

WARING® COMMERCIAL

THE BIG FREEZE™ VARIABLE SPEED DRINK MIXER
MALTEADORA CON VELOCIDAD VARIABLE
BATTEUR À BOISSONS À VITESSE VARIABLE



WDM500

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 cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.

Afin que votre appareil vous procure en toute sécurité beaucoup
de satisfaction, lire attentivement le mode d'emploi avant de l'utiliser.

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. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. To protect against electrical hazards, do not put The Big Freeze™ drink mixer in water or other liquids.
6. Avoid contact with moving parts.
7. Do not operate The Big Freeze™ drink mixer or any other electrical equipment with a damaged cord or plug, or after the unit malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return it to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Put this instruction manual in a safe place. Do not discard.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
APPROVED FOR COMMERCIAL USE**

GROUNDING INSTRUCTIONS

For your protection, The Big Freeze™ drink mixer is equipped with a 3-conductor cord set.

Units of 120-volts are supplied with a molded 3-prong grounding-type plug, and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet as shown in Figure 1.

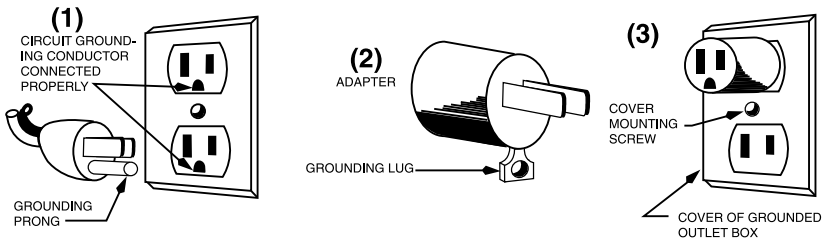
If a grounding-type outlet is not available, an adapter, shown in Figure 2, may be obtained to enable a 2-slot wall outlet to be used with a 3-prong plug.

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

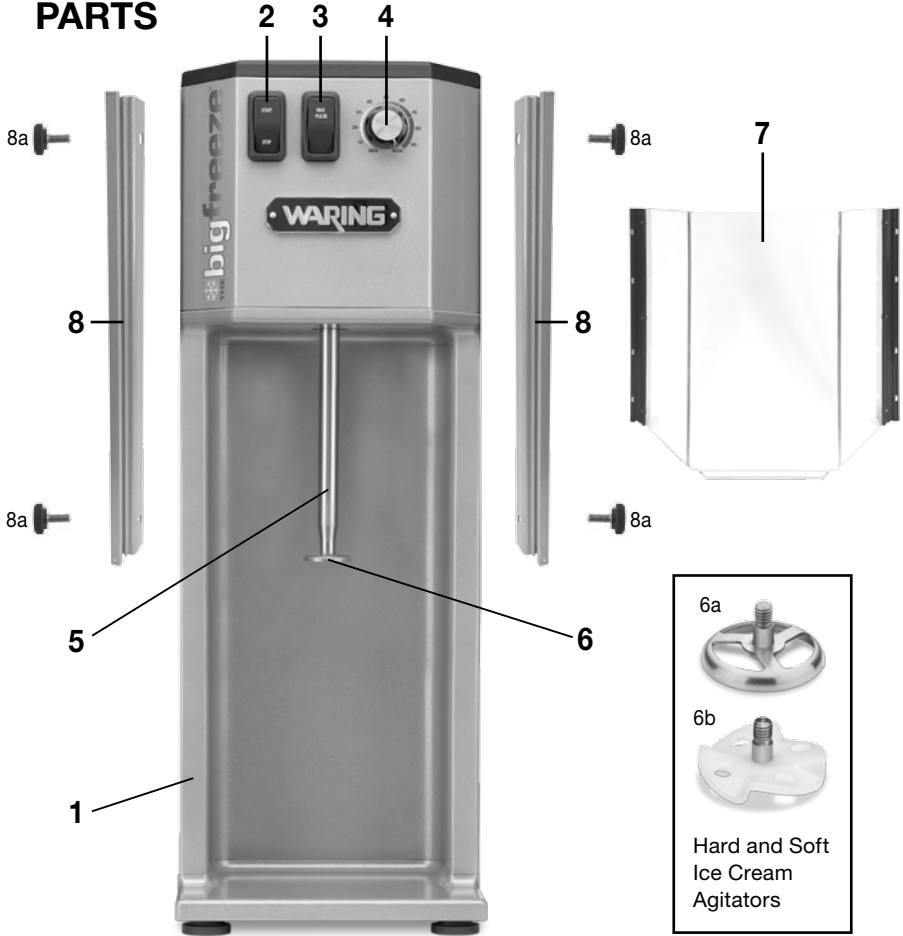
CAUTION: Before using an adapter, it must be determined that the outlet cover plate screw is properly grounded. If in doubt, consult a licensed electrician.

