouder dient te worden vervangen.
22. Gebruik altijd HOGE snelheid voor het vermalen van ijs.
23. Er bevindt zich een te grote hoeveelheid vloeistof of ingrediënten in de blenderkan wanneer de kan tijdens het mengen overloopt. Stop met mengen, verwijder een adequate hoeveelheid vloeistof of ingrediënten tot onder het vulniveau MAX en ga door met mengen. Gebruik het apparaat niet bij overlopen.
24. Gebruik GEEN koolzuurhoudende vloeistoffen in de mengkan of de andere kannen. Het mengen van koolzuurhoudende vloeistoffen in de mengkan of andere kannen, kan resulteren in letsel.
25. Olie of op olie gebaseerde producten zoals pindakaas mogen NIET langer dan 5 minuten worden gemengd.
26. Verwijder nooit de mengkan van de basiseenheid tot het mes en de koppeling volledig gestopt zijn.
27. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en vergelijkbare toepassingen zoals:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - Boerderijen;
 - Door gasten in hotels, motels of andere verblijfsomgevingen;
 - Bed & breakfast-omgevingen
28. **WAARSCHUWING:** Om gevaar te voorkomen als gevolg van het onbedoeld resetten van de thermische beveiliging, mag u dit apparaat niet aansluiten op een externe schakelaar, bijv. een timer, of aansluiten op een stroomvoorziening die regelmatig wordt onderbroken.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Correcte wegruiming van dit product



Deze marking wijst erop dat dit product niet mag worden weggevoerd samen met ander huishoudelijk afval in de EU. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid omwille van ongebeheerde wegruiming van afval te voorkomen, moet u het op een verantwoordelijke manier recyclen om het duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te promoten. Om uw gebruikt apparaat terug te brengen, kunt u gebruik maken van de systemen voor terugbrengen en inzameling of kunt u contact opnemen met de handelaar waar u het product hebt aangekocht. Deze kan het product terugnemen en op een milieuvriendelijke manier laten recyclen.

ZIE DE ONDERSTAANDE INSTRUCTIES VOOR AARDING, OM ERVOOR TE ZORGEN DAT DIT APPARAAT OP EEN CORRECTE MANIER WORDT GEBRUIKT. LANDEN WAARIN ANDERE SOORTEN STEKKERS WORDEN GEBRUIKT, ZIJN ENKEL ALS REFERENTIE OPGENOMEN IN DE LIJST. ZIE HET EFFECTIEVE APPARAAT OM TE BEPALEN WELK TYPE STEKKER VAN TOEPASSING IS.

SPECIFICATIES VAN DE BLENDER

- Capaciteit: Mengcapaciteit 1,2 liter.
- Voltage: 220-240 V, 60 Hz, 13,0 Ampère
- Basismateriaal: Polycarbonaat
- Lager: High-Precision-kogellager
- Snoer: Stroomsnoer van 2 meter met 3-pinsstekker en trekontlasting in de basiseenheid
- Totale hoogte: 43 cm
- cETLus, NSF-vermeld
- Gebruikscyclus: 1 min. AAN/3 min. UIT

Bedieningselementen:

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

TBB175 – Draaiknop voor variabele snelheid van 1000 to 17000 RPM met Pulse, 24.000 RPM

ONDERDELEN EN SAMENSTELLING

A. Basiseenheid

B. Kanhouder

C. Kan

1,2 liter, BPA-vrij copolyester kan.

D. Deksel

Het middelste gedeelte van het tweedelige deksel is afneembaar voor het toevoegen van ingrediënten.

E. Mes

Roestvrijstalen snijmesses.

F. Bedieningslampje

Wanneer het ledlampje brandt, staat het apparaat in de modus Stand-by. Tijdens gebruik zal het ledlampje knipperen.

