

WARING COMMERCIAL®

10.0-QUART/20.0-QUART STAND MIXERS BATIDORAS DE PIE DE 10 L Y 20 L BATTEUR SUR SOCLE DE 10 L ET 20 L



WSM10L/WSM20L

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Switch off and unplug before fitting or removing tools and/or attachments, after use and before cleaning.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or individuals with certain disabilities. Waring does not recommend the use of this appliance by children.
4. Avoid contact with moving parts and fitted attachments. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the mixer.
5. The use of attachments not recommended or sold by Waring may cause fire, electric shock or injury.
6. Do not use more than one attachment at a time.
7. Do not exceed the maximum capacities listed in this use and care instruction book.
8. Do not use the stand mixer if it is damaged or if the cord is damaged. Have the stand mixer checked and serviced before resuming use.
9. When using an attachment, make sure that you have read the safety instructions that come with the particular attachment.
10. Do not use outdoors.
11. Keep stainless steel bowl away from heat sources, such as stovetops, ovens or microwaves.
12. To protect against the risk of electric shock, do not put the power unit in water or other liquids.
13. Remove all attachments and accessories from stand mixer before washing.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. Do not put hands into the bowl during operation.
16. The mixer should be mounted on a stable and clean surface. Keep it away from overheated or very wet places, and away from equipment that has strong electromagnetism or can produce a strong electromagnetic field.

- 17. Keep machine clean.
- 18. Disconnect power supply before performing maintenance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR COMMERCIAL USE ONLY

CONTENTS

Important Safeguards	2
Grounding Instructions.....	4–5
Extension Cords.....	5
Parts & Accessories	6
Installation	7
Operating Instructions.....	8
Attaching Bowl to Mixer	9
Mixing Ingredients.....	10
Setting and Changing Speed	11
Cleaning Instructions.....	12–13
Recommended Maintenance	14
Mixer Capacity Chart	14–15
Warranty	16
Troubleshooting.....	17–18

NOTE: The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest power. Other recommended attachments may draw significantly less power.

WARNING: RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK



The lightning flash with an arrowhead symbol within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of uninsulated, dangerous voltage within the product’s enclosure that may be of sufficient magnitude to constitute a risk of fire or electric shock to persons.



The exclamation point within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance (servicing) instructions in the literature accompanying the appliance.

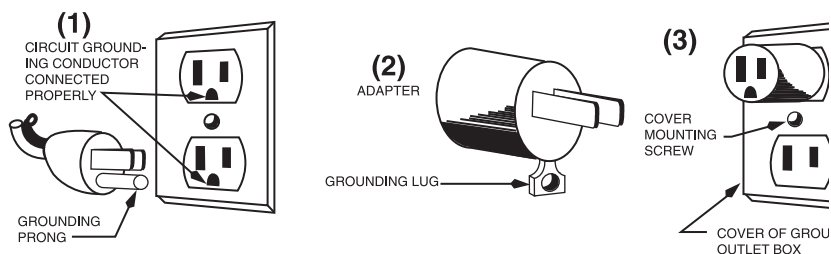


WARNING

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electric shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and a 3-prong, grounding-type plug to fit the proper grounding-type receptacle. The appliance has a plug that looks like the plug in drawing (1). An adapter, as in drawing (2), should be used for connecting the appliance plug to two-prong receptacles. The grounding lug, which extends from the adapter, must be connected to a permanent ground, such as a properly grounded outlet box as shown in drawing (3), using a metal screw. If the unit needs to be hardwired, have a licensed electrician connect the unit to a power supply.

GROUNDING METHOD



SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a long extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

EXTENSION CORDS

Use only 3-wire extension cords that have 3-prong, grounding-type plugs and 3-pole cord connectors that accept the plug from the appliance. Use only extension cords that are intended for indoor use. Use only extension cords having an electrical rating not less than the rating of the appliance. Do not use damaged extension cords. Examine extension cord before using and replace if damaged. Do not abuse extension cord and do not yank on any cord to disconnect. Keep cord away from heat and sharp edges.

PARTS & ACCESSORIES



- | | |
|--------------------------|-------------------|
| 1. START Button | 9. Bowl Clamp |
| 2. STOP Button | 10. Speed Control |
| 3. Attachment Hub | 11. Bowl Guard |
| 4. Attachment Hub Screws | 12. Bowl |
| 5. Bowl-Lift Lever | 13. Rubber Feet |
| 6. Bowl Guard Handle | 14. Bowl Cradle |
| 7. Planetary Shaft | 15. Power Cord |
| 8. Bowl Handle | (NOT SHOWN) |

WSM10LDH



WSM10LMP



WSM10LW



WSM20LDH



WSM20LMP



WSM20LW



INSTALLATION

UNPACKING

Unpack the mixer immediately after receipt. If the machine is found to be damaged, save the packaging material and immediately contact your source of the equipment.



WARNING

TO AVOID SERIOUS PERSONAL INJURY:

- ALWAYS install equipment in work area with adequate light and space.
- ONLY operate mixer on a solid, LEVEL, nonskid surface that is nonflammable.
- NEVER bypass, alter, or modify this equipment in any way from its original condition. Doing so can create hazards and will void the warranty.
- NEVER operate mixer without all warnings attached.
- DO NOT attempt to lift mixer alone.

INSTALLATION

1. Read this manual thoroughly before installation and operation. DO NOT proceed with installation and operation if you have questions or do not understand everything in this manual. Contact your local representative first.
2. Remove the corrugated box from the skid by removing the bands on the box. **NOTE:** The WSM10L and WSM20L are shipped in a wooden crate; only the bolts at the bottom of the crate on all four sides need to be removed.
3. Carefully unbolt the mixer from the skid using an 11/16" or 3/4" wrench.
4. Select a location for the mixer, keeping these points in mind:
 - Floor or counter must be level.
 - Easy access for maintenance and service.
 - Clearance for operating controls, installing and removing agitators, bowl or attachments.
 - Sufficient space for adding ingredients during mixing periods.
 - Make sure rear ventilation outlet of mixer is not blocked.

5. Use at least two other people to tilt the unit and install rubber feet.
6. Inspect mixer to make sure all parts have been provided (i.e., bowl, paddle, whisk, and dough hook).
7. Read the electrical information found on the data plate located at the rear of the machine. The incoming power must match the rating on the data plate.



WARNING

OPERATING INSTRUCTIONS

TO AVOID SERIOUS PERSONAL INJURY:

- Before use clean the mixer. Refer to Cleaning Instructions section of this manual.
- **NOTE:** It is normal for the factory to apply a generous amount of grease in and on the machine. Excess grease (brown in color) will be on all metal surfaces (e.g., top portion of bowl guard, speed control, bowl clamps, bowl-lift lever, and attachment hub thumbscrew). Excess high-pressured grease (brownish-black) can also be found on the planetary shaft, and some drippings can be found in the bowl.
- DO NOT operate mixer before reading the instruction manual first.
- ALWAYS disconnect or unplug electric power before cleaning, servicing, or adjusting parts or attachments.
- ALWAYS keep hands, hair and clothing away from moving parts.
- Turn off mixer before changing speeds.
- Follow the Capacity Chart for mixing dough. Refer to Capacity Chart section.
- Use only first (1) speed for mixing dough. 2nd speed must never be used on 50% AR or lower.
- If the unit shuts off during mixing (overload protection trips), reduce the batch size.

ABOUT THE REMOVABLE BOWL GUARD (Models WSM10L and WSM20L)

The interlocking bowl guard is easy to remove and reattach for easy cleaning in a sink or dishwasher.

NOTE: When bowl guard is open or not properly installed, mixer will not operate.

NOTE: Rotate bowl guard clockwise (open) and counterclockwise (closed) to attach agitators to mixer.

Opening/Rotating Bowl Guard:

Rotating bowl guard clockwise (open) and counterclockwise (closed), allows the operator to easily add ingredients to, and to properly remove the agitator and bowl from mixer.

Removing and Attaching the Bowl Guard:

NOTE: Before removing or attaching the bowl guard, make sure the bowl is in the down/ lowered position and the agitator tool is off the shaft.

ATTACHING BOWL TO MIXER

1. Lower cradle by pulling lift lever forward and down to its resting position.
2. Lift bowl by bowl handles and:
 - a) Slowly position locking pin (located on the rear of bowl) into the hole in middle rear of cradle (Fig. 1).
 - b) Lower bowl onto pins located on either side of bowl cradle.
3. Once bowl is positioned on cradle, secure bowl by pulling each bowl clamp forward until bowl is locked tight (Fig. 2).



FIG. 1



FIG. 2

ATTACH AGITATOR TO MIXER (i.e., Beater, Mixing Paddle, Dough Hook, Whisk)

Install bowl BEFORE attaching agitator.

NOTE: It is easier to install the agitator before adding the ingredients into the bowl.

