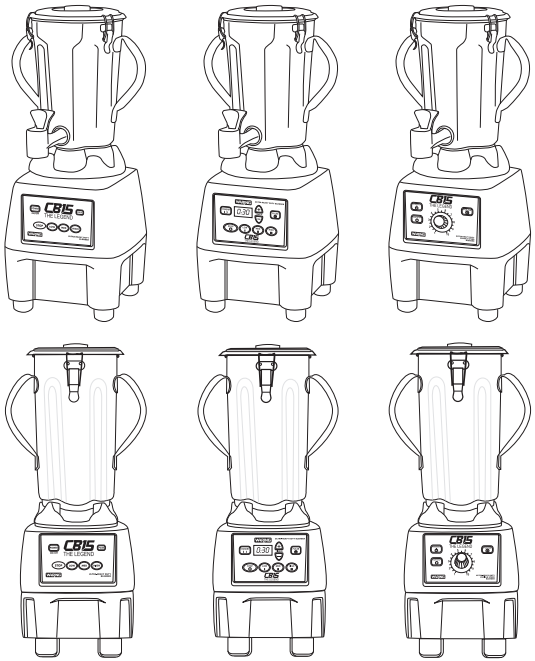
WARING®

1-GALLON BLENDERS
LICUADORAS DE 4 L
MÉLANGEURS DE 4 L

120 V



CB15 Series

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

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

Afin que cet appareil vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction, lire attentivement le manuel d'utilisation 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 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 container or any blending container. Using carbonated liquids in the included blender container or any other compatible blender container 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 container from base unit until the blade and coupling have 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: 1-gallon (4-liter) working capacity
- Rating: 120 Volts–60Hz–Single Phase AC –15.0 Amps. (U.S. models only)
- Base: Die-cast with gray coating
- Container: Stainless steel or copolyester container with stainless steel blades – rubber clamp-on lid
- Bearing: High-performance ball bearing
- Cord: 7 feet (2.45 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)
- cTUVus, NSF Listed
- Operating Cycle: 3 minutes ON / 1 minute OFF

120V GROUNDING INSTRUCTIONS

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

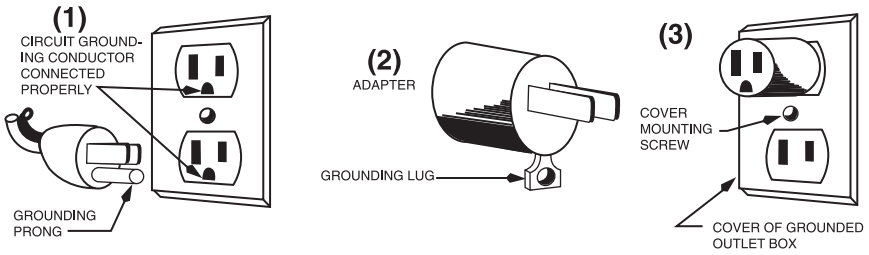
120-volt units are supplied with a molded 3-prong grounding-type plug (NEMA 5-15P) and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet, as shown in Figure 1.

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.)

The adapter must be grounded by attaching its grounding lug under the screw of the outlet cover plate. See figure 3.

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.

Wiring Color Codes
Green/Yellow: Earth Ground • Blue: Neutral • Brown: Live
NOTE: User-installed cord set plugs are not permitted in Europe.



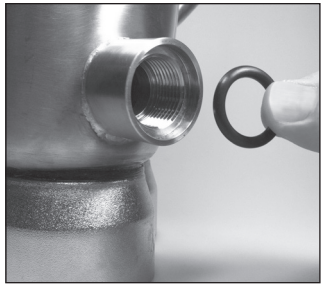
SPIGOT ASSEMBLY (FOR SF MODELS ONLY)

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



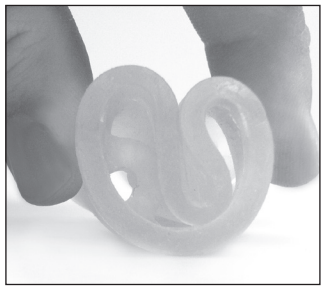
The O-ring comes assembled in the container spigot adapter but can be removed for cleaning. Always make sure the O-ring is positioned securely in the adapter on the container before inserting and operating the spigot function. (Fig. 1)


Fig. 1

The rubber insert has two loops on the inside to fit the lever (Fig. 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 Fig. 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)


Fig. 4

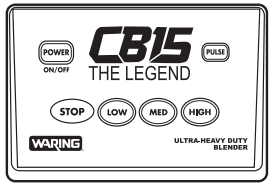
Once assembled, insert the spigot into the adapter on the container and rotate clockwise until the spigot completely (Fig. 5).


Fig. 5

CB15/CB15P OPERATION

1. Before starting, make sure that the power 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.

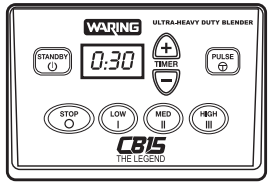
4. **Press the STANDBY button to turn on the blender.** Green LED will illuminate. For continuous operation, press either the LOW, MED, or HIGH button. When finished blending, press STOP. For momentary operation, press the PULSE button; motor will run on HIGH speed until the button is released.
NOTE: Your CB15 blender features 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 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 and Sanitizing Instructions**, starting on page 14.
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 power 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.

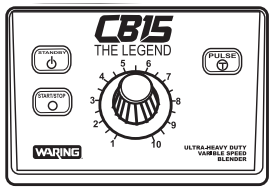


3. Put ingredients into container. Always add liquid ingredients first, unless otherwise specified in recipe. Do not fill above Max line. Place cover securely on container and fasten the cover clamps.
4. **Press the STANDBY button to turn on the blender.** Press the + or – arrow. The initial time will be 10 seconds.

5. Push the + arrow to set the time required. The timer will advance only in 10-second increments. Timer can be set to the maximum of 3 minutes.
6. Select and press a speed button; the blender will start and run for the selected time. It will count down in 1-second increments and stop at 0. **NOTE:** If you want to increase or decrease time while timer is counting down, press + or – arrows. Timer will increase or decrease in 10-second increments. 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.
10. Press the STANDBY button again to turn off the blender.
11. Remove the container from the motor base and empty the contents.
12. Wash and dry container after each use. See Cleaning and Sanitizing Instructions starting on page 14.
13. **Not for water-jet cleaning.**
14. The use of ear protection is recommended during extended operating periods.

CB15V/CB15VP OPERATION

1. Before starting, make sure that the power 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 the 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 Cleaning and Sanitizing Instructions starting on page 14.
10. **Not for water-jet cleaning.**
11. The use of ear protection is recommended during extended operating periods.

