



WARING JUICE EXTRACTOR
EXTRACTOR DE ZUMO WARING
CENTRIFUGEUSE WARING



WJX90XE/K

ORIGINAL INSTRUCTIONS
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUEL D'UTILISATION

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 atentamente las instrucciones antes del uso.

Afin que ce produit vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction,
lire attentivement le manuel d'utilisation avant de l'utiliser.

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Always use the appliance on a dry, level surface.
3. Do not push produce into the feed chute with your fingers.
Always use the food pusher provided.
4. Do not touch the small cutting blades in the base of the stainless steel filter basket.
5. Do not leave the juice extractor unattended when in use.
6. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
7. Always make sure the juice extractor is properly and completely assembled before operating. The unit will not turn on unless properly assembled.
8. Always disconnect the juice extractor from the power outlet when not in use or before moving the appliance, putting on or removing parts and cleaning.
9. Always make sure juice extractor cover is securely in place before motor is turned on. Do not turn lid while juicer is in operation.
10. Be sure to turn switch to OFF position (O) after each use.
Make sure the motor stops completely before disassembling.
11. Do not put your fingers or any other object into the juicer opening while it is in operation. If food becomes lodged in the opening, use food pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down. When this method is not possible, turn the motor off and disassemble juicer to remove the remaining food.
12. Do not operate any electrical appliance with a damaged cord or plug or after the appliance has malfunctioned or been damaged in any manner.
13. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces or become knotted.
14. Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
15. To reduce the risk of electric shock, the plug is intended to

fit into a earthed outlet only one way. If the plug does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

16. To protect against risk of electric shock, do not put motor, unit housing or power cord in water or other liquids. This appliance is not be cleaned with a water jet or a steam cleaner.
17. Avoid contact with moving parts.
18. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
19. Do not use outdoors.
20. Do not use the appliance if the filter basket is damaged.
21. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
22. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
23. Children shall not play with the appliance.
24. These appliances are intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.
25. To avoid risk of injury, do not carry the unit by the locking arm. The locking arm is not a handle.
26. DO NOT stick your hands in feed chute under any circumstances.
27. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
28. To obtain a digital copy of this manual, please e-mail the following address: waringmarketing@conair.com.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
APPROVED FOR COMMERCIAL USE

EU DECLARATION OF CONFORMITY

We of Waring Products Division of Conair LLC.
314 Ella T Grasso Ave, Torrington, CT, USA, 06790

Hereby declare that the appliance intended for the commercial market described below:

Equipment: Waring Juice Extractor
Models: WJX90XE / WJX90XK

Complies with

- The statutory provisions defined in Annex I of the European Machinery Directive **2006/42/EC** and the national legislation transposing it.
- The statutory provisions of the following European Directives and Regulations:
 - o No 2014/30/EU (EMC Directive)
 - o No 2011/65/EU (RoHS Directive)
 - o No 2012/19/EU (WEEE Directive)
 - o (EC) No 1935/2004/EC (Regulation) relating to materials and articles intended to come into contact with food.
 - o (EU) No 10/2011 (Regulation) plastic materials and articles intended to come into contact with food.
 - o (EC) No 2023/2006 (Regulation) on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food.
 - o (EC) No 1907/2006 (Regulation) concerning the Registration, Evaluation, Authorization, and Restriction of Chemicals (REACH).
- Harmonized European standards used to give presumption of conformity with the essential requirements of the above-mentioned directives:
 - o EN / IEC 60335-1, Safety of household and similar electrical appliances.
 - o EN / IEC 60335-2-64, Particular requirements for commercial electric kitchen machines.
- In response to a European Commission mandate, this standard has been carefully examined by CENELEC TC 61 with respect to the Machinery Directive, 89/392/EEC. It was concluded that the safety of products within its scope is covered by both the Low Voltage Directive, 72/23/EEC, and the Machinery Directive in a complementary way. The principal objectives of the Low Voltage directive and the relevant essential safety requirements of the Machinery Directive are covered by this standard. This standard in conjunction with Machinery Directive 2006/42/EC, Annex I, provides the means to comply with the requirements of the Machinery Directive 2006/42/EC, (see Annex ZZ).
 - o EN ISO 12100: 2010, Safety of machinery - General principles for design.
 - o EN 55014-1: Electromagnetic compatibility. Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus. Emission
 - o EN 55014-2: Electromagnetic compatibility. Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus. Immunity

- o EN 62233: Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure

Waring hereby confirms, based on the information and declarations provided by its vendors, that its products listed above and placed on the EU market are compliant in accordance with the provisions of the listed Regulations and Directives, and their amendments.

Signed by:  _____

Name: Daniel DeBari
 Position: Vice President & General Manager
 Done at: USA
 On: October 23, 2020

Person Authorized to Compile the Technical File:

Damien Hee, Waring Sales Manager,
 located at Conair Italy Srl - Division of Conair LLC
 Via Melchiorre Gioia, 70
 20125 Milano MI
 Italy

CONTENTS

Important Safeguards2
 EC Declaration of Conformity4
 Earthing Instructions6
 Extension Cords.....6
 Introduction7
 Parts and Accessories7
 Features and Benefits8
 Assembling.....9
 Operating Instructions9
 Manual Thermal Protection..... 10
 Disassembling..... 11
 Transporting or Moving 11
 Cleaning & Maintenance 12
 Troubleshooting 13
 Vegetables and Their Vitamin and Mineral Content 14
 Fruits and Their Vitamin and Mineral Content 15
 Warranty..... 15

Correct Disposal of this Product



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

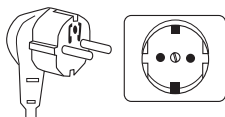
TO ENSURE PROPER USE OF THIS UNIT, PLEASE SEE IMPORTANT EARTHING INSTRUCTIONS. PRIMARY COUNTRIES USING THE DIFFERENT PLUG TYPES ARE LISTED FOR REFERENCE ONLY. REFER TO THE ACTUAL UNIT TO DETERMINE WHICH PLUG TYPE IS APPLICABLE.

MODEL	PLUG TYPE	Hz
WJX90XE	Type F	50 Hz
WJX90XK	Type G	50 Hz
WJX90XK6	Type G	60 Hz

TYPE F PLUG

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

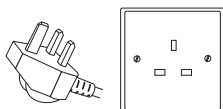
This earthed plug has two round prongs and there are two earthing clips on the sides of the socket. This plug is non-polarized so the plug can be inserted in either direction into the socket. Earthing is accomplished when the clips on the socket meet the contact on the plug. Ensure that the plug is fully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



TYPE G PLUG

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

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



EXTENSION CORDS

The use of an extension cord is not recommended. They should be used only in an emergency situation and temporarily. An extension cord should be as short as possible. Use only 3-wire extension cords which have 3-pole earthing-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.

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the Waring® Juice Extractor for your business. Raw juices derived from fresh fruits and vegetables are invaluable as an aid in maintaining a balanced diet. Raw juice contains, in its most natural and complete form, precious vitamins, minerals, bioflavonoids and enzymes. Nutritional authorities claim that raw juice is food in one of its most easily digestible forms. The Waring® Juice Extractor is the result of intensive research and engineering efforts, and we are sure you will be delighted with its performance.

PARTS AND ACCESSORIES



FEATURES & BENEFITS

- Centrifugal-style juice extractor
- Built for use in smoothie shops, cafes, bars, restaurants, hotels, healthcare establishments and more
- Safety interlocks ensure machine will only operate when properly assembled
- Manual thermal protection automatically prevents machine from overheating under heavy use
- 3-inch juice opening accommodates large fruits and vegetables, so there is less prep work
- Powerful 932W motor
- Motor type: brushless induction
- Power: 220-240V, 1000W
- A-weighted emission sound pressure level: 71.9 db
- Peak C-weighted instantaneous sound pressure value: 77 dB on start-up & 70 dB during operation
- Limited Two-Year Motor Warranty, Limited One Year Parts & Labor

ASSEMBLING YOUR WARING® JUICE EXTRACTOR

Place your juice extractor on a stable and sturdy work surface where it will not be knocked over. For your safety, the juice extractor will not operate until the machine is properly assembled. To assemble this unit, the following steps must be followed in the order given.

