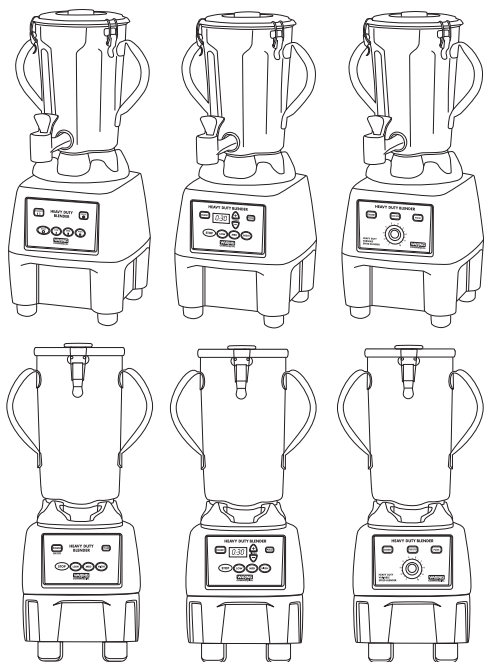


# WARING<sup>®</sup>

## COMMERCIAL

1 GALLON BLENDERS WITH SPIGOT  
LICUADORAS DE 4 L CON GRIFO  
MÉLANGEURS DE 4 L AVEC ROBINET

120V



### CB15 SERIES SERIE CB15 SÉRIE CB15

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

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

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

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.**
3. To protect against electrical hazards, do not immerse the blender base in water or other liquids.
4. Avoid contact with moving parts.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
6. The use of attachments, including canning jars, not recommended by the appliance manufacturer may cause hazards.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Keep hands and utensils out of container while blending to prevent the possibility of severe personal injury and/or damage to the blender. A rubber scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
10. Blades are sharp. Handle carefully.
11. Always operate blender with cover in place.
12. When blending hot liquids, completely remove the stopper in the cover before turning on the blender. See Hot Blending Instructions, page 12.
13. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.

14. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
15. DO NOT use carbonated liquids in the blender jar or any blending container. Using carbonated liquids in the included blender jar or any other compatible blender jar may result in injury.
16. DO NOT blend oil or oil-based products such as peanut butter for greater than 5 minutes.
17. Never remove blender jar from base unit until the blade and coupling have completely stopped.
18. Spigot assembly must be handwashed only. Do not run the spigot through the dishwasher.
19. The contents of the blender cannot reach beyond 140°F when operating with a spigot. Note that when blending the temperature of the contents will increase due to the friction of the blade.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

### **SPECIFICATIONS**

- Capacity: 4 Litre Working Capacity
- Rating: 120 Volts–60HZ–Single Phase AC –15.0 Amps.  
(U.S. models only)
- Base: Die-cast – grey coating
- Container: Stainless steel with stainless steel blades – rubber clamp-on lid
- Bearing: High-performance ball bearing
- Cord: 7 foot (2.44 m) – 3-conductor ground cord with strain relief in base
- Overall Height: 26 inches (66 cm)
- Weight: 38 pounds (17.2 kg) net  
Shipping Weight 41 pounds (18.6 kg)
- cETLus, NSF, Listed
- Operating Cycle: 3 min ON/1 min OFF

## 120V GROUNDING INSTRUCTIONS

For your protection, this appliance is equipped with a 3-conductor cordset.

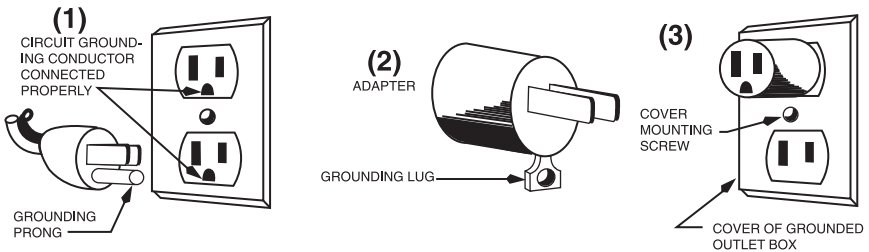
120-volt units are supplied with a molded 3-prong grounding-type plug (NEMA 5-15P) and should be used in combination with a properly connected grounding type outlet as shown in Figure 1.

If a grounding type outlet is not available, an adapter, shown in Figure 2, may be utilized to enable a 2-slot wall outlet to be used with a 3-prong plug. (**Note:** Use of an adapter is not permitted in Canada and Europe.)

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

**Caution:** Before using an adapter, it must be determined that the outlet cover plate screw is properly grounded. If in doubt, consult a licensed electrician. Never use an adapter unless you are sure it is properly grounded.

Green/Yellow: Earth Ground • Blue: Neutral • Brown: Live  
Note: User-installed cordset plugs are not permitted in Europe.



## SPIGOT ASSEMBLY (FOR SF MODELS ONLY)

Your spigot assembly includes the main spigot housing, O-ring and rubber insert.

1. Plastic Feed Cap
2. Vinyl Lid
3. Metal Clamps
4. Spigot Adapter
5. O-ring
6. Spigot housing
7. Lever
8. Rubber Insert



## SPIGOT ASSEMBLY (FOR SF MODELS ONLY)

Your spigot assembly includes the main spigot housing, O-ring and rubber insert.

The O-ring comes assembled in the jar spigot adapter but can be removed for cleaning. Always make sure the O-ring is positioned securely in the adapter on the jar before inserting and operating the spigot function. Figure 1.



fig. 1

The rubber insert has two loops on the inside to fit the lever (refer to figure 2). The lever only needs to be positioned into the bottom loop. In the event that one loop breaks, you can flip the insert upside down and use the other loop.



fig. 2

To assemble the rubber insert pinch both sides as seen in figure 3 and position the insert inside the housing so that the lever slides inside the rubber insert and the bottom loop (for the lever) is near the spigot hole. Be sure that the bottom of the rubber insert is flush with the bottom of the spigot housing.



fig. 3

Push the bottom of the lever through the bottom loop of the rubber insert.



fig. 4

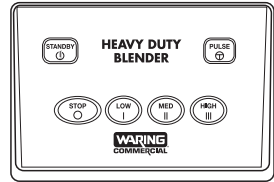
Once assembled, insert the spigot into the adapter on the jar and rotate clockwise until the spigot completely stops as shown in figure 5.



fig. 5

## CB15/CB15SF OPERATION

1. Before starting, make sure that the blender cord is unplugged.
2. Position container assembly on motor base so that it is firmly seated and not tilting to one side. Plug blender cord into outlet.
3. Put ingredients into container. Always add liquid ingredients first, unless otherwise specified in recipe. Do not fill above MAX line. Place cover securely on container and fasten the cover clamps.
4. **Press the STANDBY button to turn on the blender.** Green LED will illuminate. For continuous operation, press either the LOW, MED, or HIGH button. When finished blending, press STOP. For momentary operation, press the PULSE button; motor will run on HIGH speed until the button is released. Note: Your CB15 utilizes a Slow Start™ feature. When pressing MED or HIGH, the unit will start in the LOW position for 1 second and then switch to the setting selected. This allows for a more even blending of ingredients in container.
5. Always hold container with one hand when starting and while blending. Never operate without jar lid properly clamped in place.



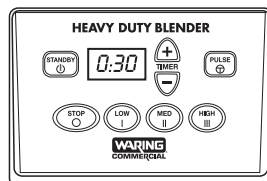
6. Allow motor to come to a complete stop before removing container. Never place the container on the motor base or remove it from the motor base while the motor is running.
7. Press the STANDBY button again to turn off the blender.
8. Remove the container from the motor base and empty the contents.
9. Wash and dry container after each use, according to Cleaning and Sanitizing Instructions, page 13.
10. **Not for waterjet cleaning.**
11. The use of ear protection is recommended during extended operating periods.