TO ACHIEVE 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 that 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.

FOR CB15S AND CB15TS MODELS ONLY:

Hot Blending Lid Instructions

Model number: CBL10 

CAUTION

DO NOT BLEND HOT MATERIALS UNTIL BLENDER AND HOT BLENDING LID ARE CORRECTLY ASSEMBLED. WHEN BLENDING HOT MATERIALS ALWAYS FOLLOW THESE INSTRUCTIONS AND THE INSTRUCTIONS IN THE 1-GALLON (4 LITER) BLENDER OPERATING MANUAL.

TO ASSEMBLE:

1. Place lid with gasket over baffle cup and rotate lid counterclockwise until locking tabs snap into place with locking tab locks.
2. Place lid, with baffle cup attached, on top of container and lock with locking clips on container.

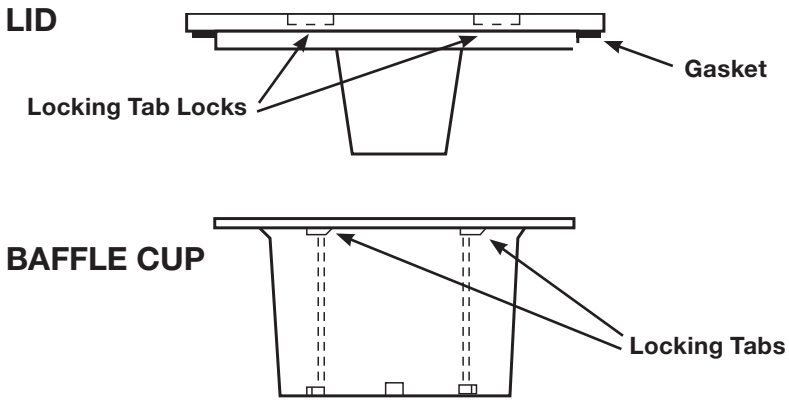
CAUTION – DO NOT COVER ANY HOLES OR OPENINGS IN THIS LID WHEN HOT BLENDING.

Important – The gasket mounted on the underside of the hot blending lid is a critical component. If it shows signs of cuts, tears, cracking, drying out, wear or other deterioration, it must be immediately replaced before further use. Do not overfill container; maximum capacity is 1 gallon (4 liters).

TO DISASSEMBLE:

1. Be sure blender is turned off and lid has cooled.
2. Remove container from base.
3. Release cover clamps and lift lid off.
4. Holding baffle cup, rotate lid clockwise until locking tabs snap open, and lift lid off baffle cup.

Caution – The hot blending lid retains hot liquids after use. Let cool and handle carefully when disassembling.



MAINTENANCE

Motor – Not for water-jet cleaning.

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

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

Container pad is to be washed and rinsed in solutions as noted in the 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.

RESETTING THERMAL PROTECTION

- Your blender is equipped with an Automatic Reset Switch to protect the motor from overheating.
- If the blender stops running under heavy use, turn the power switch to the STANDBY or OFF position and unplug the power cord. Empty the blender container of all its contents and allow approximately 5 minutes for the motor to cool down.
- Plug the power cord back in into the power outlet and continue blending.

CLEANING AND SANITIZING INSTRUCTIONS

THE CONTAINER MUST BE CLEANED AND DRIED AFTER EACH USE OF THE BLENDER ACCORDING TO THE FOLLOWING INSTRUCTIONS.

FAILURE TO DO SO MAY ALLOW RESIDUE OF PROCESSED MATERIAL TO COLLECT ON THE INTERNAL SEALS OF THE BLADE ASSEMBLY, RENDERING THEM INEFFECTIVE.

- 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.

SOLUTION	PRODUCT	DILUTION IN WATER	TEMPERATURE
Washing	International Products Corporation LF2100 Liquid Low-Foam Cleaner	1%–2%: 1¼ – 2¾ ounce/gallon (lower dilution of 1% for normal cleaning and up to 2% for more stubborn soils)	Room Temperature
Rinsing	Plain Water		Warm – 95°F (35°C)
Sanitizing	Clorox® Regular Bleach (8.25% Hypochlorite Concentration)	2 teaspoons/gallon (Alternately, a bleach with 5.25% Hypochlorite Concentration can be used at dilution of 3 teaspoons/gallon)	

- 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 one-half 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 one-quarter full with fresh washing solution, cover (with lid only), 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.

IMPORTANT

NOTE: 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 ONE-QUARTER CONTAINER FULL.

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 one (1) minute. Empty container. Dislodge any residual moisture from blade assembly by placing empty container on motor base and running on HIGH speed for two (2) seconds.
3. Sanitize lid and lid insert by immersing in sanitizing solution for two (2) minutes.
4. Do not rinse container, lid, or lid insert after sanitizing is completed. Allow parts to air-dry.

TO CLEAN AND SANITIZE MOTOR BASE

1. UNPLUG POWER CORD. Wipe down exterior surfaces of motor base with a soft cloth or sponge dampened with washing solution, rinse water, and sanitizing solution. Prevent liquid from running into motor base by wringing all excess moisture from the cloth or sponge before using it.

DO NOT IMMERSE MOTOR BASE IN WASHING SOLUTION, RINSE WATER OR SANITIZING SOLUTION.

2. Allow motor base to air-dry before using.

FOR LABORATORY AND INDUSTRIAL APPLICATIONS

For laboratory and industrial applications, a cleaning/rinsing/sanitizing/drying schedule similar to that given above for foodservice applications should be followed, except that the cleaning, rinsing and sanitizing media used must be modified as required to be consistent with the materials being processed.

For some applications involving the processing of aqueous mixtures, a water-soluble cleaner, a water rinse, and a water-soluble sanitizer may be adequate. In general, however, suitable cleaning, rinsing, and sanitizing media will have to be determined empirically, particularly for those applications involving non-aqueous systems materials not readily soluble in water.

In order to be effective, the cleaning solution used must be capable of breaking up any residues left in the container after use, either by dissolving them, emulsifying them, reacting chemically with them, or by some other mechanism.

In order to allow complete removal of the mixture of broken-up residue and cleaning solution, this mixture must, in turn, be either soluble in the rinse medium, or easily suspended by it.

In applications where sanitization of the container is required after cleaning, the sanitizing solution must mix compatibly with any trace liquid that remains after rinsing.

IF YOUR APPLICATION INVOLVES THE PROCESSING OF *BIOLOGICALLY ACTIVE MATERIALS*, AND SHOULD SERVICE ON YOUR UNIT EVER BE NEEDED, WE REQUEST THAT ANY PARTS OR ASSEMBLIES BEING RETURNED BE STERILIZED BY *AUTOCLAVING BEFORE BEING SHIPPED*. IN ADDITION, ALL SUCH PARTS MUST BE CLEARLY IDENTIFIED AS HAVING BEEN AUTOCLAVED BOTH BY A TAG OR LABEL ON THE PART ITSELF, AND BY A STATEMENT IN THE ACCOMPANYING CORRESPONDENCE.