G. Stroomsnoer(niet afgebeeld)

Verschillen in het bedieningspaneel

TBB145 - Schakelbediening met HI, LO, OFF & PULSE



TBB145

TBB160 - Elektronische tiptoetsbediening met HI, LO, STOP, PULSE & 60-secondentimer LED met UP  en Down 



TBB160

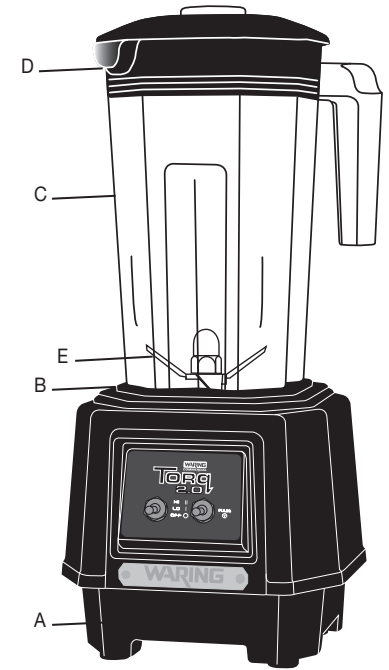
TBB175 - Bediening variabele snelheid & PULSE



TBB175

Pulsknop

PULSE heft de functie Hi Speed op voor kortstondige werking op de hoogste snelheid.



Alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel zijn BPA-vrij.

VOÓR HET EERSTE GEBRUIK

Na het uitpakken en voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt of nadat u het apparaat een tijd niet hebt gebruikt, dient u de instructies op pagina 9 op te volgen betreffende 5 en ontsmetting. Maak de kan grondig droog voordat u de deze op de basiseenheid plaatst.

GEBRUIKSINSTRUCTIES

TBB145 – SCHAKELBEDIENING

1. Zorg dat de stekker van de blender niet is aangesloten en dat de blender in de stand OFF staat en plaatst dan de kan op de basiseenheid. Zorg ervoor dat de kan goed op de basiseenheid vastzit en dat de aandrijfkoppeling naar behoren is bevestigd.
2. Sluit het stroomsnoer aan op een stopcontact, het ledlampje gaat dan branden.
3. Doe ingrediënten in de kan en plaats het deksel erop. Overschrijd nooit MAX FILL-vullijn.
4. Deze blender heeft 2 standen voor snelheid: HI en LO. Zet de schakelaar in de gewenste stand. Gebruik voor het vermalen van ijs altijd de stand HI of PULSE.
5. Zet de schakelaar op OFF wanneer u klaar bent met mengen.
6. Deze blender is uitgerust met de optie PULSE. Houd de schakelaar in de lage stand vast om de functie PULSE te gebruiken. Het apparaat zal draaien op de snelheid MAX totdat de schakelaar wordt losgelaten.



OPMERKING: Deze blender beschikt over de functie Slow Start™. Wanneer u drukt op HI of LO, zal het apparaat de eerste seconde op lage snelheid draaien en dan doorschakelen naar de volledige, geselecteerde snelheid. Bij PULSE geldt een Slow Start van 5 seconden. Zo worden de ingrediënten in de kan gelijkmatiger gemengd.

7. Laat de motor tot volledige stilstand komen voordat u de kan van de basiseenheid verwijderd. Plaats de kan nooit op de basiseenheid of verwijder deze nooit terwijl de motor draait.
8. Houd de kan aan het begin en tijdens het mengen altijd met één hand vast. Gebruik het apparaat nooit zonder het deksel.
9. Was en droog de kan na elk gebruik. Raadpleeg de instructies voor reiniging en onderhoud.

10. Haal de stekker uit het stopcontact om de elektriciteit volledig uit te schakelen.

TBB160 - Elektronische tiptoetsbediening met timer

Volg stap 1 t/m 3 van de TBB145-bedieningsinstructies.

4. Deze blender is uitgerust met elektronische tiptoetsbediening met de knoppen HI, LO, STOP en PULSE en een 60-secondentimer. Gebruik voor het vermalen van ijs altijd de stand HI of PULSE.



OPMERKING: De blender kan in twee modussen worden gebruikt: De modus Timer en de modus Continu.

5. Voor de modus Timer drukt u op de pijl omhoog ▲ of omlaag ▼ om de gewenste tijd in te stellen op de ledweergave, tot 60 seconden. Houd de pijl omhoog ▲ of omlaag ▼ ingedrukt om snel te schuiven. Na instelling van de tijd, drukt u op LO of HI om de blender te starten. Het ledlampje knippert tijdens werking. De timer telt in seconden af naar 0, waarna de blender stopt. De ingestelde tijd blijft zo staan en kan worden herhaald tot deze opnieuw wordt ingesteld of de stekker van het apparaat uit het contact wordt genomen.

