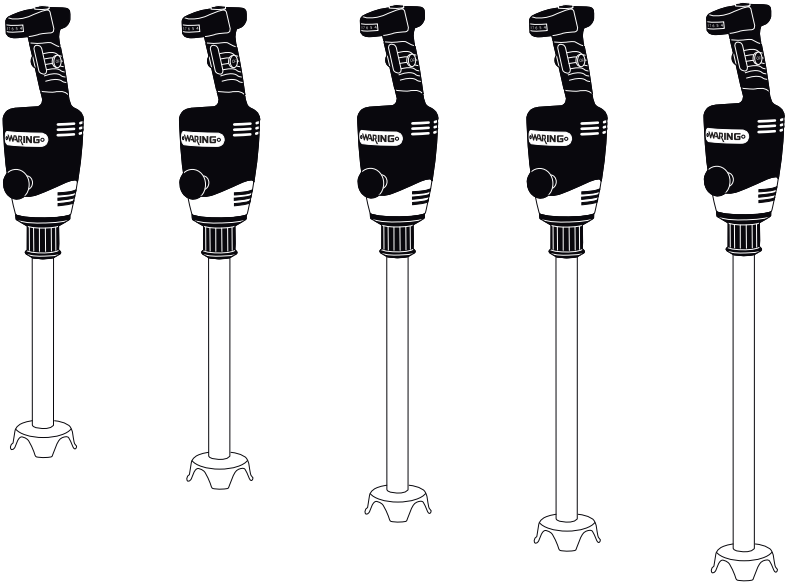
WARING®
COMMERCIAL

The BIG STIX® Heavy Duty Immersion Blenders
Licuadoras de mano de servicio pesado BIG STIX®
Mélangeurs à main à usage intensif BIG STIX®



WSB50, WSB55, WSB60, WSB65, WSB70
OPERATING MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES/GUIDE D'UTILISATION

This immersion blender is for commercial use only.
Para uso profesional solamente.
Réservés à l'usage professionnel.

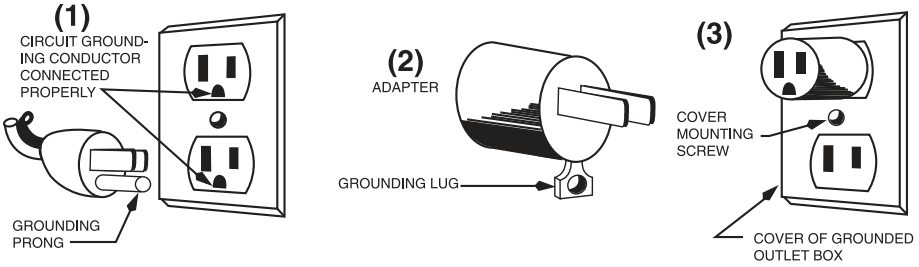
IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. To protect against risk of electrical shock, do not place Power Pack in water or other liquids. The protective blade guard and shaft of this appliance have been designed for submersion in water or other liquids. Never submerge any other portion of this unit in any liquid.
3. This appliance should not be used by children. Care should be taken when used near children.
4. Unplug from outlet when not in use and before putting on or taking off parts.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Keep hands, hair, clothing and utensils away from blade and mixing container while operating the Immersion Blender, to prevent the possibility of severe injury to persons and/or damage to the Immersion Blender.
7. A spatula may be used, but must be used only when the unit is not operating.
8. Do not operate the Waring® Immersion Blender or any other electrical appliance with a damaged cord or plug, or after the unit malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return it to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
9. The use of accessory attachments not recommended or sold by Waring for this specific model may cause fire, electric shock, or injury.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. Blades are very sharp. Handle carefully.
13. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container to reduce spillage and possibility of injury.

* “CONFORMS TO ANSI/UL STD.763”

SAVE THESE INSTRUCTIONS



- For your protection, Waring® Immersion Blenders are equipped with a 3-conductor cord set having a molded 3-prong grounding-type plug, 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 obtained to enable a 2-slot wall outlet to be used with a 3-prong plug.

