



BLENDER INSTRUCTION MANUAL

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

BLENDER SPECIFICATIONS

- Rating 120 VAC – 50/60Hz – Single Phase
230 VAC – 50Hz – Single Phase
- Motor Permanently lubricated series – wound universal type
- Timer Cycle of 1–180 seconds on select models
- Base Zinc die-cast with epoxy enamel finish, polished stainless steel, or chrome plating
- Container Stainless steel, borosilicate glass, polycarbonate or SAN plastic
- Cord 6-foot, 18-gauge, 3-conductor grounded cord with strain relief

GROUNDING INSTRUCTIONS

- For your protection, Waring blenders are equipped with a 3-conductor power cord
- 120-volt units are supplied with a molded 3-prong grounding-type plug that should be plugged into a properly grounded outlet, as shown in Figure 1.

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

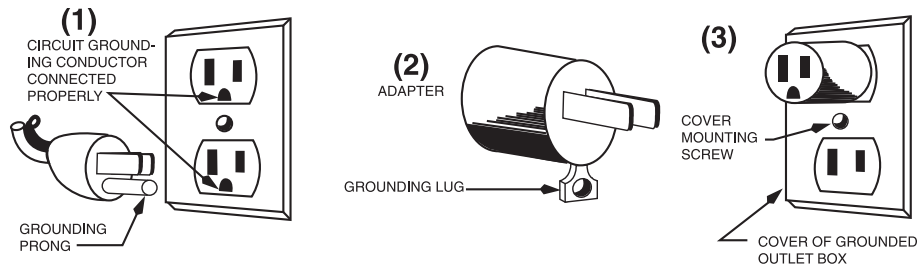
As shown in Figure 3, the adapter must be grounded by attaching its grounding lug under the screw of the outlet cover plate.

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

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

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

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



OPERATION

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

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

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

IMPORTANT HOT BLENDING INSTRUCTIONS

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

1. Limit amount of material processed to ½ pint.
2. Completely remove the center portion of the two-piece container lid before starting motor. (This will allow venting of the rapidly heated and expanding air present inside container when blender is running.)
3. Always start blending at lowest speed setting, then progress to desired speed.
4. Never stand directly over blender when it is being started or while it is running.

TO OPERATE TIMER (SOME MODELS ONLY)

1. Press OFF button
2. Set control to the blending time you wish. If less than 20 seconds, turn past 20 then back to desired setting.
3. Press HI or LO to start blending operation.
4. When the control stops, it's the end of the blend.
5. Press OFF button

SERVICE

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



Waring Factory Service Center
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790
(800) 269-6640
E-mail: service_waring@conair.com

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

Note: If your application involves the processing of biologically active materials we request that any items returned for service be sterilized before being shipped. Such items must be clearly identified as having been sterilized both by a tag on the item itself and by a statement in the accompanying correspondence. Waring will not accept delivery of any returns unless they are so identified. Replacement parts for your own out-of-warranty repairs are obtainable at the above address.

WARRANTY

Waring warrants every new WARING BLENDER to be free from defects in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase when used with foodstuffs, non-abrasive liquids (other than detergents) and non-abrasive semi-liquids, providing it has not been subject to loads in excess of the indicated rating.

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

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

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

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



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



MANUAL DE INSTRUCCIONES DE LA LICUADORA

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Para evitar los riesgos eléctricos, no sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
3. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado por o cerca de niños.
4. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/ quitar piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de una caída/ caída en agua; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste (eléctrico o mecánico).
7. El uso de accesorios/aditamentos, incluso frascos para conservas, no recomendados por el fabricante presenta un peligro.
8. No lo use en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
10. Para reducir el riesgo de lesiones personales graves o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra durante el funcionamiento. Se puede usar una espátula de goma, siempre que el aparato esté apagado.
11. Las cuchillas son muy afiladas; manipúlelas con cuidado.
12. Algunos modelos están equipados con cuchillas desmontables. Para su seguridad nunca instale el juego de cuchillas por sí solo sobre la base. El juego de cuchillas siempre debe encontrarse en la jarra, la cual debe ser correctamente instalada sobre el bloque-motor.
13. No use el aparato sin la tapa puesta.
14. Cuando licue líquidos calientes, quite el dosificador (la parte central de la tapa). Consulte la sección "Alimentos calientes".
15. Nunca descuide/deje el aparato sin vigilancia después de encenderlo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Alimentación 120 V AC; 50/60 Hz; monofásico
230 V AC; 50 Hz; monofásico
- Motor Motor universal lubricado de por vida
- Temporizador Ciclo de 1-180 segundos en algunos modelos
- Base Zinc fundido a presión con acabado de esmalte epoxi, acero inoxidable pulido o metal cromado
- Jarra Acero inoxidable, vidrio borosilicato, policarbonato o plástico SAN
- Cable Cable de calibre 18 de 6 pies (1.85 m) con conexión a tierra y protector de cable