Step 1

Place juice bowl on top of the motor housing.

Step 2

Place the stainless steel filter basket inside the center of the juice bowl. Make sure it slides into place by pressing firmly and spinning until it locks into place. To avoid injury, do not press on shredder disc.

Step 3

Place the top cover onto the housing by aligning the tabs on both sides. If cover does not fit, this means that the filter basket is not properly seated onto the juice bowl.

Step 4

Lock the top cover into place with the locking arm by lifting arm up so that it snaps the lid down onto the juicing assembly.

Step 5

Place the pulp container into place to the right of the housing by sliding it under the top cover. Tilt and push bottom of pulp container into unit until it is seated properly. **NOTE:** Unit will not operate if top cover and pulp container are not properly positioned.

OPERATING INSTRUCTIONS

NOTE: The juice extractor will not operate until the top cover and pulp container are locked into position.

Step 1

Wash your fruit and vegetables for juicing. **NOTE:** Most fruit and vegetables such as apples, carrots and cucumbers will not need to be cut to size, as they will fit into the feed chute whole.

Step 2

Ensure that the juice extractor is correctly assembled and that a juice collector cup is placed under the spout while juicing.

Step 3

Plug the power cord into a power outlet and turn the machine ON.

Step 4

With the motor running, place food into the feed chute. Using the food pusher, gently guide food down the chute. To extract maximum juice, always push the food pusher down slowly. Make sure flat area of food pusher is aligned to flat area of feed chute.

NEVER USE FINGERS TO PUSH FOOD DOWN THE FEED CHUTE OR TO CLEAR THE FEED CHUTE. ALWAYS USE THE FOOD PUSHER PROVIDED.

NOTE: There is no MAX fill line because the machine is built for continuous processing. Larger ingredients will protrude above the chute opening during operation but as they are pressed downward, the pusher will fit fully into the chute to allow foods to be pressed down into the shredder basket.

Step 5

Juice will flow into the juice cup and the separated pulp will accumulate in the pulp container. Do not allow the pulp container to overfill, as this may prevent operation or damage the unit.

NOTE: The pulp container can be emptied during juicing by turning the juice extractor to the OFF (O) position, then carefully removing the pulp container. You can reserve the pulp for soups, sauces or cakes. Or, you can discard the pulp. Replace the pulp container by tilting it slightly until it is properly seated under the cover.

Cleanup tip: For easy cleaning, immediately after each use, wash the juicer's removable parts with soap under running water to remove wet, sticky pulp. Removable parts can be air-dried or can also be cleaned on top shelf of dishwasher.

MANUAL THERMAL PROTECTION

Your juice extractor is equipped with manual thermal protection to guard the motor from overheating. Should the motor stop running under heavy use, turn the power switch off and unplug the power cord. Empty the pulp container and the filter basket of all contents and allow approximately 5 minutes for the motor to cool down. Press the reset button located underneath the machine, then plug the power cord back into the outlet and continue juicing. If your juice extractor does not function properly following this procedure, discontinue use and contact Waring customer service.

DISASSEMBLING YOUR WARING® JUICE EXTRACTOR

Step 1

Turn the Waring® Juice Extractor switch to the OFF (O) position. Remove the plug from the power outlet.

Step 2

Remove the pulp container by tilting it slightly to remove from base.

Step 3

Unlock the locking arm by pulling it out, away from the top cover, so that it rests on the side housing.

Step 4

Remove the lid by pulling it up and off the juice bowl and basket.

Step 5

Remove stainless steel filter basket using the metal handles. **THE STAINLESS STEEL FILTER BASKET CONTAINS SMALL, SHARP BLADES TO CUT AND PROCESS FRUITS AND VEGETABLES. DO NOT TOUCH BLADES WHEN HANDLING THE FILTER BASKET.**

NOTE: If the filter basket is stuck on the machine, some force may be needed to twist and lift it out of the bowl. This is caused by using the machine multiple times without cleaning.

Step 6

Remove juice bowl by lifting it up and off the housing.

TRANSPORTING OR MOVING APPLIANCE

If you need to move this appliance from one place to another on premises, it is recommended that you utilize a cart with wheels.

Note: Before lifting the unit, an assessment should be made to determine if more than one person is needed to lift and move the appliance.

If you need to package and ship this appliance and have discarded the original packaging, we recommend that you disassemble the unit and wrap the parts with packing material to ensure that it will not get damaged.

CLEANING & MAINTENANCE

For easy cleaning: Rinse removable parts with hot, soapy water immediately after each use to remove wet pulp. Rinse with clean water. Allow parts to air-dry or, place removable parts on top shelf only of dishwasher. The cover, juice bowl, pulp container and filter basket are dishwasher safe (top shelf only).

Wipe the motor base with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS.**

THE CENTER OF THE FILTER BASKET CONTAINS SMALL, SHARP BLADES TO PROCESS FRUIT AND VEGETABLES DURING THE JUICING FUNCTION. DO NOT TOUCH BLADES WHEN HANDLING THE FILTER BASKET, AS BLADES HAVE SHARP EDGES.

The included cleaning brush is the most effective way to clean the filter basket. Using the brush, hold the filter basket under cold, running water and brush from the outside of the basket. Then clean the filter basket in warm, soapy water. Always treat the filter basket with care, as it can be easily damaged. Use caution when handling, as shredder disc is very sharp.

NOTE: To assist with cleaning, soak the stainless steel filter basket in hot, soapy water for approximately 10 minutes immediately after juicing is completed. If pulp is left to dry on the filter, it may clog the fine pores of the filter mesh, thereby lessening the effectiveness of the juicer.

Discoloration of the plastic may occur with strongly colored fruit and vegetables. To help prevent this, wash parts immediately after use. If discoloration does occur, the plastic parts can be soaked in bleach and water. Using 15 ml of bleach to 1 L of water, soak plastic parts for a maximum of 5 minutes, then rinse thoroughly. Do not soak the filter basket in pure bleach.

TROUBLESHOOTING

ISSUE	SOLUTION
Machine will not work when switched on.	Make sure unit is plugged into proper power supply source. Make sure all parts are assembled correctly. Check your circuit breaker or fuse panel to make sure it is live.
Motor appears to stall when juicing.	Wet pulp can build up under the cover if the juicing action is too vigorous. Try slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly.
Machine shuts off while in use.	Unplug the power cord and allow approximately 5 minutes for the motor to cool down. Plug the power cord back into the outlet and continue juicing. If your juice extractor does not function properly following this procedure, discontinue use and contact Waring customer service.
Excess pulp builds up in the filter basket.	Stop the juicing process and turn machine off. Remove the juicer cover and scrape off pulp. Reassemble and begin juicing again. Try alternating (soft and hard) vegetable and fruit varieties.
Pulp too wet and insufficient.	Try a slower juicing action. Remove mesh filter basket and clean mesh walls with a cleaning brush in a solution of 70% water and 30% bleach. This will remove excess fiber buildup (from fruit or vegetables) which could be inhibiting the juice flow.
Juice leaks between the rim of the juicer cover and the juice bowl.	Try a slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly. Make sure unit is clean before use.
Juice sprays out from spout.	Try a slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly. Make sure juice cup is in proper position.

Vegetables and Their Vitamin and Mineral Content

VEGETABLE	VITAMIN/MINERAL CONTENT
Asparagus	High in vitamins A, B1 (thiamine), C, choline, folic acid; high in potassium.
Beets and Beet Greens	High in vitamins A, C, and chlorophyll. High in alkaline minerals such as calcium and potassium. Also contain vitamin B6, choline and iron.
Cabbage	High in vitamins B6, C. High in minerals (choline, iodine, potassium, and sulfur).
Carrots	High in vitamins A, C. High in potassium, calcium, and phosphorus. High in carotenes.
Celery	High concentration of organic alkaline minerals (balances blood pH levels).
Cucumbers	Good diuretic. Rich in potassium.
Fennel	Similar to celery – high in alkaline minerals. High calcium and magnesium content.
Kale	High in vitamin A and chlorophyll. High in calcium.
Parsley	High in vitamins A, C, and chlorophyll. High in calcium, magnesium, phosphorous, potassium, sulfur.
Radish	High in vitamin C. Contains iron, magnesium, and potassium.
Spinach	High in vitamins A, B complex, chlorophyll. High in calcium, iron, magnesium, phosphorous, potassium.
Summer Squash	High in B1, B2, niacin.
Peppers	High in vitamins A, C. High in potassium.
Tomatoes	High in vitamins C, calcium.
Watercress	High in vitamin C, chlorophyll. High in calcium, potassium, choline, phosphorous, sulfur.