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

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



PARTS



1. Steel Housing
2. START/STOP Rocker Switch
3. PULSE Rocker Switch
4. Variable Speed Dial
5. Rotating Spindle
6. Interchangeable Agitators
 - 6a: for use with hard ice cream(dishwasher safe)
 - 6b: for use with soft ice cream and gelato (dishwasher safe)
7. Splash Shield (removable, hand-wash only)
8. Splash Shield Guide Tracks (removable, hand-wash only)
- 8a: Thumb Screws (4)

INTRODUCTION

The Big Freeze™ drink mixer is designed to process both hard and soft ice cream, gelato and custard-based mixtures in standard milkshake cups, utilizing a powerful and quiet, direct-drive motor without noise-producing gears or belts.

SPLASH SHIELD ASSEMBLY

1. Position the main housing on a sturdy surface where it will not be knocked over.
2. Remove the splash shield guide track (part 8) from the right side of the main housing by removing the two thumb screws.
3. Locate the splash shield (part 7).
4. Slide the splash shield into the guide track on the left side from top to bottom so that it rests on the bottom.
5. Take the right guide track and slide it over the splash shield from top to bottom.
6. Reassemble the right guide track to the main housing by aligning the thumb screws with the openings at the top and bottom. Make sure that the thumb screws are screwed in securely.
7. Be sure that the splash shield slides up and down freely

*Note that the splash shield is meant to be secured to the housing to ensure safe operation.

OPERATION

1. Be sure the plastic splash shield has been properly installed and slides up and down freely.
2. Select and install the appropriate-style agitator based on the use of either hard or soft drink bases, by loosening the screw located under agitator with a screwdriver. Change agitators simply by securely holding the spindle while rotating agitator counterclockwise and tighten screw with a screwdriver.
3. Ensure drink mixer is placed on a secure, flat surface that is able to withstand the unit's weight.
4. Plug power cord into properly grounded electrical outlet of correct voltage.

5. Set Variable Speed Dial to the desired speed.
6. Place cup with ingredients under spindle on the platform.
7. When ready, set Start/Stop rocker to the Start position.
8. Allow motor to reach full set speed (1–2 seconds).
9. Bring mixing cup up into position under the rotating agitator.
10. Lift cup upward in one slow, continuous motion until agitator bottoms out (hits bottom of cup), then lower cup back down slowly until agitator begins to emerge. Repeat until desired texture is achieved. When finished, withdraw cup from spindle slowly enough to allow residue to spin off agitator and be retained in the cup.

IMPORTANT: DO NOT RUSH THE MIXING PROCESS! The secret to a thorough mix is to work slowly. Proper mixing requires 10–20 seconds of alternating upward and downward motion.

11. Once mix is complete, set Start/Stop rocker switch to the Stop position.
12. If “add ins” or “mix ins” are needed, use the Pulse switch to provide you with a burst of power to quickly distribute the ingredients while avoiding over-mixing the other ingredients.

The Pulse switch will operate at max speed only when pressed forward. Keep a firm grip on the cup while using the Pulse switch.

CLEANING & MAINTENANCE

Cleaning the Spindle

1. Wash and rinse the drink mixer cup and then fill it with 16 ounces of clean water (about half full). Set the variable speed dial to a low setting, place the cup underneath the spindle and press start. Run for two minutes and then empty cup.

UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICAL OUTLET

Splash Shield/Guide Track Disassembly

1. Remove the left and right guide tracks from the main housing by loosening both the top and bottom thumb screws.
2. Wash, rinse and sanitize the splash shield and guide tracks. Sanitize these parts by immersion in sanitizing solution for two minutes. Shake off excess moisture and air-dry.

CAUTION: High temperatures may distort the splash shield and the guide tracks. These parts must be hand-washed.

DO NOT PUT IN DISHWASHER.

3. Working from the top down, wash, rinse and sanitize all parts of the mixer housing located above, around and below the spindle and agitator, and that portion of the spindle itself which is above the agitator, using absorbent wiping cloths moistened with cleaning solution, rinse water and sanitizing solution.
4. Reassemble the splash shield guide tracks and the splash shield to the main housing by following the Splash Shield Assembly instructions.
5. Wash, rinse and sanitize the agitators as follows:
 - Plug mixer power cord into electrical outlet.
 - Add 16 ounces of water to drink cup (about half full).
 - Bring cup into normal operating position with agitator immersed in solution before turning motor on.
 - Turn motor on, set to speed 5 and run for 2 minutes.
 - Withdraw cup slowly, allowing excess solution to spin off and be retained in the cup.
 - Turn motor off.
 - Empty cup and repeat 2-minute run with 16 ounces of clean water.
 - Empty cup. Do not rinse cup, spindle or agitator after sanitizing is completed. Allow all parts to air-dry.