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

- Para su protección, este aparato está equipado con un cable de puesta a tierra.
- Los aparatos de 120 V están equipados con enchufe de tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra (Fig. 1).

Si una toma de corriente con toma de tierra no está disponible, puede usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente sin toma de tierra (Fig. 2).

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

Precaución: Antes de enchufar el adaptador, compruebe que la toma de corriente esté puesta a tierra. Si no está seguro/a, comuníquese con un electricista.

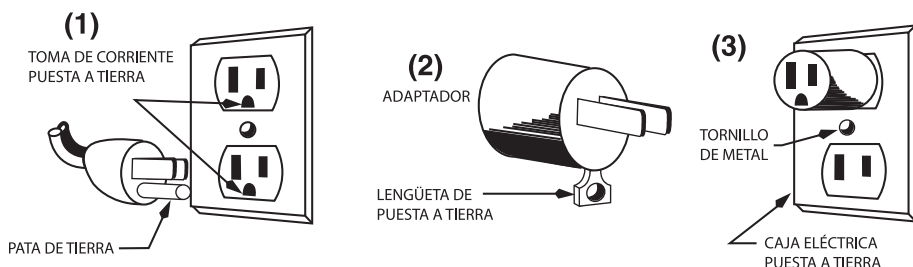
Nunca use un adaptador sin estar seguro/a de que la toma de corriente esté puesta a tierra.

Nota: Está prohibido usar un adaptador en Canadá.

Verde/Amarillo: Tierra

Azul: Neutro

Marrón: Vivo



INSTRUCCIONES DE USO

Este aparato ha sido diseñado para mezclar, licuar y reducir a velocidad alta los tejidos animales, vegetales, productos alimenticios, materias vegetales y otras sustancias. Secuencia típica de funcionamiento:

1. Coloque los materiales/ingredientes que desea licuar en la jarra.
2. Coloque la tapa sobre el Jarra.
3. Coloque la jarra en la base, tras haber comprobado que el interruptor esté en la posición de apagado "OFF". Compruebe que la jarra esté bien asentada en la base y que el sistema de acoplamiento esté engranado correctamente.
4. Ponga el interruptor en la posición "ON" (encendido), "LOW" (velocidad baja) o "HIGH" (velocidad alta).
5. Para apagar el aparato, ponga el interruptor en "OFF".
6. Deje que el motor se detenga completamente antes de retirar la jarra de la base.

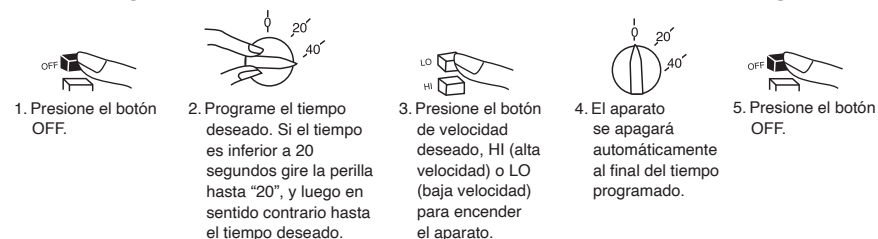
Nota: Las jarras con base de jarra removibles cuentan con cuchillas removibles. Para apretar, gire en la dirección de la flecha debajo de la base de jarra. Al momento de volver a ensamblar, cerciúrese de que la junta de goma está entre la jarra y el juego de cuchillas.

IMPORTANTE ALIMENTOS CALIENTES

Para reducir el riesgo de quemaduras al licuar líquidos calientes, siga las precauciones siguientes:

1. No procese más de 1 taza (235 ml) a vez.
2. Quite el dosificador (la pieza central de la tapa) antes de encender el aparato; esto permitirá que el aire caliente se escape, evitando los derrames.
3. Siempre empiece a licuar usando la velocidad más bajo, y luego ajuste la velocidad al nivel deseado.
4. Nunca se incline por encima de la licuadora durante el funcionamiento.