  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.

  NOTE: Use of an adapter is not permitted in Canada.

BEFORE YOU BEGIN

NOTE: Always unplug the Waring® Immersion Blender before cleaning the metal blade.

Before using the Immersion Blender, Waring suggests that you wipe the unit with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust. While detached, place metal blade at the end of the shaft under running water to rinse it. Dry thoroughly with a soft, absorbent cloth. Read all instructions carefully for detailed operating procedures.

USING YOUR WARING® IMMERSION BLENDER

INTENDED USE

Waring® Immersion Blenders are intended for use in restaurants, large kitchens and small companies when mixing and liquidizing and giving soups and sauces a perfect consistency. You can operate directly in the pot to mix everything from fish soups, stews, creams and salad dressings to pancake mixes, pastes, sauces, mayonnaise and much, much more. For nurseries or for special diets, use the Immersion Blender to prepare purées of vegetables, porridge, raw carrot purée, fruit creams, etc.

ASSEMBLY

With unit unplugged, align the tube assembly to Power Pack and turn it a quarter of a turn to lock into place. Follow arrows on the tube assembly.

OPERATION:

1. Plug unit into outlet.
2. Plunge the Immersion Blender into the pot. DO NOT SUBMERGE MORE THAN 3/4 OF THE SHAFT LENGTH.
3. The Immersion Blender has 2 switches. The safety switch is located on the top of the handle and the power trigger switch is located on the inner handle. To start unit, press the safety switch and the power trigger switch simultaneously. The safety switch will only need to be pressed once to start the unit. You do not need to hold down the safety switch for the unit to continue running; however, the unit will remain ON as long as the power trigger switch is depressed.
4. Select the desired speed by turning the speed knob. Speed ranges from 1, the lowest speed, to 9, the highest speed.
5. Use the cord wrap knob as a second handle for stability and safety.
6. Angle the Immersion Blender slightly and start to stir while keeping the blade off the bottom of the pot so that preparation will not be sucked up by the vortex action.
7. Remove the Immersion Blender from the pot after blender has come to a complete stop.

   NOTE: Always unplug Immersion Blender after each use. Keep the appliance out of reach of children.

   - To prevent splattering, be careful never to remove the Immersion Blender from liquid while in operation.
   - When a recipe calls for ice, use crushed ice (not whole cubes) for best results.

   NOTE: If a piece of food becomes lodged in the protective blade guard surrounding the metal blade, follow the safety instructions below:

1. Release the power trigger and unplug the unit from the electrical outlet.
2. Remove the shaft from the Power Pack.
3. Use a spatula to carefully remove the food lodged in the blade guard. The blade is very sharp. DO NOT USE YOUR FINGERS TO REMOVE LODGED OBJECTS.
4. You may now reattach shaft, plug unit back in, and continue blending.

RESETTING THERMAL PROTECTION

The immersion blender you have purchased is equipped with an Automatic Reset Switch to protect the motor from overheating. If your immersion blender stops running under heavy use, press the power switch to the OFF button, unplug the power cord, and allow approximately 5 minutes for the motor to cool down. Plug the power cord back into the outlet and continue blending.

CLEANING INSTRUCTIONS

THE WSB50/WSB55/WSB60/WSB65/WSB70 IMMERSION BLENDERS MUST BE CLEANED AND DRIED AFTER EACH USE, ACCORDING TO THE FOLLOWING INSTRUCTIONS.

For Food Service Applications

- Wash, rinse, and sanitize the stainless steel portion of the Immersion Blender prior to initial use, after each use, or whenever it will not be used again within a period of 1 hour.
- Washing solutions based on non-sudsing detergents, and chlorine-based sanitizing solutions having a minimum chloride 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	Diversey Wyandotte Diversol BX/A Or CX/A	4 Tablespoons / Gallon	Hot 115°F (46°C)
Rinsing	Plain Water		Warm 95°F (35°C)
Sanitizing	*Clorox® Institutional Bleach	1 Tablespoon / Gallon	Cold 50°F – 70°F (10°C – 21°C)

- In applications requiring repetitive use, frequent cleaning will prolong life.