## Spigot Instructions

When pouring jar contents through the spigot, simply push the lever toward the blender jar. If contents are too thick, it can be difficult to pour through the spigot. Running the blender on LOW while pouring can help the flow. Make sure to always have the lid positioned on the blender with the clamps locked when running the blender.

## CB15T/CB15SF OPERATION

1. Before starting, make sure that the blender cord is unplugged.
2. Position container assembly on motor base so that it is firmly seated and not tilting to one side. Plug blender cord into outlet.





3. Put ingredients into container. Always add liquid ingredients first, unless otherwise specified in recipe. Do not fill above MAX line. Place cover securely on container and fasten the cover clamps.
4. Press the STANDBY button to turn on the blender. Press the UP arrow or DOWN arrow. The initial time will be 10 seconds.
5. Push the UP arrow to set the time required. The timer will advance only in 10-second intervals. Timer can be set to the maximum of 3 minutes.
6. Select and press a speed button; the blender will start and run for that selected time. It will count down in 1-second intervals and stop at 0. **NOTE:** If you want to increase or decrease time while timer is counting down, press UP or DOWN arrows. Timer will increase or decrease in 10-second intervals. After 5 seconds the timer will turn off and return to manual mode.
7. When using the timer again, the initial time will be the last time set. **NOTE:** If unit has been unplugged, the timer will default back to 10 seconds.
8. Always hold container with one hand when starting and while blending. Never operate without container lid properly clamped in place.
9. Allow motor to come to a complete stop before removing container. Never place the container on the motor base or remove it from the motor base while the motor is running.
7. Press the STANDBY button again to turn off the blender.
8. Remove the container from the motor base and empty the contents.

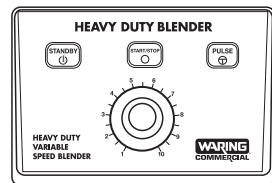
9. Wash and dry container after each use, according to Cleaning and Sanitizing Instructions, page 13.
10. **Not for waterjet cleaning.**
11. The use of ear protection is recommended during extended operating periods.

## Spigot Instructions

When pouring jar contents through the spigot, simply push the lever toward the blender jar. If contents are too thick, it can be difficult to pour through the spigot. Running the blender on LOW while pouring can help the flow. Make sure to always have the lid positioned on the blender with the clamps locked when running the blender.

## CB15V/CB15SF OPERATION

1. Before starting, make sure that the blender cord is unplugged.
2. Position container assembly on motor base so that it is firmly seated and not tilting to one side. Plug blender cord into outlet.
3. Put ingredients into container. Always add liquid ingredients first, unless otherwise specified in recipe. Do not fill above MAX line. Place cover securely on container and fasten the cover clamps.
4. **Press the green STANDBY button to turn on the blender.** Green LED will illuminate and remain steady. Select the desired speed with the variable speed control knob. Press the red START/STOP button to begin blending. You may change the speed with the variable speed control knob anytime during blending. When finished blending, press START/STOP button.



For momentary operation, press the grey PULSE button; motor will run on HIGH speed until the button is released. The green LED will blink during operation.

5. Always hold container with one hand when starting and while blending. Never operate without container lid properly clamped in place.
6. Allow motor to come to a complete stop before removing container. Never place the container on the motor base or remove it from the motor base while the motor is running.
7. Press the STANDBY button again to turn off the blender.
8. Remove the container from the motor base and empty the contents.
9. Wash and dry container after each use. See **Cleaning & Sanitizing Instructions**.
10. **Not for waterjet cleaning.**
11. The use of ear protection is recommended during extended operating periods.

## **Spigot Instructions**

When pouring jar contents through the spigot, simply push the lever toward the blender jar. If contents are too thick, it can be difficult to pour through the spigot. Running the blender on LOW while pouring can help the flow. Make sure to always have the lid positioned on the blender with the clamps locked when running the blender.

**TO REALIZE MAXIMUM SERVICE LIFE, OBSERVE THE FOLLOWING PRECAUTIONS:**

1. Do not lubricate container bearing, drive shaft, or shaft seals. These parts are lubricated and sealed at the factory and do not require any further lubrication.
2. Reduce amounts of material processed to less than the full 4-liter capacity when working with viscous or fibrous materials.
3. When cleaning exterior of container, keep it in normal upright operating position to prevent liquids from running into the bearing through the bottom end.

**HOT BLENDING INSTRUCTIONS: IMPORTANT!**

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

- Hot materials are those which are 100°F (38°C) or hotter.
- Always start blending on lowest speed setting, then progress to desired speed.
- Never stand directly over blender when it is being started or while it is running.
- Constant monitoring of the condition of the container lid gasket and the container lid clamps is mandatory. Replace these parts if they become worn or loose, or are damaged in any way.

# CLEANING AND SANITIZING INSTRUCTIONS

**THE CONTAINER MUST BE CLEANED AND DRIED ACCORDING TO THE FOLLOWING INSTRUCTIONS AFTER EACH USE OF THE BLENDER. FAILURE TO DO SO MAY ALLOW RESIDUES OF PROCESSED MATERIAL TO COLLECT ON THE INTERNAL SEALS OF THE BLADE ASSEMBLY, RENDERING THEM INEFFECTIVE.**

## **For Food Service Applications**

- Wash, rinse, sanitize and dry container prior to initial use and whenever it will not be used again within a period of 1 hour.
- Wash and rinse container after each use.
- Clean and sanitize motor base prior to initial use and after each use.
- Washing solutions based on non-sudsing detergents and chlorine-based sanitizing solutions having a minimum chlorine concentration of 100 PPM are recommended.

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

<b>SOLUTION</b>	<b>PRODUCT</b>	<b>DILUTION IN WATER</b>	<b>TEMP.</b>
Washing:	Diversey Wyandotte Diversol BX/A Or CX/A	4 Tbsp/Gallon	Hot 115° F (46° C)
Rinsing:		Plain Water –	Warm 95° F (35° C)
Sanitizing:	Clorox® Institutional Bleach	1 Tbsp/Gallon	Cold 50°–70° F (10°–21° C)

- In repetitive batch-processing applications, frequent cleaning of the container will prolong the life of the blade assembly. In no case should actual running time between cleanings exceed ½ hour.
- Do not use container to store processed foods or beverages.

### **To Wash and Rinse Container:**

1. REMOVE CONTAINER FROM MOTOR BASE. Remove lid. Rinse container interior and lid under running water. Add washing solution to container. Scrub and flush out the container interior and lid to dislodge and remove as much food residue as possible. Empty container.
2. Wipe down exterior of container with a soft cloth or sponge dampened with washing solution.  
Wash lid and lid insert in fresh washing solution. Fill container  $\frac{1}{4}$  full with fresh washing solution, cover, place on motor base, and run on high speed for two (2) minutes. Empty container.
3. Repeat step (2) using clean rinse water in place of washing solution.

### **To Wash and Rinse Spigot:**

**NOTE: Spigot is to be handwashed only.**

4. Remove spigot assembly from jar adaptor by rotating counterclockwise. Separate the lever from the rubber insert by pushing the ball tip out of the loop. Remove the rubber insert.
5. Wash spigot assembly and rubber insert in fresh washing solution.
6. Repeat step (5) using clean rinse water in place of the washing solution. Be sure all debris has been removed.