OPMERKING: U kunt indien gewenst de tijd verhogen of verlagen terwijl de timer aftelt, druk dan op de pijlen omhoog ▲ of omlaag ▼. Dit verhoogt de tijd in stappen van 1 seconde. Het indrukken van de knop PULSE of STOP tijdens gebruik in de modus Timer zal de motor stoppen, ongeacht de hoeveelheid tijd die nog resteert op de timer.

6. Voor continue werking drukt u op de toets LO of HI. Wanneer het mengen klaar is, drukt u op STOP. Voor kortstondige werking drukt u op de toets PULSE; de motor draait op de maximale snelheid tot deze wordt losgelaten.

OPMERKING: Deze blender beschikt over de functie Slow Start™. Wanneer u drukt op HI of LO, zal het apparaat de eerste seconde op lage snelheid draaien en dan doorschakelen naar de volledige, geselecteerde snelheid. Bij PULSE geldt een Slow Start van 5 seconden™. Zo worden de ingrediënten in de kan gelijkmatiger gemengd.

7. Laat de motor tot volledige stilstand komen voordat u de kan van de basiseenheid verwijderd. Plaats de kan nooit op de basiseenheid of verwijder deze nooit terwijl de motor draait.
8. Houd de kan aan het begin en tijdens het mengen altijd met één hand vast. Gebruik het apparaat nooit zonder het deksel.

9. Was en droog de kan na elk gebruik. Raadpleeg de instructies voor reiniging en onderhoud.
10. Haal de stekker uit het stopcontact om de elektriciteit volledig uit te schakelen.

TBB175 - De bedieningen voor variabele snelheid

Volg stap 1 t/m 3 in de gebruiksinstructies TBB145.

4. Deze blender is uitgerust met een draaiknop voor variabele snelheid in de standen 1-10 en de toetsen POWER, START/STOP en PULSE. Gebruik voor het vermalen van ijs altijd de snelheid 10 of PULSE.
5. Draai voor continue mengen de draaiknop voor variabele snelheidsregeling rechtsom om het toerental in te stellen van 1-10. Druk op de rode knop voor START/STOP om te mengen. Het ledlampje knippert tijdens werking. Wanneer u klaar bent met mengen, drukt u op de knop START/STOP om te stoppen. Misschien wilt u met een lage snelheid starten en vervolgens met een hogere snelheid mengen.
6. Voor kortstondige werking drukt u op de toets PULSE; de motor draait dan op de maximale snelheid tot deze wordt losgelaten.



OPMERKING: Deze blender beschikt over de functie Slow Start™. Wanneer u drukt op HI of LO, zal het apparaat de eerste seconde op lage snelheid draaien en dan doorschakelen naar de volledige, geselecteerde snelheid. Bij PULSE geldt een Slow Start van 5 seconden™. Zo worden de ingrediënten in de kan gelijkmatiger gemengd.

7. Laat de motor tot volledige stilstand komen voordat u de kan van de basiseenheid verwijdt. Plaats de kan nooit op de basiseenheid of verwijder deze nooit terwijl de motor draait.
8. Houd de kan altijd met één hand vast aan het begin en tijdens het mengen. Gebruik het apparaat nooit zonder het deksel.
9. Was en droog de kan na elk gebruik. Raadpleeg de instructies voor reiniging en onderhoud.
10. Haal de stekker uit het stopcontact om de elektriciteit volledig uit te schakelen.

RESETTEN VAN THERMISCHE BEVEILIGING

- Uw blender is uitgerust met een automatische resetknop om te verhinderen dat de motor oververhit raakt.
- Als de blender tijdens zwaar gebruik stopt of als de led veel sneller gaat knipperen dan gebruikelijk tijdens normaal mengen, druk dan de aan/uit-schakelaar in de stand OFF en haal de stekker uit het stopcontact. Maak de kan van de blender leeg en laat de motor ongeveer 5 tot 10 minuten afkoelen.
- Steek de stekker weer in het stopcontact en ga verder met mengen.
- Als uw blender na het volgen van deze procedure niet goed werkt, gebruik het apparaat dan niet meer en neem contact op met een erkend klantenservicecentrum voor Waring-apparaten.