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

TO WASH: Use only low-foaming detergents formulated for cleaning dishware and cooking utensils. These products can be purchased from restaurant and commercial food service suppliers. Follow the detergent manufacturer's instructions.

TO SANITIZE: Use regular, unscented bleach diluted with water between 50°F and 120°F. Follow the food equipment cleaning instructions on the label to not exceed 200 ppm total available chlorine. The sanitizing dilutions are based on the hypochlorite concentration of the bleach. The dilutions for two commonly available bleach concentrations are:

- Hypochlorite: 5.25% – 3 teaspoons bleach per gallon of water
 - Hypochlorite: 8.25% – 2 teaspoons bleach per gallon of water
- Immerse in or alternately spray item with sanitizing solution and soak for 2 minutes.

HELPFUL HINTS

1. Always unplug The Big Freeze™ drink mixer before disassembling or assembling parts.
2. Be sure to keep all the instructions, parts lists and service information in a safe and handy place.
3. If using ice, only use crushed ice or small cubes in The Big Freeze™ drink mixer.
4. Clean The Big Freeze™ drink mixer thoroughly before initial use.
5. Be sure that all detachable parts are fastened tightly before operating The Big Freeze™ drink mixer.
6. Operate The Big Freeze™ drink mixer only when it is fully assembled.
7. To avoid splashing drinks of thin consistency, operate on low speed.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

LIMITED ONE YEAR WARRANTY (U.S. & CANADA ONLY)

Waring warrants every new Waring® Commercial The Big Freeze™ Variable Speed Drink Mixer 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, provided it has not been subject to loads in excess of the indicated rating. In addition, the motor in this appliance has a full three-year warranty.

Under this warranty, the Waring Commercial Division 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 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; or b) cover incidental or consequential damages of any kind.

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

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

SERVICE

Should service on this product in the U.S. or Canada be required at any time, call or write to:

Waring Service Center
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

Tel. 1-800-492-7464 • FAX (860) 496-9017 or Nearest Authorized Service Center

Replacement parts for Waring out of warranty repairs are obtainable at the above address.

Note: If your application involves the processing of biologically active materials, any items returned for service must 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.

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. 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 este aparato.
4. No permita que los niños jueguen con este aparato.
5. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
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. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. Guarde este manual de instrucciones para futura referencia. No lo tire.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
APROBADO PARA USO COMERCIAL**

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

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

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

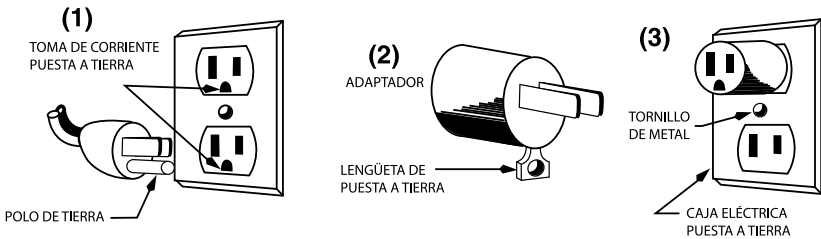
Si una toma de corriente puesta a tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente polarizada (Fig. 2).