### **NOTE – IMPORTANT**

**IN ORDER TO MINIMIZE POSSIBILITY OF SCALDING, TEMPERATURE OF WASHING SOLUTION AND RINSE WATER MUST NOT EXCEED 115° F (46° C), AND QUANTITY USED MUST NOT EXCEED  $\frac{1}{4}$  CONTAINERFUL.**

**IF HIGHER TEMPERATURES OR LARGER QUANTITIES ARE USED, OBSERVE ALL PRECAUTIONS GIVEN IN THE OPERATING MANUAL UNDER “HOT BLENDING INSTRUCTIONS”.**

### **To Sanitize and Dry Container**

1. Wipe down exterior of container with a soft cloth or sponge dampened with sanitizing solution.
2. Fill container with sanitizing solution, cover, place on motor base, and run on high speed for two (2) minutes. Empty container. When operating with the spigot function, empty the container using the spigot. Dislodge any residual moisture from blade assembly by placing empty container on motor base, and running on high speed for two (2) seconds.
3. If using the spigot function, sanitize spigot assembly, rubber insert, lid and lid insert by immersing in sanitizing solution for two (2) minutes.
4. Do not rinse container, spigot assembly, rubber insert, lid, or lid insert after sanitizing is completed. Allow all parts to air-dry.

### **To Clean and Sanitize Motor Base**

1. **UNPLUG POWER CORD.** Wipe down exterior surfaces of motor base with soft cloths or sponges dampened with washing solution, rinse water, and sanitizing solution. Prevent liquid from running into motor base by wringing all excess moisture from cloths or sponges before using them.

## **MAINTENANCE**

**Motor** – Not for waterjet cleaning.

The Waring Commercial Blender ball-bearing motor requires no greasing or oiling. Sealed-in lubrication provides smooth unit operation.

**Container** – The stainless steel container can be sterilized without injury to the bearing.

Container pad is to be washed and rinsed in solutions as noted in the separate Cleaning and Sanitizing Instructions.

Depending on the operating conditions, service life of the main components of the container blade assembly, socket head shaft and shaft seals is 500 hours actual running time.

When any one of these main components has worn to the extent that replacement is required, it is likely that the other components will need to be replaced also. It is therefore recommended that container blade assemblies be replaced as a unit.

**Die-cast lock nut** must be tightened securely (65 to 70 foot-pounds torque) when reassembling container.

**Power Supply Cord** – The power supply cord should not be replaced by the end user. The power supply cord should be replaced only by the manufacturer's authorized importer (or, in the United States and Canada, by an authorized Service Center).

**Note:** All parts require constant monitoring for conditions requiring replacement. For assistance, contact your nearest Service Center.

## **LIMITED THREE-YEAR MOTOR WARRANTY LIMITED TWO-YEAR WARRANTY**

Waring warrants every new Waring® Commercial Blender to be free from defects in material and workmanship for a period of two years 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. In addition, the motor in this appliance has a full three-year warranty.

Under this warranty, Waring, during the warranty period, 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 misuse or due to repairs or servicing by other than the Waring Service Center or a Factory Approved Service Center, or due to abuse, misuse, overloading or tampering; or b) cover incidental or consequential damages of any kind.

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

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

## SERVICE

Should service on this product in USA or Canada be required at any time, call or write to:

Waring Service Center • P.O. Box 3201 • 314 Ella T. Grasso Ave. • Torrington, CT 06790

Tel. 1-800-492-7464 • FAX (860) 496-9017

*or* nearest Authorized Service Center

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

Note: If your application involves the processing of biologically active materials, any items returned for service must be sterilized before being shipped. Such items must be clearly identified as having been sterilized, both by a tag on the item itself and by a statement in the accompanying correspondence. Waring will not accept delivery of any returns unless they are so identified.

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre las cuales las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar o remover piezas y antes de limpiarlo.**
3. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja el aparato en agua u otro líquido.
4. Evite el contacto con las piezas móviles.
5. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado. Regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
6. El uso de accesorios, incluso frascos para conservas, no recomendados por el fabricante, presenta un peligro.
7. No lo utilice en exteriores.
8. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
9. Para reducir el riesgo de herida seria o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra durante el funcionamiento. Se podrá usar una espátula de goma, siempre que el aparato esté apagado.
10. Las cuchillas son muy filosas. Manipular con sumo cuidado.
11. No encienda el aparato a menos que la tapa esté debidamente puesta.
12. Para licuar líquidos calientes, quite el tapón (pieza central de la tapa) antes de encender la licuadora. Consulte la sección "Líquidos calientes".
13. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular

el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben utilizar este aparato.

14. Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
15. NO procese líquidos carbonatados con este aparato ni con ninguna licuadora. Esto puede causar heridas.
16. NO procese aceite o productos a base de aceite (por ej. mantequilla de maní) durante más de 5 minutos.
17. Espere hasta que el motor se haya detenido completamente y que las cuchillas estén inmóviles antes de retirar la jarra de la base.
18. El grifo debe lavarse a mano solamente. No lo meta al lavavajillas.
19. Asegúrese de que el contenido de la jarra no pase de 140 °F (60 °C). Tenga presente que la temperatura del contenido aumentará durante el licuado debido a la fricción de las cuchillas.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

### **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

- Capacidad: 4 litros
- Clasificación nominal: Corriente monofásica de 120V C.A. – 15 amperios (modelos destinados al mercado estadounidense solamente)
- Base: de fundición, con revestimiento gris
- Jarra: Acero inoxidable, con cuchillas de acero inoxidable – tapa de caucho con seguro
- Accionamiento: Cojinete de bolas de alto desempeño
- Cable: Cable de 2.45 m con clavija de tierra reforzada
- Altura total: 66 cm
- Peso: 17.2 kg (neto) – 18.6 kg (embalado)
- Certificación cETLus y NSF
- Ciclo de operación: 3 minutos encendido/1 minuto apagado

## INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA (MODELOS DE 120V)

Para su protección, este aparato está equipado con un cable eléctrico con conductor de tierra.

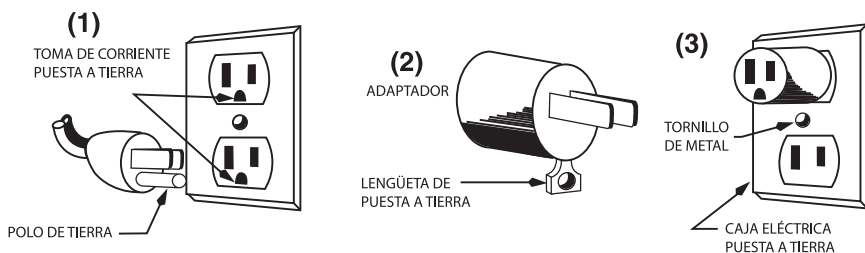
Los aparatos de 120V están equipados con clavija tripolar de conexión con tierra (NEMA5-15P), la cual debe ser conectada a una la toma de corriente puesta a tierra (Fig. 1).

Si una toma de corriente puesta a tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente polarizada (Fig. 2). **Nota:** Está prohibido usar un adaptador en el Canadá y en Europa.

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

**Precaución:** Antes de conectar el adaptador, asegúrese de que la toma de corriente esté puesta a tierra. Si no está seguro/a, comuníquese con un electricista. Nunca use un adaptador sin estar seguro de que la toma de corriente esté puesta a tierra.

Verde/Amarillo: Tierra • Azul: Neutro • Marrón: Tensión  
Importante: No se permite el uso de clavijas instaladas por el usuario en Europa.



## ENSAMBLAJE DEL GRIFO (MODELOS SF SOLAMENTE)

El grifo incluye tres piezas: el grifo, un sello de estanqueidad y un inserto de caucho.

1. Tapón medidor de plástico
2. Tapa de vinilo
3. Abrazaderas de metal
4. Adaptador para el grifo
5. Sello de estanqueidad
6. Grifo
7. Palanca
8. Inserto de caucho



## ENSAMBLAJE DEL GRIFO (MODELOS SF SOLAMENTE)

El grifo incluye tres piezas: el grifo, un sello de estanqueidad y un inserto de caucho.