THE DISTRIBUTOR WILL NOT ACCEPT DELIVERY OF SUCH PARTS UNLESS THEY ARE SO IDENTIFIED.

LIMITED THREE-YEAR MOTOR WARRANTY
LIMITED TWO-YEAR WARRANTY

Waring warrants every new Waring® 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 that, upon our examination, is defective in materials or workmanship, provided the product is delivered prepaid to 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 the USA or Canada be required at any time, contact your 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 se deben 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/quitar piezas y antes de limpiarlo.**
3. Para evitar los riesgos eléctricos, no sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
4. Evite el contacto con las piezas móviles.
5. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de una caída; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste (eléctrico o mecánico).
6. El uso de accesorios/aditamentos, incluso frascos para conservas, no recomendados por el fabricante presenta un peligro.
7. No lo use en exteriores.
8. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
9. Para reducir el riesgo de lesiones personales 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; manipúlela con cuidado.
11. No use el aparato sin la tapa puesta.
12. Para licuar líquidos calientes, quite el dosificador (la pieza central de la tapa) antes de encender la licuadora (consulte la sección “Alimentos calientes”).
13. Este aparato no debe ser usado por personas (incluyendo niños) que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para hacerlo, o cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, a menos que una persona responsable por su seguridad le haya explicado el funcionamiento y los riesgos, o supervise el uso del aparato.
14. No deje que los niños jueguen con este aparato.
15. NO procese líquidos gaseosos con este aparato ni con ninguna otra licuadora; esto puede causar lesiones.
16. NO licue aceite o mezclas a base de aceite (p. ej., mantequilla de maní) por más de 5 minutos.
17. Espere hasta que el motor se haya detenido por completo 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 en el lavavajillas.
19. Asegúrese de que el contenido de la jarra nunca supere los 140 °F (60 °C). Nota: La temperatura aumentará durante el licuado debido a la fricción de las cuchillas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Capacidad: 1 galón (4 litros)
- Clasificación nominal: Corriente monofásica de 120 V AC, 60 Hz, 15 A (modelos destinados al mercado estadounidense/canadiense solamente)
- Base: Base de fundición con revestimiento gris
- Jarra: Acero inoxidable o copoliéster, con cuchillas de acero inoxidable; tapa de caucho con seguro
- Rodamiento: Rodamiento de alto rendimiento
- Cable: Cable de 7 pies (2.45 m) con conexión a tierra y protector de cable
- Altura total: 26 in (66 cm)
- Peso neto: 38 lb (17.2 kg) – Peso embalado: 41 lb (18.6 kg)
- Certificaciones cTUVus y NSF
- Ciclo de operación: 3 minuto encendido/1 minuto apagado

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA (MODELOS DE 120 V)

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

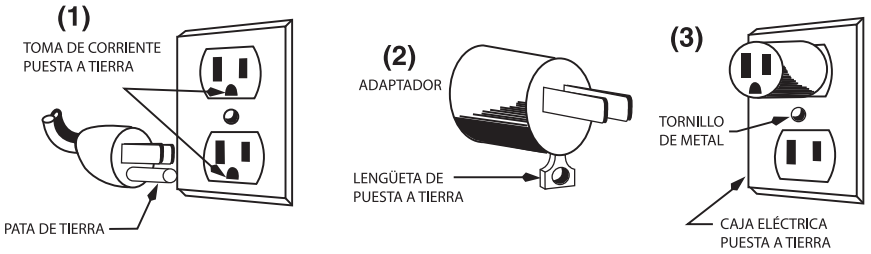
Los aparatos de 120 V cuentan con un enchufe de tierra de tres patas (NEMA 5-15P), el cual debe ser conectado a una la toma de corriente puesta a tierra (Fig. 1).

Si una toma de corriente puesta a tierra no está disponible, puede 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.

Códigos de color del cableado
Verde/Amarillo: Tierra • Azul: Neutro • Marrón: Tensión
IMPORTANTE: No se permite el uso de enchufes instalados 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. Dosificador 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



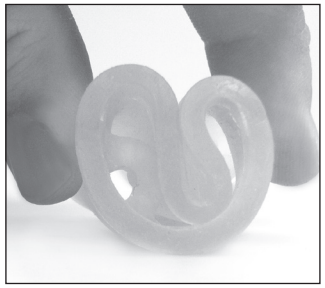
El sello de estanqueidad está ubicado en el adaptador, pero puede retirarse para la limpieza. Compruebe que el sello de estanqueidad esté en su sitio antes de instalar/usar el grifo (Fig. 1).


Fig. 1

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


Fig. 2

Para ensamblar el grifo, pellizque ambos lados del inserto como se indica (Fig. 3) e introduzca este en el grifo, de tal manera que la palanca pase por el inserto y que el ojete inferior esté cerca de la abertura del grifo. Compruebe que la parte inferior del inserto esté 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).

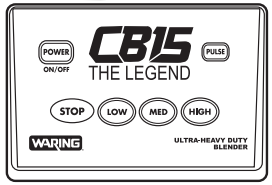

Fig. 4

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/CB15P

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

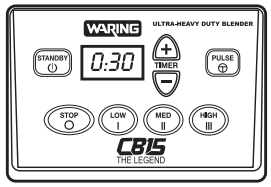


3. Coloque los ingredientes en la jarra. Siempre agregue los ingredientes líquidos primero, salvo indicación contraria en la receta. No llene el recipiente más allá de la línea “MAX”. Cierre la tapa y asegúrela con las abrazaderas.
4. **Presione el botón STANDBY para alimentar el aparato;** el indicador luminoso verde se encenderá. Para encender el motor, presione el botón de velocidad deseado, LOW (bajo), MED (medio) o HIGH (alto). Para apagar el aparato, presione el botón STOP. Para usar la función de pulso, presione el botón PULSE; el motor funcionará a velocidad alta hasta que suelte el botón. **NOTA**: El aparato tiene una función arranque suave Slow Start™. Después de presionar el botón MED (medio) o HIGH (alto), se encenderá a velocidad baja por 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 a menos que la tapa esté correctamente instalada.

6. Deje que el motor se detenga completamente antes de retirar la jarra de la base. Nunca instale/saque la jarra de la base mientras el motor esté encendido.
7. Para apagar completamente el aparato, presione el botón STANDBY.
8. Retire la jarra de la base y vacíe el contenido.
9. Lave y seque la jarra después de cada uso. **Siga las instrucciones de la sección "LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN"**.
10. **No lave la jarra a chorro/presión.**
11. Se recomienda usar equipo de protección auditiva al usar el aparato por períodos largos.