1. Rotate bowl guard to the left, so it rests in the open position.
Using excessive force to open and close bowl guard can damage the spring lock and bowl guard microswitch, and **WILL VOID** the warranty.
2. Slide the agitator slowly upward onto the planetary shaft, fitting the shaft pin through the slot in the agitator (Fig 3).
3. Rotate agitator clockwise to secure it onto the planetary shaft.



FIG. 3



CAUTION

MIXING INGREDIENTS

Overloading or not following the capacity chart will damage the mixer and void the warranty. Refer to Capacity Chart section.

Before starting the mixer: Always change to the desired speed **BEFORE** starting the mixer. Failure to do so can damage the gears or other parts and **WILL VOID** the warranty.

Agitators must always rotate in a counterclockwise direction around the bowl. If the agitator moves clockwise, contact a licensed electrician immediately to remedy incorrect wiring.

IMPORTANT: It is recommend to always start with Speed 1 when starting the mixer. Failure to do so can damage the gears or other parts.

1. Add the appropriate mixing ingredients to the bowl.
2. Rotate bowl-lift lever up, until the bowl locks into position.
3. Rotate bowl guard to the right, until it locks into the closed position. You will hear it click into place.

NOTE: Mixer will not start if bowl guard is open or bowl is in the lowered position.



CAUTION

SETTING AND CHANGING SPEED

Three fixed speeds are available for use: first (1), second (2) and third (3).

IMPORTANT: When mixing product, it is recommended to follow the Capacity Chart on page 15.

Select the appropriate speed setting by lifting or lowering the speed control lever.

IMPORTANT: When mixing product, always follow the recommended agitator and speed setting according to the Capacity Chart. Refer to Capacity Chart section.

Press the green START button to begin mixing.



CAUTION

Always STOP mixer BEFORE changing speeds. Failure to do so can damage the gears or other parts and WILL VOID the warranty!

To change the speed while mixing:

- a. Press the red STOP button, then wait for the agitator to come to a complete stop.
- b. Change the speed by raising or lowering the speed control lever.
- c. Press the green START button to restart the mixer.

NOTE: Mixer is equipped with motor overload protection. If mixer shuts off during operation: Press the STOP button, unplug unit from wall, wait two minutes and plug unit back into the wall. Press the overload reset button located on the back of mixer.

NOTE: Reduce batch size by 10% if using chilled flour, water below 70°F, ice, or high-gluten flour.

When the ingredients have been thoroughly mixed, press the red STOP button to stop the mixer.

Lower bowl by pulling bowl-lift lever forward and down to its resting position.

Rotate bowl guard to the left, so it is in the open position.

Remove the agitator from the planetary shaft by lifting it upward, then rotating it counterclockwise until it is unlocked. Lower the agitator and remove from the planetary shaft.

Push each bowl clamp backward to unlock the bowl from the bowl cradle.

Lift up slightly on bowl, so it clears pins on the bowl cradle.



CAUTION

Most batches are heavy. Always use two people to remove and transport the loaded bowl after mixing is complete.

CLEANING INSTRUCTIONS

- Dilute detergent per supplier's instructions.
- **DO NOT** hose down or pressure-wash mixer.
- **NEVER** use a scrubber pad, steel wool, or abrasive material to clean mixer.
- **NEVER** use bleach (sodium hypochlorite) or bleach-based cleaner.
- **ALWAYS** remove the agitator after each batch, as the agitator can become stuck on the shaft and will be difficult to remove.

CAUTION



The entire mixer, including removable parts, must be thoroughly cleaned and sanitized using the procedures identified by your local health department and the ServSafe Essentials, published by the National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). Visit www.servsafe.com for more details.



ALWAYS DISCONNECT OR UNPLUG ELECTRICAL POWER FROM THE MIXER BEFORE CLEANING.

CLEANING INSTRUCTIONS

PART	REQUIRED ACTION	FREQUENCY
Agitators	Hand-wash using mild soap and water; rinse, dry and sanitize.	Clean after each use.
Removable Bowl Guard	Hand-wash using mild soap and water; rinse, dry and sanitize or place in dishwasher.	Clean after each use.
Bowl	Using a sponge or cloth, mild soap and water, apply pressure to make sure the bowl is clean; rinse, dry, and sanitize. The bowl can also be placed in a dishwasher.	Clean after each use.
Rear Splash Guard	Hand-wash using mild soap and water; rinse, dry and sanitize.	Clean after each use.
Bowl Cradle	Hand-wash using mild soap and water; rinse, dry and sanitize.	Daily
Planetary Shaft	Wipe with clean damp cloth; dry and sanitize. Apply a light quantity of Waring oil (mineral oil) to the planetary shaft after cleaning.	Clean after each use.
Exterior	Hand-wash using mild soap and water; rinse, dry, and sanitize. DO NOT use a water hose.	Daily

IMPORTANT POINTS

Waring mixer will provide years of uninterrupted service if you do the following:

RECOMMENDED MAINTENANCE

PART	REQUIRED ACTION	FREQUENCY
Bowl Slide	Apply Waring oil (mineral oil) on bowl slide. Raise and lower bowl to distribute the oil onto the rods.	If bowl becomes difficult to raise or lower.

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

MIXER CAPACITY CHART

The following maximum capacities are intended as a guideline only. Varying factors, such as the type of flour used, temperature of water used and other conditions may require the batch to be reduced.

When mixing dough (pizza, bread or bagels) check your “AR”– absorption ratio – water weight divided by flour weight.

Below capacities based on 12% flour moisture at 70°F water temperature.

If high-gluten flour is used, reduce dough batch size by 10%.

2nd speed should never be used on mixtures with less than 50% AR.

Do not use attachments on hub while mixing.

When calculating the correct size mixer for your application, some helpful weights and measures to follow: 8.3 lb. = 1 gallon water & 2.0 lb. = 1 quart.

CAPACITY CHART & SUGGESTED SPEED CONTROL

PRODUCT DESCRIPTION	ATTACHMENT	AGITATOR	SPEED	10-QUART	20-QUART
Final bread and roll dough weight		Dough hook	1st Speed only	10 lb.	25 lb.
Final pizza dough weight		Dough hook	1st Speed only	9 lb.	25 lb.
Pie crust		Flat beater	1	9 lb.	20 lb.
Mashed potatoes*		Flat beater	1	10 lb.	17 lb.
Cake batter		Flat beater	1	8 lb.	20 lb.
Waffle or hotcake batter		Flat beater	1	8 lb.	20 lb.
Pound cake batter		Flat beater	All speeds	8 lb.	20 lb.
Egg whites		Wire whisk	3	2 doz.	3 doz.
Meringue		Wire whisk	All speeds	2 doz.	3 doz.
Whipped cream		Wire whisk	2	3 qt.	6 qt.

* With butter and cream

NOTE: The mixer capacity depends on the moisture content of the dough. When mixing doughs (pizza, bread, or bagel) check your AR%(% Absorption Ratio) = Water weight divided by flour weight. The capacities listed on page 15 are based on flour at room temperature and 70°F water temperature. (1 gallon of water weighs 8.33 lb.)

LIMITED ONE YEAR WARRANTY (U.S. & Canada Only)

Waring warrants every new Waring® Commercial Stand Mixer to be free from defects in materials and workmanship for a period of one year from the date of purchase when used with foodstuffs, nonabrasive liquids (other than detergents) and nonabrasive semi-liquids, providing it has not been subject to loads in excess of the indicated rating. Under this warranty, Waring will repair or replace any part which, upon our examination, is defective in materials or workmanship, provided the product is delivered prepaid to the Waring Service Center at 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.

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

WARING COMMERCIAL

314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	ACTION REQUIRED
Mixer will not operate	Bowl guard not in closed position.	Rotate guard to the right until fully closed.
	Bowl not raised.	Raise bowl to highest position.
	Power not connected properly.	Check all power connections. Plug into a live socket. (Do not use extension cord!) Test socket with another item.
	Building circuit breaker is off.	Check breaker box.
	Internal overload tripped.	Press STOP button, then press reset button located on the back of mixer. Wait two minutes. Then press START to restart mixer. (If overload continues to trip, reduce batch size and/or adjust recipe!)
	Gear not engaged.	Switch gear fully into position. (Mixer will not operate if the speed control lever is positioned in between speeds.)
Mixer stops during mixing cycle	Internal overload tripped.	Press STOP button, then press reset button located on the back of the mixer. Wait two minutes. Then press START to restart the mixer. (If overload continues to trip, reduce batch size and/or adjust recipe!)
Mixer is noisy	Mixer is not installed on level surface.	Adjust surface or relocate mixer. Make sure rubber feet are installed.
	Bowl not seated correctly or clamps not in place.	Make sure bowl is seated into bowl cradle correctly, and bowl clamps are locked into place.
	Agitator not fitted properly.	Remove and attach agitator into position properly.
	Overloading bowl.	Reduce batch size. Refer to Capacity Chart section.
Safety guard seized (will not move freely)		Clean & lubricate slide sheath.
Agitators won't go onto the planetary shaft easily	Lack of lubrication and/or cleaning of the planetary shaft.	Wipe planetary shaft with a clean, damp cloth and lubricate the shaft with mineral oil or food-quality grease.
Bowl lift sticking or not operational	Lack of lubrication on bowl slides.	Lubricate bowl slides with mineral oil or food-quality grease. If still sticking, technician must clean bowl-lift mechanism
One or more gears not working	Damaged or broken gear.	Technician to replace gear. Always stop mixer before shifting gears!
Mixer will not mix medium or heavy loads	Incorrect or low voltage.	Contact electrician.