El sello de estanqueidad está ubicado adentro del adaptador, pero puede retirarse para la limpieza. Asegúrese de que el sello de estanqueidad esté en su puesto antes de instalar/usar el grifo. Fig. 1



Fig. 1

El inserto de caucho cuenta con dos ojetes cuya función es retener la palanca del grifo (Fig. 2). La palanca debe introducirse en el ojete inferior. Si el ojete se rompiera con el tiempo, simplemente voltee el inserto y use el otro ojete.



Fig. 2

Para ensamblar el grifo, pellizque ambos lados del inserto según se describe (Fig. 3) e introduzca éste adentro del grifo, de tal manera que la palanca pase por el inserto y que el ojete inferior esté cerca de la abertura del grifo. Cerciórese que la parte inferior del inserto está alineada con la parte inferior del grifo.



Fig. 3

Presione la parte inferior de la palanca para que pase por el ojete inferior.



Fig. 4

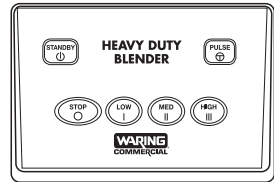
Una vez ensamblado, introduzca el grifo en el adaptador y gire en sentido horario hasta que se bloquee (Fig. 5).



Fig. 5

## FUNCIONAMIENTO DEL MODELO CB15/CB15SF

1. Asegúrese de que el aparato esté desconectado.
2. Coloque la jarra sobre la base, de manera que esté recta y firmemente instalada. Enchufe el cable en una toma de corriente.



3. Ponga los ingredientes en la jarra. Siempre agregue los ingredientes líquidos primero, salvo indicación contraria en la receta. No sobrepase la línea "MAX". Cierre la tapa y sujétela con las abrazaderas.
4. **Presione el botón STANDBY para poner el aparato bajo tensión.** El indicador luminoso verde se encenderá. Para encender el motor, oprima el botón de velocidad deseado, LOW (bajo), MED (medio) o HIGH (alto). Para apagar el aparato, oprima el botón STOP. Para usar la función de pulso, oprima el botón PULSE; el motor funcionará a velocidad alta hasta que suelte el botón.  
Nota: Esta licuadora está equipada con el sistema de arranque lento Slow Start™. Después de oprimir el botón MED o HIGH, se pondrá en marcha a velocidad baja durante 1 segundo antes de alcanzar la velocidad elegida. Este permite obtener resultados más homogéneos.
5. Siempre sostenga la jarra con una mano durante el funcionamiento. Nunca haga funcionar la licuadora sin la tapa debidamente puesta.

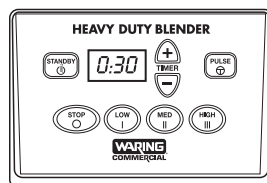
6. Permita que el motor se detenga completamente antes de retirar la jarra de la base. Nunca instale o quite la jarra mientras el motor esté encendido.
7. Para apagar completamente el aparato, oprima el botón STANDBY.
8. Retire la jarra de la base y vacíe el contenido.
9. Lave y seque la jarra después de cada uso, según se describe en la sección "Limpieza y desinfección".
10. **No lo lave a chorro.**
11. Se recomienda usar equipo de protección auditiva cuando se utilice el aparato por períodos largos.

### Modo de empleo del grifo

Para abrir el grifo, empujar la palanca hacia la jarra. Si la mezcla está demasiado espesa para pasar por el grifo, haga funcionar la licuador a velocidad baja ("LOW") al servir. Asegúrese de que la tapa esté puesta, con las abrazaderas sujetadas, antes de poner el aparato en marcha.

## FUNCIONAMIENTO DEL MODELO CB15T/CB15SF

1. Asegúrese de que el aparato esté desconectado.
2. Coloque la jarra sobre la base, de manera que esté recta y firmemente instalada. Enchufe el cable en una toma de corriente.
3. Ponga los ingredientes en la jarra. Siempre agregue los ingredientes líquidos primero, salvo indicación contraria en la receta. No sobrepase la línea "MAX". Cierre la tapa y sujétela con las abrazaderas.
4. Presione el botón STANDBY para poner el aparato





bajo tensión. Presione una de las flechas del temporizador. La pantalla mostrará "10 segundos".

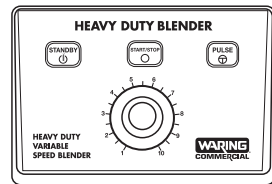
5. Presione la flecha hacia arriba para aumentar el tiempo en incrementos de 10 segundos, hasta 3 minutos.
6. Presione el botón de velocidad deseado para poner el aparato en marcha. El aparato se apagará al final del tiempo fijado. **NOTA:** Para reducir o incrementar el tiempo durante el funcionamiento, simplemente oprima el botón de flecha deseado. El tiempo subirá o bajará en incrementos de 10 segundos. Si no enciende el aparato dentro de 5 segundos después de la programación, el temporizador se apagará.
7. La próxima vez que use el temporizador, el tiempo inicial será el último tiempo programado. **NOTA:** Si desconecta el aparato, el temporizador regresará al tiempo por defecto: 10 segundos.
8. Siempre sostenga la jarra con una mano durante el funcionamiento. Nunca haga funcionar la licuadora sin la tapa debidamente puesta.
9. Permita que el motor se detenga completamente antes de retirar la jarra de la base. Nunca instale o quite la jarra mientras el motor esté encendido.
7. Para apagar completamente el aparato, oprima el botón STANDBY.
8. Retire la jarra de la base y vacíe el contenido.
9. Lave y seque la jarra después de cada uso, según se describe en la sección "Limpieza y desinfección".
10. **No lo lave a chorro.**
11. Se recomienda usar equipo de protección auditiva cuando se utilice el aparato por períodos largos.

## Modo de empleo del grifo

Para abrir el grifo, empujar la palanca hacia la jarra. Si la mezcla está demasiado espesa para pasar por el grifo, haga funcionar la licuador a velocidad baja ("LOW") al servir. Asegúrese de que la tapa esté puesta, con las abrazaderas sujetadas, antes de poner el aparato en marcha.

## FUNCIONAMIENTO DEL MODELO CB15V/CB15SF

1. Asegúrese de que el aparato esté desconectado.
2. Coloque la jarra sobre la base, de manera que esté recta y firmemente instalada. Enchufe el cable en una toma de corriente.
3. Ponga los ingredientes en la jarra. Siempre agregue los ingredientes líquidos primero, salvo indicación contraria en la receta. No sobrepase la línea "MAX". Cierre la tapa y sujétela con las abrazaderas.
4. **Oprima el botón verde STANDBY para poner el aparato bajo tensión.** El indicador luminoso verde se encenderá. Gire el disco para elegir la velocidad deseada. Oprima el botón rojo START/STOP para encender el aparato. Ajuste la velocidad a gusto. No es necesario apagar el aparato. Para apagar el aparato, oprima el botón START/STOP. Para usar la función de pulso, oprima el botón PULSE; el motor funcionará a velocidad alta hasta que suelte el botón. El indicador luminoso verde parpadeará durante el funcionamiento.
5. Siempre sostenga la jarra con una mano durante el funcionamiento. Nunca haga funcionar la licuadora sin la tapa debidamente puesta.



6. Permita que el motor se detenga completamente antes de retirar la jarra de la base. Nunca instale o quite la jarra mientras el motor esté encendido.
7. Para apagar completamente el aparato, oprima el botón STANDBY.
8. Retire la jarra de la base y vacíe el contenido.
9. Lave y seque la jarra después de cada uso. Véase la sección "**Limpieza y desinfección**".
10. **No lo lave a chorro.**
11. Se recomienda usar equipo de protección auditiva cuando se utilice el aparato por períodos largos.

### **Modo de empleo del grifo**

Para abrir el grifo, empujar la palanca hacia la jarra. Si la mezcla está demasiado espesa para pasar por el grifo, haga funcionar la licuador a velocidad baja ("LOW") al servir. Asegúrese de que la tapa esté puesta, con las abrazaderas sujetadas, antes de poner el aparato en marcha.