FUNCIONAMIENTO DEL MODELO CB15T/CB15TP

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

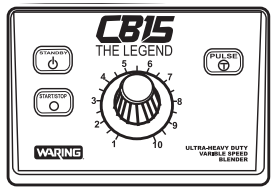


3. Coloque los ingredientes en la jarra. Siempre agregue los ingredientes líquidos primero, salvo indicación contraria en la receta. No llene el recipiente más allá de la línea "MAX". Cierre la tapa y asegúrela con las abrazaderas.
4. **Presione el botón STANDBY para alimentar el aparato.** Presione el botón + o –; la pantalla mostrará "0:10".
5. Presione repetidamente el botón + para aumentar el tiempo en incrementos de 10 segundos, hasta 3 minutos.

6. Presionando el botón de velocidad deseado para encender el aparato. El aparato se apagará al final del tiempo. **NOTA:** Para reducir o incrementar el tiempo durante el funcionamiento, simplemente presione 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 a menos que la tapa esté correctamente instalada.
9. Deje que el motor se detenga completamente antes de retirar la jarra de la base. Nunca instale/saque la jarra de la base mientras el motor esté encendido.
10. Para apagar completamente el aparato, presione el botón STANDBY.
11. Retire la jarra de la base y vacíe el contenido.
12. Lave y seque la jarra después de cada uso. Siga las instrucciones de la sección "LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN".
13. **No lave la jarra a chorro/presión.**
14. Se recomienda usar equipo de protección auditiva al usar el aparato por períodos largos.

FUNCIONAMIENTO DEL MODELO CB15V/CB15VP

1. Compruebe que el aparato esté 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. Coloque los ingredientes en la jarra. Siempre agregue los ingredientes líquidos primero, salvo indicación contraria en la receta. No llene el recipiente más allá de la línea “MAX”. Cierre la tapa y asegúrela con las abrazaderas.
4. **Presione el botón verde STANDBY para alimentar el aparato;** el indicador luminoso verde se encenderá. Gire la perilla de control de velocidad para elegir la velocidad deseada. Presione el botón rojo START/STOP para encender el aparato. Ajuste la velocidad si desea (no es necesario apagar el aparato). Para apagar el aparato, presione el botón START/STOP. Para usar la función de pulso, presione 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 a menos que la tapa esté correctamente instalada.
6. Deje que el motor se detenga completamente antes de retirar la jarra de la base. Nunca instale/saque la jarra de la base mientras el motor esté encendido.
7. Para apagar completamente el aparato, presione el botón STANDBY.
8. Retire la jarra de la base y vacíe el contenido.
9. Lave y seque la jarra después de cada uso. Siga las instrucciones de la sección “LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN”.
10. **No lave la jarra a chorro/presión.**
11. Se recomienda usar equipo de protección auditiva al usar el aparato por períodos largos.

PARA MAXIMIZAR LA VIDA ÚTIL DEL APARATO, SIGA LAS PRECAUCIONES SIGUIENTES:

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 la base de jarra por la parte de abajo.

ALIMENTOS CALIENTES: ¡IMPORTANTE!

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

- Un alimento se considera caliente a partir de 100 °F (38 °C).
- Siempre empiece a licuar usando la velocidad más baja, y luego ajuste 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. Sustituya las piezas si están desgastadas, sueltas o dañadas.

MODELOS CB15S Y CB15TS SOLAMENTE:

Instrucciones de uso de la tapa para alimentos calientes

Modelo: CBL10 

PRECAUCIÓN

NO MEZCLE MATERIALES/INGREDENTES CALIENTES HASTA QUE LA LICUADORA Y LA TAPA PARA ALIMENTO CALIENTES ESTÉN CORRECTAMENTE ENSAMBLADAS. SIEMPRE SIGA ESTAS INSTRUCCIONES Y LAS DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES.

ENSAMBLAJE:

1. Coloque la tapa con la junta sobre la taza de evaporación y gire la tapa en sentido antihorario hasta que las patas de bloqueo encajen en su sitio con los cierres de las patas de bloqueo.
2. Coloque la tapa, con la taza de evaporación conectada, en la parte superior de la jarra y ciérrela con las abrazaderas de la jarra.

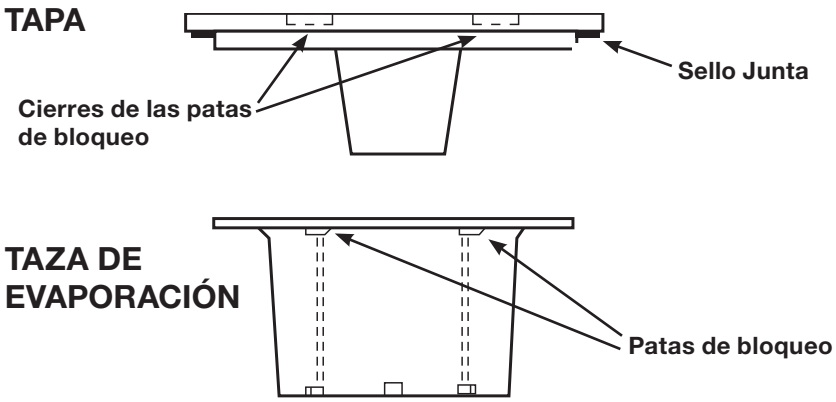
PRECAUCIÓN: NO CUBRA NINGÚN AGUJERO U ORIFICIO DE LA TAPA CUANDO MEZCLE ALIMENTO CALIENTES.

Importante – El sello en la parte inferior de la tapa para alimentos calientes es un elemento esencial. Si muestra signos de cortes, desgarros, grietas, resequedad, desgaste u otros daños, debe ser sustituido inmediatamente; no lo use así. No sobrellene la jarra; su capacidad máxima es de 1 galón (4 litros).

DESMONTAJE:

1. Cerciórese de que el aparato esté apagado y la tapa se haya enfriado.
2. Retire la jarra de la base.
3. Suelte las abrazaderas de la jarra y quite la tapa.
4. Sosteniendo la taza de evaporación, gire la tapa para líquidos calientes en sentido horario hasta que las patas de bloqueo se liberen; luego, levante la tapa para líquidos calientes para retirarla.

Precaución: La tapa para alimentos calientes puede contener líquido caliente después de su uso. Deje que se enfríe antes del desmontaje.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Bloque-Motor: No lo lave a chorro.