MODO DE EMPLEO DEL TEMPORIZADOR (DISPONIBLES EN CIERTOS MODELOS)



SERVICIO AL CLIENTE

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



Waring Factory Service Center
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790
(800) 269-6640
o por correo electrónico:
service_waring@conair.com

Si debe devolver un aparato defectuoso, devuélvalo a un centro de servicio autorizado o a la dirección más arriba. No envíe el aparato a nuestras oficinas.

Nota: Si el aparato ha sido usado para procesar sustancias biológicamente activas, se deben esterilizar las piezas antes de enviarlas. Las piezas esterilizadas deberán ser claramente identificadas, mediante una etiqueta puesta en ellas y una declaración adjunta. Waring no aceptará la entrega de artículos esterilizados que no tengan identificación adecuada. Los repuestos para reparaciones fuera de garantía están disponibles en la misma dirección.

GARANTÍA

Waring garantiza todo nueva licuadora WARING contra todo defecto de materiales o fabricación durante dos años a partir de la fecha de compra, siempre que haya sido usado con alimentos, líquidos no abrasivos (incluyendo detergentes) y semilíquidos no-abrasivos, y que no haya sido sujeto a cargas que excedan su máxima capacidad.

Bajo esta garantía, Waring reparará o reemplazará toda pieza que, tras estar inspeccionada por nuestro servicio de atención al cliente, demuestre defectos de fabricación o fallas de materiales, siempre que el producto se entregue con franqueo pagado a un centro de servicio autorizado.

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 le otorga derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro, de modo que ciertas limitaciones o exclusiones mencionadas anteriormente pueden no regir para usted.

ADVERTENCIA: Usar este aparato con corriente continua (C.C.) o no registrarlo INVALIDARÁ la garantía.



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



MANUEL D'INSTRUCTIONS DU MÉLANGEUR

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne jamais placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Il convient d'exercer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants.
4. Débrancher l'appareil après usage, avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant le nettoyage.
5. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
6. 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 est tombé ; le retourner à un centre de service autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
7. L'utilisation d'accessoires, y compris de bocaux à conserves, non recommandés par le fabricant peut entraîner des risques pour l'utilisateur.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Garder les mains et les ustensiles éloignés du récipient pendant l'utilisation afin d'éviter tout risque de blessures ou de dommages. Vous pouvez utiliser une spatule en plastique/caoutchouc, mais seulement une fois l'appareil éteint.
11. Les lames sont très coupantes ; les manipuler avec précaution.
12. Certains modèles sont équipés d'un couteau amovible. Afin de prévenir tout risque de blessure 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.
13. Toujours fermer le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.
14. Lorsque vous mélangez des liquides chauds, enlever le bouchon doseur pour permettre à la vapeur de s'échapper. Voir la section "Aliments chauds".
15. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES :

- Tension 120 V AC ; 50/60 Hz ; monophasé
230 V AC ; 50 Hz ; monophasé
- Moteur Moteur de type universel lubrifié à vie
- Minuterie Cycle de 1 à 180 secondes sur certains modèles
- Socle Zinc moulé sous pression avec revêtement époxy émaillé, acier inoxydable poli ou métal chromé
- Récipient Acier inoxydable, verre borosilicate, polycarbonate ou plastique SAN
- Cordon Cordon de calibre 18 de 6 pi (1,85 m), avec prise de terre et protecteur de cordon

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

- Pour votre protection, cet appareil est doté d'un cordon à trois fils de mise à la terre.
- Les appareils de 120 V sont équipés d'une fiche à trois broches avec mise à la terre. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée (Fig. 1).

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

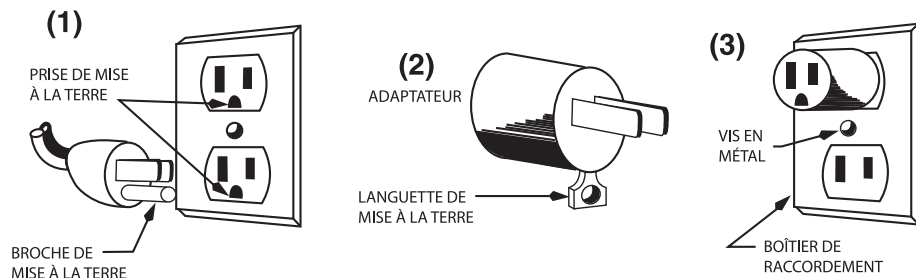
Afin d'assurer la mise à la terre, la languette de l'adaptateur doit être fixée au boîtier par une vis en métal (Fig. 3).