Residue leaking from hub	Contaminated hub due to buildup of meat and/or vegetable juices (especially tomatoes).	Technician to remove hub and clean interior. To avoid problem, wipe hub and dry after each use. *Note: Acid from tomato juices will corrode/contaminate interior parts!
Agitators touching bottom or sides of bowl	Defective or dented bowl.	Remove dents or replace bowl.
	Defective agitator.	Replace agitator.
Broken whip wires	Batch size too large for mixer. Adjust recipe.	Reduce batch size. Refer to Capacity Chart section. Mixture too firm, speed too high. Reduce speed.
	Hand utensil dropped into bowl while mixing.	Stop mixer.
Broken flat beater	Ingredients too cold or too large (e.g., frozen butter, cream cheese cut in chunks).	Wait for ingredients to reach room temperature before mixing. Reduce chunk size.
Broken dough hook	Batch size too large for mixer.	Reduce batch size. Refer to Capacity Chart section. Adjust recipe.
	Ingredients too cold or too large.	Wait for ingredients to reach room temperature before mixing. Reduce chunk size.
Discoloration of mixed product	Bowl has not been thoroughly cleaned.	Clean bowl again. Refer to Cleaning Instructions section.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Apague y desenchufe el aparato antes de instalar/retirar accesorios o aditamentos, después del uso y antes de la limpieza.
3. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades. Waring no recomienda que los niños usen este aparato.
4. Evite el contacto con las piezas móviles y los accesorios/aditamentos. Para evitar el riesgo de heridas o daños al aparato, mantenga los dedos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos de los batidores durante el funcionamiento.
5. El uso de accesorios/aditamentos no recomendados o provistos por Waring presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas.
6. No use más de un accesorio/aditamento a la vez.
7. No exceda las capacidades máximas indicadas en este manual de instrucciones.
8. No utilice el aparato si el cable está dañado; hágalo chequear y reparar antes de volver a usarlo.
9. Lea todas las instrucciones de seguridad de cada accesorio/aditamento antes de usarlo.
10. No lo utilice en exteriores.
11. Mantenga el bol de acero inoxidable alejado de las fuentes de calor tales como las estufas, los hornos o los hornos de microondas.
12. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no coloque la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
13. Quite todos los accesorios/aditamentos del aparato antes de limpiarlo.

14. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera.
15. No introduzca las manos en el bol durante el funcionamiento.
16. Coloque el aparato sobre una superficie estable y limpia. Manténgalo alejado de áreas sobrecalentadas o muy húmedas, y de equipos que sean altamente electromagnéticos o que puedan producir un fuerte campo electromagnético.
17. Mantenga el aparato limpio.
18. Desenchufe el aparato antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO COMERCIAL SOLAMENTE

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	19
Instrucciones de puesta a tierra.....	21
Uso de extensiones.....	22
Piezas y accesorios.....	23
Instalación	24
Instrucciones de operación.....	25
Instalación del bol	26
Mezcla	27
Fijación/Cambio de la velocidad	28
Instrucciones de limpieza.....	29
Mantenimiento recomendado	31
Tabla de capacidades	31
Garantía.....	33
Resolución de problemas	34

NOTA: la potencia nominal máxima está basada en el accesorio/aditamento que consume más electricidad. Otros accesorios/aditamentos pueden utilizar menos electricidad.

ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA



El símbolo de relámpago con punta de flecha dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de voltajes peligrosos no aislados en el interior del aparato, los cuales pueden ser de suficiente magnitud para constituir un riesgo de incendio o descarga eléctrica.



El signo de exclamación dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de instrucciones importantes de operación y mantenimiento (servicio) en la documentación que acompaña al equipo.

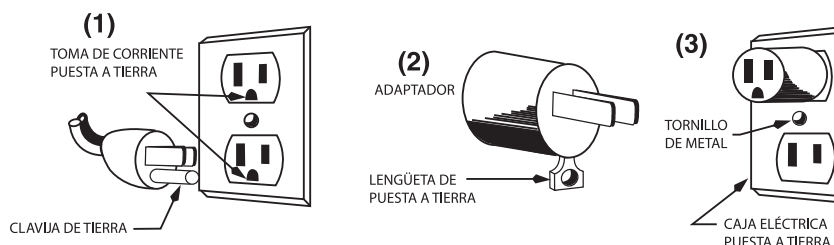


ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, este aparato debe estar puesto a tierra. Este aparato está equipado con un cable/enchufe con puesta a tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra (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 (2). El adaptador debe ser puesto a tierra mediante un tornillo de metal que conecte la lengüeta del mismo a la caja eléctrica (3). Si la unidad se va a conectar a un circuito eléctrico, pida a un electricista cualificado que realice la conexión.

MÉTODO DE PUESTA A TIERRA



USO DE EXTENSIONES

El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.

Se podrá usar una extensión eléctrica, pero con cuidado.

La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo o la extensión deben ser acomodados de tal manera que no cuelguen de la encimera/mesa, donde pueden ser jalados por niños o causar tropiezos.

TIPO DE EXTENSIONES

Use solamente extensiones/cables alargadores con puesta a tierra. Utilice solamente extensiones para uso en interiores. La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. No utilice extensiones dañadas. Examine la extensión antes de usarla y reemplácela si está dañada. No jale el cable para desconectar la extensión; agárrela por el enchufe. Mantenga el cable alejado de las fuentes de calor y de los objetos cortantes.

PIEZAS Y ACCESORIOS



1. Botón START
2. Botón STOP
3. Puerto de conexión de los aditamentos
4. Tornillo de sujeción de los aditamentos
5. Palanca elevadora del bol
6. Asa de la tapa antisalpicaduras
7. Eje planetario
8. Asas del bol
9. Abrazadera del bol
10. Control de velocidad
11. Tapa antisalpicaduras
12. Bol
13. Pies de goma
14. Soporte del bol
15. Cable (NO ILUSTRADO)

WSM10LDH



WSM10LMP



WSM10LW



WSM20LDH



WSM20LMP



WSM20LW



INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

Desembale la unidad inmediatamente después de recibirla. Si está dañada, guarde el material de embalaje y comuníquese con el proveedor.



ADVERTENCIA

PARA EVITAR EL RIESGO DE LESIONES GRAVES:

- SIEMPRE instale la unidad en un área de trabajo con luz y espacio adecuado.
- SOLAMENTE opere la unidad en una superficie sólida, nivelada y antideslizante que no sea inflamable.
- NUNCA altere ni modifique esta unidad de ninguna manera; esto puede originar riesgos y cancelará la garantía.
- NUNCA use la unidad a menos que las etiquetas de advertencia estén pegadas al mismo.
- NO intente levantar la unidad solo.

INSTALACIÓN

1. Lea atentamente este manual antes de la instalación y el uso. NO lo instale ni lo utilice si tiene alguna pregunta o si no entiende todas las instrucciones en este manual. Póngase en contacto con su representante local.
2. Retire del palé la caja de cartón que contiene la unidad, quitando las bandas de fijación. **NOTA:** los modelos WSM10L y WSM20L se envían en una caja de madera. Para quitar la caja del palé, se deben quitar los pernos ubicados en los cuatros lados de la parte inferior de la caja.
3. Desenrosque cuidadosamente la caja del palé con una llave de 11/16 in. o 3/4 in.
4. Elija una ubicación, teniendo en cuenta los siguientes puntos:
 - El piso o la superficie de trabajo deben ser planos.
 - El lugar debe ser de fácil acceso para el mantenimiento y la reparación.
 - Debe haber suficiente espacio alrededor de la unidad para activar los controles e instalar o quitar los agitadores, el bol o los accesorios/aditamentos.
 - Debe haber suficiente espacio alrededor de la unidad para añadir ingredientes durante la mezcla.

- Debe haber suficiente espacio detrás de la unidad para no bloquear la salida de ventilación trasera.
5. Pida ayuda a por lo menos otras dos personas para inclinar la unidad e instalar los pies de goma.
 6. Inspeccione el aparato para asegurarse de que incluye todas las piezas (bol, batidor plano, batidor de alambre y gancho amasador).
 7. Lea la información eléctrica en la placa de especificaciones técnicas que se encuentra en la parte posterior de la unidad. La fuente de alimentación debe corresponder a la indicada en la placa de especificaciones técnicas.



ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

PARA EVITAR EL RIESGO DE LESIONES GRAVES:

- Limpie la unidad antes del primer uso (véase la sección “instrucciones de limpieza”).
- **NOTA:** durante el proceso de fabricación se aplica una cantidad generosa de grasa en el aparato. Es normal encontrar grasa (marrón) en todas las superficies metálicas de la unidad (p. ej., en la parte superior de la tapa antisalpicaduras, en el control de velocidad, en las abrazaderas del bol, en la palanca elevadora del bol y en el tornillo del puerto para aditamentos). También es normal encontrar grasa de alta presión (marrón-negra) en el eje planetario, y se pueden encontrar algunas gotas en el bol.
- NO opere la unidad antes de haber leído todas las instrucciones.
- SIEMPRE desenchufe la unidad antes de limpiar, mantener, reparar o ajustar partes o accesorios/aditamentos.
- SIEMPRE mantenga las manos, el cabello y la ropa alejados de las partes móviles.
- SIEMPRE apague la unidad antes de cambiar la velocidad.
- Respeta las capacidades máximas recomendadas (véase la sección “Tabla de capacidades”).
- Amase solamente a baja velocidad (velocidad 1). Nunca utilice la velocidad media (velocidad 2) para amasar masa con un contenido de humedad del 50 % o menos.
- Si la unidad se detiene durante la mezcla (debido a la protección contra el sobrecalentamiento), reduzca la carga.

TAPA ANTISALPICADURAS REMOVIBLE (modelos WSM10L y WSM20L)

La tapa antisalpicaduras es fácil de instalar y quitar, y puede lavarse a mano o en el lavavajillas.

NOTA: la unidad no se encenderá si la tapa antisalpicaduras está abierta o mal instalada.

NOTA: para instalar o quitar los agitadores, gire la tapa antisalpicaduras en sentido horario (para abrir) o antihorario (para cerrar).

Cómo girar la tapa antisalpicaduras:

Para instalar/retirar los agitadores o añadir ingredientes, gire la tapa antisalpicaduras en sentido horario (para abrir) o antihorario (para cerrar).

Cómo instalar y quitar la tapa antisalpicaduras:

NOTA: antes de colocar/retirar la tapa antisalpicaduras, cerciórese de que el bol está en posición inferior y de que el agitador no está en el eje.

INSTALACIÓN DEL BOL

1. Baje el bol, empujando la palanca elevadora del bol hacia adelante y hacia abajo hasta llegar a su posición de reposo.
2. Levante el bol por sus asas y haga lo siguiente:
 - a) Introduzca lentamente el pasador de seguridad (situado en la parte trasera del bol) en el orificio que se encuentra en el centro de la parte trasera del soporte (Fig. 1).
 - b) Baje el bol sobre los pasadores ubicados en ambos lados del soporte del bol.
3. Una vez que el bol esté colocado en el soporte, asegúrelo tirando de las dos abrazaderas hacia adelante hasta que el bol se bloquee (Fig. 2).



FIG. 1



FIG. 2

CONEXIÓN DEL AGITADOR

(batidor, batidor plano, gancho amasador, batidor de alambre)

Instale el bol **ANTES** de conectar el agitador.

NOTA: es más fácil instalar el agitador antes de colocar los ingredientes en el bol.

1. Gire la tapa antisalpicaduras hacia la izquierda para abrirla.
Nota: el uso de fuerza excesiva para abrir/cerrar la tapa antisalpicaduras puede dañar el bloqueo con resorte y el microinterruptor de la tapa antisalpicaduras, y **ANULARÁ** la garantía.
2. Deslice lentamente el agitador hacia arriba sobre el eje planetario, colocando el perno del eje a través de la ranura del agitador (Fig. 3).
3. Gire el agitador en sentido horario para fijarlo al eje planetario.



FIG. 3



PRECAUCIÓN

MEZCLA

Sobrecargar el BOL o no seguir las recomendaciones de la tabla de capacidades puede dañar el aparato y anulará la garantía (véase la sección “Tabla de capacidades”).

Antes de empezar: siempre ajuste la velocidad al nivel deseado **ANTES** de encender la unidad. El incumplimiento de esta instrucción puede dañar los engranajes de velocidad u otras piezas y **ANULARÁ** la garantía.

Los agitadores deben girar en el bol en sentido antihorario. Si el agitador gira en sentido horario, póngase en contacto inmediatamente con un electricista certificado para que corrija el cableado incorrecto.

IMPORTANTE: se aconseja siempre empezar a mezclar a baja velocidad (velocidad 1). El incumplimiento de esta instrucción puede dañar los engranajes de velocidad u otras piezas, y anulará la garantía.

1. Coloque los ingredientes que desea mezclar en el bol.

2. Levante la palanca elevadora del bol hasta que el bol se bloquee.
3. Gire la tapa antisalpicaduras hacia la derecha para cerrarla (escuchará un “clic”).

NOTA: la unidad no se pondrá en marcha si la tapa antisalpicaduras está abierta o si el bol está bajado.



PRECAUCIÓN

FIJACIÓN/CAMBIO DE LA VELOCIDAD

Hay tres velocidades fijas disponibles: baja (1), media (2) y alta (3).

IMPORTANTE: siempre siga las recomendaciones de la tabla de capacidades en la página 32.

Para ajustar/cambiar la velocidad, coloque la palanca de control de velocidad al nivel deseado.

IMPORTANTE: siempre use el agitador y la velocidad recomendados en la tabla de capacidades (véase la sección “Tabla de capacidades”).

Presione el botón verde START para comenzar a mezclar.



PRECAUCIÓN

Siempre apague (STOP) la unidad antes de cambiar la velocidad. ¡El incumplimiento de esta instrucción puede hacer que se dañen los engranajes de velocidad u otras piezas, y ANULARÁ la garantía!

Para cambiar la velocidad durante la mezcla:

- a. Presione el botón rojo STOP y espere hasta que el agitador esté completamente parado.
- b. Cambie la velocidad subiendo/bajando la palanca de control de velocidad.
- c. Presione el botón verde START para volver a encender la unidad.

NOTA: esta unidad está equipada con una protección contra el sobrecalentamiento. Si la unidad se apaga durante la mezcla: presione el botón STOP y desenchufe la unidad. Déjela reposar por dos minutos, y luego vuelva a enchufarla. Presione el botón de reinicio RESET situado en la parte trasera de la unidad.

NOTA: reduzca la carga en un 10 % si la harina está refrigerada, si la temperatura del agua es inferior a 21 °C (70 °F) o si la mezcla contiene hielo o harina con un alto contenido de gluten.

Una vez que los ingredientes estén bien mezclados, presione el botón rojo STOP para apagar la unidad.

Baje el bol, jalando la palanca elevadora hacia adelante y hacia abajo hasta que llegue a su posición de reposo.

Gire la tapa antisalpicaduras hacia la izquierda para abrirla.

Retire el agitador del eje planetario, levantando este hacia arriba y luego girándolo en sentido antihorario para soltarlo. Jale el agitador hacia abajo para sacarlo del eje planetario.

Empuje las abrazaderas del bol hacia atrás para desbloquearlo del soporte.

Levante ligeramente el bol por encima de los pasadores del soporte.



PRECAUCIÓN

El bol es muy pesado cuando está cargado. Siempre use una segunda persona para retirar y transportar el bol al final de la mezcla.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

- Diluya el detergente según las instrucciones del fabricante.
- **NO** lave la unidad a chorro o a presión.
- **NUNCA** use un estropajo, lana de acero u otro material abrasivo para limpiar la unidad.
- **NUNCA** use blanqueador/cloro (hipoclorito de sodio) o productos a base de cloro para limpiar la unidad.
- **SIEMPRE** retire el agitador al final de la mezcla; de lo contrario, podría atascarse en el eje y ser difícil de quitar.

PRECAUCIÓN



Todo aparato, incluidos sus accesorios, debe limpiarse y desinfectarse a fondo de acuerdo con los procedimientos definidos por su departamento de salud local y la guía “ServSafe Essentials” publicada por la National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). Visite www.servsafe.com para más detalles.



SIEMPRE APAGUE Y DESENCHUFE LA UNIDAD ANTES DE LIMPIARLA.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

PIEZA	MEDIDA NECESARIA	FRECUENCIA
Agitadores	Lavar a mano (con un detergente suave y agua), enjuagar, secar y desinfectar.	Después de cada uso.
Tapa antisalpicaduras removible	Lavar a mano (con un detergente suave y agua), enjuagar, secar y desinfectar. También se puede poner en el lavavajillas.	Después de cada uso.
Bol	Lavar a mano (con una esponja o un paño, un detergente suave y agua), ejerciendo presión para asegurarse de que el recipiente esté limpio, enjuagar, secar y desinfectar. El bol también se puede poner en el lavavajillas.	Después de cada uso.
Parte trasera del panel antisalpicaduras	Lavar a mano (con un detergente suave y agua), enjuagar, secar y desinfectar.	Después de cada uso.
SopORTE del bol	Lavar a mano (con un detergente suave y agua), enjuagar, secar y desinfectar.	Todos los días.
Eje planetario	Limpiar con un paño limpio y húmedo, secar y desinfectar. Aplicar una pequeña cantidad de aceite Waring (aceite mineral) en el eje planetario después de la limpieza.	Después de cada uso.
Exterior	Lavar a mano (con un detergente suave y agua), enjuagar, secar y desinfectar. NO lavar a chorro.	Todos los días.