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

Jarra: La jarra de acero inoxidable o copoliéster puede esterilizarse sin perjudicar el cojinete.

Lave, enjuague y desinfecte la base de jarra de acuerdo con 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.

Cuando alguna de estas piezas esté desgastada al punto de deber ser sustituida, es probable que las demás piezas también necesiten ser sustituidas. Por lo tanto, se recomienda sustituir 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 sustituido 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 sustituirlas si es necesario. Comuníquese con el centro de servicio más cercano para más información.

DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN DEL MOTOR

- Este aparato cuenta con un dispositivo de protección térmica que apaga automáticamente el motor en caso de recalentamiento.
- Si el aparato deja de funcionar en condiciones de uso intenso, apáguelo, poniendo el interruptor en “STANDBY” (espera) u “OFF” (apagado), y desenchúfelo. Vacíe la jarra y deje que el motor se enfríe por aprox. 5 minutos.
- Cuando el motor esté frío, vuelva a enchufar el aparato y continúe licuando.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

LIMPIE Y SEQUE LA JARRA DESPUÉS DE CADA USO, SEGÚN SE INDICA A CONTINUACIÓN.

EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE CAUSAR UNA ACUMULACIÓN DE RESIDUOS EN LOS SELLOS INTERNOS DE LA CUCHILLA, PERJUDICANDO SU BUEN FUNCIONAMIENTO.

- Lave, enjuague, desinfecte y seque la jarra antes del primer uso y después de cada uso, a menos que vuelva a usarlo dentro de la hora siguiente.
- Lave y seque la jarra después de cada uso.
- Limpie y desinfecte el bloque-motor antes del primer uso y después de cada uso.

- Se recomienda usar soluciones limpiadoras a base de detergente sin espuma y soluciones desinfectantes con una concentración mínima de cloro de 100 ppm.

Se pueden usar las soluciones siguientes o sus equivalentes:

SOLUCIÓN	PRODUCTO	PROPORCIONES	TEMPERATURA
Limpieza	Detergente líquido bajo en espuma LF2100 de International Products Corporation.	1-2 %: 1¼-2¾ oz (40-80 ml) de detergente por galón (3.75 L) de agua (dilución del 1 % para la limpieza normal, hasta 2 % para la limpieza intensiva)	Temperatura ambiente
Enjuague	Agua		Tibia 95 °F (35 °C)
Desinfección	Cloro regular o Clorox® (con concentración en hipoclorito del 8.25%)	2 cucharaditas (10 ml) de cloro por galón (3.75 L) de agua (o 3 cucharaditas/15 ml si el cloro tiene una concentración en hipoclorito del 5.25 %)	

- Limpiar la jarra frecuentemente incrementará la vida de las cuchillas. Nunca debe transcurrir más de media hora entre dos limpiezas.
- No guarde alimentos o líquidos procesados en la jarra.

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.
   Restriegue la tapa y el interior de la jarra con un cepillo para quitar los residuos de alimentos. Vacíe la jarra.
2. Limpie el exterior de la jarra con un paño suave o una esponja humedecidos con 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 (sin el tapón puesto) y coloque la jarra en la base. Haga funcionar el aparato a alta velocidad por 2 minutos. Vacíe la jarra.
3. Repita el paso 2 con agua en vez de solución limpiadora.

IMPORTANTE

NOTA: PARA EVITAR EL RIESGO DE QUEMADURAS, COMPRUEBE QUE LA TEMPERATURA DE LA SOLUCIÓN LIMPIADORA O DEL AGUA NO EXCEDA 115 °F (45 °C), Y NO LLENE LA JARRA MÁS DE UN CUARTO DE SU CAPACIDAD.

DESINFECCIÓN Y SECADO DE LA JARRA

1. Limpie el exterior de la jarra con un paño suave o una esponja humedecidos con solución desinfectante.
2. Llene la jarra hasta un cuarto de su capacidad con solución desinfectante, cierre la tapa y coloque la jarra en la base. Haga funcionar el aparato a alta velocidad por 1 minuto. Vacíe la jarra. Vuelva a colocar la jarra vacía sobre la base y haga funcionar el aparato a alta velocidad por 2 segundos para secar las cuchillas.
3. Desinfecte la tapa y el tapón dejándolos en solución desinfectante por 2 minutos.
4. No enjuague la jarra, la tapa ni el tapón después de desinfectarlos; deje que se sequen al aire.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL BLOQUE-MOTOR

1. DESENCHUFE EL APARATO. Limpie la carcasa con un paño suave o una esponja humedecidos con solución limpiadora, agua y solución desinfectante, sucesivamente. Importante: Estruje bien esponja o el paño para evitar que el líquido penetre en carcasa.

NO SUMERJA LA BASE EN SOLUCIÓN LIMPIADORA, AGUA O SOLUCIÓN DESINFECTANTE.

2. Deje que la base se seque antes de usar el aparato.

APLICACIONES CIENTÍFICAS O INDUSTRIALES

El proceso de limpieza/enjuague/desinfección/secado del aparato para aplicaciones científicas e industriales es similar al proceso descrito anteriormente para las aplicaciones alimenticias, salvo que las soluciones usadas deben ser compatibles con los materiales procesados.

En el caso de ciertas aplicaciones implicando el licuado de mezclas acuosas, el uso de un limpiador soluble en agua, de agua y de un desinfectante soluble en agua puede ser suficiente. Sin embargo, en regla general, la elección de las soluciones de limpieza/enjuague/desinfección debe ser determinada de manera empírica, especialmente en el caso de aplicaciones implicando el tratamiento de materiales no aguados y difícilmente solubles en agua.

Para ser eficaz, la solución limpiadora usada debe ser capaz de eliminar todos los residuos que permanecen en la jarra después del uso, ya sea por disolución, emulsión, reacción química o algún otro mecanismo.

Para garantizar la eliminación completa de los residuos y de la solución limpiadora durante el enjuague, la solución limpiadora debe ser soluble o fácilmente puesta en suspensión en la solución de enjuague.

En el caso de aplicaciones que requieren la desinfección de la jarra después del enjuague, la solución desinfectante debe ser compatible con las soluciones de limpieza y enjuague usadas, a fin de evitar una reacción química.

SI EL APARATO HA SIDO USADO PARA PROCESAR SUSTANCIAS BIOLÓGICAMENTE ACTIVAS, SE DEBE ESTERILIZAR SUS PIEZAS ANTES DE DEVOLVERLO A UN CENTRO DE SERVICIO PARA SU REPARACIÓN. LAS PIEZAS ESTERELIZADAS DEBEN SER CLARAMENTE IDENTIFICADAS, MEDIANTE UNA ETIQUETA PUESTA EN LAS MISMAS Y UNA DECLARACIÓN ADJUNTA.