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

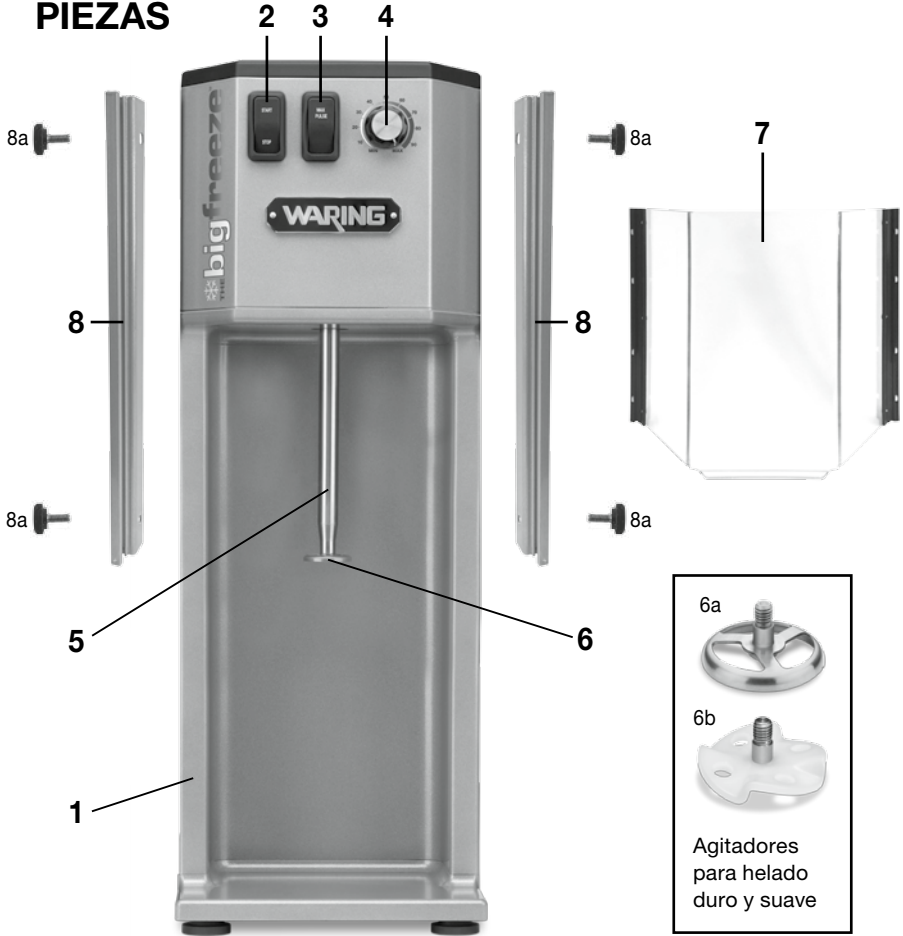
PRECAUCIÓN: antes de conectar el adaptador, asegúrese de que la toma de corriente esté puesta a tierra. Si no está seguro/a, comuníquese con un electricista.

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

NOTA: está prohibido usar un adaptador en Canadá.



PIEZAS



1. Carcasa de acero
2. Interruptor START/STOP (encendido/apagado)
3. Interruptor PULSE (pulso)
4. Control de velocidad
5. Eje giratorio
6. Agitadores intercambiables
 - 6a: para bebidas a base de helado duro (apto para lavavajillas)
 - 6b: para bebidas a base de helado suave/gelato/crema (apto para lavavajillas)
7. Panel antisalpicaduras removible (lavar a mano solamente)
8. Guías removibles (lavar a mano solamente)
- 8a: Tornillos (4)

INTRODUCCIÓN

La malteadora The Big Freeze™ ha sido diseñada para preparar bebidas a base de helado (firme o suave), *gelato* o crema con huevo directamente en vasos para batidos, rápidamente y sin hacer ruido gracias a su motor de inducción y transmisión directa potente y silencioso.

ENSAMBLAJE DEL PANEL ANTISALPICADURAS

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y segura, donde no hay riesgo de que alguien lo haga caer.
2. Retire la guía (8) derecha de la carcasa del aparato, sacando los tornillos arriba y abajo.
3. Agarre el panel antisalpicaduras (7).
4. Introduzca el lado izquierdo del panel antisalpicaduras en la guía izquierda y deslícelo hasta abajo.
5. Introduzca el lado derecho del panel antisalpicaduras en la guía derecha y deslícelo hasta abajo.
6. Vuelva a ensamblar la guía derecha a la carcasa del aparato, introduciendo los tornillos en los orificios arriba y abajo. Cerciórese de que los tornillos están bien apretados.
7. Cerciórese de que el panel antisalpicaduras se desliza libremente hacia arriba y abajo.

*Nota: para una operación segura, el panel antisalpicaduras debe estar sujetado a la carcasa.

OPERACIÓN

1. Cerciórese de que el panel antisalpicaduras está debidamente instalado y que se desliza libremente hacia arriba y abajo.
2. Elija el agitador deseado, dependiendo del tipo de ingredientes usados (duros o suaves). Para quitar el agitador: afloje el tornillo ubicado debajo del agitador con un destornillador y jalar el agitador. Para instalar el agitador: sostenga firmemente el eje giratorio e instale el agitador al final del mismo, girando en sentido antihorario. Apriete el tornillo con un destornillador cruciforme para sujetar el agitador.
3. Ponga el aparato sobre una superficie plana y segura capaz de aguantar su peso.