### **SEGUIR LAS PRECAUCIONES SIGUIENTES PARA MAXIMIZAR LA VIDA ÚTIL DEL APARATO.**

1. No lubrique el cojinete de bolas, el árbol de accionamiento ni los sellos de eje. Estas piezas han sido lubricadas y selladas durante el proceso de fabricación y están lubricadas de por vida.
2. Reduzca el volumen procesado cuando licue sustancias viscosas o fibrosas.
3. Cuando limpie el exterior de la jarra, manténgala en posición vertical para impedir infiltraciones en el cojinete por el fondo.

## **LÍQUIDOS CALIENTES: ¡IMPORTANTE!**

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

- Un líquido se considera como caliente a partir de 100 °F (38 °C).
- Siempre comience a licuar usando la velocidad más lenta, y luego aumente la velocidad progresivamente hasta el nivel deseado.
- Nunca se pare por encima de la licuadora durante el funcionamiento.
- Es imprescindible averiguar constantemente el buen estado del sello de la tapa y de las abrazaderas. Reemplace estas piezas si están desgastadas, sueltas o dañadas.

## **INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

**LAVE Y SEQUE LA JARRA DESPUÉS DE CADA USO, SEGÚN SE INDICA A CONTINUACIÓN. EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE CAUSAR UNA ACUMULACIÓN DE RESIDUOS SOBRE LOS SELLOS INTERNOS DE LA CUCHILLA, PERJUDICANDO SU BUEN FUNCIONAMIENTO.**

### **Aplicaciones alimenticias**

- Lave, enjuague, sanee y seque la jarra antes del primer uso y después de cada uso, a menos que vuelva a utilizarlo dentro de la hora siguiente.
- Lave y seque la jarra después de cada uso.
- Limpie y sanee el bloque-motor antes del primer uso y después de cada uso.
- Recomendamos que use soluciones limpiadoras a base de detergente sin espuma y soluciones desinfectantes con una concentración mínima de cloro de 100 ppm.

Se podrán usar las soluciones siguientes o sus equivalentes:

<b>SOLUCIÓN</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>PROPORCIONES IN WATER</b>	<b>TEMPERATURA</b>
Limpieza	Diversey Wyandotte Diversol BX/A o CX/A	4 cucharadas/3.8 L	Caliente 115 ° F (46 ° C)
Enjuague		Agua	Tibia 95 ° F (35 ° C)
Desinfección	Cloro	1 cucharada/3.8 L	Fría 50 – 70 ° F (10 – 21 ° C)

- Limpiar la jarra frecuentemente incrementará la vida útil de las cuchillas. Nunca debería transcurrir más de media hora entre dos limpiezas.
- No utilice la jarra para guardar alimentos o líquidos procesados.

### **Limpieza de la jarra**

1. **RETIRE LA JARRA DE LA BASE.** Quite la tapa. Enjuague el interior de la jarra y la tapa. Llene la jarra con solución limpiadora. Lave la tapa y el interior de la jarra con un cepillo para quitar los residuos de alimentos. Vacíe el contenido.
2. Restriegue el exterior de la jarra con un paño suave o una esponja empapada en solución limpiadora.  
Lave la tapa y el tapón en solución limpiadora fresca. Llene la jarra hasta un cuarto de su capacidad con solución limpiadora fresca, cierre la tapa y ponga la jarra sobre la base. Haga funcionar el aparato a velocidad alta durante 2 minutos. Vacíe el contenido.
3. Repita el paso 2 con agua en vez de solución limpiadora.

## **Limpieza del grifo**

**NOTA: El grifo debe lavarse a mano solamente.**

4. Retire el grifo del adaptador, girando en sentido antihorario. Separe la palanca del inserto de caucho, presionando la parte redonda fuera del ojete. Retire el inserto de caucho.
5. Lave todas las piezas del grifo en solución limpiadora fresca.
6. Repita el paso 5 con agua en vez de solución limpiadora. Cerciérese que todas las piezas están limpias.

### **NOTA – IMPORTANTE**

**ASEGÚRESE DE QUE LA TEMPERATURA DE LA SOLUCIÓN LIMPIADORA O DEL AGUA NO EXCEDA 115 °F (46 °C) Y NO LLENE LA JARRA MÁS DE UN CUARTO DE SU CAPACIDAD.**

**EN EL CASO CONTRARIO, SIGA LAS PRECAUCIONES DETALLADAS EN LA SECCIÓN "LÍQUIDOS CALIENTES".**

### **Desinfección y secado de la jarra**

1. Restriegue el exterior de la jarra con un paño suave o una esponja empapada en solución desinfectante.
2. Llene la jarra con solución desinfectante, cierre la tapa y ponga la jarra sobre la base. Haga funcionar el aparato a velocidad alta durante 2 minutos. Vacíe el contenido. Vacíe la jarra usando el grifo. Regrese la jarra vacía sobre la base y haga funcionar el aparato a velocidad alta durante 2 segundos para secar las cuchillas.
3. Para desinfectar el grifo, la tapa y el tapón, déjelos en solución desinfectante durante 2 minutos. Nota: desarme el grifo para desinfectar todas las piezas.
4. No enjuague el grifo, la jarra, la tapa ni el tapón después de sanearlos. Permita que las piezas sequen al aire libre.

## Limpieza de bloque-motor

1. DESCONECTE EL APARATO. Restriegue sucesivamente el bloque-motor con paños suaves o esponjas humedecidas en solución limpiadora, agua y solución desinfectante. Estruje bien la esponja o el paño para evitar que agua penetre adentro del aparato.

## MANTENIMIENTO

**Bloque-motor** – No lo lave a chorro.

El cojinete de bolas no requiere ningún tipo de lubricación. Ha sido lubricado y sellado para asegurar un funcionamiento suave todo a lo largo de su vida útil.

**Jarra** – La jarra de acero inoxidable puede esterilizarse sin perjudicar el cojinete.

Lave, enjuague y desinfecte la almohadilla según las instrucciones.

La vida útil de los principales elementos del juego de cuchillas, del eje de cabeza hexagonal y de los sellos de eje es de 500 horas de funcionamiento, según las condiciones de utilización.

Cuando alguna de estas piezas está desgastada al punto de deber reemplazarse, es probable que las demás piezas también necesiten ser cambiadas. Por lo tanto, se recomienda reemplazar todos los elementos del juego de cuchillas al mismo tiempo.

**Apriete firmemente** (par de 65–70 m.N.) la contratuerca de acero fundido al volver a armar la jarra.

**Cable** – Se prohíbe el reemplazo del cable por el usuario. El cable eléctrico solamente puede ser reemplazado por el distribuidor autorizado (o en los EE.UU. y en el Canadá, por un centro de servicio autorizado).

**Nota:** Es imprescindible averiguar constantemente la condición de las piezas y reemplazarlas si fuera necesario. Comuníquese con el servicio postventa más cercano para más información.

## **GARANTÍA LIMITADA DE DOS AÑOS (MOTOR GARANTIZADO POR TRES AÑOS)**

Waring garantiza toda nueva licuadora Waring® Commercial contra todo defecto de materiales o fabricación durante dos años a partir de la fecha de compra, siempre que haya sido usada con alimentos, líquidos no abrasivos (a excepción de detergentes) y semi-líquidos no abrasivos, y que no haya sido sujeta a cargas que excedan su máxima capacidad. Por otra parte, el motor de este aparato tiene una garantía completa de tres años.