PUNTOS IMPORTANTES

Esta unidad le proporcionará años de servicio continuo, siempre y cuando cumpla con las siguientes instrucciones:

MANTENIMIENTO RECOMENDADO

PIEZA	MEDIDA NECESARIA	FRECUENCIA
Barras de deslizamiento del bol	Aplique aceite Waring (aceite mineral) en las barras de deslizamiento del bol. Levante y baje el bol para distribuir el aceite uniformemente en las barras.	Si el bol llega a ser difícil de levantar o de bajar.

NOTA: cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

TABLA DE CAPACIDADES

Las siguientes capacidades máximas se facilitan a título informativo. Dependiendo de factores tales como el tipo de harina utilizada, la temperatura del agua utilizada y otras condiciones, es posible que sea necesario reducir la carga.

Al amasar masa (pizza, pan, panecillos), compruebe la tasa de humedad de la masa, dividiendo el peso del agua por el peso de la harina y multiplicando por 100.

Las capacidades indicadas a continuación se basan en una tasa de humedad del 12 % y una temperatura del agua de 21 °C (70 °F).

Si utiliza harina con alto contenido de gluten, reduzca las cantidades en un 10 %.

Nunca utilice la velocidad media (velocidad 2) para amasar una masa con una tasa de humedad inferior al 50 %.

No instale aditamentos en el puerto para aditamentos durante la mezcla.

Utilice la unidad adecuada para sus necesidades, teniendo en cuenta la siguiente información: 1 L de agua = 1 kg

TABLA DE CAPACIDADES/VELOCIDADES

PRODUCTO	ACCESORIO	AGITADOR	VELOCIDAD	10 CUARTOS DE GALÓN (9.5 L)	20 CUARTOS DE GALÓN (19 L)
Masa de pan		Gancho amasador	1 (solamente)	10 lb (4.55 kg)	25 lb (12.75 kg)
Masa de pizza		Gancho amasador	1 (solamente)	9 lb (4 kg)	25 lb (11.35 kg)
Masa de tarta		Batidor plano	1	9 lb (4 kg)	20 lb (9 kg)
Puré de papas*		Batidor plano	1	10 lb (4.55 kg)	17 lb (7.75 kg)
Mezcla de pastel		Batidor plano	1	8 lb (3.65 kg)	20 lb (9 kg)
Mezcla para waffles/gofre o panqueque		Batidor plano	1	8 lb (3.65 kg)	20 lb (9 kg)
Mezcla para ponqué/bizcocho		Batidor plano	Todas	8 lb (3.65 kg)	20 lb (9 kg)
Claras de huevo		Batidor de alambre	3	2 docenas	3 docenas
Claras de huevo (merengue)		Batidor de alambre	Todas	2 docenas	3 docenas
Crema batida		Batidor de alambre	2	3 cuartos de galón (2.85 L)	6 cuartos de galón (5.65 L)

* con mantequilla y crema

NOTA: la capacidad del bol depende de la tasa de humedad de la masa. Al amasar masa (pizza, pan, panecillos), compruebe la tasa de humedad de la masa, dividiendo el peso del agua por el peso de la harina y multiplicando por 100. Las capacidades indicadas en la página 15 están basadas en harina a temperatura ambiente y agua a 70 °F (21 °C). Nota: 1 L de agua pesa 1 kg.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO **(válida en los EE.UU. y en Canadá solamente)**

Waring garantiza este producto 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 semilíquidos no abrasivos, y que no haya sido sujeta a cargas que excedan su máxima capacidad. Bajo esta garantía, Waring reparará o reemplazará toda pieza que, tras estar inspeccionada por nuestro servicio posventa, demuestre defectos de fabricación o fallas de materiales, siempre que el producto se regrese a un centro de servicio autorizado o se entregue con franqueo pagado a: 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790. 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.

Advertencia: utilizar este aparato con corriente continua (C.C.) invalidará la garantía.

WARING COMMERCIAL

314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	MEDIDA NECESARIA
La máquina no se pone en marcha	La tapa antisalpicaduras no está cerrada	Gire la tapa antisalpicaduras hacia la derecha hasta que esté completamente cerrada.
	El bol no está en su puesto.	Levante el bol y bloquéelo en su posición.
	Problema de alimentación.	Compruebe todas las conexiones eléctricas. Enchufe la unidad en una toma de corriente que funcione. (¡No utilice la unidad con un cable de extensión!) Pruebe el enchufe con otro dispositivo.
	El interruptor del edificio se ha disparado.	Chequee la caja de fusibles.
	El dispositivo de protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado.	Presione el botón STOP, y luego presione el botón de reinicio RESET situado en la parte trasera de la unidad. Permita que la unidad se enfríe por dos minutos. Presione el botón START para volver a encender la unidad. Si el dispositivo de protección contra el sobrecalentamiento se dispara de nuevo, reduzca la carga o ajuste la receta.
	El engranaje de velocidad no está engranado.	Asegúrese de que la palanca de control de velocidad esté en posición. Nota: La unidad no funcionará si la palanca está entre dos velocidades.
La unidad se detiene durante la mezcla	El dispositivo de protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado.	Presione el botón STOP, y luego presione el botón de reinicio RESET situado en la parte trasera de la unidad. Permita que la unidad se enfríe por dos minutos. Presione el botón START para volver a encender la unidad. Si el dispositivo de protección contra el sobrecalentamiento se dispara de nuevo, reduzca la carga o ajuste la receta.
La unidad hace demasiado ruido	La superficie en la que está instalada la unidad no es plana.	Ajuste la superficie o mueva la unidad. Compruebe que los pies de goma están instalados.
	El bol no está instalado correctamente o las abrazaderas no están bloqueadas.	Compruebe que el bol está bien instalado y que las abrazaderas están bloqueadas.
	El agitador no está instalado correctamente.	Quite el agitador y vuelva a instalarlo correctamente.
	El bol está sobrecargado.	Reduzca la carga (véase la tabla de capacidades).
La tapa antisalpicaduras está bloqueada		Limpie y lubrique las barras de deslizamiento del bol.
Los agitadores son difíciles de instalar en el eje planetario.	El eje planetario está sucio o carece de lubricación.	Limpie el eje planetario con un paño limpio y húmedo, y lubríquelo con aceite mineral o una grasa de grado alimenticio.

La palanca elevadora del bol está atascada o no funciona	Las barras de deslizamiento del bol carecen de lubricación.	Lubrique las barras de deslizamiento del bol con aceite mineral o grasa de calidad alimentaria. Si la palanca se sigue atascando, pida a un técnico que limpie el mecanismo de subida/bajada del bol.
Una o más velocidades no funcionan	Engranajes de velocidad dañados o rotos.	Haga reemplazar el engranaje por un técnico. ¡Siempre apague la unidad antes de cambiar de velocidad!
La unidad no mezcla cargas medias o pesadas.	Voltaje incorrecto o bajo.	Póngase en contacto con un electricista.
Residuos caen del puerto de conexión de los aditamentos	Residuos de carne o de jugo de vegetales (p. ej. tomate) han penetrado en el puerto de conexión.	Solicite a un técnico que retire y limpie el puerto de conexión de los aditamentos. Para evitar el problema, limpie el puerto de conexión de los aditamentos después de cada uso. *Nota: ¡el ácido en el jugo de tomate corroerá/contaminará las partes internas!
Los agitadores tocan el fondo o las paredes del bol	Bol defectuoso o abollado.	Aplane las abolladuras o sustituya el bol.
	Agitador defectuoso.	Sustituya el agitador.
Los alambres del batidor de alambre se rompen	Carga demasiado pesada. Ajuste la receta.	Reduzca la carga (véase la sección “Tabla de capacidades”). Mezcla demasiado firme o velocidad demasiado rápida. Reduzca la velocidad.
	Se cayó un utensilio de mano en el bol durante la mezcla.	Apague la unidad inmediatamente.
El batidor plano se rompe	Ingredientes demasiado fríos o demasiado grandes (p. ej., mantequilla congelada, queso crema cortado en pedazos grandes).	Use ingredientes a temperatura ambiente. Corte los ingredientes en pedazos más pequeños.
El gancho amasador se rompe	Carga demasiado pesada.	Reduzca la carga (véase la sección “Tabla de capacidades”). Ajuste la receta.
	Ingredientes demasiado fríos o demasiado grandes.	Use ingredientes a temperatura ambiente. Corte los ingredientes en pedazos más pequeños.
Mezcla sucia (decoloración)	Bol mal limpiado.	Limpie el bol otra vez (véase la sección “Instrucciones de limpieza”).

