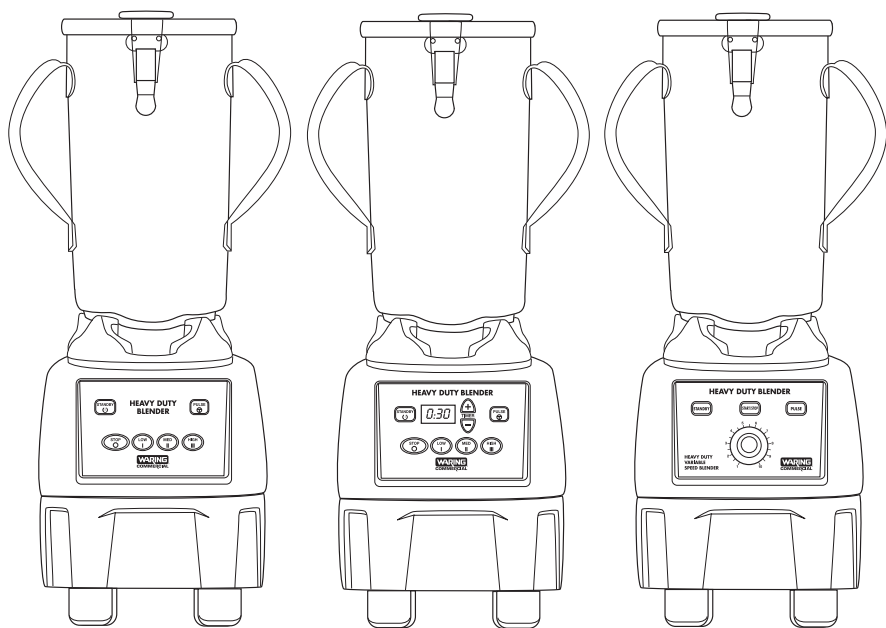


WARING® COMMERCIAL

1 GALLON BLENDERS LICUADORAS DE 1 GALÓN (4 L) MÉLANGEURS DE 4 L

120 V



CB15 (P, T, TP, V, VP)

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

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using 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 coming into 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 9.
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.

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 – gray 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 cord set.

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.

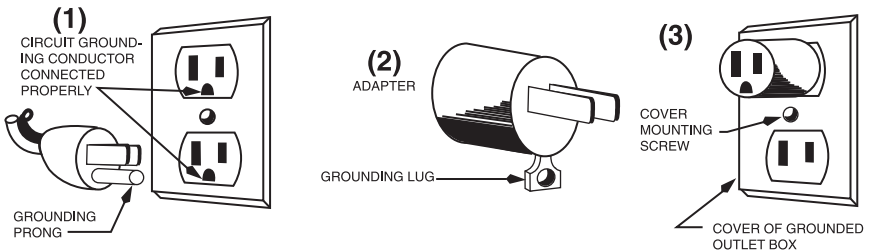
If a grounding type outlet is not available, an adapter, shown in Figure 2, may be utilized to enable a 2-slot wall outlet to be used with a 3-prong plug. (**NOTE:** Use of an adapter is not permitted in Canada and Europe.)

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.

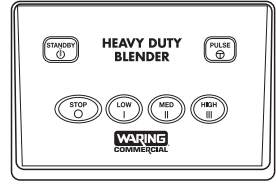
Green/Yellow: Earth Ground • Blue: Neutral • Brown: Live

NOTE: User-installed cord set plugs are not permitted in Europe.



CB15/CB15P 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.

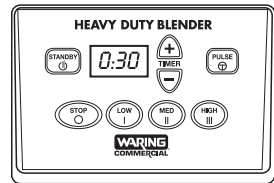


3. Put ingredients into container. Always add liquid ingredients first, unless otherwise specified in recipe. Do not fill above Max line. Place cover securely on container and fasten the cover clamps.
4. **Press the STANDBY button to turn on the blender.** Green LED will illuminate. For continuous operation, 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. See separate **Cleaning & Sanitizing Instructions for All Waring Blenders**.
10. **Not for water-jet cleaning.**
11. The use of ear protection is recommended during extended operating periods.

CB15T/ CB15TP 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.

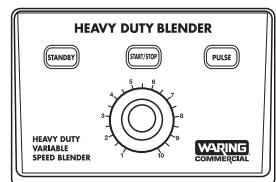


3. Put ingredients into container. Always add liquid ingredients first, unless otherwise specified in recipe. Do not fill above Max line. Place cover securely on container and fasten the cover clamps.
4. Press the STANDBY button to turn on the blender. Press the UP arrow or DOWN arrow. The initial time 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. See separate **Cleaning & Sanitizing Instructions for All Waring Blenders.**
10. **Not for water-jet cleaning.**
11. The use of ear protection is recommended during extended operating periods.