Sources: 1. Juicing Therapy by Dr. Bernard Jensen, 2000, Keats Publishing

2. Getting the Best Out of Your Juicer, William H. Lee, 1992, Keats Publishing

Fruits and Their Vitamin and Mineral Content

FRUIT	VITAMIN/MINERAL CONTENT
Apples	Contain vitamins A, B1, B2, B6, biotin, folic acid, pantothenic acid. High in choline, copper, iron, magnesium, manganese, phosphorous, potassium, silicon, sodium, sulfur.
Cherries	Contain vitamins A, C, B1, B2, folic acid, niacin, calcium, cobalt, iron, magnesium, phosphorous, potassium. Powerful alkalizing properties.
Cranberries	High in vitamins A, C, B-complex, folic acid, calcium, iron, phosphorous, potassium. Contain live enzymes.
Grapes	Contain vitamins A, B1, B2, C, niacin, calcium, choline, copper, iron, magnesium, manganese, phosphorous.
Grapefruit	High in vitamin C. High in calcium, phosphorous, potassium. Contains some vitamin B-complex, E, K, biotin, inositol.
Lemons	High in vitamin C and citric acid. Act as a very strong cleanser.
Limes	Same as lemons, but not as acidic.
Melons	High in vitamin A, B-complex, C. High in enzymes.
Oranges	High in vitamin A, C. Contain B1, B2 B6, E, K, biotin, folic acid, niacin, calcium, choline, copper, fluorine, iron manganese, magnesium, phosphorous, potassium, silicon, zinc.

Sources: 1. Juicing Therapy by Dr. Bernard Jensen, 2000, Keats Publishing

2. Getting the Best Out of Your Juicer, William H. Lee, 1992, Keats Publishing

WARRANTY

For Waring products sold outside of the U.S. and Canada, the warranty is the responsibility of the local importer or distributor. This warranty may vary according to local regulations.

WARNING: This warranty is VOID if appliance is used on Direct Current (DC)



WARING COMMERCIAL
 314 Ella T. Grasso Avenue
 Torrington, CT 06790
waringcommercialproducts.com

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea atentamente las instrucciones antes de usarlo.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Ponga el aparato sobre una superficie llana, seca y segura.
3. Nunca empuje los alimentos en la boca de alimentación con los dedos; siempre use el empujador provisto.
4. No toque los “dientes” que se encuentran en el fondo del colador de acero inoxidable.
5. Nunca descuide/deje el aparato sin vigilancia durante el uso.
6. Este aparato no debe ser usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
7. Compruebe que el aparato está correctamente ensamblado antes de encenderlo. El aparato no se pondrá en marcha a menos que todas las piezas estén debidamente ensambladas.
8. Siempre desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de moverlo, antes de instalar/sacar piezas, y antes de limpiarlo.
9. Siempre compruebe que la tapa está debidamente cerrada antes de encender el aparato. No abra la tapa durante el uso.
10. Siempre apague el aparato, poniendo el botón de encendido/apagado en “O”, después del uso. Espere hasta que el motor se detenga completamente antes de desensamblar el aparato.
11. No introduzca los dedos ni ningún objeto en la boca de alimentación durante el funcionamiento. Si alimentos quedan atascados en esta, empújelos con el empujador. Si esto no soluciona el problema, apague y desconecte el aparato antes de desensamblarlo.
12. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída o si está dañado.
13. No deje que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, que tenga contacto con superficies calientes o que se enrede.
14. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas, una hornilla eléctrica caliente o un horno caliente.

15. Como medida de seguridad, el enchufe se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente de tierra. Si no entra en la toma de corriente, comuníquese con un electricista. No intente modificarlo.
16. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no ponga el motor, la base, el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos. No lave el aparato a presión/con un chorro de agua o con vapor.
17. Evite el contacto con las piezas móviles.
18. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
19. No lo use en exteriores.
20. No use el aparato si el colador está dañado.
21. 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 usar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.
22. Este aparato no debe ser usado por niños menores de 8 años, personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipularlo, o personas cuyas capacidades físicas sensoriales o mentales estén limitadas, a menos que una persona responsable por su seguridad le haya explicado el funcionamiento y los riesgos o supervise el uso del aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean supervisados por un adulto.
23. No permita que los niños jueguen con este aparato.
24. Estos aparatos están destinados a aplicaciones comerciales, p. ej., en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales tales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción masiva y continua de alimentos.
25. Para evitar el riesgo de lesiones, no agarre la unidad por el brazo de bloqueo. El brazo de bloqueo no es un asa.
26. NUNCA introduzca la mano en la boca de alimentación.
27. Para su seguridad, el cable debe ser reemplazado por el fabricante, un técnico autorizado u otra persona calificada.
28. Para obtener una copia digital de este manual, envíe un correo electrónico a : waringmarketing@conair.com.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
APROBADO PARA USO COMERCIAL**

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Nosotros, Waring Products Division de Conair LLC.
314 Ella T Grasso Ave, Torrington, CT, 06790, USA

Declaramos por la presente que el aparato comercial descrito a continuación:

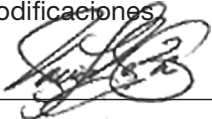
Aparato: Extractor de zumo Waring
Modelos: WJX90XE / WJX90XK

Cumple con las normas siguientes:

- Las disposiciones reglamentarias definidas en el Anexo I de la Directiva Europea **2006/42/EC** sobre las máquinas y la legislación nacional que la refleja.
- Las disposiciones legales de las siguientes directivas y reglamentos europeos:
 - o Directiva 2014/30/UE (CEM)
 - o Directiva 2011/65/UE (RoHS)
 - o Directiva 2012/19/UE (WEEE)
 - o Reglamento 1935/2004/CE sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
 - o Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
 - o Reglamento 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
 - o Reglamento 1907/2006 (REACH) relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias químicas.
- Las normas europeas armonizadas usadas para dar la presunción de conformidad con los requisitos esenciales de las directivas mencionadas:
 - o Norma NF/EN 60335-1, Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos.
 - o Norma NF/EN 60335-2-64, Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Parte 2: Requisitos particulares para las máquinas de cocina eléctricas comerciales.
- En respuesta a un mandato de la Comisión Europea, esta norma ha sido examinada minuciosamente por el TC 61 del CENELEC en relación con la Directiva sobre máquinas 89/392/CEE. Se ha llegado a la conclusión de que la seguridad de los productos incluidos en su ámbito de aplicación está cubierta tanto por la Directiva de Baja Tensión, 72/23/CEE, como por la Directiva de Máquinas, de forma complementaria. Los principales objetivos de la Directiva de Baja Tensión y los requisitos esenciales de seguridad pertinentes de la Directiva de Máquinas están cubiertos por esta norma. Esta norma, junto con el Anexo I de la Directiva de Máquinas 2006/42/CE, proporciona los medios para cumplir con los requisitos de la Directiva de Máquinas 2006/42/CE, (véase el Anexo ZZ).
- o Norma NF EN ISO 12100: Seguridad de las máquinas - Principios generales de diseño - Evaluación y reducción de riesgos (2010)

- o Norma NF EN 55014 -1: Compatibilidad electromagnética - Requisitos de los electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos similares. Parte 1: Emisión
- o Norma NF EN 55014 -2: Compatibilidad electromagnética - Requisitos de los electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos similares. Parte 2: Inmunidad
- o Norma NF EN 62233: Métodos para medir los campos electromagnéticos de los aparatos domésticos y similares en relación con la exposición humana

Por la presente, Waring confirma, basándose en la información y las declaraciones proporcionadas por sus proveedores, que los productos mencionados anteriormente y comercializados en el mercado europeo cumplen con las disposiciones de los reglamentos y directivas enumerados, y sus modificaciones