To wash and sanitize:

1. Rinse the exterior and interior stainless steel shaft of the Immersion Blender under running water. Scrub and flush the exterior and interior stainless steel portion to dislodge and remove as much food residue as possible.
2. Wipe down the stainless steel shaft of the Immersion Blender with a soft cloth or sponge dampened with the washing solution.
3. Immerse approximately 3/4 of the length of the stainless steel shaft in a container of the washing solution and run for two (2) minutes on High.
4. Repeat steps two (2) and three (3), using clean rinse water in place of the washing solution.

NOTE – IMPORTANT

IN ORDER TO MINIMIZE THE POSSIBILITY OF SCALDING, TEMPERATURE OF THE WASHING SOLUTION AND RINSE WATER MUST NOT EXCEED 115°F (46°C).

5. DO NOT RINSE AFTER SANITIZING IS COMPLETE. Allow to air-dry before use.

*Clorox® is a registered trademark owned by the Clorox Company.

NOTE

DO NOT IMMERSE POWER PACK IN WASHING SOLUTION, RINSE WATER, OR SANITIZING SOLUTION. PREVENT LIQUID FROM RUNNING INTO POWER PACK BY WRINGING ALL EXCESS MOISTURE FROM CLOTHS OR SPONGES BEFORE USING THEM.

The BIG STIX®

WSB50	Power Pack & 12" Shaft
WSB55	Power Pack & 14" Shaft
WSB60	Power Pack & 16" Shaft
WSB65	Power Pack & 18" Shaft
WSB70	Power Pack & 21" Shaft
WSB50ST	12" Shaft
WSB55ST	14" Shaft
WSB60ST	16" Shaft
WSB65ST	18" Shaft
WSB70ST	21" Shaft
WSBPP	Power Pack Only
WSB01	Wall Mountable Hanger

WARRANTY

Waring warrants every new COMMERCIAL PRODUCT to be free from defects in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase when used with foodstuffs, nonabrasive liquids (other than detergents) and nonabrasive semi-liquids, providing it has not been subject to loads in excess of the indicated rating.

Under this warranty, Waring will repair or replace any part, which, upon our examination, is defective in materials or workmanship provided the product is delivered prepaid to the Waring Service Center at 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790, or any Factory Approved Service Center.

This warranty does not: a) apply to any product which has become worn, defective, damaged or broken due to use or due to repairs or servicing by other than the Waring Service Center or a Factory Approved Service Center or due to abuse, misuse, overloading or tampering; b) cover consequential damages of any kind.

The one year warranty is applicable only to appliances used in the United States and Canada. This supersedes all other express product warranty or guaranty 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 (D.C.)

SERVICE

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

WARING COMMERCIAL

WARING Service Center
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
Tel. (800) 492-7464
Fax. (860) 496-9017

Or

Nearest Authorized Service Center

Replacement Parts for Out of Warranty repairs are obtainable at the above address.

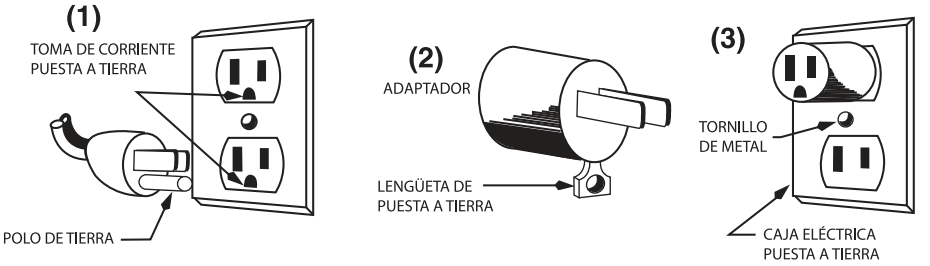
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Para reducir el riesgo de electrocución, no coloque el bloque-motor en agua ni en ningún otro líquido. Solo la cuchilla y la varilla son sumergibles. No sumerja ninguna otra parte del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no debe ser usado por niños. Supervise su uso cuidadosamente cuando esté utilizado cerca de ellos.
4. Desconecte el aparato cuando no está en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. Para reducir el riesgo de herida seria o de daño al aparato, mantenga las manos, la ropa y los utensilios alejados de la cuchilla y del recipiente durante el uso.
7. Se podrá usar una espátula de goma, siempre que el aparato esté apagado.
8. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Waring para uso con este modelo presenta un riesgo de incendio, electrocución o heridas.
10. No lo utilice en exteriores.
11. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
12. Las cuchillas son muy afiladas; manipúlelas con mucho cuidado.
13. Para reducir el riesgo de salpicadura o quemadura al mezclar líquidos, especialmente líquidos calientes, utilice un recipiente alto.