CB15V/ CB15VP 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 gray 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 separate **Cleaning & Sanitizing Instructions for All Waring Blenders.**
10. **Not for water-jet cleaning.**
11. The use of ear protection is recommended during extended operating periods.

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.

MAINTENANCE

Motor – Not for water-jet 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 of 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 semiliquids, 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 which 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

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

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
- 2. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.**
3. Para evitar los riesgos eléctricos, no sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
4. Evite el contacto con las piezas móviles.
5. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de que se haya caído, o si está dañado; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
6. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante, incluso frascos para conservas, presenta un peligro.
7. No lo use en exteriores.
8. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
9. Para reducir el riesgo de heridas graves o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra durante el funcionamiento. Se puede usar una espátula de goma, siempre que el aparato esté apagado.
10. Las cuchillas son muy afiladas; manipúlelas con mucho cuidado.
11. No encienda el aparato a menos que la tapa esté debidamente puesta.

12. Para licuar líquidos calientes, quite el tapón medidor (la 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 usar este aparato.
14. No permita que los niños jueguen con este aparato.
15. NO procese líquidos carbonatados con este aparato ni con ninguna otra licuadora; esto puede causar heridas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Capacidad: 4 litros
- Clasificación nominal: corriente monofásica de 120 V AC; 15 A (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: rodamiento de alto rendimiento
- Cable: cable de 2.45 m (7 pies) con conexión a tierra y aliviador de tensión reforzado
- Altura total: 26 in. (66 cm)
- Peso: 17.2 kg (neto); 18.6 kg (embalado)
- Certificaciones cETLus y NSF
- Ciclo de operación: 3 minutos encendido/1 minuto apagado

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA (MODELOS DE 120 V)

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

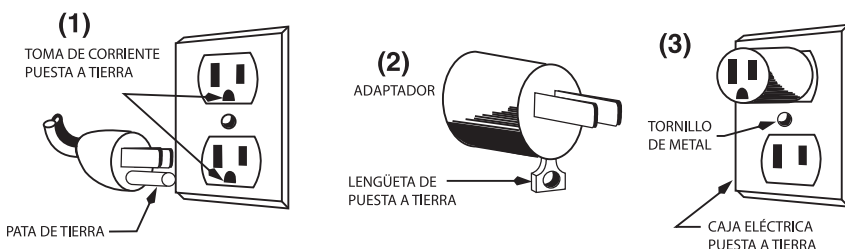
Los aparatos de 120 V están equipados con clavija tripolar de conexión con tierra (NEMA 5-15P), la cual debe ser conectada a una la toma de corriente puesta a tierra (Fig. 1).

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 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 enchufar el adaptador, cerciórese de que la toma de corriente está puesta a tierra. Si no está seguro/a, comuníquese con un electricista. Nunca use un adaptador sin estar seguro/a de que la toma de corriente esté puesta a tierra.

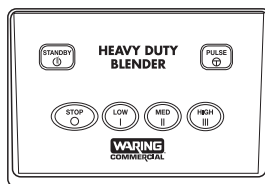
Verde/Amarillo: tierra • Azul: neutro • Marrón: tensión
Importante: no se permite el uso de enchufes instalados por el usuario en Europa.



FUNCIONAMIENTO DEL MODELO CB15/CB15P

1. Asegúrese de que el aparato está desenchufado.

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 llene el depósito/la cuba más allá de la línea “MAX”. Cierre la tapa y sujétela con las abrazaderas.

4. **Oprima 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. Esto 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/ saque la jarra mientras el motor está encendido.

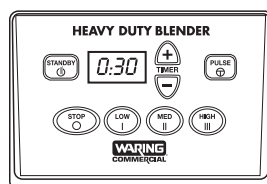
7. Para apagar completamente el aparato, oprima el botón STANDBY.

8. Retire la jarra de la base y vacíe el contenido.

- Lave y seque la jarra después de cada uso. Véase la ficha “**Instrucciones de limpieza y desinfección de las licuadoras Waring**” incluida.
- No lo lave a chorro.**
- Se recomienda usar equipo de protección auditiva al usar el aparato por períodos largos.