Bajo esta garantía, Waring reparará o reemplazará toda pieza que, tras estar inspeccionada por nuestro servicio posventa, demuestre defectos de materiales o fabricación, siempre que el producto se entregue con franqueo pagado a:

314 Ella T. Grasso Ave. Torrington, CT 06790, o a cualquier servicio postventa aprobado. Esta garantía:

a) no se aplica a ningún producto desgastado, defectuoso, dañado o roto debido a uso, reparaciones/servicio realizados por personas no autorizadas, o abuso, mal uso, sobrecarga o daños intencionales; b) no cubre daños incidentales o consecuentes de ningún tipo.

Esta garantía es válida solamente para los aparatos comprados en los Estados Unidos y el Canadá y reemplaza todas las demás declaraciones expresas de garantía. La garantía de los productos Waring adquiridos fuera de los Estados Unidos y del Canadá es la responsabilidad del importador/distribuidor local. Los derechos de garantía pueden variar según las regulaciones locales.

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



## **SERVICIO POSTVENTA**

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

Waring Service Center • P.O. Box 3201 • 314 Ella T. Grasso  
Ave. • Torrington, CT 06790

Tel. 1-800-492-7464 • FAX (860) 496-9017

o con el centro de servicio más cercano.

Piezas de repuesto para reparaciones "fuera de garantía"  
están disponibles en la misma dirección.

Nota: Si el aparato ha sido usado para procesar sustancias  
biológicamente activas, se deberán esterilizar las piezas  
antes de enviarlas. Las piezas esterilizadas deberán ser  
claramente identificadas, mediante una etiqueta puesta  
en las mismas y una declaración adjunta. Waring no  
aceptará la entrega de artículos esterilizados que no tengan  
identificación adecuada.

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **Débrancher après usage et avant toute manipulation ou entretien.**
3. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne jamais placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
5. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou après qu'il soit tombé. Envoyer l'appareil à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant, y compris de bocaux à conserves, peut entraîner des risques pour l'utilisateur.
7. Ne pas utiliser l'appareil à l'air libre.
8. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
9. Garder les mains et les ustensiles éloignés du récipient pendant l'utilisation afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommages. Vous pouvez utiliser une spatule en plastique une fois que l'appareil est arrêté.
10. Les lames sont très coupantes. Manipuler avec précaution.
11. Toujours fermer le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.
12. Lorsque vous mixez des liquides chauds, enlever le bouchon du couvercle avant de mettre l'appareil en marche. Voir la section "Liquides chaud".
13. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants

ou des personnes souffrant d'un handicap physique, mental ou sensoriel, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires.

14. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
15. NE PAS utiliser l'appareil ni aucun autre mélangeur pour mélanger des liquides gazeux. Cela pourrait provoquer des blessures.
16. NE PAS mélanger d'huile ou de produits à base d'huile (comme par exemple le beurre de cacahuète) pendant plus de 5 minutes.
17. Ne jamais retirer le récipient du socle avant l'arrêt complet du moteur et du couteau.
18. Laver le robinet à la main uniquement. Ne pas le mettre au lave-vaisselle.
19. Veiller à ce que le contenu du récipient ne dépasse jamais 140°F (60°C). Remarque : la température augmentera pendant le mélange à cause de la friction des lames.

## **GARDER CES INSTRUCTIONS**

### **SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES**

- Capacité : 4 litres
- Spécifications électriques : Courant monophasé de 120V C.A. – 60 Hz –15.0A (modèles destinés au marché américain uniquement)
- Socle : Acier moulé; revêtement gris
- Bol : Acier inoxydable; couteaux en acier inoxydable; couvercle en caoutchouc avec fixation par pinces
- Palier : Palier à roulement à billes haute performance
- Cordon : 2.45 m, avec prise de terre et manchon renforcé
- Hauteur : 66 cm
- Poids : 17.2 kg (poids net) - 18.6 kg (poids à l'expédition)
- Certification cETLus et NSF
- Cycle de fonctionnement : 3 minutes de marche/1 minute de repos

# INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE (APPAREILS DE 120V)

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

Les appareils de 120V sont équipés d'une fiche NEMA 5-15P. La fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée (Fig. 1).

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

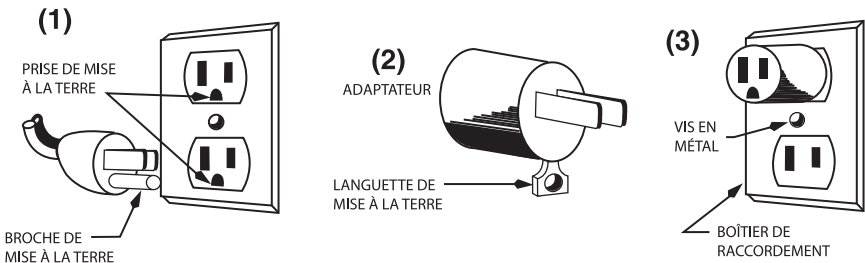
**(Remarque :** L'utilisation d'un adaptateur comme celui mentionné ci-dessus est interdite au Canada et en Europe.

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

**Mise en garde :** Vérifier que le boîtier est mis à la terre avant d'utiliser l'adaptateur. En cas de doute, demander conseil à un électricien. Ne jamais utiliser un adaptateur, à moins qu'il ne soit correctement mis à la terre.

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

Important : En Europe, il est interdit d'installer soi-même les fiches électriques.



## ASSEMBLAGE DU ROBINET (MODÈLE SF UNIQUEMENT)

Le robinet comprend trois pièces : le robinet lui-même, un joint d'étanchéité et un manchon d'insertion en caoutchouc.

1. Bouchon doseur en plastique
2. Couvercle en vinyle
3. Pincettes en métal
4. Adaptateur du robinet
5. Joint d'étanchéité
6. Robinet
7. Levier
8. Manchon d'insertion en caoutchouc



## ASSEMBLAGE DU ROBINET (MODÈLE SF UNIQUEMENT)

Le robinet comprend trois pièces : le robinet lui-même, un joint d'étanchéité et un manchon d'insertion en caoutchouc.

Le joint d'étanchéité se trouve à l'intérieur de l'adaptateur et peut se retirer pour le nettoyage. Vérifier que le joint d'étanchéité est bien en place avant d'installer et d'utiliser le robinet. Fig. 1



Fig. 1

Le manchon d'insertion en caoutchouc comprend deux œillets servant à retenir le levier du robinet (Fig. 2). Le levier doit s'insérer dans l'œillet du bas. Si la boucle venait à se déchirer avec le temps, retourner le manchon d'insertion pour utiliser l'autre boucle.



Fig. 2

Pour assembler le robinet, pincer les côtés du manchon comme indiqué (Fig. 3) et introduire ce-dernier dans le robinet de façon à ce que le levier passe dans le manchon et que l'œillet du bas se trouve du côté de l'ouverture du robinet. Veiller à ce que le bas du manchon d'insertion soit au même niveau que le bas du robinet.



Fig. 3

Introduire le pied du levier dans l'œillet inférieur du manchon d'insertion.



Fig. 4

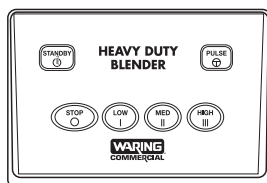
Une fois assemblé, introduire le robinet dans l'adaptateur du récipient et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque (Fig. 5).



Fig. 5

## FONCTIONNEMENT DU MODÈLE CB15/CB15SF

1. Vérifier que l'appareil est débranché.
2. Placer le récipient sur le socle, en s'assurant qu'il est bien stable et non incliné. Brancher l'appareil.
3. Mettre les ingrédients dans le bol. Ajouter d'abord les ingrédients liquides, sauf indication contraire dans la recette. Ne pas dépasser la ligne MAX. Fermer le couvercle et assurer les pinces.
4. **Appuyer sur le bouton STANDBY pour mettre l'appareil sous tension.** Le voyant vert s'allumera. Pour allumer l'appareil, appuyer sur le bouton LOW (bas), MED (moyen) ou HIGH (haut). Pour arrêter l'appareil, appuyer sur la touche STOP. Pour faire fonctionner en intermittence, appuyer sur le bouton PULSE ; le moteur tournera à vitesse rapide jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton.  
Remarque : L'appareil est équipé du système de démarrage lent Slow Start™.  
Lorsque vous appuyez sur la touche MED ou HIGH, l'appareil se met en marche à basse vitesse, pour n'atteindre la vitesse voulue qu'au bout d'une seconde. Cela produit des résultats plus homogènes.
5. Tenir le récipient d'une main lors du démarrage et pendant le fonctionnement. Toujours fixer le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.