* CUMPLE CON LA NORMA ANSI/UL STD.763

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



Para su protección, su aparato está equipado con un cable de puesta a tierra, con clavija de tierra, la cual debe ser conectada a una toma de corriente debidamente 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).

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

PRECAUCIÓN: antes de conectar el adaptador, asegúrese de que la toma de corriente esté puesta a tierra. Si no está seguro, comuníquese con un electricista.

Nunca use un adaptador sin estar seguro/a de que la toma de corriente esté puesta a tierra.

NOTA: está prohibido usar un adaptador en el Canadá.

ANTES DE EMPEZAR

NOTA: Siempre desconecte el aparato antes de limpiar la cuchilla.

Le aconsejamos que limpie el aparato con un paño limpio y ligeramente humedecido antes del primer uso. Enjuague la cuchilla en agua corriente. Seque todas las piezas con un paño suave y absorbente. Lea cuidadosamente las instrucciones antes de usar el aparato.

INSTRUCCIONES DE USO

USO PREVISTO

Las licuadoras de mano Waring®, diseñada para el uso de los restaurantes, las pequeñas cocinas y las pequeñas compañías, son perfectas para mezclar/licuar y dar a las sopas y salsas una consistencia perfecta. Utilizables directamente en la olla o el recipiente de su elección, son perfectas para mezclar/licuar sopas, guisos, cremas, aderezos, salsas, mayonesas, masas líquidas y mucho más. También pueden usarse para preparar papillas y purés de frutas/vegetales, gachas de cereales, etc. para las guarderías/jardines infantiles o las dietas especiales.

ENSAMBLAJE

Después de asegurarse de que el aparato esté desconectado, introduzca la parte superior de la varilla en el bloque-motor un de un cuarto de vuelta para sujetar. Siga las flechas sobre la varilla.

OPERACIÓN

1. Conecte el cable a una toma de corriente.
2. Introduzca la varilla en la olla o el recipiente. NO SUMERJA MÁS DE LOS ¾ DE LA VARILLA EN EL LÍQUIDO.
3. El aparato cuenta con dos interruptores: un interruptor de seguridad, ubicado arriba del mango, y un interruptor de encendido/apagado, ubicado en el interior del mango. Para encender el aparato, oprima simultáneamente el interruptor de encendido y el interruptor de seguridad. El interruptor de seguridad solo se debe presionar una vez para encender el aparato; no es necesario seguir oprimiéndolo para que el aparato permanezca encendido. En cambio debe mantener el interruptor de encendido/apagado.
4. Gire la perilla para elegir la velocidad deseada, desde 1 (la más lenta) hasta 9 (la más rápida).
5. Utilice el pomo para enrollar el cable como empuñadura auxiliar para más seguridad y estabilidad.
6. Introduzca la varilla en el líquido, incline ligeramente el aparato y empiece a licuar. Mantenga la cuchilla alejada del fondo del recipiente para evitar que adhiera al mismo como una ventosa por el vórtice creado por la cuchilla.
7. Permita que el motor se detenga completamente antes de retirar la varilla de la olla o del recipiente.