4. Conecte el cable a una toma de corriente puesta a tierra adecuada.
5. Ajuste la velocidad al nivel deseado.
6. Coloque el vaso sobre la plataforma.
7. Ponga el interruptor de encendido/apagado sobre “START”.
8. Permita que el motor alcance su plena velocidad (1–2 segundos).
9. Acerque el vaso al agitador.
10. Alce lentamente el vaso hasta que el agitador toque el fondo, y luego bájelo lentamente hasta que el agitador aparezca a la superficie. Repita hasta haber obtenido la consistencia deseada. Después de terminar, aleje lentamente el vaso del agitador para evitar las salpicaduras.

IMPORTANTE: ¡NO MEZCLE DEMASIADO RÁPIDO! Para mezclar bien, necesitará mover el vaso desde abajo hacia arriba por 10–20 segundos.

11. Para apagar, ponga el interruptor de encendido/apagado sobre “STOP”.
12. Si desea agregar ingredientes secos, use la función de pulso para incorporarlos rápidamente sin mezclar demasiado los demás ingredientes.

El aparato funcionará a velocidad rápida hasta que suelte el interruptor PULSE. Nota: sostenga firmemente el vaso al usar la función de pulso.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpeza del eje

1. Lave y enjuague el vaso, y llénelo con 16 onzas (475 ml) de agua limpia, aproximadamente hasta la mitad. Ajuste la velocidad a un nivel bajo, coloque el vaso debajo del eje y encienda el aparato. Bata por dos minutos, y luego vacíe el vaso.

DESCONECTE EL CABLE DE LA TOMA DE CORRIENTE.

Desmontaje del panel antisalpicaduras

1. Retire las guías de la carcasa, sacando los tornillos arriba y abajo.
2. Lave, enjuague y desinfecte el panel antisalpicaduras y las guías. Nota: para desinfectar las piezas, remójelas en solución desinfectante por 2 minutos. Sacuda las piezas y permita que se sequen al aire libre.

PRECAUCIÓN: el panel antisalpicaduras y las guías son sensibles a las altas temperaturas y pueden deformarse con el calor; por lo tanto lávelas a mano solamente. **NO LAS META AL LAVAVAJILLAS.**

3. Trabajando desde arriba hasta abajo, lave, enjuague y desinfecte la carcasa, la parte inferior del bloque-motor y la parte superior del eje con una esponja empapada en solución limpiadora, agua y solución desinfectante.
4. Vuelva a ensamblar las guías y el panel antisalpicaduras, según se describe de la sección “Ensamblaje del panel antisalpicaduras”.
5. Lave, enjuague y desinfecte los agitadores como sigue:
 - Enchufe el aparato.
 - Llene un vaso grande con 16 onzas (475 ml) de solución limpiadora, aproximadamente hasta la mitad.
 - Ponga el vaso en su puesto, sumergiendo el agitador en el líquido antes de encender el motor.
 - Encienda el motor y haga funcionar el aparato a velocidad 5 por 2 minutos.
 - Aleje lentamente el vaso del agitador para evitar las salpicaduras.
 - Apague el motor.
 - Vacíe el vaso y repita con 16 onzas (475 ml) de agua limpia.
 - Vacíe el vaso. No enjuague el vaso, el eje o el agitador después de desinfectarlos. Permita que las piezas se sequen al aire libre.

Se podrán usar las soluciones siguientes o sus equivalentes:

LIMPIEZA: utilice solamente detergentes bajos en espuma y especialmente formulados para lavar la vajilla y los utensilios de cocina (disponibles en los proveedores de material para restaurantes y otros establecimientos de comida). Siga las instrucciones del fabricante.

DESINFECCIÓN: utilice cloro regular, diluido en agua entre 50°F (10°C) y 120°F (50°C). La concentración de cloro no debe exceder 200 ppm (véase las instrucciones sobre las aplicaciones alimentarias sobre la etiqueta). La proporción exacta de agua/cloro dependerá de la concentración de hipoclorito en el cloro. Proporciones para los productos más comunes:

- 5.25 % de hipoclorito: 3 cucharaditas (15 ml) de cloro por galón (3.8 L) de agua
- 8.25 % de hipoclorito: 2 cucharaditas (15 ml) de cloro por galón (3.8 L) de agua

Remoje las piezas en la solución desinfectante por 2 minutos (o rocíelas con ella).