Firmado por:  _____

Nombre: Daniel DeBari
 Título: Vicepresidente y Director General
 Hecho en: EE.UU.
 El: 23 de octubre de 2020

Persona autorizada para elaborar el expediente técnico:

Damien Hee, Director de Ventas Waring,
 Conair Italia Srl, una división de Conair LLC
 Via Melchiore Gioia, 70
 20125 Milano MI
 Italia

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes.....	16
Declaración de conformidad CE.....	18
Instrucciones de puesta a tierra	20
Uso de alargadores.....	21
Introducción	21
Piezas y accesorios	22
Características técnicas.....	23
Ensamblaje.....	23
Instrucciones de uso.....	24
Dispositivo de protección del motor	25
Desmontaje	26
Traslado/Reubicación	26
Limpieza y mantenimiento	27
Resolución de problemas	28
Contenido vitamínico y mineral de los vegetales	29
Contenido vitamínico y mineral de las frutas.....	30
Garantía.....	30

Reciclaje



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

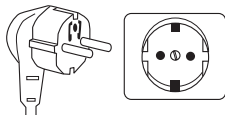
SIGA LAS INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA PARA ASEGURARSE DE QUE EL APARATO ESTÁ DEBIDAMENTE PUESTO A TIERRA. EL ENCHUFE, QUE VARIA SEGÚN EL MODELO, SIEMPRE DEBE ESTAR PUESTO A TIERRA. LA LISTA DE PAÍSES A CONTINUACIÓN NO ES EXHAUSTIVA. SIEMPRE COMPRUEBE EL TIPO DE ENCHUFE DEL APARATO.

MODELO	TIPO DE ENCHUFE	FRECUENCIA
WJX90XE	F	50 Hz
WJX90XK	G	50 Hz
WJX90XK6	G	60 Hz

ENCHUFE DE TIPO F

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

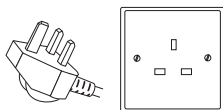
Enchufe de conexión a tierra con dos clavijas cilíndricas. Este tipo de enchufe no está polarizado. Por lo tanto, encajará en la toma de corriente de cualquier manera. La conexión a tierra se logra cuando los contactos de las patas del enchufe tocan los contactos en la toma de corriente. Compruebe que el enchufe está completamente introducido en la toma de corriente.



ENCHUFE DE TIPO G

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

Enchufe con tres clavijas rectangulares que forman un triángulo. Compruebe que el enchufe está completamente introducido en la toma de corriente. Este enchufe también está protegido contra las sobretensiones mediante un fusible integrado.



USO DE ALARGADORES

No se aconseja usar un cable alargador/de extensión. Un cable alargador solo debe utilizarse en caso de emergencia y de forma temporal. Utilice un cable alargador/de extensión lo más corto posible. Utilice un cable alargador/de extensión con un enchufe de tres patas con toma de tierra que sea compatible con el enchufe de tierra del cable. Use solamente cables alargadores/de extensión diseñados para uso en interiores. La clasificación nominal del cable alargador/de extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. No use cables alargadores/de extensión dañados. Examine el cable alargador/de extensión antes de usarlo y reemplácelo si está dañado. No jale el cable para desconectar el cable alargador/de extensión; agárrelo por el enchufe. Mantenga el cable alejado de las fuentes de calor y de los objetos cortantes.

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por haber elegido el extractor de zumo con separador de pulpa Waring® Commercial para su negocio! Tomar zumo natural de frutas y vegetales ayuda a mantener una dieta equilibrada, por lo que los zumos frescos son una excelente fuente de vitaminas, minerales, bioflavonoides y enzimas. Los nutricionistas afirman que los zumos frescos son los alimentos más fáciles de digerir y recomiendan tomar jugo fresco a menudo. El extractor de jugo Waring® es el resultado de esfuerzos de investigación intensivos y de la más alta pericia tecnológica. Estamos seguros que cumplirá con sus más altas exigencias.

PIEZAS Y ACCESORIOS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Extractor de zumo de tipo centrífugo
- Diseñado para uso en tiendas de batidos, cafeterías, bares, restaurantes, hoteles, establecimientos de cuidado de la salud y más
- Mecanismos de bloqueo de seguridad; impiden que la máquina se ponga en marcha a menos que esté debidamente ensamblada.
- Dispositivo de protección contra el sobrecalentamiento; evita que el motor se sobrecaliente en caso de uso intensivo
- Boca de alimentación grande de 7,5 cm; permite procesar frutas/vegetales enteros, reduciendo el tiempo de preparación
- Potente motor de 932 W
- Motor de inducción sin escobillas
- Potencia: 220–240 V, 1000 W
- Nivel de presión sonora de emisión ponderado A: 71,9 dB
- Valor de presión sonora máxima ponderada C: 77 dB en la fase de arranque y 70 dB durante el funcionamiento
- Garantía limitada de dos años en el motor y de un año en los materiales y la mano de obra

ENSAMBLAJE

Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo estable y sólida, donde no pueda caerse. Para su seguridad, el aparato no se pondrá en marcha a menos que esté debidamente ensamblado. Siga las instrucciones de ensamblaje a continuación para ensamblar el aparato.

Paso 1

Coloque el recolector zumo en la base.

Paso 2

Coloque el colador de acero inoxidable en el centro del recolector de zumo. Cerciórese de que se deslice en su lugar, presionando firmemente y girando hasta que encaje en su sitio. Para evitar las lesiones, no presione el disco exprimidor.

Paso 3

Coloque la tapa en la base, alineando las patas en ambos lados. Si la tapa no encaja, esto significa que el colador no está bien asentado en el recolector de jugo.

Paso 4

Asegure la tapa superior en su sitio con el brazo de bloqueo, levantando el brazo de manera que bloquee la tapa sobre el conjunto exprimidor.

Paso 5

Coloque el recolector de pulpa en su sitio, a la derecha de la carcasa, deslizándolo debajo de la tapa. Incline el recolector de pulpa y empuje la parte de abajo hasta que hasta que esté bien asentado. **NOTA:** El aparato se pondrá en marcha a menos que la tapa y el recolector de pulpa estén debidamente instalados.

INSTRUCCIONES DE USO

NOTA: El aparato no se pondrá en marcha a menos que la tapa y el recolector de zumo estén debidamente instalados.

Paso 1

Lave las frutas y/o los vegetales con los cuales desea hacer jugo.

NOTA: La mayoría de las frutas y de los vegetales, tales como las manzanas, las zanahorias y los pepinos, cabrán en la boca de alimentación sin necesidad de cortarlos.

Paso 2

Compruebe que el aparato está debidamente ensamblado y que hay un recipiente bajo el pico para recoger el jugo.

Paso 3

Conecte el aparato y ponga el botón de encendido/apagado en "I".

Paso 4

Con el aparato encendido, introduzca los alimentos en la boca de alimentación. Empuje suavemente los alimentos, usando el empujador provisto. Para extraer la máxima cantidad de zumo, empuje el empujador lentamente. Compruebe que la parte plana del empujador está en contra de la parte plana de la boca de alimentación.

NUNCA INTRODUZCA LOS DEDOS EN LA BOCA DE ALIMENTACIÓN; SIEMPRE USE EL EMPUJADOR PROVISTO.

NOTA: No hay una línea de llenado máxima, ya que la máquina está construida para el procesamiento continuo de alimentos. Los ingredientes más largos pueden sobresalir de la boca de alimentación al principio, pero a medida que se van empujando hacia abajo, el empujador encaja completamente en la boca de alimentación para empujar los alimentos hacia el filtro/disco exprimidor.

Paso 5

El zumo saldrá por el pico y caerá en el recolector de zumo; la pulpa se acumulará en el recolector de pulpa. No permita que el recolector de pulpa se llene demasiado; esto puede afectar el funcionamiento del aparato o dañarlo.

NOTA: Si necesita vaciar el recolector de pulpa durante el uso, apague (“O”) el aparato y retire cuidadosamente el recolector de pulpa. Tire la pulpa o guárdela para preparar salsas, sopas o pasteles/tortas. Vuelva a instalar el recolector de pulpa, inclinándolo ligeramente y empujando la parte de abajo hasta que esté bien asentado.