NOTAS: siempre apague el aparato después de cada uso. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

• Para evitar las salpicaduras, tenga cuidado de no sacar la cuchilla del líquido durante el uso.

• Si una receta incluye hielo, procure usar hielo picado en vez de cubitos de hielo para obtener resultados óptimos.

NOTA: siga las instrucciones siguientes para desalojar alimentos trabados entre la cuchilla y el protector de cuchillas:

1. Apague y desconecte el aparato.
2. Retire la varilla del bloque-motor.
3. Desaloje cuidadosamente los alimentos trabados con una espátula. La cuchilla es muy filosa. NO INTENTE DESALOJAR LOS ALIMENTOS CON LOS DEDOS.
4. Vuelva a ensamblar la varilla, conecte el cable a la toma de corriente y siga licuando.

DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN DEL MOTOR

Su aparato está dotado de un dispositivo de protección térmica que apaga automáticamente el motor en caso de recalentamiento. Si esto ocurriera, apague (“OFF”) el aparato, desconecte el cable de la toma de corriente y

permita que el motor se enfríe durante aproximadamente 5 minutos. Cuando el motor esté frío, vuelva a conectar el aparato y siga licuando.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

LIMPIE Y SEQUE EL APARATO DESPUÉS DE CADA USO, SEGÚN SE INDICA A CONTINUACIÓN.

Aplicaciones alimenticias

- Lave, enjuague, sanee y seque las partes de acero inoxidable antes del primer uso y después de cada uso, a menos que vuelva a utilizarlo dentro de la hora siguiente.
- Le recomendamos que use soluciones limpiadoras a base de detergente sin espuma y soluciones desinfectantes con una concentración mínima de cloro de 100 PPM.

Se podrán usar las soluciones siguientes o sus equivalentes:

SOLUCIÓN	PRODUCTO	PROPORCIONES	TEMPERATURA
Para lavar	Diversey Wyandotte Diversol BX/A o CX/A	4 cucharadas/ 3.8 L de agua	Caliente 46 °C (115 °F)
Para enjuagar	Agua		Tibia 35 °C (95 °F)
Para sanear	Cloro ordinario o Clorox®	1 cucharada/3.8 L	Fría 10–21 °C (50–70 °F)

- Limpiar el aparato frecuentemente incrementará su vida útil.

Limpieza y desinfección

1. Enjuague el exterior y el interior de las partes de acero inoxidable en agua corriente. Lave el exterior y el interior de las partes de acero inoxidable con un cepillo para quitar los residuos de alimentos.
2. Limpie la varilla de acero inoxidable con un paño suave o una esponja ligeramente humedecida con agua o solución limpiadora.
3. Sumerja aproximadamente ¾ de la varilla de acero inoxidable en la solución limpiadora y haga funcionar el aparato a velocidad alta durante 2 minutos.
4. Repita los paso 2 y 3 con agua en vez de solución limpiadora.

NOTA – IMPORTANTE

PARA EVITAR LOS RIESGOS DE QUEMADURA, LA TEMPERATURA DE LA SOLUCIÓN LIMPIADORA O DEL AGUA DE ENJUAGUE NO DEBERÍA SOBREPASAR 46 °C (115 °F)

5. NO ENJUAGUE EL APARATO DESPUÉS DE LA DESINFECCIÓN. Permita que se seque al aire libre antes de volver a usarlo.

*Clorox® es una marca registrada de Clorox Company.

IMPORTANTE

NO SUMERJA EL BLOQUE-MOTOR EN SOLUCIÓN LIMPIADORA, AGUA O SOLUCIÓN DESINFECTANTE. IMPORTANTE: ESTRUJE BIEN EL PAÑO O LA ESPONJA PARA EVITAR QUE EL LÍQUIDO PENETRE EN EL APARATO.