CONSEJOS ÚTILES

1. Siempre desconecte el aparato antes de instalar/sacar piezas.
2. Guarde las instrucciones, la lista de las piezas y la información de garantía en un lugar seguro, para futura referencia.
3. Si una bebida incluye hielo, utilice hielo picado o pequeños cubitos de hielo.
4. Limpie el aparato cuidadosamente antes del primer uso.
5. Asegúrese de que todas las piezas removibles estén debidamente sujetadas antes usar el aparato.
6. No utilice el aparato a menos que esté completamente ensamblado.
7. Para evitar las salpicaduras, utilice la velocidad baja para mezclar las bebidas muy líquidas.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO (VÁLIDA EN LOS EE.UU. Y EN CANADÁ SOLAMENTE)

Waring garantiza toda nueva malteadora 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 tres años.

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

siempre que el producto se entregue con franqueo pagado a: 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790, o a cualquier centro de servicio 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.) invalidará la garantía.

SERVICIO POSTVENTA

Para servicio en los Estados Unidos o Canadá, comuníquese con:

Waring Service Center
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

Tel. 1-800-492-7464 • Fax (860) 496-9017 o con el centro de servicio más cercano

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

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.

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. 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.
4. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne jamais placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
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. Ne pas utiliser l'appareil à l'air libre.
9. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Garder ces instructions pour référence ultérieure. Ne pas les jeter.

**GARDER CES INSTRUCTIONS
USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ**

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour votre protection, votre appareil est doté d'un cordon à trois fils de mise à la terre.

Les appareils de 120 V sont équipés d'une fiche à trois broches. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée (Fig. 1).

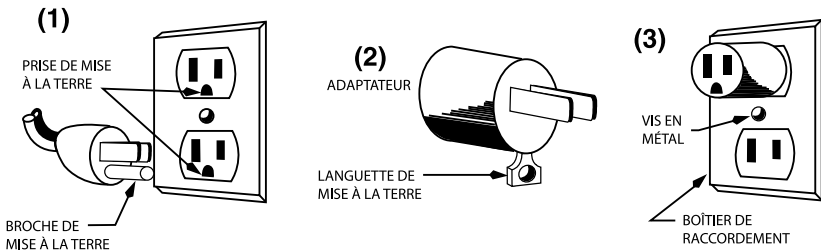
Vous pouvez utiliser un adaptateur temporaire (Fig. 2) pour brancher l'appareil dans une prise polarisée jusqu'à ce que vous fassiez installer une prise de terre par un électricien.

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

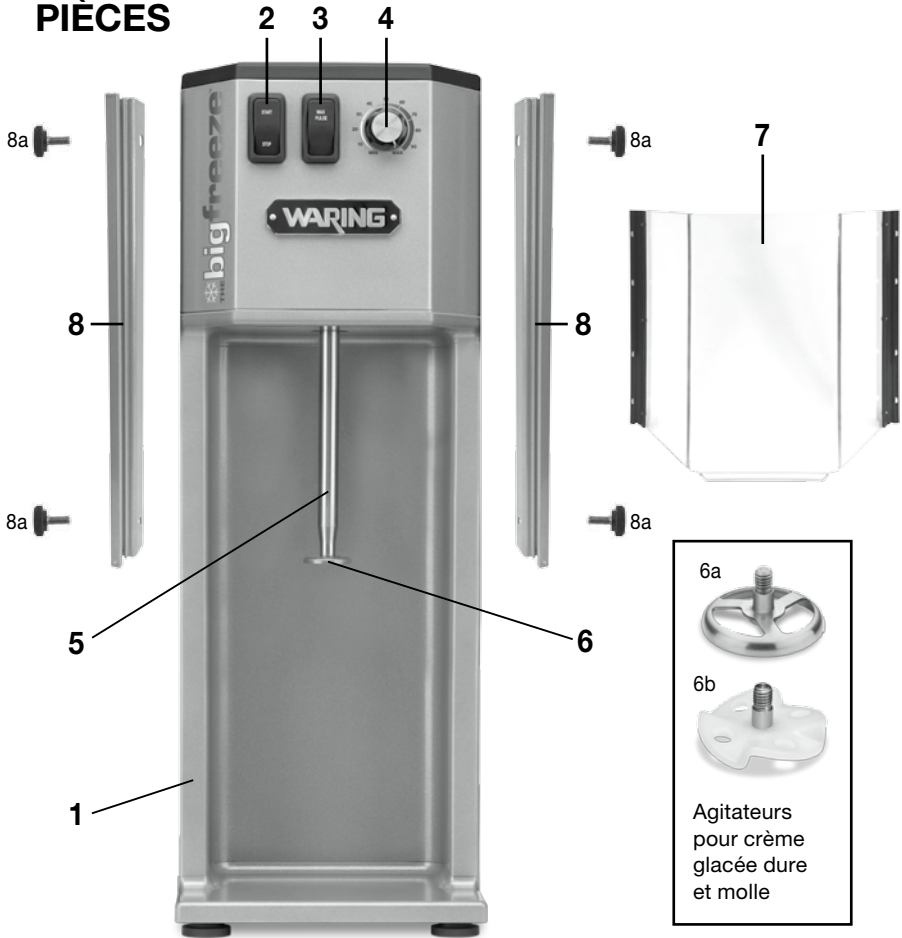
ATTENTION : vérifier que le boîtier est mis à la terre avant d'utiliser l'adaptateur. En cas de doute, demander conseil à un électricien.