Consejo de limpieza: Para una fácil limpieza, lave las piezas removibles en agua jabonosa tibia inmediatamente después del uso para despegar la pulpa húmeda. Deje que las piezas se sequen al aire. Nota: Todas las piezas extraíbles son aptas para lavavajillas (bandeja superior solamente).

DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN DEL MOTOR

Su aparato cuenta con un dispositivo de protección térmica que apaga automáticamente el motor en caso de recalentamiento. En caso de que esto suceda, apague y desconecte el aparato. Vacíe el recolector de pulpa y el colador, y permita que el motor se enfríe por aprox. 5 minutos. Pulse el botón de reinicio situado debajo de la máquina, luego vuelva a enchufar el cable de alimentación en la toma de corriente y continúe haciendo jugo. Si el aparato no funciona correctamente después de seguir estos pasos, deje de usarlo y comuníquese con nuestro servicio postventa.

DESMONTAJE

Paso 1

Apague y desconecte el aparato.

Paso 2

Retire el recolector de pulpa, inclinándolo ligeramente y jalándolo fuera de la base.

Paso 3

Libere el brazo de bloqueo, jalándolo hacia abajo hasta que descansa en el costado de la carcasa.

Paso 4

Quite la tapa, jalándola hacia arriba.

Paso 5

Retire el colador de acero inoxidable, agarrándolo por las asas de metal. **LOS “DIENTES” DEL DISCO EXPRIMIDOR SITUADO EN EL FONDO DEL COLADOR SON MUY CORTANTES; NO LOS TOQUE.**

NOTA: Si el colador se atasca, puede ser necesario hacer algo de fuerza para girarlo y sacarlo del recipiente. Limpiar el aparato después de cada uso evitará que esto ocurra.

Paso 6

Retire el recolector de jugo, levantándolo fuera de la carcasa.

TRASLADO/REUBICACIÓN

Si necesita trasladar este aparato de un lugar a otro, se recomienda utilizar un carrito con ruedas.

Nota: Antes de levantar el aparato, se debe hacer una evaluación para determinar si se necesita más de una persona para levantarlo y moverlo.

Si necesita enviar el aparato y ha desechado el embalaje original, le recomendamos que desmonte el aparato y envuelva las piezas individuales en material de embalaje para asegurarse de que no se dañen.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para facilitar la limpieza: Lave todas las piezas extraíbles en agua jabonosa caliente inmediatamente después del uso para quitar la pulpa mojada. Enjuague con agua. Permita que las piezas se sequen al aire. Nota: También puede colocar las piezas removibles en el lavavajillas (bandeja superior solamente). La tapa, el recolector de zumo, el recolector de pulpa y el colador son aptos para lavavajillas (bandeja superior solamente).

Limpe el cuerpo del aparato con un paño húmedo. **NUNCA SUMERJA EL BLOQUE-MOTOR EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**

LOS “DIENTES” DEL DISCO EXPRIMIDOR SITUADO EN EL FONDO DEL COLADOR SON MUY CORTANTES; NO LOS TOQUE.

El cepillo de limpieza provisto es la manera más eficaz de limpiar el colador. Sostenga el colador en agua corriente fría y cepille el exterior del mismo. Después, lave el colador en agua jabonosa tibia. Lave el colador con cuidado, porque puede dañarse fácilmente. Tenga cuidado al manipularlo; el disco exprimidor es muy afilado.

NOTA: Para facilitar la limpieza, remoje el colador en agua jabonosa tibia durante 10 minutos inmediatamente después del uso. No permita que la pulpa se seque en el colador; esto puede obstruir la malla y perjudicar el buen funcionamiento del aparato.

Algunos alimentos pueden manchar el plástico. Por lo tanto, es importante que lave las piezas inmediatamente después del uso. Para limpiar manchas, remoje las piezas manchadas durante 5 minutos en una solución de 1 L de agua con 15 ml de cloro, y luego enjuáguelas bien. Nunca coloque el colador en cloro puro.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El aparato no se pone en marcha.	Compruebe que el cable está conectado en una toma de corriente adecuada. Compruebe que todas las piezas están debidamente ensambladas. Compruebe que el disyuntor/interruptor o el fusible que alimenta la toma de corriente esté funcionando.
El motor pierde velocidad durante el funcionamiento.	La pulpa puede acumularse debajo de la tapa si se extrae el zumo demasiado rápidamente. Procure extraer el zumo más despacio, empujando el empujador más lentamente.
El aparato se apaga durante el uso.	Desconecte el aparato y permita que el motor se enfríe por aprox. 5 minutos. Conecte el cable de nuevo y siga exprimiendo. Si el aparato no funciona correctamente después de seguir estos pasos, deje de usarlo y comuníquese con nuestro servicio postventa.
Acumulación de pulpa en el colador.	Apague el aparato. Retire la tapa y raspe el colador para quitar la pulpa. Vuelva a ensamblar el aparato y siga haciendo jugo, alternando los alimentos suaves y los alimentos duros.
Pulpa demasiado húmeda o muy poca pulpa.	Procure extraer el zumo más despacio, empujando el empujador más lentamente. Retire el colador y lávelo (usando un cepillo) en una solución de agua (70 %) con cloro (30 %); esto eliminará el exceso de fibras (de las frutas y de los vegetales) que puede estar obstruyendo el flujo de jugo.
Fuga entre el recolector de zumo y la tapa.	Empuje el empujador más lentamente. Compruebe que el aparato está limpio antes de usarlo.
El jugo sale a chorro del pico.	Empuje el empujador más lentamente. Compruebe que el recolector de zumo está debidamente posicionado.

Contenido vitamínico y mineral de los vegetales

VEGETALES	VITAMINAS/MINERALES
Apio	Alta concentración de minerales alcalinos (equilibran el pH de la sangre).
Berro	Rico en vitamina C y clorofila. Alto contenido de calcio, potasio, colina, fósforo y azufre.
Calabacín amarillo	Rico en vitaminas B1 y B2, y niacina.
Col	Rica en vitaminas B6 y C. Alto contenido de minerales (colina, yodo, potasio y azufre).
Col rizada	Rica en vitamina A y clorofila. Alto contenido de calcio.
Espárragos	Ricos en vitaminas A, B1 (tiamina), B9 (ácido fólico) y C, colina y potasio.
Espinaca	Rica en vitaminas A y B, y clorofila. Alto contenido de calcio, hierro, magnesio, fósforo y potasio.
Pepinos	Buen diurético. Rico en potasio.
Perejil	Rico en vitaminas A y C, y clorofila. Alto contenido de calcio, magnesio, fósforo, potasio y azufre.
Pimientos	Ricos en vitaminas A y C. Alto contenido de potasio.
Rábanos	Ricos en vitamina C. También contiene hierro, magnesio y potasio.
Remolachas y hojas de remolacha	Rico en vitaminas A y C, y clorofila. Alto contenido en minerales alcalinos, tales como el calcio y el potasio. También contiene vitamina B6, colina y hierro.
Semillas de hinojo	Alta concentración de minerales alcalinos, igual que el apio. Alto contenido de calcio y magnesio.
Tomates	Ricos en vitamina C y calcio.

Fuentes: 1. "Juicing Therapy" del Dr. Bernard Jensen, 2000, Keats Publishing

2. "Getting the Best Out of Your Juicer" de William H. Lee, 1992, Keats Publishing

Contenido vitamínico y mineral de las frutas

FRUTAS	VITAMINAS/MINERALES
Arándanos agrios	Ricos en vitaminas A, B y C, ácido fólico, calcio, hierro, fósforo y potasio. También contienen enzimas vivas.
Cerezas	Contienen vitaminas A, C, B1 y B2, ácido fólico, niacina, calcio, cobalto, hierro, magnesio, fósforo y azufre. Tienen propiedades alcalinizantes.
Limas	Alto contenido de vitamina C y ácido cítrico (pero menos que los limones amarillos).
Limonos amarillos	Alto contenido de vitamina C y ácido cítrico. Desintoxican el cuerpo.
Manzanas	Contienen vitaminas A, B1, B2 y B6, biotina, ácido fólico y ácido pantoténico. Alto contenido de colina, cobre, hierro, magnesio, manganeso, fósforo, potasio, silicio, sodio y azufre.
Melones	Ricos en vitaminas A, B y C. Alto contenido de enzimas.
Naranjas	Ricas en vitamina A y C. Contienen vitaminas B1, B2, B6, B7 (biotina), E y K, calcio, cobre, colina, flúor, hierro, manganeso, magnesio, niacina, fósforo, potasio, silicio, zinc.
Toronjas	Ricas en vitamina C, calcio, fósforo y potasio. También contienen vitamina B, E, K, biotina e inositol.
Uvas	Contienen vitaminas A, B1, B2 y C, niacina, calcio, colina, cobre, hierro, magnesio, manganeso y fósforo.