FUNCIONAMIENTO DEL MODELO CB15T/ CB15TP

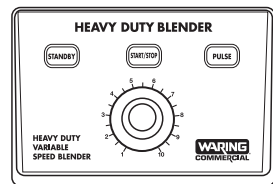
- Asegúrese de que el aparato está desenchufado.
- Coloque la jarra sobre la base de manera que esté recta y firmemente instalada. Enchufe el cable en una toma de corriente.
- Ponga los ingredientes en la jarra. Siempre agregue los ingredientes líquidos primero, salvo indicación contraria en la receta. No llene el depósito/la cuba más allá de la línea “MAX”. Cierre la tapa y sujétela con las abrazaderas.
- Oprima el botón STANDBY para poner el aparato bajo tensión. Oprima una de las flechas del temporizador; la pantalla mostrará “0:10” (10 segundos).
- Oprima repetidamente la flecha + para aumentar el tiempo en incrementos de 10 segundos, hasta 3 minutos.
- Oprima 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 las flechas +/-; 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 desenchufa el aparato, el temporizador volverá 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/ saque la jarra mientras el motor está 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 ficha “**Instrucciones de limpieza y desinfección de las licuadoras Waring**” incluida.
10. **No lo lave a chorro.**
11. Se recomienda usar equipo de protección auditiva al usar el aparato por períodos largos.

FUNCIONAMIENTO DEL MODELO CB15V/ CB15VP

1. Asegúrese de que el aparato está desenchufado.
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 llene el depósito/la cuba más allá de 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 la perilla de control de velocidad para elegir la velocidad deseada. Oprima el botón rojo START/STOP para encender el aparato. Ajuste la velocidad si desea (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. Nota: 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/saque la jarra mientras el motor está 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 ficha **“Instrucciones de limpieza y desinfección de las licuadoras Waring”** incluida.
10. **No lo lave a chorro.**
11. Se recomienda usar equipo de protección auditiva al usar el aparato por períodos largos.

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 progresivamente la velocidad al nivel deseado.
- Nunca se incline por encima de la licuadora durante el funcionamiento.
- Es imprescindible comprobar constantemente el buen estado del sello de la tapa y de las abrazaderas. Reemplace estas piezas si están desgastadas, sueltas o dañadas.

MANTENIMIENTO

Bloque-motor: no lo lave a chorro.

El rodamiento 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 debe ser reemplazado por un distribuidor autorizado (o en los EE.UU. y en Canadá, por un centro de servicio autorizado).

Nota: es imprescindible comprobar 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 semilíquidos 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 fabricación o fallas de materiales, 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 eléctrica 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 Canadá y reemplaza todas las demás declaraciones expresas de garantía.

La garantía de los productos Waring adquiridos fuera de los Estados Unidos y Canadá es la responsabilidad del importador/distribuidor local. Los derechos de garantía pueden variar según las regulaciones locales.

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

SERVICIO POSTVENTA

Para servicio en los Estados Unidos o en 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.

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

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- 1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
- 2. Débrancher l'appareil après usage, avant d'installer/ de retirer des pièces et avant le nettoyage.**
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne jamais placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou après qu'il est tombé ; le renvoyer à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant, y compris de bocaux à conserves, peut entraîner des risques pour l'utilisateur.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Garder les mains et les ustensiles éloignés du bol pendant l'utilisation afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommages. Vous pouvez utiliser une spatule en plastique, mais seulement une fois l'appareil éteint.
- Les lames sont très coupantes ; les manipuler avec précaution.
- Toujours fermer le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.
- Lorsque vous mélangez des liquides chauds, enlever le bouchon doseur avant de mettre l'appareil en marche

pour permettre à la vapeur de s'échapper (voir la section "Liquides chauds").

13. 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.
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.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Capacité : 4 litres
- Spécifications électriques : courant monophasé de 120 V C.A. ; 60 Hz ; 15 A (modèles destinés au marché américain uniquement)
- Socle : acier moulé ; revêtement gris
- Bol : acier inoxydable ; lames 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)
- Certifications cETLus et NSF
- Cycle de fonctionnement : 3 minutes de marche/1 minute de repos

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

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

Les appareils de 120 V 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.

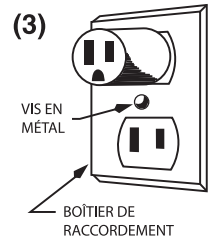
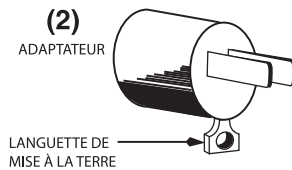
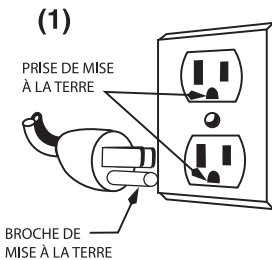
(Remarque : l'utilisation d'un adaptateur comme celui mentionné ci-dessus est interdite au Canada et en Europe.

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

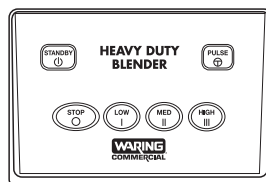
Important : en Europe, il est interdit d'installer soi-même les fiches électriques.