REINIGINGSINSTRUCTIES

DE KAN MOET NA ELK GEBRUIK VAN DE BLENDER WORDEN GEREINIGD EN GEDROOGD VOLGENS DE VOLGENDE INSTRUCTIES. ALS DIT NIET GEBEURT, KUNNEN ER RESTEN VERWERKT MATERIAAL ACHTERBLIJVEN OP DE INTERNE AFDICHTINGEN VAN DE MESSEENUNIT, WAARDOOR ZE NIET LANGER NAAR BEHOREN WERKEN.

- Was, spoel, reinig en droog de kan voor het eerste gebruik en wanneer deze gedurende één uur niet opnieuw wordt gebruikt.
- Was en spoel de kan na elk gebruik.
- Reinig het motorische basiseenheid voor het eerste gebruik en na elk gebruik.
- Aanbevolen is gebruik van niet-schuimende schoonmaakmiddelen en schoonmaakmiddelen op basis van chloor met een minimaal chloorgehalte van 100 delen per miljoen).

De volgende was-, spoel- en reinigingsmiddelen of gelijksoortige middelen mogen worden gebruikt.

OPLOSSING	PRODUCT	VERDUNNING IN WATER	TEMPERATUUR
Schoonmaken	International Products Corporation LF2100 Liquid Low-Foam Cleaner	1%-2%: 25-60 ml (een dunnere oplossing van 1% voor normale reiniging en tot 2% voor hardnekkiger vuil)	Kamertemperatuur
Spoelen	Gewoon water		Warm 35°C (95°F)
Schoonmaken	Clorox® Regulier bleekmiddel (een concentratie van 8,25% hypochloriet)	2 theelepels/ (of een bleekmiddel met een concentratie van 5,25% hypochloriet kan worden gebruikt bij het verdunnen van 3 theelepels/gallon)	

- Wanneer u de blender achter elkaar gebruikt voor grotere hoeveelheden, zal de messenunit langer meegaan indien de kan geregeld wordt schoongemaakt. In geen geval mag de tijdsduur tussen reinigingsbeurten meer dan 30 minuten bedragen.
- Gebruik de kan niet om verwerkt voedsel of drank te bewaren.

DE KAN WASSEN EN SPOELEN

1. **VERWIJDER DE KAN VAN DE BASISEENHEID.** Verwijder het deksel. Spoel de binnenkant en het deksel onder stromend water. Doe een schoonmaakoplossing in de kan. Schrob en spoel de binnenkant van de kan en het deksel uit om zoveel mogelijk etensresten los te maken en te verwijderen. Maak de kan leeg.
2. Veeg de buitenkant van de kan af met een zachte doek of spons die vochtig gemaakt is met een afwasmiddel. Was het deksel en het dekselklepje met een verse schoonmaakoplossing. Vul de kan tot een vierde met een schone schoonmaakoplossing en doe het deksel erop, zet de kan op de basiseenheid en laat gedurende twee (2) minuten draaien op snelheid HI. Maak de kan leeg.
3. Herhaal stap (2) met schoon spoelwater in plaats van de schoonmaakoplossing.

BELANGRIJK

OPMERKING: OM HET RISICO OP VERBRANDING ZO KLEIN MOGELIJK TE HOUDEN,

MAG DE TEMPERATUUR VAN DE SCHOONMAAKOPLOSSING EN HET SPOELWATER NIET HOGER ZIJN DAN 115 °F (46°C) EN DE GEBRUIKTE HOEVEELHEID MAG NIET MEER DAN ÉÉN VIERDE VAN DE KAN BEDRAGEN.

DE KAN SCHOONMAKEN EN DROGEN

1. Veeg de buitenkant van de kan af met een zachte doek of spons die vochtig gemaakt is met een schoonmaakoplossing.
2. Vul de kan met een schoonmaakoplossing en doe het deksel erop, zet de kan op de basiseenheid en laat draaien op snelheid HI gedurende één (1) minuut. Maak de kan leeg. Verwijder het resterende vocht van de messenunit door de lege kan op de basiseenheid te zetten en de blender gedurende twee (2) seconden op de snelheid HI te laten draaien.
3. Maak het deksel en het dekselklepje schoon door deze twee (2) minuten onder te dompelen in een schoonmaakoplossing.
4. Spoel de kan, het deksel of het dekselklepje niet af na het schoonmaken. Laat de onderdelen aan de lucht drogen.