Fuentes: 1. "Juicing Therapy" del Dr. Bernard Jensen, 2000, Keats Publishing 2. "Getting the Best Out of Your Juicer" de William H. Lee, 1992, Keats Publishing

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



WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
waringcommercialproducts.com

Afin que cet appareil vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction, lire attentivement le manuel d'utilisation avant de l'utiliser.

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. Toujours utiliser l'appareil sur une surface sèche et plate/nivelée.
3. Ne pas pousser les aliments dans l'entonnoir avec les doigts ; toujours utiliser le poussoir fourni.
4. Ne pas toucher les "dents" au fond du panier-filtre en inox.
5. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
6. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par ou près d'enfants ou de personnes atteintes de certains handicaps.
7. Toujours s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant de le mettre en marche. L'appareil ne se mettra pas en marche si toutes les pièces ne sont pas correctement assemblées.
8. Toujours débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le déplacer, avant d'installer/démonter des pièces et avant de le nettoyer.
9. Toujours vérifier que le couvercle est bien fermé avant d'allumer l'appareil. Ne pas tourner le couvercle pendant le fonctionnement.
10. Toujours éteindre l'appareil, en mettant le bouton marche/arrêt sur "O", après utilisation. Attendre que le moteur soit à l'arrêt complet avant de désassembler l'appareil.
11. Ne pas introduire les doigts ni aucun objet dans l'entonnoir pendant le fonctionnement. En cas de blocage, pousser les aliments à l'aide du poussoir ou d'un autre fruit/légume. Si cela ne résout pas le problème, éteindre et débrancher l'appareil avant de le désassembler pour déloger les aliments.
12. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est abîmé.
13. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail, se nouer/s'entortiller, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
14. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ou dans un endroit où il pourrait toucher un four chaud.

15. Par mesure de sécurité, la fiche s'insèrera dans les prises de courant d'une seule façon. Si elle ne s'insère pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas essayer de la modifier.
16. Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne jamais placer le moteur, le boîtier ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas laver l'appareil au jet/à pression ou avec un nettoyeur vapeur.
17. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
18. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
19. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
20. Ne pas utiliser l'appareil si le panier-filtre est endommagé.
21. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps physiques, mentaux ou sensoriels, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement ou les encadre.
22. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ou des personnes atteintes de certains handicaps physiques mentaux ou sensoriels, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions sur comment utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'ils comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien ne devraient pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient encadrés par un adulte.
23. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
24. Ces appareils sont destinés à des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises commerciales comme les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas à la production de masse continue d'aliments.
25. Pour éviter tout risque de blessure, ne pas transporter l'appareil par le bras de verrouillage.
Le bras de verrouillage n'est pas une poignée.
26. NE JAMAIS introduire la main dans l'entonnoir.
27. En cas de dommage, le cordon électrique ne devrait être remplacé que par le fabricant, un technicien autorisé, ou un électricien professionnel.
28. Pour obtenir une copie numérique de ce manuel, faire une demande à : waringmarketing@conair.com.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Nous, Waring Products Division de Conair LLC.
314 Ella T Grasso Ave, Torrington, CT, 06790, USA

Déclarons par la présente que l'appareil commercial décrit ci-dessous :

Appareil : Centrifugeuse Waring

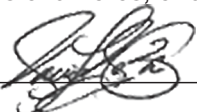
Modèles : WJX90XE / WJX90XK

Est conforme aux normes suivantes :

- Les dispositions réglementaires définies à l'annexe I de la directive européenne **2006/42/EC** relative aux machines et les législations nationales qui la reproduisent.
- Les dispositions statutaires des directives et règlements européens suivants :
 - o Directive 2014/30/EU (CEM)
 - o Directive 2011/65/EU (RoHS)
 - o Directive 2012/19/EU (WEEE)
 - o Règlement 1935/2004/EC relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments.
 - o Règlement 10/2011 relatifs aux matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les aliments.
 - o Règlement 2023/2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments.
 - o Règlement 1907/2006 (REACH) concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques ainsi que les restrictions applicables à ces substances.
- Les normes européennes harmonisées utilisées pour donner une présomption de conformité aux exigences essentielles des directives susmentionnées :
 - o Norme NF/EN 60335-1, Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues.
 - o Norme NF/EN 60335-2-64, Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Deuxième partie : règles particulières pour les machines de cuisine électriques à usage collectif.
- En réponse à un mandat de la Commission européenne, cette norme a été soigneusement examinée par le CENELEC TC 61 par rapport à la directive sur les machines 89/392/CEE. Il a été conclu que la sécurité des produits entrant dans son champ d'application est couverte à la fois par la directive sur la basse tension, 72/23/CEE, et par la directive sur les machines, de manière complémentaire. Les principaux objectifs de la directive Basse Tension et les exigences essentielles de sécurité pertinentes de la directive sur les machines sont couverts par cette norme. Cette norme, en conjonction avec la directive sur les machines 2006/42/CE, annexe I, fournit les moyens de se conformer aux exigences de la directive sur les machines 2006/42/CE, (cf. annexe ZZ).

- o Norme NF EN ISO 12100 : Sécurité des machines - Principes généraux de conception - Appréciation du risque et réduction du risque (2010)
- o Norme NF EN 55014-1 : Compatibilité électromagnétique - Exigences pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues - Partie 1 : émission
- o Norme NF EN 55014-2 : Compatibilité électromagnétique - Exigences pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues - Partie 2 : Immunité
- o Norme NF EN 62233 : Méthodes de mesure des champs électromagnétiques des appareils électrodomestiques et similaires en relation avec l'exposition humaine

Waring confirme par la présente, en se basant sur les informations et les déclarations fournies par ses vendeurs, que les produits mentionnés ci-dessus et mis sur le marché européen sont conformes aux dispositions des règlements et directives énumérés, et de leurs amendements.

Signé par : _____ 

Nom : Daniel DeBari
 Titre : Vice-président et Directeur Général
 Fait aux : USA
 Le : 23 octobre 2020

Personne autorisée à constituer le dossier technique :

Damien Hee, Directeur des Ventes Waring,
 Conair Italia Srl, une division de Conair LLC
 Via Melchiore Gioia, 70
 20125 Milano MI
 Italie

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité	31
Déclaration de conformité CE	33
Instructions de mise à la terre.....	35
Utilisation de rallonges électriques.....	36
Introduction.....	36
Pièces et accessoires	37
Caractéristiques techniques	38
Assemblage.....	38
Directives d'utilisation	39
Dispositif de protection du moteur	40
Désassemblage.....	41
Transport/Déplacement	41
Nettoyage et entretien.....	42
Résolution de problèmes.....	43
Teneur en vitamines et minéraux des légumes.....	44
Teneur en vitamines et minéraux des fruits	45
Garantie.....	45

Mise au rebut



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

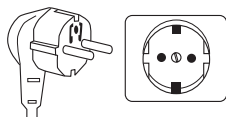
SUIVRE LES INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE AFIN D'ASSURER LA MISE À LA TERRE ADÉQUATE DE L'APPAREIL. LA PRISE DE L'APPAREIL, QUI VARIE D'UN PAYS À L'AUTRE, DOIT TOUJOURS ÊTRE MISE À LA TERRE. LA LISTE DE PAYS CI-DESSOUS EST À TITRE INDICATIF. VÉRIFIER LE TYPE DE PRISE DE L'APPAREIL.