BIG STIX®

WSB50	Bloque-motor y varilla de 12 pulgadas (30.5 cm)
WSB55	Bloque-motor y varilla de 14 pulgadas (35.5 cm)
WSB60	Bloque-motor y varilla de 16 pulgadas (40.5 cm)
WSB65	Bloque-motor y varilla de 18 pulgadas (45.5 cm)
WSB70	Bloque-motor y varilla de 21 pulgadas (53.5 cm)
WSB50ST	Varilla de 12 pulgadas (30.5 cm)
WSB55ST	Varilla de 14 pulgadas (35.5 cm)
WSB60ST	Varilla de 16 pulgadas (40.5 cm)
WSB65ST	Varilla de 18 pulgadas (45.5 cm)
WSB70ST	Varilla de 21 pulgadas (53.5 cm)
WSBPP	Bloque-motor solamente
WSB01	Soporte mural

GARANTÍA

Waring garantiza todo nuevo APARATO COMERCIAL contra todo defecto de materiales o fabricación durante dos años a partir de la fecha de compra, siempre que haya sido usado con alimentos, líquidos no abrasivos (a excepción de detergentes) y semi-líquidos no abrasivos, y que no haya sido sujeto a cargas que excedan su máxima capacidad.

Bajo esta garantía, Waring reparará o reemplazará toda pieza que, tras estar inspeccionada por nuestro servicio posventa, demuestre defectos de materiales o fabricación, siempre que el producto se regrese a un centro de servicio autorizado o se entregue con franqueo pagado a: 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790.

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

Esta garantía es válida solamente para los aparatos comprados en los Estados Unidos y el Canadá. Esta garantía 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: utilizar este aparato con corriente continua (C.C.) invalidará la garantía.

SERVICIO POSTVENTA

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

WARING COMMERCIAL

WARING Service Center
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
Tel. (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.

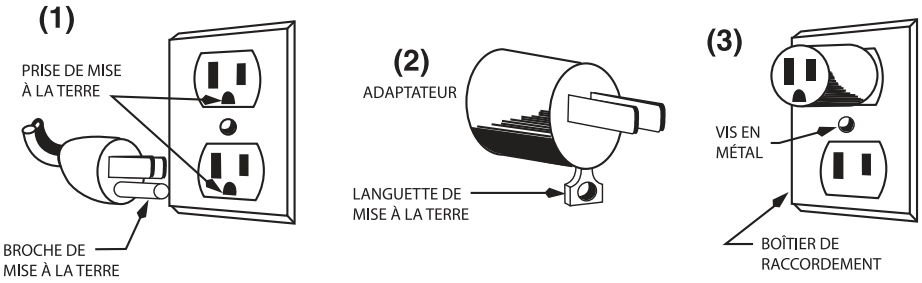
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne jamais placer le bloc-moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Seuls le pied-mélangeur et le protège-lames sont conçus pour être immergés dans l'eau et autres liquides. Ne jamais immerger le reste de l'appareil.
3. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Faire preuve de vigilance lorsque des enfants sont à proximité.
4. Débrancher l'appareil après usage et avant toute manipulation ou entretien.
5. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
6. Garder les mains et les ustensiles éloignés du couteau et du récipient pendant l'utilisation afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommages.
7. Vous pouvez utiliser une spatule en plastique une fois que l'appareil est arrêté.
8. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou après qu'il soit tombé ; le renvoyer à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Waring peut présenter un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
10. Ne pas utiliser l'appareil à l'air libre.
11. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
12. Les lames sont très coupantes. les manipuler avec précaution.
13. Lorsque vous mixez des liquides, particulièrement s'il s'agit de liquides chauds, utiliser un récipient à bords hauts afin d'éviter les risques de débordement ou de brûlure.

* CONFORME À LA NORME ANSI/UL STD.763

GARDER CES INSTRUCTIONS



Pour votre protection, les mélangeurs Waring Pro sont équipés d'une fiche à trois broches. Cette 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.

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).

ATTENTION : 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.

REMARQUE : l'utilisation d'un adaptateur comme celui mentionné ci-dessus est interdite au Canada.

AVANT DE COMMENCER

REMARQUE : toujours débrancher l'appareil avant de nettoyer le couteau.