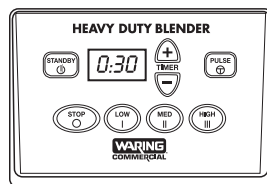
6. Attendre que le moteur se soit complètement arrêté avant de retirer le bol. Ne jamais placer ou retirer le récipient alors que le moteur tourne.
7. Appuyer sur la touche STANDBY pour éteindre l'appareil.
8. Retirer le récipient et le vider.
9. Laver et sécher le récipient après chaque utilisation, comme décrit dans la section "Nettoyage et désinfection".
10. **Ne pas laver au jet haute-pression.**
11. En cas d'utilisation prolongée, il est conseillé d'utiliser une protection antibruit.

### Mode d'emploi du robinet

Pour ouvrir le robinet, pousser le levier vers le récipient. Si le contenu du récipient est trop épais pour couler par le robinet, faire fonctionner le mélangeur à basse vitesse (LOW). Vérifier que le couvercle est fermé, avec les pinces en place, avant de mettre le mélangeur en route.

## FONCTIONNEMENT DU MODÈLE CB15T/CB15SF

1. Vérifier que l'appareil est débranché.
2. Placer le récipient sur le socle, en s'assurant qu'il est bien stable et non incliné.  
Brancher l'appareil.
3. Mettre les ingrédients dans le bol. Ajouter d'abord les ingrédients liquides, sauf indication contraire dans la recette. Ne pas dépasser la ligne MAX. Fermer le couvercle et assurer les pinces.





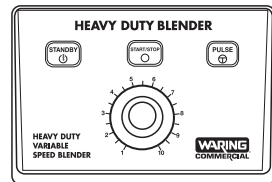
4. Appuyer sur le bouton STANDBY pour mettre l'appareil sous tension. Appuyer sur une des flèches du minuteur. L'écran affichera "10 secondes".
5. Presser la flèche du haut pour augmenter le temps en incréments de 10 secondes, jusqu'à 3 minutes.
6. Appuyer sur le bouton de vitesse désiré pour mettre l'appareil en marche. L'appareil s'arrêtera à la fin du temps programmé. **REMARQUE** : Pour changer le temps programmé pendant le fonctionnement, appuyer sur les flèches. Cela modifiera le temps restant, en incréments de 10 secondes. Si l'appareil n'est pas mis en route dans les cinq secondes qui suivent la programmation, la minuterie s'éteindra.
7. La prochaine fois que vous utiliserez la minuterie, le temps initial sera le dernier temps programmé. **REMARQUE** : Après avoir débranché l'appareil, la minuterie affichera le temps par défaut, soit 10 secondes.
8. Tenir le récipient d'une main lors du démarrage et pendant le fonctionnement. Toujours fixer le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.
9. Attendre que le moteur se soit complètement arrêté avant de retirer le bol. Ne jamais placer ou retirer le récipient alors que le moteur tourne.
7. Appuyer sur la touche STANDBY pour éteindre l'appareil.
8. Retirer le récipient et le vider.
9. Laver et sécher le récipient après chaque utilisation, comme décrit dans la section "Nettoyage et désinfection".
10. **Ne pas laver au jet haute-pression.**
11. En cas d'utilisation prolongée, il est conseillé d'utiliser une protection antibruit.

## Mode d'emploi du robinet

Pour ouvrir le robinet, pousser le levier vers le récipient. Si le contenu du récipient est trop épais pour couler par le robinet, faire fonctionner le mélangeur à basse vitesse (LOW). Vérifier que le couvercle est fermé, avec les pinces en place, avant de mettre le mélangeur en route.

## FUNCTIONNEMENT DU MODÈLE CB15V/CB15SF

1. Vérifier que l'appareil est débranché.
2. Placer le récipient sur le socle, en s'assurant qu'il est bien stable et non incliné. Brancher l'appareil.
3. Mettre les ingrédients dans le bol. Ajouter d'abord les ingrédients liquides, sauf indication contraire dans la recette. Ne pas dépasser la ligne MAX. Fermer le couvercle et assurer les pinces.
4. **Appuyer sur le bouton vert STANDBY pour mettre l'appareil sous tension.** Le voyant vert s'allumera. Tourner le cadran pour choisir la vitesse désirée. Appuyer sur le bouton rouge START/STOP pour mettre l'appareil en marche. Modifier la vitesse au besoin (il n'est pas nécessaire d'arrêter l'appareil). Pour arrêter, appuyer sur le bouton START/STOP. Pour faire fonctionner en intermittence, appuyer sur le bouton PULSE; le moteur tournera à haute vitesse jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton. Le voyant vert clignotera pendant le fonctionnement.
5. Tenir le récipient d'une main lors du démarrage et pendant le fonctionnement. Toujours fixer le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.



6. Attendre que le moteur se soit complètement arrêté avant de retirer le bol. Ne jamais placer ou retirer le récipient alors que le moteur tourne.
7. Appuyer sur la touche STANDBY pour éteindre l'appareil.
8. Retirer le récipient et le vider.
9. Laver et sécher le récipient après usage. Voir la section "**Nettoyage et de désinfection**".
10. **Ne pas laver au jet haute-pression.**
11. En cas d'utilisation prolongée, il est conseillé d'utiliser une protection antibruit.

### **Mode d'emploi du robinet**

Pour ouvrir le robinet, pousser le levier vers le récipient. Si le contenu du récipient est trop épais pour couler par le robinet, faire fonctionner le mélangeur à basse vitesse (LOW). Vérifier que le couvercle est fermé, avec les pinces en place, avant de mettre le mélangeur en route.

### **OBSERVER LES PRÉCAUTIONS SUIVANTES AFIN DE GARANTIR UNE DURÉE DE VIE MAXIMALE.**

1. Ne pas lubrifier le palier, l'arbre d'entraînement ou les joints d'étanchéité de l'arbre. Ces pièces ont été lubrifiées et scellées en usine et sont lubrifiées à vie.
2. Réduire le volume d'ingrédients lorsque vous mixez des matériaux visqueux ou fibreux.
3. Lorsque vous nettoyez l'extérieur du récipient, garder celui-ci en position verticale afin d'éviter toute infiltration dans le palier par le fond.

## **LIQUIDES CHAUD : IMPORTANT !**

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

- Les matériaux chauds sont ceux dont la température dépasse 38°C (100°F).
- Commencer à mixer à basse vitesse, puis accroître progressivement la vitesse jusqu'au niveau voulu.
- Ne jamais se tenir directement au-dessus de l'appareil lors du démarrage ou pendant le fonctionnement.
- Il est très important de vérifier constamment l'état du joint d'étanchéité et des pinces du couvercle. Remplacer les pièces si elles deviennent lâches ou en cas d'usure ou de dommage quelconque.