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'appareils électriques, notamment en présence d'enfants, requiert la prise de précautions élémentaires afin de réduire le risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie ou de blessures, parmi lesquelles les suivantes :

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Éteindre et débrancher l'appareil avant d'installer ou de retirer des accessoires, après l'utilisation et avant le nettoyage.
3. Il convient d'exercer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants ou de personnes atteintes de certains handicaps. Waring déconseille l'utilisation de cet appareil par des enfants.
4. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement ou les accessoires. Afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage, garder les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles éloignés des batteurs pendant l'utilisation.
5. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Waring peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
6. Remarque : ne pas utiliser plus d'un accessoire à la fois.
7. Ne pas dépasser les capacités maximales indiquées dans ce manuel d'utilisation.
8. Ne pas utiliser le batteur sur socle si l'appareil ou le cordon est endommagé ; le faire réparer avant de le remettre en service.
9. Lire les consignes de sécurité qui accompagnent les accessoires avant de les utiliser.
10. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
11. Tenir le bol en acier inoxydable à l'écart des sources de chaleur, comme les plaques de cuisson, les fours ou les micro-ondes.
12. Afin de réduire les risques de choc électrique, ne jamais placer le socle-moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
13. Retirer tous les accessoires de l'appareil avant de le nettoyer.
14. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail.
15. Ne pas mettre les mains dans le bol pendant le fonctionnement.

- 16. Placer l'appareil sur une surface stable et propre. Le tenir à l'écart des endroits surchauffés ou très humides, et des équipements hautement électromagnétiques ou pouvant produire un fort champ électromagnétique.
- 17. Garder l'appareil propre.
- 18. Débrancher l'appareil avant toute opération d'entretien.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR USAGE COMMERCIAL UNIQUEMENT

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité.....	36
Instructions de mise à la terre	38
Utilisation de rallonges électriques	39
Pièces et accessoires	40
Installation	41
Directives d'utilisation	42
Installation du bol	43
Mélange des ingrédients	44
Réglage de la vitesse	45
Instructions de nettoyage.....	47
Nettoyage recommandé.....	48
Tableau de capacités	49
Garantie.....	50
Résolution de problèmes	51

REMARQUE : la puissance nominale maximale est basée sur l'accessoire qui consomme le plus d'électricité. D'autres accessoires peuvent consommer beaucoup moins de puissance.

AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE



Le symbole composé d'une flèche en forme d'éclair à l'intérieur d'un triangle équilatéral, a pour objet d'alerter l'utilisateur de la présence d'une tension dangereuse non-isolée à l'intérieur du boîtier, qui peut être d'une ampleur suffisante pour constituer un risque d'incendie ou de choc électrique.



Le point d'exclamation à l'intérieur d'un triangle équilatéral a pour objet de prévenir l'utilisateur de l'importance des instructions de fonctionnement et de maintenance, jointes à l'appareil.

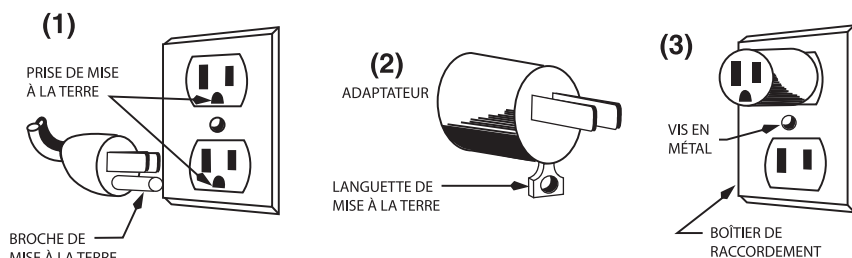


AVERTISSEMENT

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour votre protection, cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée (1). Un adaptateur temporaire (2) peut être utilisé pour brancher l'appareil dans une prise polarisée jusqu'à ce que vous fassiez installer une prise de terre adéquate par un électricien. La languette de l'adaptateur doit être mise à la terre, en la fixant à un boîtier de raccordement (3) à l'aide d'une vis en métal. Si l'appareil doit être raccordé à un circuit électrique, faire appel à un électricien qualifié pour effectuer le branchement.

MÉTHODE DE MISE À LA TERRE



UTILISATION DE RALLONGES ÉLECTRIQUES

Pour des raisons de sécurité, cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court.

Une rallonge pourra être utilisée au besoin, à condition que les précautions nécessaires soient prises.

Veillez à ce que les spécifications électriques de la rallonge soient au moins égales à celles de l'appareil, ne la laissez pas pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail et veillez à ce qu'elle soit placée de telle manière qu'un enfant ou un animal ne puisse pas trébucher dessus ou la tirer.

TYPE DE RALLONGES ÉLECTRIQUES

S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge électrique, utiliser une rallonge munie d'une fiche de terre à trois broches compatible avec la fiche du cordon. Utiliser une rallonge d'intérieur uniquement. Veiller à ce que la tension nominale de la rallonge soit égale ou supérieure à celle de l'appareil. Ne pas utiliser une rallonge si elle est abîmée. Vérifier l'état de la rallonge avant de l'utiliser ; la remplacer en cas de dommage. Ne pas tirer la rallonge ou le cordon pour les débrancher. Maintenir la rallonge éloignée des surfaces chaudes ou coupantes.

PIÈCES ET ACCESSOIRES



1. Bouton START (marche)
2. Bouton STOP (arrêt)
3. Moyeu de fixation des accessoires
4. Vis de fixation des accessoires
5. Levier de montée/descente du bol
6. Poignée du pare-éclaboussures
7. Arbre planétaire
8. Poignée du bol
9. Pince de verrouillage du bol
10. Contrôle de vitesse
11. Pare-éclaboussures
12. Bol
13. Pieds en caoutchouc
14. Support du bol
15. Cordon d'alimentation (NON ILLUSTRÉ)

WSM10LDH



WSM10LMP



WSM10LW



WSM20LDH



WSM20LMP



WSM20LW



INSTALLATION

DÉBALLAGE

Déballer l'appareil immédiatement après réception. Si l'appareil est endommagé, conserver le matériel d'emballage et contacter immédiatement le fournisseur.



AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER LES RISQUES DE BLESSURE GRAVE :

- TOUJOURS installer l'appareil dans une zone de travail disposant d'un éclairage et d'un espace suffisants.
- Utiliser l'appareil **UNIQUEMENT** sur une surface solide, plate, antidérapante et non inflammable.
- **NE JAMAIS** modifier ou altérer cet appareil de quelque façon que ce soit ; cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- **NE JAMAIS** utiliser l'appareil à moins que les étiquettes d'avertissement y soient fixées.
- **NE PAS** essayer de soulever l'appareil seul.

INSTALLATION

1. Lire attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. **NE PAS** procéder à l'installation et à l'utilisation si vous avez des questions ou si vous ne comprenez pas l'intégralité des instructions contenues dans ce manuel. Contacter votre représentant local.
2. Retirer de la caisse/palette la boîte en carton contenant l'appareil en enlevant les bandes de fixation. **REMARQUE** : les modèles WSM10L et WSM20L sont expédiés dans une caisse en bois. Pour retirer la caisse, les boulons au fond de la caisse, des quatre côtés, doivent être enlevés.
3. Dévisser soigneusement la caisse de la palette à l'aide d'une clé de 11/16 po. ou 3/4 po.
4. Choisir un emplacement, en tenant compte des points suivants :
 - Le sol ou le plan de travail doit être plat.
 - L'emplacement doit être facilement accessible pour l'entretien et la maintenance.
 - Il doit y avoir suffisamment d'espace autour de l'appareil pour pouvoir activer les commandes et installer/retirer les agitateurs, le bol ou les accessoires.

- Il doit y avoir suffisamment d'espace autour de l'appareil pour pouvoir ajouter des ingrédients pendant le mélange.
 - Il doit y avoir suffisamment d'espace derrière l'appareil pour ne pas bloquer la sortie de ventilation arrière.
5. Demander de l'aide à au moins deux autres personnes pour incliner l'appareil et installer des pieds en caoutchouc.
 6. Inspecter l'appareil pour vous assurer qu'il inclut toutes les pièces (bol, batteur plat, fouet et crochet pétrisseur).
 7. Lire les informations électriques qui se trouvent sur la plaque signalétique située à l'arrière de l'appareil. L'alimentation électrique doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique.



AVERTISSEMENT

DIRECTIVES D'UTILISATION

POUR ÉVITER LES RISQUES DE BLESSURE GRAVE :

- Nettoyer l'appareil avant la première utilisation (voir la section "Instructions de nettoyage").
- **REMARQUE :** une généreuse quantité de graisse est appliquée sur et dans l'appareil pendant le processus de fabrication. Il est normal de retrouver de la graisse (marron) sur toutes les surfaces métalliques de l'appareil (p. ex. le dessus du pare-éclaboussure, le contrôle de vitesse, les pinces de serrage du bol, le levier de montée/descente du bol et la vis du moyeu de fixation des accessoires). Il est aussi normal de retrouver de la graisse à haute pression (marron-noire) sur l'arbre planétaire, et quelques gouttes peuvent être retrouvées dans le bol.
- NE PAS utiliser l'appareil avant d'avoir lu le manuel d'utilisation.
- TOUJOURS débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage, d'entretien, de réparation ou de réglage des pièces ou accessoires.
- TOUJOURS tenir les mains, les cheveux et les vêtements éloignés des éléments en mouvement.
- TOUJOURS éteindre l'appareil avant de changer la vitesse.
- Respecter les capacités maximales recommandées (voir la section "Tableau de capacités").