Il est conseillé de nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide avant de l'utiliser pour la première fois. Rincer le couteau sous l'eau du robinet. Bien sécher avec un chiffon doux et absorbant. Lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil.

DIRECTIVES D'UTILISATION

UTILISATION

Les mélangeurs à main Waring®, conçus à l'usage des restaurants, petites cuisines et petits établissements, sont parfaits pour mixer/liquéfier les soupes et les sauces. Utilisables directement dans la casserole ou le récipient de votre choix, ils sont parfaits pour mélanger/mixer les soupes, ragoûts, crèmes, sauces à salades, sauces, mayonnaises, pâtes à crêpe, et plus encore. On peut aussi les utiliser pour préparer des bouillies, purées de légume/fruit, porridge, etc. pour les crèches et régimes spéciaux.

ASSEMBLAGE

Ne pas brancher l'appareil. Introduire le haut du pied dans le bloc-moteur et tourner un quart de tour pour bloquer. Suivre les flèches sur le pied.

FONCTIONNEMENT

1. Brancher le cordon dans une prise électrique.
2. Plonger le pied mixeur dans la casserole. NE PAS PLONGER PLUS DES ¾ DU PIED DANS LE LIQUIDE.
3. L'appareil a deux interrupteurs : un interrupteur de sécurité, situé sur le dessus de la poignée, et un interrupteur marche/arrêt, situé sur la poignée. Pour mettre l'appareil en marche, appuyer simultanément sur l'interrupteur marche/arrêt et l'interrupteur de sécurité. Il ne faudra appuyer sur l'interrupteur de sécurité qu'une seule fois pour mettre l'appareil en marche ; il n'est pas nécessaire de continuer à appuyer dessus pour que l'appareil reste allumé. Par contre, il faudra continuer à appuyer sur le bouton marche/arrêt.
4. Tourner le cadran pour choisir la vitesse désirée, de 1 (la plus lente) à 9 (la plus rapide).
5. Utiliser la poignée pour enrouler le cordon comme poignée auxiliaire pour plus de stabilité et de sécurité.
6. Introduire le pied dans le liquide, pencher légèrement le mélangeur et commencer à mélanger. Maintenir le protège-lame éloigné du fond du récipient pour éviter qu'il n'y adhère comme une ventouse à cause du vortex créé par les lames.
7. Attendre que le moteur se soit complètement arrêté avant de retirer le pied de la casserole ou du récipient.

   REMARQUES : toujours débrancher l'appareil après chaque utilisation. Garder l'appareil hors de portée des enfants.

   • Afin d'éviter les éclaboussures, veiller à ne pas retirer le couteau du liquide pendant le fonctionnement.

   • Quand une recette inclut de la glace, utiliser de la glace pilée au lieu de glaçons pour obtenir de meilleurs résultats.

   REMARQUE : suivre les instructions suivantes si des aliments restent coincés entre le couteau et le protège-lames.

1. Éteindre et débrancher l'appareil.
2. Retirer le pied du bloc-moteur.
3. Déloger les aliments coincés avec précaution à l'aide d'une spatule. La lame est très coupante. NE PAS DÉLOGER LES ALIMENTS COINCÉS AVEC LES DOIGTS.
4. Réassembler le pied, rebrancher l'appareil et continuer à mixer/mélanger.

DISPOSITIF DE PROTECTION DU MOTEUR

Votre appareil est équipé d'un dispositif de protection thermique qui arrête le moteur automatiquement en cas de surchauffe. Si cela se produisait, éteindre ("OFF") l'appareil, le débrancher, et laisser le moteur refroidir pendant environ 5

minutes. Une fois le moteur refroidi, rebrancher l'appareil et continuer.

LAVER ET SÉCHER L'APPAREIL APRÈS CHAQUE UTILISATION, SELON LES INSTRUCTIONS SUIVANTES.