EL DISTRIBUIDOR NO ACEPTARÁ LA ENTREGA DE ARTÍCULOS ESTERILIZADOS QUE NO TENGAN IDENTIFICACIÓN ADECUADA.

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

Waring garantiza toda nueva licuadora Waring® 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 (incluyendo 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 cuenta con una garantía completa de tres años.

Bajo esta garantía, Waring reparará o reemplazará, durante el período de garantía, toda pieza que, tras estar inspeccionada por nuestro servicio de atención al cliente, demuestre defectos de fabricación o fallas de materiales, siempre que el producto se entregue con franqueo pagado a un centro de servicio autorizado. 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 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: Usar este aparato con corriente continua (C.C./DC) invalidará la garantía.

SERVICIO AL CLIENTE

Para servicio en los Estados Unidos o en Canadá, comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano.

Los repuestos para reparaciones fuera de garantía están disponibles en la misma dirección.

NOTA: Si el aparato ha sido usado para procesar sustancias biológicamente activas, se deben esterilizar las piezas antes de enviarlas. Las piezas esterilizadas deben 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.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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.**
3. Afin d'éviter les risques 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 est tombé ; le retourner à un centre de service autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
6. L'utilisation d'accessoires, y compris de bocaux à conserves, non recommandés par le fabricant peut entraîner des risques pour l'utilisateur.
7. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
8. Ne pas laisser le cordon pendre 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 blessures ou de dommages. Vous pouvez utiliser une spatule en plastique/ caoutchouc, mais seulement une fois l'appareil éteint.
10. Les lames sont très coupantes ; les manipuler avec précaution.
11. Toujours fermer le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.
12. Lorsque vous mélangez des liquides chauds, enlever le bouchon doseur du couvercle avant de mettre l'appareil en marche pour permettre à la vapeur de s'échapper (voir la section "ALIMENTS 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 peut provoquer des blessures.
16. NE PAS mélanger d'huile ou de produits à base d'huile (comme 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.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Capacité : 4 litres (1 gallon)
- Spécifications électriques : Courant monophasé de 120 V C.A., 60 Hz, 15 A (modèles destinés au marché américain/canadien uniquement)
- Socle : Acier moulé ; revêtement gris
- Récipient : Acier inoxydable ou copolyester ; lames en acier inoxydable ; couvercle en caoutchouc avec fixation par pinces
- Palier : Palier à roulement à billes haute performance
- Cordon : 2,45 m (7 pi), avec prise de terre et protecteur de cordon
- Hauteur : 66 cm (26 po)
- Poids net : 17,2 kg (38 Lb)
  Poids à l'expédition : 18,6 kg (41 lb)
- Certifications cTUVus et NSF
- Cycle de fonctionnement : 3 minute de fonctionnement/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.

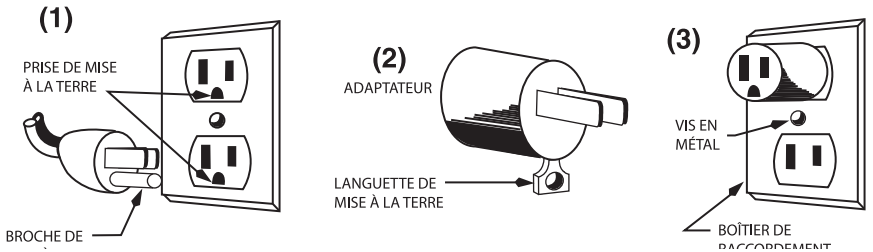
Les appareils de 120 V sont équipés d'une fiche à trois broches avec mise à la terre de type NEMA 5-15P. La fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée (Fig. 1).

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 de la prise de courant 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 d'être certain(e) qu'il ne soit correctement mis à la terre.

Codes de couleur des fils électriques
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. Pinces de verrouillage en métal
4. Adaptateur du robinet
5. Joint d'étanchéité
6. Robinet
7. Levier
8. Manchon d'insertion en caoutchouc



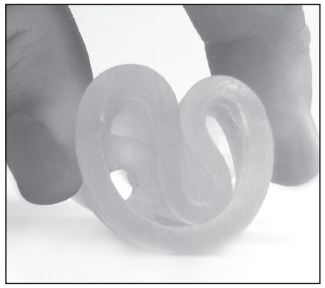
Le joint d'étanchéité se trouve à l'intérieur de l'adaptateur et peut se retirer pour le nettoyage. Vérifier que le joint d'étanchéité est bien en place avant d'installer et d'utiliser le robinet (Fig. 1).


Fig. 1

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


Fig. 2

Pour assembler le robinet, pincer les côtés du manchon comme indiqué (Fig. 3) et introduire ce-dernier dans le robinet de façon 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).

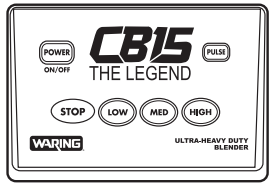

Fig. 4

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/CB15P

1. Vérifier que l'appareil est débranché.
2. Placer le récipient sur le socle, en s'assurant qu'il est bien stable et à plat. Brancher l'appareil.

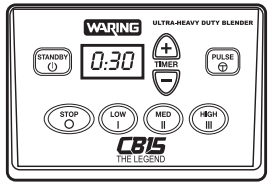


3. Mettre les ingrédients dans le récipient. Ajouter d'abord les ingrédients liquides, sauf indication contraire dans la recette. Ne pas dépasser la ligne "MAX". Fermer le couvercle et assurer les pinces de verrouillage.
4. **Appuyer sur la touche STANDBY pour mettre l'appareil sous tension ;** le voyant vert s'allumera. Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche voulue : LOW (bas), MED (moyen) ou HIGH (haut). Pour arrêter l'appareil, appuyer sur la touche STOP. Pour faire fonctionner l'appareil en intermittence, appuyer sur la touche PULSE ; le moteur tournera à haute vitesse jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton.
   REMARQUE : Cet appareil est équipés du système de démarrage progressif "Slow Start™. Lorsque vous appuyez sur la touche MED (moyen) ou HIGH (haut), l'appareil se met en marche à basse vitesse, pour n'atteindre la vitesse voulue qu'au bout d'une seconde. Cela permet d'obtenir des résultats plus homogènes.
5. Tenir le récipient d'une main lors du démarrage et pendant le fonctionnement. Toujours verrouiller le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.