MODÈLE	TYPE DE PRISE	FRÉQUENCE
WJX90XE	F	50 Hz
WJX90XK	G	50 Hz
WJX90XK6	G	60 Hz

PRISE DE TYPE F

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

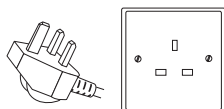
Prise dotée de deux broches cylindriques. Cette fiche n'est pas polarisée, si bien qu'elle peut s'insérer dans la prise dans n'importe quel sens. La mise à la terre se fait quand les contacts sur les bornes de la prise entrent en contact avec les ergots de mise à la terre qui se trouvent à l'intérieur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



PRISE DE TYPE G

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

Prise anglaise dotée de trois broches rectangulaires formant un triangle. Veiller à insérer la fiche complètement dans la prise de courant. Cette fiche protège également contre les surtensions.



UTILISATION DE RALLONGES ÉLECTRIQUES

L'utilisation d'une rallonge électrique est déconseillée. Une rallonge électrique ne devrait être utilisée qu'en cas d'urgence et de façon temporaire. Utiliser une rallonge aussi courte que possible. Utiliser une rallonge munie d'une fiche à trois broches avec mise à la terre avec mise à la terre compatible avec la prise de terre 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.

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi la centrifugeuse avec séparateur de pulpe Waring® Commercial pour votre commerce. Boire des jus de fruits et de légumes naturels aide à maintenir une alimentation équilibrée, le jus frais étant une excellente source de vitamines, de minéraux, de bioflavonoïdes et d'enzymes. Les nutritionnistes affirment que les jus frais sont les aliments les plus faciles à digérer et recommandent de boire du jus frais souvent. La centrifugeuse Waring® est le résultat d'efforts de recherche intensifs et d'une expertise technologique de pointe. Nous sommes convaincus qu'il répondra à vos exigences les plus élevées.

PIÈCES ET ACCESSOIRES



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extracteur de jus de type centrifuge
- Conçue pour les bars à smoothies, cafés, bars, restaurants, hôtels, établissements de santé, etc.
- Mécanismes de verrouillage de sécurité ; empêchent la machine de démarrer si elle n'est pas correctement assemblée.
- Dispositif de protection anti-surchauffe ; évite que la machine ne surchauffe en cas d'utilisation intensive
- Entonnoir de 7,5 cm ; permet d'y introduire des fruits/légumes entiers, pour moins de travail de préparation
- Puissant moteur de 932 W
- Moteur à induction sans balais
- Puissance : 220–240 V, 1000 W
- Niveau de pression acoustique d'émission pondéré A : 71,9 dB
- Valeur de pression acoustique instantanée de pointe pondérée C : 77 dB au démarrage et 70 dB pendant le fonctionnement
- Garantie limitée de deux ans sur le moteur et d'un an sur les matériaux et la fabrication

ASSEMBLAGE

Placer l'appareil sur un plan de travail stable et solide d'où il ne risque pas de tomber. Pour votre sécurité, l'appareil ne se mettra pas en marche s'il n'est pas correctement assemblé. Suivre les instructions d'assemblage ci-dessous pour assembler l'appareil.

Étape 1

Poser le récipient à jus sur le bloc-moteur.

Étape 2

Mettre le panier-filtre en inox au centre du récipient à jus. Vérifier qu'il glisse en place en appuyant fermement et en tournant jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Pour éviter les blessures, ne pas appuyer sur la râpe.

Étape 3

Placer le couvercle sur le boîtier, en alignant les “pattes” des deux côtés. Si le couvercle ne va pas, cela signifie que le panier-filtre n'est pas correctement placé sur le récipient à jus.

Étape 4

Bloquer le couvercle à l'aide du bras de verrouillage, en soulevant le bras de façon à ce qu'il s'enclenche sur l'ensemble centrifugeur.

Étape 5

Mettre le récipient à pulpe en place, à droite du boîtier, en le glissant sous le couvercle. Incliner le récipient à pulpe et pousser le bas jusqu'à ce qu'il soit bien en place. **REMARQUE** : L'appareil ne se mettra pas en marche à moins que le couvercle et le récipient à pulpe soient bien installés.

DIRECTIVES D'UTILISATION

REMARQUE : L'appareil ne se mettra pas en marche à moins que le couvercle et le récipient à pulpe soient bien installés.

Étape 1

Laver les fruits et les légumes avec lesquels vous souhaitez faire du jus. **REMARQUE** : La plupart des fruits et légumes, comme les pommes, les carottes et les concombres, s'insèrent dans l'entonnoir sans avoir besoin d'être coupés.

Étape 2

Vérifier que l'appareil est correctement assemblé et qu'il y a un récipient sous le bec verseur pour recueillir le jus.

Étape 3

Brancher le cordon dans une prise de courant et allumer ("O") l'appareil.

Étape 4

Avec le moteur en marche, introduire les aliments dans l'entonnoir. Pousser doucement les aliments à l'aide du poussoir fourni. Pour extraire un maximum de jus, pousser toujours le poussoir lentement. Veiller à ce que la partie plate du poussoir soit contre la partie plate de l'entonnoir.

**NE JAMAIS INTRODUIRE LES DOIGTS DANS L'ENTONNOIR ;
TOUJOURS UTILISER LE POUSSOIR FOURNI.**

REMARQUE : Il n'y a pas de ligne de remplissage maximal car l'appareil est construit pour le traitement continu des aliments. Les ingrédients les plus longs peuvent dépasser de l'entonnoir au démarrage, mais à mesure qu'ils sont poussés vers le bas, le poussoir s'insère complètement dans l'entonnoir pour permettre aux aliments d'être pressés par le panier-filtre.

Étape 5

Le jus sortira du bec et tombera dans le récipient à jus ; la pulpe s'accumulera dans le récipient à pulpe. Ne pas laisser le récipient à pulpe trop se remplir ; cela pourrait nuire au fonctionnement de l'appareil ou l'endommager.

REMARQUE : Pour vider le récipient à pulpe pendant l'utilisation, éteindre l'appareil et retirer soigneusement le récipient à pulpe. Jeter la pulpe ou la réserver pour préparer des soupes, des sauces ou des gâteaux. Remettre le récipient à pulpe ne place en l'inclinant légèrement jusqu'à ce qu'il soit correctement installé sous le couvercle.

Conseils de nettoyage : Pour faciliter le nettoyage, laver les pièces amovibles à l'eau chaude savonneuse immédiatement après usage pour enlever la pulpe humide. Laisser sécher les pièces à l'air libre. Remarque : Toutes les pièces amovibles vont au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement).

DISPOSITIF DE PROTECTION DU MOTEUR

Cet appareil est équipé d'un dispositif de protection thermique qui arrête le moteur automatiquement en cas de surchauffe. Si cela se produisait, arrêter et débrancher l'appareil. Vider le récipient à pulpe et le panier-filtre, puis laisser refroidir l'appareil pendant approximativement 5 minutes. Appuyer sur le bouton de réinitialisation situé sous l'appareil, puis rebrancher le cordon d'alimentation dans la prise et continuer à faire du jus. Si l'appareil ne fonctionne pas comme il se doit, cesser l'utilisation et contacter notre service après-vente.

DÉSASSEMBLAGE

Étape 1

Éteindre et débrancher l'appareil.

Étape 2

Retirer le récipient à pulpe en l'inclinant légèrement pour le sortir du boîtier.

Étape 3

Libérer le bras de verrouillage en le tirant vers le bas de façon à ce qu'il repose sur le côté du boîtier.

Étape 4

Retirer le couvercle, en tirant vers le haut.

Étape 5

Retirer le panier-filtre en inox en tirant sur les anses métalliques.

LES "DENTS" DE LA RÂPE AU FOND DU PANIER-FILTRE SONT TRÈS TRANCHANTES ; NE PAS LES TOUCHER.

REMARQUE : Si le panier-filtre se coince, il faudra peut-être exercer une certaine force pour le faire pivoter et le dégager du récipient. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation évitera que cela n'arrive.

Étape 6

Retirer le récipient à jus, en le soulevant du boîtier.