Mise en garde : Vérifier que le boîtier de la prise de courant est mis à la terre avant d'y bancher l'adaptateur. En cas de doute, demander conseil à un électricien.

Ne jamais utiliser un adaptateur à moins d'être certain(e) qu'il ne soit correctement mis à la terre.

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

Vert et jaune : Mise à terre Bleu : Neutre Marron : Tension



FONCTIONNEMENT

Cet appareil est conçu pour le mélange, la liquéfaction et la réduction à haute vitesse des tissus d'origine animale, légumes, produits alimentaires, matières végétales et autres substances. Séquence de fonctionnement typique :

1. Mettre les matériaux/aliments que vous souhaitez mélanger dans le récipient.
2. Mettre le couvercle sur le récipient.
3. Placer le récipient sur le socle, après avoir vérifié que l'interrupteur est à la position arrêt ("OFF"). Vérifier que le récipient est correctement installé et que le coupleur/entraîneur est bien engagé.
4. Mettre l'interrupteur sur "ON" (allumé), "LOW" (basse vitesse) ou "HIGH" (haute vitesse).
5. Pour arrêter l'appareil, mettre l'interrupteur sur "OFF".
6. Attendre que le moteur se soit complètement arrêté avant de retirer le récipient du socle.

Remarque : Les récipients à base amovible ont un couteau amovible. Pour serrer, tourner dans le sens de la flèche située sous la base. Lorsque vous réassemblez le récipient, veiller à ce que le joint d'étanchéité soit entre le récipient et le couteau.

IMPORTANT ALIMENTS CHAUDS

Suivre les précautions suivantes afin de réduire les risques de brûlure.

1. Ne pas mélanger plus de 1 tasse (235 ml) à la fois.
2. Retirer le bouchon doseur du couvercle avant de mettre l'appareil en marche ; cela permettra à l'air chaud de s'échapper, évitant ainsi un débordement.
3. Commencer à mélanger à basse vitesse, puis utiliser la vitesse voulue.
4. Ne jamais se tenir directement au-dessus de l'appareil lors du démarrage ou pendant le fonctionnement.

MODE D'EMPLOI DE LA MINUTERIE (DISPONIBLE SUR CERTAINS MODÈLES)

-
1. Appuyer sur le bouton OFF.
 2. Programmer le temps voulu. Si le temps est inférieur à 20 secondes tourner le bouton jusqu'à "20", puis dans l'autre sens jusqu'au temps voulu.
 3. Appuyer sur le bouton de vitesse voulu, HI (haute vitesse) ou LO (basse vitesse) pour mettre l'appareil en marche.
 4. L'appareil s'éteindra automatiquement à la fin du temps programmé.
 5. Appuyer sur le bouton OFF.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Consulter la liste des centres de service autorisés ci-jointe, ou bien contacter :



Waring Factory Service Center

314 Ella T. Grasso Ave.

Torrington, CT 06790

(800) 269-6640

ou par courrier électronique :

service_waring@conair.com

Si vous devez expédier un appareil défectueux, l'envoyer à l'adresse ci-dessus ou à un centre de service autorisé. Ne pas adresser de colis à nos bureaux administratifs.

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

Waring garantit tout nouveau mélangeur WARING 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 (y compris des détergents) et des semi-liquides non-abrasifs, à condition que l'appareil n'ait pas été soumis à des charges supérieures à la valeur nominale indiquée.

Au titre de cette garantie, Waring réparera ou remplacera toute pièce nous paraissant afficher un vice de matière ou de fabrication. Pour un service au titre de cette garantie, envoyer l'appareil, port payé, 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 une surcharge électrique ou à la modification de l'appareil ; b) ne couvre aucun dommage accessoire ou indirect.

Cette garantie vous accorde des droits particuliers et vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient d'un État à l'autre. Certaines des exclusions ou limites énoncées ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer dans votre cas.

AVERTISSEMENT : Brancher cet appareil sur courant continu (C.C.) ou ne pas l'enregistrer ANNULERA la garantie.



WARING

314 Ella T. Grasso Ave.

Torrington, CT 06790

www.waring.com