6. Attendre que le moteur se soit complètement arrêté avant de retirer le récipient du socle. Ne jamais installer/retirer le récipient alors que le moteur tourne.
7. Appuyer sur la touche STANDBY pour éteindre l'appareil.
8. Retirer le récipient du socle et le vider.
9. Laver et sécher le récipient après chaque utilisation Suivre les instructions de la section "**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION**".
10. **Ne pas laver le récipient à pression.**
11. En cas d'utilisation prolongée, il est conseillé d'utiliser des bouchons d'oreille ou autre 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 à plat. Brancher l'appareil.

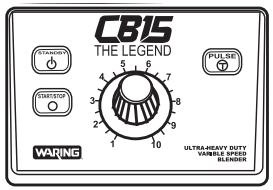


3. Mettre les ingrédients dans le récipient. Ajouter d'abord les ingrédients liquides, sauf indication contraire dans la recette. Ne pas dépasser la ligne "MAX". Fermer le couvercle et assurer les pinces de verrouillage.
4. **Appuyer sur la touche STANDBY pour mettre l'appareil sous tension.** Appuyer sur la touche + ou – ; l'afficheur indiquera "0:10".
5. Régler le temps, en utilisant la touche + pour l'augmenter 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, utiliser les touches +/– ; cela modifiera le temps restant, en incréments de 10 secondes.
   Si l'appareil n'est pas mis en route dans les 5 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 récipient d'une main lors du démarrage et pendant le fonctionnement. Toujours verrouiller le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.
9. Attendre que le moteur se soit complètement arrêté avant de retirer le récipient du socle. Ne jamais installer/retirer le récipient alors que le moteur tourne.
10. Appuyer sur la touche STANDBY pour éteindre l'appareil.
11. Retirer le récipient du socle et le vider.
12. Laver et sécher le récipient après usage. Suivre les instructions de la section "NETTOYAGE ET DÉSINFECTION".
13. **Ne pas laver le récipient à pression.**
14. En cas d'utilisation prolongée, il est conseillé d'utiliser des bouchons d'oreille ou autre protection antibruit.

FONCTIONNEMENT DU MODÈLE CB15V/CB15VP

1. Vérifier que l'appareil est débranché.
2. Placer le récipient sur le socle, en s'assurant qu'il est bien stable et à plat. Brancher l'appareil.



3. Mettre les ingrédients dans le récipient. 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 de verrouillage.
4. **Appuyer sur le bouton vert STANDBY pour mettre l'appareil sous tension ;** le voyant vert s'allumera. Tourner le bouton 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 ce-faire). 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 récipient d'une main lors du démarrage et pendant le fonctionnement. Toujours verrouiller le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.
6. Attendre que le moteur se soit complètement arrêté avant de retirer le récipient du socle. Ne jamais installer/retirer le récipient alors que le moteur tourne.
7. Appuyer à nouveau sur la touche STANDBY pour éteindre l'appareil.
8. Retirer le récipient et le vider.
9. Laver et sécher le récipient après usage. Suivre les instructions de la section "NETTOYAGE ET DÉSINFECTION".

10. **Ne pas laver le récipient à pression.**
11. En cas d'utilisation prolongée, il est conseillé d'utiliser des bouchons d'oreille ou autre protection antibruit.

AFIN DE GARANTIR UNE DURÉE DE VIE MAXIMALE, SUIVRE LES PRÉCAUTIONS SUIVANTES :

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 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.

ALIMENTS CHAUD : IMPORTANT !

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

- Un aliment est considéré comme chaud à partir de 38 °C (100 °F).
- Commencer à mélanger 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.

POUR LES MODÈLES CB15S ET CB15TS UNIQUEMENT :

Directives d'utilisation du couvercle pour aliments chauds

Modèle : CBL10 

MISE EN GARDE

NE PAS MÉLANGER DE MATÉRIAUX/INGRÉDIENTS CHAUDS TANT QUE LE MÉLANGEUR ET LE COUVERCLE POUR ALIMENTS CHAUDS NE SONT PAS CORRECTEMENT ASSEMBLÉS. TOUJOURS SUIVRE CES INSTRUCTIONS ET CELLES DU MANUEL D'UTILISATION.

ASSEMBLAGE :

1. Placer le couvercle avec le joint sur la coupelle d'évaporation et tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les pattes de verrouillage s'enclenchent avec les verrous des pattes de verrouillage.
2. Placer le couvercle (avec la coupelle d'évaporation attachée) sur le récipient et verrouiller les pinces de verrouillage.

ATTENTION : NE COUVRIR AUCUN DES TROUS OU ORIFICES DU COUVERCLE LORS DU MÉLANGE DE ALIMENTS CHAUDS.

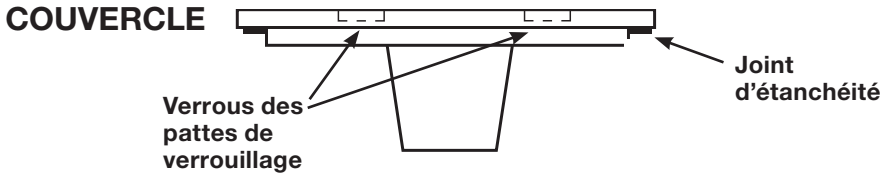
Important : Le joint monté sur la face inférieure du couvercle pour aliments chauds est un élément essentiel. S'il présente des signes de coupures, de déchirures, de fissures, de dessèchement, d'usure ou autres dommages, le remplacer immédiatement ; ne pas l'utiliser tel quel. Ne pas trop remplir le récipient ; sa capacité maximale est de 4 litres.

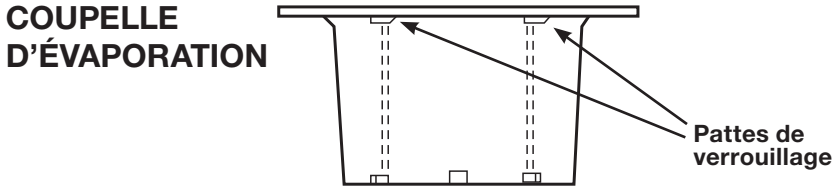
DÉSASSEMBLAGE :

1. Vérifier que l'appareil est éteint et que le couvercle a refroidi.
2. Retirer le récipient du socle.
3. Libérer les pinces de verrouillage du récipient et retirer le couvercle.
4. En tenant la coupelle d'évaporation, tourner le couvercle pour liquides chauds dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les pattes de verrouillage se

dégagent, puis soulever le couvercle pour liquides chaud pour le retirer de la coupelle d'évaporation.

Attention : Le couvercle pour aliments chauds peut contenir du liquide chaud après utilisation. Le laisser refroidir et le manipuler avec précaution lors du désassemblage.





NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Bloc-moteur : Ne pas le laver à 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 ou en copolyester peut être stérilisé sans nuire au palier.

Laver, rincer et désinfecter la base de récipient selon les instructions ci-jointes.