TRANSPORT/DÉPLACEMENT

Si vous devez déplacer cet appareil d'un endroit à un autre, il est recommandé d'utiliser un chariot à roulettes.

Remarque : Avant de soulever l'appareil, il convient de procéder à une évaluation pour déterminer si plus d'une personne est nécessaire pour le soulever et le déplacer.

Si vous devez expédier l'appareil et que vous avez jeté l'emballage d'origine, nous vous recommandons de démonter l'appareil et d'emballer les pièces individuelles dans du matériel d'emballage afin de garantir qu'elles ne soient pas endommagées.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour un nettoyage facile : Laver les pièces amovibles à l'eau chaude savonneuse immédiatement après l'utilisation pour éliminer la pulpe humide. Rincer à l'eau claire. Laisser sécher les pièces à l'air. Remarque : Vous pouvez également laver les pièces amovibles au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement). Le couvercle, le récipient à jus, le récipient à pulpe et le panier-filtre sont lavables au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement).

Nettoyer le boîtier à l'aide d'un linge légèrement humide. **NE PAS SUBMERGER LE SOCLE-MOTEUR DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

LES “DENTS” DE LA RÂPE AU FOND DU PANIER-FILTRE SONT TRÈS TRANCHANTES ; NE PAS LES TOUCHER.

La brosse de nettoyage incluse est la façon la plus efficace de nettoyer le panier-filtre. Tenir le panier-filtre sous l'eau du robinet et frotter l'extérieur avec la brosse. Ensuite, laver le panier-filtre à l'eau savonneuse tiède. Toujours manipuler le panier-filtre avec précaution, car il peut facilement être endommagé. Le manipuler avec précaution, car la râpe est très tranchante.

REMARQUE : Pour faciliter le nettoyage, faire tremper le panier-filtre dans de l'eau chaude savonneuse pendant 10 minutes immédiatement après utilisation. Ne pas laisser sécher la pulpe sur le panier-filtre, car cela pourrait obstruer le filtre et nuire au bon fonctionnement de l'appareil.

Certains aliments peuvent tacher le plastique. Il est donc important de laver les pièces immédiatement après utilisation. Pour enlever les taches, faire tremper les pièces tachées pendant 5 minutes dans une solution d'un litre d'eau avec 15 ml d'eau de Javel, puis bien rincer. Ne jamais faire tremper le panier-filtre dans de l'eau de Javel pure.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

PROBLÈME	SOLUTION
L'appareil ne s'allume pas.	Vérifier que le cordon est branché dans une prise de courant adéquate. Vérifier que toutes les pièces sont bien assemblées. Vérifier que le disjoncteur ou le tableau de fusibles est sous tension.
Le moteur semble perdre de la vitesse pendant l'utilisation.	La pulpe peut s'accumuler sous le couvercle si le jus est extrait trop rapidement. Essayer d'extraire le jus moins rapidement, en poussant le poussoir plus lentement.
L'appareil s'arrête pendant l'utilisation.	Débrancher l'appareil et le laisser refroidir pendant approximativement 5 minutes. Une fois le moteur refroidi, rebrancher l'appareil et continuer. Si l'appareil ne fonctionne pas comme il se doit, cesser l'utilisation et contacter notre service après-vente.
Accumulation de pulpe dans le panier-filtre.	Éteindre l'appareil. Retirer le couvercle et racler le panier-filtre pour retirer la pulpe. Réassembler l'appareil et continuer, en alternant les fruits/légumes durs avec des fruits/légumes mous.
Pulpe trop humide, ou trop peu de pulpe.	Essayer d'extraire le jus moins rapidement, en poussant le poussoir plus lentement. Retirer le panier-filtre et le laver (à l'aide d'une brosse) dans une solution de 70 % d'eau et de 30 % d'eau de Javel ; cela éliminera l'accumulation excessive de fibres (de fruits/légumes) qui peut gêner l'écoulement du jus.
Fuite entre le récipient à jus et le couvercle.	Essayer d'extraire le jus moins rapidement, en poussant le poussoir plus lentement. Vérifier que l'appareil est bien propre avant l'utilisation.
Le jus jaillit du bec.	Essayer d'extraire le jus moins rapidement, en poussant le poussoir plus lentement. Vérifier que le récipient à jus est bien installé.

Teneur en vitamines et minéraux des légumes

LÉGUMES	VITAMINES/MINÉRAUX
Asperges	Haute teneur en vitamines A, B1 (thiamine) et C, choline, acide folique et potassium.
Betteraves et feuilles de betterave	Haute teneur en vitamines A et C, et en chlorophylle. Riche en minéraux alcalins tels que le calcium et le potassium. Contient également de la vitamine B6, de la choline et du fer.
Carottes	Haute teneur en vitamines A et C. Riche en potassium, calcium et phosphore. Riche en carotènes.
Céleri	Concentration élevée de minéraux organiques alcalins (équilibre le pH sanguin).
Chou frisé	Haute teneur en vitamine A et en chlorophylle. Riche en calcium.
Choux	Haute teneur en vitamines B6 et C, et en minéraux (choline, iode, potassium et soufre).
Concombres	Bons diurétiques. Riches en potassium.
Courgettes jaunes	Haute teneur en vitamines B1 et B2, et en niacine.
Cresson	Haute teneur en vitamine C et en chlorophylle. Riche en calcium, potassium, choline, phosphore et soufre.
Épinards	Haute teneur en vitamine A et B, et en chlorophylle. Riches en calcium, fer, magnésium, phosphore et potassium.
Graines de fenouil	Concentration élevée de minéraux alcalins. Haute teneur en calcium et en magnésium.
Persil	Haute teneur en vitamines A et C, et en chlorophylle. Riche en calcium, magnésium, phosphore, potassium et soufre.
Poivrons	Haute teneur en vitamines A et C. Riches en potassium.
Radis	Haute teneur en vitamine C. Contiennent du fer, du magnésium et du potassium.
Tomates	Haute teneur en vitamine C et en calcium.

Source : 1. "Juicing Therapy" par le Dr. Bernard Jensen, 2000, Keats Publishing "Getting the Best Out of Your Juicer" par William H. Lee, 1992, Keats Publishing

Teneur en vitamines et minéraux des fruits

FRUITS	VITAMINES/MINÉRAUX
Airelles/Canneberges	Haute teneur en vitamines A, B et C, et en acide folique, calcium, fer, phosphore et potassium. Contiennent des enzymes vivantes.
Cerises	Contiennent des vitamines A, C, B1 et B2, de l'acide folique, de la niacine, du calcium, du cobalt, du fer, du magnésium, du phosphore et du potassium. Puissantes propriétés alcalinisantes.
Citrons	Haute teneur en vitamine C et en acide citrique. Détoxifient le corps.
Limes/Citrons verts	Haute teneur en vitamine C et en acide citrique, mais moins que les citrons jaunes.
Melons	Haute teneur en vitamines A, B et C, et en enzymes.
Pamplemousse	Riche en vitamine C, en calcium, en phosphore et en potassium. Contient des vitamines B, E et K, de la biotine et de l'inositol.
Pommes	Contiennent des vitamines A, B1, B2 et B6, de la biotine, de l'acide folique et de l'acide pantothénique. Riche en choline, cuivre, fer, magnésium, manganèse, phosphore, potassium, silicium, sodium et soufre.
Oranges	Riches en vitamine A, C. Contient des vitamines B1, B2, B6, E et K, de la biotine, de l'acide folique, de la niacine, du calcium, de la choline, du cuivre, du fluor, du fer, du manganèse, du magnésium, du phosphore, du potassium, du silicium et du zinc.
Raisin	Contient des vitamines A, B1, B2 et C, de la niacine, du calcium, de la choline, du cuivre, du fer, du magnésium, du manganèse et du phosphore.

Source : 1. "Juicing Therapy" par le Dr. Bernard Jensen, 2000, Keats Publishing "Getting the Best Out of Your Juicer" par William H. Lee, 1992, Keats Publishing

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.) annulera la garantie.



WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
waringcommercialproducts.com

©2022 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

www.waringcommercialproducts.com

Printed in China
Impreso en China
Imprimé en Chine

WJX90XE/K IB
23WI078041

IB-16777