DIRECTIVES DE NETTOYAGE

Applications alimentaires

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

Vous pouvez utiliser les solutions suivantes ou leur équivalent :

SOLUTION	PRODUIT	PROPORTIONS	TEMPÉRATURE
Lavage	Diversey Wyandotte Diversol BX/A ou CX/A	4 c. à table/ 3,8 L d'eau	Chaude 46°C (115°F)
Rinçage	Eau claire		Tiède 35°C (95°F)
Désinfection	Eau de javel ordinaire ou Clorox®	1 c. à table/3,8 L	Froide 10–21°C (50–70°F)

- Le nettoyage régulier de l'appareil prolongera sa durée de vie.

Lavage et désinfection

1. Rincer l'intérieur et l'extérieur des éléments en acier inoxydable sous l'eau du robinet. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur des éléments en acier inoxydable à l'aide d'une brosse pour déloger les résidus.
2. Essuyer les éléments en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge imprégnée de solution de nettoyage.
3. Plonger les ¾ du pied-mélangeur en acier inoxydable dans la solution de nettoyage et mettre l'appareil en marche. Faire fonctionner à pleine vitesse pendant 2 minutes.
4. Répéter les étapes 2 et 3 avec de l'eau claire.

REMARQUE – IMPORTANT

AFIN D'ÉVITER LES RISQUES DE BRÛLURE, LA TEMPÉRATURE DE LA SOLUTION DE NETTOYAGE ET DE L'EAU DE RINÇAGE NE DEVRAIT PAS DÉPASSER 46°C (115°F).

5. NE PAS RINCER L'APPAREIL APRÈS L'AVOIR DÉSINFECTÉ. Laisser sécher à l'air libre avant de l'utiliser à nouveau.

*Clorox® est une marque déposée de Clorox Company.

IMPORTANT

NE PAS PLONGER LE BLOC-MOTEUR DANS LA SOLUTION DE NETTOYAGE, L'EAU OU LA SOLUTION DÉSINFECTANTE. BIEN ESSORER LE CHIFFON OU L'ÉPONGE POUR ÉVITER QUE LE LIQUIDE NE PÉNÈTRE DANS LE BOÎTIER.

Série BIG STIX™

WSB50	Bloc-moteur et pied de 12 po. (30,5 cm)
WSB55	Bloc-moteur et pied de 14 po. (35,5 cm)
WSB60	Bloc-moteur et pied de 16 po. (40,5 cm)
WSB65	Bloc-moteur et pied de 18 po. (45,5 cm)
WSB70	Bloc-moteur et pied de 21 po. (53,5 cm)
WSB50ST	Pied de 12 po. (30,5 cm)
WSB55ST	Pied de 14 po. (35,5 cm)
WSB60ST	Pied de 16 po. (40,5 cm)
WSB65ST	Pied de 18 po. (45,5 cm)
WSB70ST	Pied de 21 po. (53,5 cm)
WSBPP	Bloc-moteur seulement
WSB01	Support mural

GARANTIE

Waring garantit tout nouvel APPAREIL COMMERCIAL contre tout vice de matière ou de fabrication pendant une période d'un an suivant sa date d'achat, à condition qu'il ait été utilisé uniquement avec des produits alimentaires, des liquides non-abrasifs (autres que des détergents) et des semi-liquides non-abrasifs, à condition que l'appareil n'ait pas été soumis à des charges excédant sa capacité maximale.

Au titre de cette garantie, Waring réparera ou remplacera toute pièce nous paraissant afficher un vice de matière ou de fabrication. Pour un service au titre de cette garantie, envoyez l'appareil, port payé, à l'adresse suivante ou amenez-le à un centre de réparation agréé : Waring Service Center, 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790.

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

Cette garantie d'un an n'est valable que sur les appareils utilisés aux États-Unis et au Canada. Cette garantie 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 COMMERCIAL

WARING Service Center
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
Tel. (800) 492-7464
Fax. (860) 496-9017

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

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



©2016 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
1-800-4-WARING
www.waringcommercialproducts.com

Part# 027092
RV00 0310

16WC021835
IB -5031D