La durée de vie des principaux éléments du couteau, de l'arbre à tête hexagonale et des joints d'étanchéité de l'arbre est de 500 heures de fonctionnement.

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 couteau au même moment.

Lors du remontage du récipient, 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 centre de service 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 centre de service le plus proche pour plus d'informations.

DISPOSITIF DE PROTECTION DU MOTEUR

- Cet appareil est équipé d'un dispositif de protection thermique qui arrête le moteur automatiquement en cas de surchauffe.
- Si cela se produisait, arrêter l'appareil, en mettant l'interrupteur sur "STANDBY" (veille) ou "OFF" (éteint), puis le débrancher. Vider le récipient, puis laisser refroidir l'appareil pendant approximativement 5 minutes.
- Une fois le moteur refroidi, rebrancher l'appareil et continuer.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

LAVER ET SÉCHER LE RÉCIPIENT 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.

- 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 la première utilisation 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 chlorure,, avec une concentration minimum de 100 ppm.

Vous pouvez utiliser les solutions suivantes ou leur équivalent :

SOLUTION	PRODUIT	PROPORTIONS	TEMPÉRATURE
Lavage	Détergent liquide peu moussant LF2100 d'International Products Corporation	1 à 2 % : 1¼ once (40 ml) à 2¾ onces (80 ml) de détergent par gallon (3,75 L) d'eau (dilution à 1 % pour le nettoyage normal, jusqu'à 2 % pour le nettoyage intensif)	Température ambiante
Rinçage	Eau claire		Tiède 95 °F (35 °C)
Désinfection	Eau de Javel ordinaire ou Clorox® (concentration en hypochlorite de 8,25 %)	2 c. à thé (10 ml) d'eau de Javel par gallon (3,75 L) d'eau (ou 3 c. à thé/15 ml si l'eau de Javel a une concentration en hypochlorite de 5,25 %)	

- 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 le récipient.
2. Essuyer l'extérieur du récipient à l'aide d'une éponge imprégnée de solution de nettoyage. Laver le couvercle et le bouchon avec une solution de nettoyage fraîche. Remplir le récipient aux trois quart de solution de nettoyage, fermer le couvercle (sans le bouchon doseur) et placer le récipient sur le socle. Faire fonctionner l'appareil à haute vitesse pendant 2 minutes. Vider le récipient.
3. Répéter l'étape 2 avec de l'eau claire.

IMPORTANT

REMARQUE : POUR ÉVITER LES RISQUES DE BRÛLURE, VÉRIFIER QUE TEMPÉRATURE DE LA SOLUTION DE NETTOYAGE OU DE L'EAU NE DÉPASSE PAS 45 °C (115 °F), ET NE PAS REMPLIR LE RÉCIPIENT AU-DELÀ D'UN QUART DE SA CAPACITÉ.

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 aux trois quart de solution désinfectante, fermer le couvercle (sans le bouchon doseur) et placer le récipient sur le socle. Faire fonctionner l'appareil à haute vitesse pendant une minute. Vider le récipient. Remettre le récipient sur le socle et faire fonctionner l'appareil à haute vitesse pendant 2 secondes pour sécher le couteau.
3. Pour désinfecter le couvercle et le bouchon doseur, les faire tremper dans la solution désinfectante pendant 2 minutes.
4. Ne pas rincer le récipient, le couvercle ou le bouchon doseur après les avoir désinfectés ; les laisser sécher à l'air libre.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DU SOCLE-MOTEUR

1. DÉBRANCHER L'APPAREIL. Nettoyer le socle successivement 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 du liquide ne pénètre dans le boîtier.

NE PAS SUBMERGER LE SOCLE DANS LA SOLUTION DE NETTOYAGE, L'EAU OU LA SOLUTION DÉSINFECTANTE.

2. Laisser sécher le socle à l'air avant de l'utiliser à nouveau.

APPLICATIONS SCIENTIFIQUES ET INDUSTRIELLES

Le processus de nettoyage/rinçage/désinfection/séchage de l'appareil dans le cas d'applications scientifiques et industrielles est similaire à celui indiqué ci-dessus pour les applications alimentaires, si ce n'est que les solutions utilisées doivent être modifiées en fonction des matériaux traités.

Dans le cas de certaines applications impliquant le traitement de mélanges aqueux, l'utilisation d'un nettoyant soluble dans l'eau, d'eau claire et d'un désinfectant soluble dans l'eau peut être suffisante. Toutefois, en règle générale, le choix des solutions de nettoyage/rinçage/désinfection devra être déterminé de manière empirique, en particulier pour les applications impliquant le traitement de matériaux non-aqueux et difficilement solubles dans l'eau.

Pour être efficace, la solution de nettoyage utilisée doit être capable d'éliminer tous les résidus laissés dans le récipient après usage, soit par dissolution, émulsion, réaction chimique, ou autre mécanisme.

Afin de garantir l'élimination complète des résidus et de la solution de nettoyage pendant le rinçage, la solution de nettoyage doit être soluble ou facilement mise en suspension dans la solution de rinçage.

Dans le cas d'applications requérant la désinfection du récipient après le rinçage, la solution désinfectante doit être compatible avec les solutions de nettoyage et de rinçage, afin de ne pas provoquer de réaction chimique.

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 POUR RÉPARATION. LES PIÈCES STÉRILISÉES DOIVENT ÊTRE CLAIREMENT IDENTIFIÉES AU MOYEN D'UNE ÉTIQUETTE ET D'UNE DÉCLARATION JOINTE.

LE DISTRIBUTEUR SE RÉSERVE LE DROIT DE NE PAS ACCEPTER LES PIÈCES À MOINS QU'ELLES NE SOIENT IDENTIFIÉES DE CETTE MANIÈRE.

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

Waring garantit tout nouveau mélangeur Waring® 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 (y compris des détergents) et des produits semi-liquides non-abrasifs, à condition que l'appareil n'ait pas été soumis à des charges supérieures à la valeur nominale indiquée. Le moteur de l'appareil est sous garantie totale pendant une période de trois ans.

Au titre de cette garantie, Waring réparera ou remplacera, pendant la période de garantie, toute pièce nous paraissant afficher un vice de matière ou de fabrication. Pour un service au titre de cette garantie, envoyer l'appareil, port payé, 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 en fonction des réglementations locales.

Avertissement : Brancher cet appareil sur courant continu (C.C.) annulera la garantie.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Afin de faire réparer ou de remplacer cet appareil aux États-Unis ou au Canada, contacter le centre de service autorisé 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.

©2026 Waring
1 Cummings Point Road
Stamford, CT 06902

www.waring.com

CB15 Series IB
26WC300463

033602 RV03 2104

IB-12067A