FONCTIONNEMENT DU MODÈLE CB15/CB15P

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 la touche STANDBY pour mettre l'appareil sous tension ; le voyant vert s'allumera.** Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche LOW (bas), MED (moyen) ou HIGH (haut). Pour arrêter l'appareil, appuyer sur la touche STOP. Pour faire fonctionner en intermittence, appuyer sur la touche PULSE ; le moteur tournera à haute vitesse jusqu'à ce que vous relâchiez la touche.

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 bol 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 bol alors que le moteur tourne.

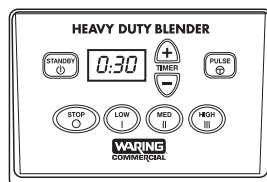
7. Appuyer sur la touche STANDBY pour éteindre l'appareil.

8. Retirer le bol et le vider.

9. Laver et sécher le bol après chaque utilisation. Voir la fiche “**Nettoyage et désinfection des mélangeurs Waring**” incluse.
10. **Ne pas laver au jet haute-pression.**
11. En cas d'utilisation prolongée, il est conseillé d'utiliser une protection antibruit.

FONCTIONNEMENT DU MODÈLE CB15T/ CB15TP

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 la touche STANDBY pour mettre l'appareil sous tension. Appuyer sur une des flèches du minuteur ; l'écran affichera “0:10” (10 secondes).
5. Presser la flèche + pour augmenter le temps en incréments de 10 secondes, jusqu'à 3 minutes.
6. Appuyer sur la touche de vitesse désirée 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.

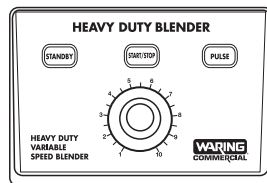


REMARQUE : si vous débranchez l'appareil, la minuterie reviendra au temps par défaut (10 secondes).

8. Tenir le bol 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 bol alors que le moteur tourne.
7. Appuyer sur la touche STANDBY pour éteindre l'appareil.
8. Retirer le bol et le vider.
9. Laver et sécher le bol après usage. Voir la fiche “**Nettoyage et désinfection des mélangeurs Waring**” incluse.
10. **Ne pas laver au jet haute-pression.**
11. En cas d'utilisation prolongée, il est conseillé d'utiliser une protection antibruit.

FONCTIONNEMENT DU MODÈLE CB15V/ CB15VP

1. Vérifier que l'appareil est débranché.
2. Placer le bol 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 de réglage de la**



vitesse pour choisir la vitesse désirée. Appuyer sur la touche 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 la touche START/STOP. Pour faire fonctionner en intermittence, appuyer sur la touche PULSE; le moteur tournera à haute vitesse jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton. Remarque : le voyant vert clignotera pendant le fonctionnement.

5. Tenir le bol 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 bol alors que le moteur tourne.
7. Appuyer sur la touche STANDBY pour éteindre l'appareil.
8. Retirer le bol et le vider.
9. Laver et sécher le bol après usage. Voir la fiche **“Nettoyage et désinfection des mélangeurs Waring”** incluse.
10. **Ne pas laver au jet haute-pression.**
11. En cas d'utilisation prolongée, il est conseillé d'utiliser des bouchons d'oreille ou autre protection antibruit.

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 mélangez/mixez des matériaux visqueux ou fibreux.
3. Lorsque vous nettoyez l'extérieur du bol, 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 se desserrent, ou en cas d'usure ou de dommage quelconque.

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.

Bol : le bol 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 : le cordon électrique ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Seul un distributeur autorisé (ou aux États-Unis et au Canada, un service après-vente autorisé) 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, ou amenez-le à un centre de réparation agréé. Cette garantie :

a) n'est pas valable si l'appareil est endommagé, cassé, détérioré ou s'il affiche un vice ou défaut résultant de l'utilisation, de l'entretien ou de la réparation par des personnes non autorisées, ou consécutif à l'usage abusif ou inapproprié, à une surcharge électrique ou à la modification de l'appareil ; b) ne couvre aucun dommage accessoire ou indirect.

Cette garantie 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, contacter :

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 s'adresser 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. 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.

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

**Todas las marcas registradas, comerciales o de
servicio mencionadas en documento pertenecen
a sus titulares respectivos.**

**Toutes les marques déposées, commerciales
ou de service ci-incluses appartiennent à leurs
propriétaires respectifs.**

**©2019 Conair Corporation
Waring Commercial
Waring Products**

**314 Ella T. Grasso Ave
Torrington, CT 06790**

www.waringcommercialproducts.com

RV00 1302

**CB15 Series IB
19WC070091**