## **NETTOYAGE ET DÉSINFECTION**

**LAVER ET SÉCHER LE RÉCIPENT APRÈS CHAQUE UTILISATION, SELON LES INSTRUCTIONS SUIVANTES. LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER UNE ACCUMULATION DE RÉSIDUS SUR LE MÉCANISME INTERNE DU COUTEAU, NUISANT À SON BON FONCTIONNEMENT.**

### **Applications alimentaires**

- Nettoyer, rincer, désinfecter et sécher le récipient avant de l'utiliser pour la première fois et après chaque utilisation, à moins que vous ne le réutilisiez dans l'heure qui suit.
- Laver et sécher le récipient après chaque utilisation.
- Nettoyer et désinfecter le socle-moteur avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation.
- Nous recommandons l'utilisation d'une solution de nettoyage à base de détergent non moussant et d'une solution désinfectante à base de chlore, avec une concentration minimum de 100 ppm.

Vous pouvez utiliser les solutions suivantes ou leur équivalent :

<b>SOLUTION</b>	<b>PRODUIT</b>	<b>PROPORTIONS IN WATER</b>	<b>TEMPÉRATURE</b>
Nettoyage	Diversey Wyandotte Diversol BX/A ou CX/A	4 c. à soupe/4 L	Chaude 115° F (46° C)
Rinçage		Eau claire	Tiède 95° F (35° C)
Désinfection	Eau de javel	1 c. à soupe/4 L	Froide 50 –70° F (10 –21° C)

- Le nettoyage régulier du récipient augmentera la durée de vie du couteau. Il ne devrait jamais s'écouler plus d'une-demi heure entre deux nettoyages.
- Ne pas garder d'aliments ou de liquides dans le récipient.

### **Lavage et rinçage du récipient**

1. **RETIRER LE RÉCIPIENT DU SOCLE.** Enlever le couvercle. Rincer l'intérieur du récipient et le couvercle. Remplir le récipient de solution de nettoyage. Nettoyer l'intérieur du récipient et le couvercle à l'aide d'une brosse pour déloger les résidus. Vider.
2. Essuyer l'extérieur du récipient à l'aide d'une éponge imprégnée de solution de nettoyage.  
Laver le couvercle et le bouchon doseur avec une solution de nettoyage fraîche. Remplir  $\frac{1}{4}$  du récipient de solution de nettoyage, fermer le couvercle et placer le récipient sur le socle. Faire fonctionner l'appareil à haute vitesse pendant 2 minutes. Vider.
3. Répéter l'étape 2 avec de l'eau claire.

## **Lavage du robinet**

### **REMARQUE : Laver le robinet à la main uniquement.**

4. Retirer le robinet du récipient, en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Séparer le levier du manchon d'insertion en poussant le bout rond hors de l'œillet. Retirer le manchon d'insertion en caoutchouc.
5. Laver toutes les pièces du robinet avec une solution de nettoyage fraîche.
6. Répéter l'étape 5 avec de l'eau claire. Vérifier que les pièces soient bien propres.

### **REMARQUE – IMPORTANT**

**VÉRIFIER QUE TEMPÉRATURE DE LA SOLUTION DE NETTOYAGE OU DE L'EAU NE DÉPASSE PAS 115°F (46°C) ET NE PAS REMPLIR LE RÉCIPIENT AU-DELÀ D'UN QUART DE SA CAPACITÉ.**

**DANS LE CAS CONTRAIRE, OBSERVER LES PRÉCAUTIONS APPROPRIÉES (VOIR LA SECTION "LIQUIDES CHAUDS").**

### **Désinfection et séchage du récipient**

1. Essuyer l'extérieur du récipient à l'aide d'une éponge imprégnée de solution désinfectante.
2. Remplir le récipient de solution désinfectante, fermer le couvercle et placer le récipient sur le socle. Faire fonctionner l'appareil à haute vitesse pendant 2 minutes. Vider. Lorsque le robinet est en place, l'utiliser pour vider le récipient. Remettre le récipient sur le socle et faire fonctionner l'appareil à haute vitesse pendant 2 secondes pour sécher les lames.
3. Pour désinfecter le robinet, le couvercle et le bouchon doseur, les faire tremper dans la solution désinfectante pendant 2 minutes. Remarque : démonter le robinet pour désinfecter toutes les pièces.
4. Ne pas rincer le récipient, le robinet, le couvercle ou le

bouchon doseur après les avoir désinfectés. Laisser sécher toutes les pièces à l'air libre.

### **Nettoyage et désinfection du socle**

1. **DÉBRANCHER L'APPAREIL.** Nettoyer successivement le socle à l'aide d'une éponge imbibée de solution de nettoyage, d'eau claire, puis de solution désinfectante. Bien essorer l'éponge pour éviter que le liquide ne pénètre dans le boîtier.

## **ENTRETIEN**

**Socle-moteur** – Ne pas laver au jet haute-pression.

Le moteur à roulement à billes n'a pas besoin d'être lubrifié ni graissé. Une lubrification à vie permet un fonctionnement optimal.

**Récipient** – Le récipient en acier inoxydable peut être stérilisé sans nuire au palier.

Laver, rincer et désinfecter le coussinet selon les instructions ci-jointes.

La durée de vie des principaux éléments du jeu de lames, de l'arbre à tête hexagonale et des joints d'étanchéité de l'arbre est de 500 heures de fonctionnement, en fonction des conditions d'utilisation.

Lorsqu'une de ces pièces est usée au point de devoir être remplacée, il est probable que les autres le soient également. Aussi est-il recommandé de remplacer tous les éléments du jeu de lame au même moment.

**Lors du remontage du bol**, le contre-écrou en acier moulé doit être serré avec soin (couple de 65–70 m.N).

**Cordon électrique** – L'utilisateur ne doit pas remplacer le cordon électrique. Seul un distributeur autorisé (ou au États-Unis et au Canada, un service après-vente agréé) peut remplacer le cordon électrique.

**Remarque** : Il est important de constamment vérifier l'état des pièces et de les remplacer immédiatement au besoin. Veuillez contacter le service après-vente le plus proche pour plus d'informations.

## **GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS (MOTEUR GARANTI PENDANT TROIS ANS)**

Waring garantit tout nouvel appareil Waring® Commercial contre tout vice de matière ou de fabrication pendant une période de deux ans suivant sa date d'achat, à condition qu'il ait été utilisé uniquement avec des produits alimentaires, des liquides non-abrasifs (autres que des détergents) et des semi-liquides non-abrasifs, à condition que l'appareil n'ait pas été soumis à des charges excédant sa capacité maximale. Le moteur de l'appareil est sous garantie totale pendant une période de trois ans.

Au titre de cette garantie, 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, au service après-vente ci-dessous ou amenez-le à un centre de réparation agréé. 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.

Cette garantie n'est valable que sur les appareils utilisés aux États-Unis et au Canada et abroge toute autre garantie formelle ou tout autre accord de garantie. La garantie des produits Waring vendus en dehors des États-Unis et du Canada est à la charge de l'importateur ou du distributeur local. Les droits de garantie peuvent varier d'un pays ou d'une région à l'autre.

**Avertissement :** Brancher cet appareil sur Courant Continu (C.C.) annulera la garantie.



## **SERVICE APRÈS-VENTE :**

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

Waring Service Center P.O. Box 3201  
314 Ella T. Grasso Ave. Torrington, CT 06790

Tel.: 1-800-492-7464 • Fax : (860) 496-9017

*ou bien* adressez-vous au service après-vente le plus proche.

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

Remarque : Si l'appareil est utilisé pour le traitement de matériaux biologiquement actifs, il sera nécessaire d'en stériliser les pièces avant de l'expédier à un de nos centres de service. Les pièces stérilisées doivent être clairement identifiées au moyen d'une étiquette et d'une déclaration jointe. Waring se réserve le droit de ne pas accepter les pièces, à moins qu'elles ne soient identifiées de cette manière.

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.

©2013 Waring Commercial  
314 Ella T. Grasso Ave  
Torrington, CT 06790

[www.waringcommercialproducts.com](http://www.waringcommercialproducts.com)

RV00 1302

CB15 Series IB  
13WC145029

033602

IB-12067