- Pétrir à basse vitesse (vitesse 1) uniquement. Ne jamais utiliser la vitesse moyenne (vitesse 2) pour pétrir de la pâte dont le taux d'hydratation est de 50 % ou moins.
- Si l'appareil s'arrête pendant le mélange (dû à la protection anti-surchauffe), diminuer la charge.

PARE-ÉCLABOUSSURES AMOVIBLE (modèles WSM10L et WSM20L)

Le pare-éclaboussures est facile à installer et à enlever, et peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.

REMARQUE : l'appareil ne se mettra pas en marche si le pare-éclaboussures est ouvert ou mal installé.

REMARQUE : pour installer/retirer les agitateurs, tourner le pare-éclaboussures dans le sens des aiguilles d'une montre (pour ouvrir) ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (pour fermer).

Comment faire tourner le pare-éclaboussures :

pour installer/retirer les agitateurs ou ajouter des ingrédients, tourner le pare-éclaboussures dans le sens des aiguilles d'une montre (pour ouvrir) ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (pour fermer).

Comment installer/retirer le pare-éclaboussures :

REMARQUE : avant d'installer ou de retirer le pare-éclaboussures, s'assurer que le bol est en position abaissée et que l'agitateur n'est pas sur l'arbre.

INSTALLATION DU BOL

1. Abaisser le bol en tirant le levier de montée/descente du bol vers l'avant et vers le bas jusqu'à sa position de repos.
2. Soulever le bol par ses poignées et :
 - a) Introduire lentement la goupille de verrouillage (située à l'arrière du bol) dans le trou situé au milieu de la partie postérieure du support (Fig. 1).
 - b) Abaisser le bol sur les goupilles situées de part et d'autre du support du bol.



FIG. 1

3. Une fois le bol positionné sur le support, le fixer en tirant les deux pinces de serrage vers l'avant jusqu'à ce que le bol soit bien verrouillé (Fig. 2).

CONNEXION DE L'AGITATEUR (bateur, bateur plat, crochet pétrisseur, fouet)

Installer le bol AVANT de connecter l'agitateur.

REMARQUE : il est plus facile d'installer l'agitateur avant d'ajouter les ingrédients dans le bol.



FIG. 2

1. Faire tourner le pare-éclaboussures vers la gauche pour l'ouvrir.
Remarque : l'utilisation d'une force excessive pour ouvrir/fermer le pare-éclaboussures peut endommager le verrou à ressort et le micro-interrupteur du pare-éclaboussures, et ANNULERA la garantie.
2. Faire glisser l'agitateur lentement vers le haut sur l'arbre planétaire, en positionnant la goupille de l'arbre à travers la fente de l'agitateur (Fig. 3).
3. Faire tourner l'agitateur dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer sur l'arbre planétaire.



FIG. 3



MISE EN GARDE

MÉLANGE DES INGRÉDIENTS

Surcharger le bol ou ne pas respecter les indications du tableau de capacités peut endommager l'appareil et annulera la garantie (voir la section "Tableau de capacités").

Avant de commencer : toujours régler la vitesse au niveau voulu AVANT d'allumer l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut endommager les engrenages de vitesse ou d'autres pièces et ANNULERA la garantie.

Les agitateurs sont supposés tourner dans le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Si l'agitateur tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, contacter immédiatement un électricien agréé pour remédier au câblage incorrect.

IMPORTANT : il est conseillé de toujours démarrer l'appareil à basse vitesse (vitesse 1). Le non-respect de cette consigne peut endommager les engrenages de vitesse ou d'autres pièces.

1. Ajouter les ingrédients à mélanger dans le bol.
2. Soulever le levier de montée/descente du bol jusqu'à ce que le bol se bloque.
3. Tourner le pare-éclaboussures vers la gauche pour le fermer (vous entendrez un déclic).

REMARQUE : l'appareil ne se mettra pas en marche si le pare-éclaboussures est ouvert, ou si le bol est abaissé.



MISE EN GARDE

RÉGLAGE DE LA VITESSE

Trois vitesses fixes sont disponibles : basse (1), moyenne (2) et haute (3).

IMPORTANT : toujours suivre les recommandations du tableau de capacités en page 49.

Pour régler/changer la vitesse, placer le levier de contrôle de vitesse au niveau voulu.

IMPORTANT : toujours utiliser la vitesse et l'agitateur recommandé dans le tableau de capacités (voir la section "Tableau de capacités").

Appuyer sur le bouton vert START pour commencer à mélanger.



MISE EN GARDE

Toujours éteindre (STOP) l'appareil avant de changer la vitesse. Le non-respect de cette consigne peut endommager les engrenages de vitesse ou d'autres pièces et ANNULERA la garantie !

Pour changer la vitesse en cours de mélange :

- a. Appuyer sur le bouton rouge STOP, et attendre que l'agitateur soit complètement immobile.
- b. Changer la vitesse en élevant/abaissant le levier de contrôle de vitesse.
- c. Appuyer sur le bouton vert START pour redémarrer l'appareil.

REMARQUE : cet appareil est équipé d'une protection anti-surchauffe. Si l'appareil s'éteint pendant le mélange : appuyer sur le bouton STOP, débrancher l'appareil, le laisser reposer pendant deux minutes, puis le rebrancher. Appuyer sur le bouton de réinitialisation (RESET) situé au dos de l'appareil.

REMARQUE : diminuer la charge de 10 % si la farine est réfrigérée, si la température de l'eau est inférieure à 70 °F (21 °C) ou si le mélange contient de la glace ou de la farine à haute teneur en gluten.

Une fois que les ingrédients sont bien mélangés, appuyer sur le bouton rouge STOP pour arrêter l'appareil.

Abaissier le bol en tirant le levier de montée/descente du bol vers l'avant et vers le bas jusqu'à sa position de repos.

Tourner le pare-éclaboussures vers la gauche pour l'ouvrir.

Retirer l'agitateur de l'arbre planétaire en le soulevant vers le haut, puis en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Tirer l'agitateur vers le bas pour le retirer de l'arbre planétaire.

Pousser les pinces de serrage du bol vers l'arrière pour déverrouiller le bol de son support.

Soulever légèrement le bol par-dessus les goupilles du support.



MISE EN GARDE

Le bol est très lourd lorsqu'il est chargé. Toujours faire appel à une deuxième personne pour retirer et transporter le bol à la fin du mélange.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Diluer le détergent selon les instructions du fabricant.
- **NE PAS** laver l'appareil au jet ou à pression.
- **NE JAMAIS** utiliser de tampon à récurer, laine d'acier ou autre matériau abrasif pour nettoyer l'appareil.
- **NE JAMAIS** utiliser de l'eau de Javel (hypochlorite de sodium) ou de produit à base d'eau de Javel pour nettoyer l'appareil.
- **TOUJOURS** retirer l'agitateur à la fin du mélange. Sinon, il pourrait rester coincé sur l'arbre et être difficile à retirer.

MISE EN GARDE



La totalité de l'appareil, y compris ses pièces amovibles, doit être soigneusement nettoyée et désinfectée conformément aux procédures définies par votre département de la santé local et par le guide "ServSafe Essentials" publié par la National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). Visiter www.servsafe.com pour plus de détails.



TOUJOURS ÉTEINDRE ET DÉBRANCHER L'APPAREIL AVANT DE LE NETTOYER.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

PIÈCE	ACTION REQUISE	FRÉQUENCE
Agitateurs	Laver à la main (avec un détergent doux et de l'eau), rincer, sécher et désinfecter.	Après chaque utilisation.
Pare-éclaboussures amovibles	Laver à la main (avec un détergent doux et de l'eau), rincer, sécher et désinfecter. Peut aussi être mis au lave-vaisselle.	Après chaque utilisation.
Bol	Laver à la main (à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon, d'eau et de détergent doux), en faisant pression pour vous assurer que le bol est propre, rincer, sécher et désinfecter. Le bol peut aussi être mis au lave-vaisselle.	Après chaque utilisation.
Partie postérieure du pare-éclaboussures	Laver à la main (avec un détergent doux et de l'eau), rincer, sécher et désinfecter.	Après chaque utilisation.
Support du bol	Laver à la main (avec un détergent doux et de l'eau), rincer, sécher et désinfecter.	Tous les jours.
Arbre planétaire	Essuyer avec un chiffon propre et humide, sécher et désinfecter. Appliquer une petite quantité d'huile Waring (huile minérale) sur l'arbre planétaire après le nettoyage.	Après chaque utilisation.
Extérieur	Laver à la main (avec un détergent doux et de l'eau), rincer, sécher et désinfecter. NE PAS laver au jet.	Tous les jours.