MOTORBLOK REINIGEN EN SCHOONMAKEN

1. **ONTKOPPEL DE STROOMKABEL.** Veeg de buitenkant van het motorblok af met een zachte doek of spons die vochtig gemaakt is met een schoonmaakoplossing en spoelwater. Voorkom binnendringen van vloeistof in het motorblok door al het overtollige vocht uit doeken of sponzen te wringen alvorens deze te gebruiken.

DOMPEL DE MOTORISCHE BASISEENHEID NIET ONDER IN AFWASMIDDEL, SPOELWATER OF SCHOONMAAKMIDDEL.

2. Laat voor gebruik de basiseenheid aan de lucht drogen.

SERVICE

Raadpleeg de lijst voor erkende klantenservicecentra die bij uw Waring® Commercial Blender is bijgevoegd om de naam op te zoeken van het dichtstbijzijnde klantenservicecentrum of schrijf naar:



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

OPMERKING: Als u het apparaat gebruikt voor het verwerken van biologisch actieve materialen, dan moeten de onderdelen die u ter reparatie opstuurt eerst worden gesteriliseerd. Op dergelijke onderdelen moet duidelijk worden aangegeven dat ze zijn gesteriliseerd aan de hand van een etiket op het onderdeel en een verklaring in de begeleidende correspondentie. Waring zal geen teruggevallen ontvangen die niet als dusdanig kunnen worden geïdentificeerd.

Op onderstaand adres zijn vervangende onderdelen verkrijgbaar voor producten van Waring die niet meer onder de garantie vallen.

GARANTIE

BEPERKTE GARANTIE GEDURENDE TWEE JAAR OP DE MOTOR EN ÉÉN JAAR BEPERKTE GARANTIE OP ONDERDELEN EN FABRICAGE (alleen VS en Canada)

Waring garandeert dat nieuwe Waring® Commercial-blenders geen defecten vertonen op het gebied van materiaal en vakmanschap gedurende een periode van één jaar vanaf de aankoopdatum indien u die gebruikt voor voedingsmiddelen, niet-agressieve vloeistoffen (behalve oplosmiddelen) en niet-agressieve semivloeibare stoffen, op voorwaarde dat het apparaat niet werd onderworpen aan overbelasting. Bovendien valt de motor van dit apparaat onder volledige garantie gedurende twee jaar.

Onder deze garantie zal Waring Commercial Division elk onderdeel herstellen of vervangen dat na ons onderzoek een defect vertoont in materiaal of vakmanschap. Hiervoor moet het product op kosten van de koper worden verzonden naar het Waring Service Center te: Grasso Ave, Torrington, CT 06790 of naar een door de fabrikant erkend servicecentrum.

Deze garantie: a) is niet van toepassing op een product dat versleten, defect, beschadigd of gebroken is als gevolg van onjuist gebruik of reparaties die niet werden uitgevoerd door het Waring-servicecentrum of een door de fabrikant erkend servicecentrum, of als gevolg van misbruik, onjuist gebruik, overbelasting of aanpassingen; of b) dekt niet mogelijk bijkomstige of resulterende schade van welke aard dan ook.

De garantie van één jaar geldt alleen voor apparaten gebruikt in de Verenigde Staten of Canada. Deze doet alle andere expliciete productgaranties of garantieverklaringen teniet. De plaatselijke importeur of distributeur is verantwoordelijk voor de garantie op Waring-producten die verkocht worden buiten de VS en Canada. De garantievoorwaarden kunnen verschillen, afhankelijk van de plaatselijke wetgeving en regels.

Waarschuwing: Deze garantie is ongeldig indien het apparaat wordt aangesloten op gelijkstroom (DC).



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

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

Todas las marcas registradas, comerciales o de servicio mencionadas en este documento pertenecen a sus titulares respectivos.

Toutes les marques déposées, commerciales ou de service ci-incluses appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

Die hier verwendeten Waren- und Dienstleistungsmarken von Dritten sind die Waren- und Dienstleistungsmarken der entsprechenden Rechteinhaber.

I marchi commerciali o di servizio delle terze parti citate in questo documento sono marchi commerciali o di servizio di proprietà dei rispettivi titolari.

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

©2016 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

www.waringcommercialproducts.com