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

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



PIÈCES



1. Boîtier en acier
2. Interrupteur START/STOP (marche/arrêt)
3. Interrupteur PULSE
4. Cadran de réglage de vitesse
5. Tige rotative
6. Agitateurs interchangeables
 - 6a : pour les boissons à base de crème glacée dure (lavable au lave-vaisselle)
 - 6b : pour les boissons à base de crème glacée molle/gelato/crème (lavable au lave-vaisselle)
7. Pare-éclaboussure amovible (laver à la main uniquement)
8. "Rails" amovibles (laver à la main uniquement)
- 8a : Vis de fixation (4)

INTRODUCTION

Le batteur The Big Freeze™ est conçu pour préparer des boissons à base de crème glacée (dure ou molle), de gelato ou de crème aux œufs directement dans des gobelets à lait frappés, rapidement et sans bruit grâce à son moteur à entraînement direct puissant et silencieux.

ASSEMBLAGE DU PARE-ÉCLABOUSSURE

1. Poser l'appareil sur une surface plate et stable, de laquelle il ne puisse pas tomber.
2. Démontez le "rail" (8) de droite du boîtier, en dévissant les deux vis de fixation.
3. Saisir le pare-éclaboussure (7).
4. Introduire le côté gauche du pare-éclaboussure dans le "rail" de gauche et le faire glisser jusqu'en bas.
5. Introduire le côté droit du pare-éclaboussure dans le "rail" de droite et le faire glisser jusqu'en bas.
6. Remonter le "rail" de droite sur le boîtier, en alignant les vis de fixation avec les trous en haut et en bas. Bien visser les vis.
7. Vérifier que le pare-éclaboussure glisse librement de haut en bas des "rails".

*Remarque : pour un fonctionnement sûr, le pare-éclaboussure doit être fixé au boîtier.

FONCTIONNEMENT

1. Vérifier que le pare-éclaboussure est bien installé et glisse librement de haut en bas des "rails".
2. Choisir l'agitateur désiré en fonction du type d'ingrédients utilisés (durs ou mous). Pour retirer l'agitateur: dévisser la vis située sous l'agitateur à l'aide d'un tournevis et tirer sur l'agitateur. Pour installer l'agitateur : tenir fermement la tige rotative et installer l'agitateur au bout de celle-ci en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Resserrer la vis à l'aide d'un tournevis.
3. Placer l'appareil sur une surface plate et stable capable de supporter son poids.

4. Brancher le cordon dans une prise de courant mise à la terre appropriée.
5. Régler la vitesse au niveau voulu.
6. Placer le gobelet (rempli d'ingrédients) sur le plateau.
7. Mettre l'interrupteur marche/arrêt sur "START".
8. Laisser au moteur le temps (1–2 secondes) d'atteindre sa pleine vitesse.
9. Rapprocher le gobelet de l'agitateur.
10. Soulever doucement le gobelet jusqu'à ce que l'agitateur touche le fond, puis le baisser doucement jusqu'à ce que l'agitateur revienne à la surface. Répéter jusqu'à obtention de la consistance désirée. Une fois terminé, éloigner doucement le gobelet de l'agitateur pour éviter les éclaboussures.

IMPORTANT : NE PAS PRÉCIPITER LE MÉLANGE ! Pour bien mélanger, il faudra bouger le gobelet de haut en bas pendant 10–20 secondes.

11. Pour éteindre, mettre l'interrupteur marche/arrêt sur "STOP".
12. Si vous souhaitez ajouter des ingrédients secs, utiliser la fonction PULSE pour incorporer ces-derniers rapidement sans trop mélanger les autres ingrédients.

L'appareil fonctionnera à haute vitesse tant que vous presserez l'interrupteur PULSE. Remarque: tenir fermement le gobelet lorsque vous utilisez la fonction PULSE.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de la tige

1. Laver et rincer le gobelet, puis le remplir avec 16 onces (475ml) d'eau claire, environ jusqu'à la moitié. Régler la vitesse à un niveau bas, placer le gobelet sous la tige, et allumer l'appareil. Battre pendant deux minutes, puis vider le gobelet.