IMPORTANT

Cet appareil vous offrira des années de service continu, à condition que vous respectiez les consignes suivantes :

NETTOYAGE RECOMMANDÉ

PIÈCE	ACTION REQUISE	FRÉQUENCE
Glissières du bol	Appliquer de l'huile Waring (huile minérale) sur les glissières du bol. Soulever et abaisser le bol pour répartir l'huile uniformément sur les glissières.	Si le bol devient difficile à soulever ou à abaisser.

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

TABLEAU DE CAPACITÉS

Les capacités maximales suivantes sont fournies à titre indicatif uniquement. Selon certains facteurs tels que le type de farine utilisée, la température de l'eau utilisée et d'autres conditions, il se peut qu'il vous faille diminuer la charge.

Lorsque vous pétrissez de la pâte (pizza, pain, bagels), vérifier le taux d'hydratation de cette-dernière, obtenu en divisant le poids de l'eau par le poids de la farine et en multipliant par cent.

Les capacités énumérées ci-dessous sont basées sur un taux d'hydratation de 12 % et une température d'eau de 70 °F (21 °C).

Si vous utilisez une farine à haute teneur en gluten, réduire les quantités de 10 %.

Ne jamais utiliser la vitesse moyenne (vitesse 2) pour pétrir de la pâte dont le taux d'hydratation est inférieur à 50 %.

Ne pas installer d'accessoires sur le moyeu de fixation des accessoires pendant le mélange.

Utiliser l'appareil approprié à vos besoins, en tenant compte de l'information suivante : 1 L d'eau = 1 kg

TABLEAU DE CAPACITÉS/VITESSES

PRODUIT	ACCESSOIRE	AGITATEUR	VITESSE	10 QUARTS (9,5 L)	20 QUARTS (19 L)
Pâte à pain		Crochet pétrisseur	1 (seulement)	10 lb (4,55 kg)	25 lb (12,75 kg)
Pâte à pizza		Crochet pétrisseur	1 (seulement)	9 lb (4 kg)	25 lb (11,35 kg)
Pâte à tarte		Batteur plat	1	9 lb (4 kg)	20 lb (9 kg)
Purée de pommes de terre*		Batteur plat	1	10 lb (4,55 kg)	17 lb (7,75 kg)
Pâte à gâteaux		Batteur plat	1	8 lb (3,65 kg)	20 lb (9 kg)
Pâte à gaufres/crêpes		Batteur plat	1	8 lb (3,65 kg)	20 lb (9 kg)
Pâte à quatre-quarts		Batteur plat	Toutes	8 lb (3,65 kg)	20 lb (9 kg)
Blancs d'œuf		Fouet	3	24	36
Blancs d'œuf (meringue)		Fouet	Toutes les vitesses	24	36
Crème fouettée		Fouet	2	3 quarts (2,85 L)	6 quarts (5,65 L)

* avec du beurre et de la crème

REMARQUE : la capacité du bol dépend du taux d'hydratation de la pâte. Lorsque vous pétrissez (pizza, pain, bagels), vérifier le taux d'hydratation de cette-dernière, obtenu en divisant le poids de l'eau par le poids de la farine et en multipliant par cent.

Les capacités indiquées en page 15 sont basées sur de la farine à température ambiante et de l'eau à 70 °F (21 °C). Remarque : 1 L d'eau pèse 1 kg.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN (valable aux É.-U. et au Canada uniquement)

Waring garantit ce produit 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. 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, envoyez l'appareil, port payé, à l'adresse suivante ou amenez-le à un centre de réparation agréé : Waring Service Center, 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790. Cette garantie a) n'est pas valable si l'appareil est endommagé, cassé, détérioré ou s'il affiche un vice ou défaut résultant de l'utilisation, de l'entretien ou de la réparation par des personnes non autorisées, ou consécutif à l'usage abusif ou inapproprié, à la surcharge ou à la modification de l'appareil ; b) ne couvre aucun dommage accessoire ou indirect.

Avertissement : brancher cet appareil sur courant continu (C.C./DC) annulera la garantie.

WARING COMMERCIAL

314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	MESURES À PRENDRE
L'appareil ne se met pas en marche	Le pare-éclaboussures n'est pas fermé.	Faire tourner le pare-éclaboussures vers la droite jusqu'à ce qu'il soit complètement fermé.
	Le bol n'est pas en position.	Lever et verrouiller le bol à la position la plus haute.
	Problème d'alimentation électrique.	Vérifier tous les branchements électriques. Brancher l'appareil dans une prise de courant qui fonctionne. (Ne pas utiliser l'appareil avec une rallonge !) Tester la prise avec un autre appareil.
	Le disjoncteur du bâtiment s'est déclenché.	Vérifier le boîtier de disjoncteur.
	Le dispositif de protection anti-surchauffe s'est déclenché.	Appuyer sur le bouton STOP, puis sur le bouton de réinitialisation (RESET) situé au dos de l'appareil. Laisser refroidir l'appareil pendant deux minutes. Appuyer sur le bouton START pour remettre l'appareil en route. Si le dispositif de protection anti-surchauffe se déclenche à nouveau, réduire la charge ou ajuster la recette !
	La vitesse n'est pas enclenchée.	S'assurer que le levier de contrôle de vitesse est en position. Remarque : l'appareil ne fonctionnera pas si le levier est entre deux vitesses.
L'appareil s'arrête pendant le mélange	Le dispositif de protection anti-surchauffe s'est déclenché.	Appuyer sur le bouton STOP, puis sur le bouton de réinitialisation (RESET) situé au dos de l'appareil. Laisser refroidir l'appareil pendant deux minutes. Appuyer sur le bouton START pour remettre l'appareil en route. Si le dispositif de protection anti-surchauffe continue à se déclencher, réduire la charge ou ajuster la recette !
L'appareil est bruyant	La surface sur laquelle l'appareil est installé n'est pas plate.	Adapter la surface ou déplacer l'appareil. Vérifier que les pieds en caoutchouc sont installés.
	Le bol est mal installé, ou les pinces de serrage ne sont pas verrouillées.	Vérifier que le bol est bien installé et que les pinces de verrouillage sont verrouillées.
	L'agitateur est mal installé.	Retirer l'agitateur et le remettre en place, correctement.
	Le bol est surchargé.	Réduire la charge (voir le tableau de capacités).
Pare-éclaboussures bloqué		Nettoyer et lubrifier les glissières.

Les agitateurs sont difficiles à installer sur l'arbre planétaire	L'arbre planétaire est sale ou manque de lubrification.	Nettoyer l'arbre planétaire à l'aide d'un linge propre et humide et le lubrifier avec de l'huile minérale ou une graisse de qualité alimentaire.
Le levier de montée/descente du bol est bloqué ou ne fonctionne pas	Les glissières du bol manquent de lubrification.	Lubrifiez les glissières du bol avec de l'huile minérale ou une graisse de qualité alimentaire. Si le levier continue de coller, faire appel à un technicien pour nettoyer le mécanisme de montée/descente du bol.
Une ou plusieurs vitesses ne fonctionnent pas	Engrenage de vitesse abîmé ou cassé.	Faire changer l'engrenage par un technicien. Toujours arrêter l'appareil avant de changer de vitesse !
L'appareil ne mélange pas les charges moyennes ou lourdes.	Tension incorrecte ou basse.	Contactez un électricien.
Des résidus tombent du moyeu de fixation des accessoires	Des résidus de viande ou de jus de légume (par ex., de tomate) ont pénétré dans le moyeu.	Faire démonter et nettoyer le moyeu de fixation des accessoires par un technicien. Pour éviter le problème, essuyer le moyeu de fixation après chaque utilisation. * Remarque : l'acide du jus de tomate corrodera/contaminera les pièces internes !
Les agitateurs touchent le fond ou les parois du bol	Bol défectueux ou bosselé.	Aplanir les bosses ou remplacer le bol.
	Agitateur défectueux.	Remplacer l'agitateur.
Fils de fouet cassés	Charge trop lourde. Ajuster la recette.	Réduire la charge. (voir la section "Tableau de capacités"). Mélange trop ferme, ou vitesse trop élevée pour le mélange. Réduire la vitesse.
	Ustensile à main tombé dans un bol pendant le mélange.	Arrêter immédiatement l'appareil.
Batteur plat cassé	Ingrédients trop froids ou trop grands (par ex., beurre congelé, fromage frais à tartiner coupé en gros morceaux)	Utiliser des ingrédients à température ambiante. Couper les ingrédients en morceaux plus petits.
Crochet pétrisseur cassé	Charge trop lourde.	Réduire la charge. (voir la section "Tableau de capacités"). Ajuster la recette.
	Ingrédients trop froids ou trop grands.	Utiliser des ingrédients à température ambiante. Couper les ingrédients en morceaux plus petits.
Mélange sale (décoloration)	Bol mal nettoyé.	Nettoyer le bol (voir les instructions de nettoyage).

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for writing or drawing. There are no margins, text, or other markings on the page.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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

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

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

©2019 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

www.waringcommercialproducts.com

Printed in China
Impreso en China
Imprimé en Chine

WSM10L/WSM20L IB
19WC060025

IB-16212