DÉBRANCHER LE CORDON DE LA PRISE ÉLECTRIQUE.

Désassemblage du pare-éclaboussure

1. Démonter les "rails" du boîtier en dévissant les vis de fixation du haut et du bas.
2. Laver, rincer et désinfecter le pare-éclaboussure et les "rails". Remarque : pour désinfecter, faire tremper les pièces

dans une solution désinfectante pendant deux minutes. Secouer et laisser sécher à l'air libre.

ATTENTION : le pare-éclaboussure et les “rails” sont sensibles aux températures élevées et peuvent se déformer; les laver à la main. **NE PAS LES METTRE AU LAVE-VAISSELLE.**

3. En allant du haut vers le bas, nettoyer, rincer et désinfecter le boîtier, le dessous du bloc-moteur et le haut des tiges à l'aide d'une éponge imbibée de solution nettoyante, eau claire et solution désinfectante.
4. Remonter les “rails” et le pare-éclaboussure sur le boîtier, en suivant les instructions de la section “Assemblage du pare-éclaboussure”.
5. Nettoyer, rincer et désinfecter les agitateurs, comme suit :
 - Brancher le cordon dans une prise de courant.
 - Remplir un gobelet de 16 onces (175 ml) de solution de nettoyage, environ jusqu'à la moitié.
 - Mettre le gobelet en place et immerger l'agitateur dans le liquide avant d'allumer le moteur.
 - Faire fonctionner l'appareil à la vitesse 5 pendant 2 minutes.
 - Éloigner doucement le gobelet de l'agitateur pour éviter les éclaboussures.
 - Éteindre le moteur.
 - Vider le gobelet et recommencer de 16 onces (175 ml) d'eau claire.
 - Vider le gobelet. Ne pas rincer le gobelet, la tige ou l'agitateur après les avoir désinfectés. Laisser sécher toutes les pièces à l'air libre.

Vous pouvez utiliser les solutions suivantes ou leur équivalent :

LAVAGE : Utiliser uniquement des détergents peu moussants spécialement formulés pour laver la vaisselle et les ustensiles de cuisine (disponibles auprès des fournisseurs de restaurants et autres établissements de cuisine). Suivre les consignes du fabricant.

DÉSINFECTION : utiliser de l'eau de javel ordinaire, diluée dans de l'eau entre 50°F (10°C) et 120°F (50°C). La concentration d'eau de javel ne devrait pas dépasser 200 ppm (voir les instructions concernant les applications alimentaires sur l'étiquette).

La proportion exacte d'eau/eau de javel dépendra de la concentration d'hypochlorite dans l'eau de javel. Proportions pour les produits les plus courants :

– 5,25 % d'hypochlorite : 3 c. à thé (15 ml) d'eau de javel par gallon (3,8 L) d'eau

– 8,25 % d'hypochlorite : 2 c. à thé (15 ml) d'eau de javel par gallon (3,8 L) d'eau

Plonger les pièces dans la solution désinfectante pendant 2 minutes (ou bien les vaporiser de solution désinfectante).

CONSEILS UTILES

1. Toujours débrancher l'appareil avant de d'installer ou de retirer des pièces.
2. Garder les instructions, la liste des pièces et l'information de garantie dans un endroit sûr, pour référence ultérieure.
3. Si une boisson inclut de la glace, utiliser de la glace pilée ou des petits glaçons.
4. Laver soigneusement l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
5. Vérifier que toutes les pièces amovibles sont bien installées avant d'utiliser l'appareil.
6. Ne pas utiliser l'appareil à moins qu'il ne soit complètement assemblé.
7. Pour éviter les éclaboussures, mélanger les boissons très liquides à basse vitesse.

Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être effectuée par un technicien autorisé.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN (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 une période de trois ans.

Au titre de cette garantie, la division Waring Commercial réparera ou remplacera toute pièce nous paraissant afficher un vice de matière ou de fabrication. Pour un service au titre de cette garantie, envoyez l'appareil, port payé, à :
314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790 ou à n'importe quel 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 d'un an 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.

SERVICE APRÈS-VENTE :

Afin de faire réparer ou de remplacer cet appareil aux États-Unis ou au Canada, contacter :

Waring Service Center
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

Tel. : 1-800-492-7464 • Fax : (860) 496-9017 ou le centre de réparation agréé le plus proche.

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

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. 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.

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

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

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

**©2017 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave
Torrington, CT 06790**

www.waringcommercialproducts.com

**Printed in Taiwan
Impreso en Taiwán
Imprimé à Taiwan**

**WDM500
16WC019481**

IB-12811B