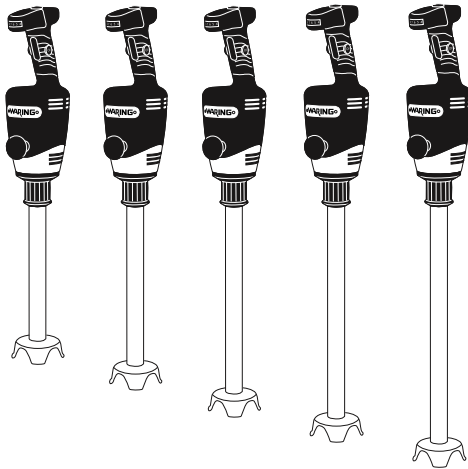




The BIG STIX®
Heavy Duty Immersion Blenders
Licadoras de Mano Profesionales
Mixeurs-Plongeurs Professionnels
I robusti frullatori ad immersione
Heavy Duty Staafmixers
Hochleistungstauchmixer



WSB50E, WSB55E, WSB60E, WSB65E, WSB70E
OPERATING MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES
GUIDE D'UTILISATION
MANUALE D'USO
BEDIENINGSHANDLEIDING
BEDIENUNGSANLEITUNG

This immersion blender is for commercial use only.

Para uso profesional solamente

Réservé à l'usage professionnel

Il frullatore ad immersione qui vi descritto è inteso esclusivamente per usi commerciali.

Deze staafmixer is alleen voor commercieel gebruik.

Dieser Tauchmixer ist nur für den professionellen Gebrauch bestimmt.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS**
2. To protect against risk of electrical shock, do not place powerpack in water or other liquid. 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, before cleaning and before putting on or taking off parts.
5. Avoid contacting 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT WIRING INSTRUCTIONS

This appliance is supplied with a fitted plug; however, for your information, should you wish to change the plug, the wires in the mains lead of the appliance are colored in accordance with the following code:

Green and Yellow:	Earth
Blue:	Neutral
Brown:	Live

Warning: The severed plug should be disposed of to avoid a possible shockhazard and should never be inserted into a 13A socket. As the colors of the mains lead of this appliance may not correspond to the colored markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows: the wire which is colored Green & Yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or by the earth symbol \perp or colored Green or Green & Yellow. The wire which is colored Blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or colored Black or Blue. The wire which is colored brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L, or colored Red or Brown.

NOTE: If the terminals of the plug are unmarked or if you are in any doubt, consult a qualified electrician. If a BS1363 Fused Plug is used, this must be fitted with the correct amperage fuse – 13A. This applies to UK models only.

Cords and Plugs fitted will comply with the regulations of the country on which the appliance is to be sold.

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 purée 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 to operate the unit. 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. The immersion blender will continue running without holding the safety switch or power trigger switch. In order to stop the unit from running, the power trigger found on the side of the handle will need to be 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.

THE WSB50E/WSB55E/WSB60E/WSB65E/WSB70E 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 50-70°F (10-21°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.

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.

NOT FOR WATERJET CLEANING

The BIG STIX®

WSB50E	Power Pack & 30.4 cm Shaft
WSB55E	Power Pack & 35.5 cm Shaft
WSB60E	Power Pack & 40.6 cm Shaft
WSB65E	Power Pack & 45.7 cm Shaft
WSB70E	Power Pack & 53.3 cm Shaft
WSB50ST	30.4 cm Shaft
WSB55ST	35.5 cm Shaft
WSB60ST	40.6 cm Shaft
WSB65ST	45.7 cm Shaft
WSB70ST	53.3 cm Shaft
WSBPP	Power Pack Only
WSB01	Wall Mountable Hanger

WARRANTY

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

WARNING: This warranty is VOID if appliance is used on Direct Current (D.C.)



WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO.
2. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el bloque-motor en el agua u otro líquido. Sólo la cuchilla y el eje han sido diseñados para ser sumergidos en agua u otro líquido. Nunca sumerja otras partes del aparato en líquido.
3. Este aparato no debería ser utilizado por niños. Tenga mucho cuidado al usarlo cerca de ellos.
4. Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de limpiarlo y antes de instalar o remover piezas.
5. Evite el contacto con las piezas en movimiento.
6. Para reducir el riesgo de heridas serias o danos a la unidad, mantenga las manos, la ropa, el cabello y los utensilios alejados de las cuchillas y del recipiente mientras el aparato está en marcha.
7. Se puede usar una espátula, pero cuando el aparato esté apagado.
8. No opere este aparato ni algún otro que tenga el cordón o la clavija dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o dañado de cualquier forma. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Waring® para este modelo puede causar incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
10. No lo utilice en exteriores.
11. No permita que el cordón cuelgue del borde del mesón o de la mesa ni que haga contacto con superficies calientes.
12. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
13. Para reducir los derrames y salpicaduras al mezclar líquidos, especialmente calientes, use un contenedor alto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

IMPORTANTES CONEXIONES ELÉCTRICAS

Este aparato está equipado con un cordón eléctrico con una clavija ajustada estándar. Siga las instrucciones siguientes para cambiar la clavija. Los hilos adentro del cable principal son de tres colores:

Verde y amarillo:	Tierra
Azul:	Neutro
Marrón:	Corriente

Precaución: Para prevenir todo riesgo de descarga eléctrica, tire la clavija a la basura una vez cortada y nunca la enchufe en una toma de 13 amperios. Los colores de los hilos del cable pueden ser diferentes de los que identifican los polos de la nueva clavija. Por lo tanto, siga los pasos siguientes: Conecte el hilo verde y amarillo al polo marcado E, identificado con el símbolo de conexión con tierra \perp , de color verde o de color verde y amarillo. Conecte el hilo azul con el polo marcado N, de color negro o de color azul. Conecte el hilo marrón con el polo marcado L, de color rojo o de color marrón.

NOTA: Si los polos no están identificados o si usted no está seguro de cómo efectuar las conexiones, comuníquese con un electricista profesional. Si desea usar una clavija con fusible de tipo BS1363, use un fusible de 13 amperios. Estas instrucciones se dirigen a los modelos diseñados para el Reino Unido únicamente.

El cordón y la clavija del aparato serán conformes con las reglas vigentes en el país donde éste sea comercializado.

ANTES DE USAR SU LICUADORA DE MANO

Nota: Siempre desconecte el aparato antes de limpiar la cuchilla de metal.

Le recomendamos que limpie la licuadora antes de usarla por primera vez, usando un paño húmedo. Ponga la cuchilla sobre el eje después de desmontarla y enjuáguela bajo el agua de la llave. Séquela con un paño limpio, suave y absorbente. Lea las instrucciones cuidadosamente antes de usar el aparato por primera vez.

CÓMO USAR SU LICUADORA DE MANO

USOS

Las licuadoras de mano profesionales Waring® fueron diseñadas para el uso de los restaurantes, de las cocinas grandes o de las pequeñas empresas, y son ideales para mezclar y licuar sopas y salsas directamente en la olla. Utilice su licuadora para preparar sopas de pescado, guisados, cremas, salsas, aliños, masas, mayonesa y mucho más. También son perfectas para preparar comida para bebés o de dieta: purés de vegetales, papillas, puré de zanahorias crudas, cremas de frutas etc.

ENSAMBLAJE

Asegúrese que el aparato esté desconectado. Haga coincidir el eje con el bloque-motor y gire un cuarto de vuelta para sujetarlos. Siga las flechas para ensamblar el eje.

OPERACIÓN:

1. Conecte el aparato al tomacorriente.
2. Sumerja la licuadora en la olla o el recipiente. **NO SUMERJA MÁS DEL 3/4 DEL EJE.**
3. La licuadora tiene dos botones: Un interruptor de seguridad, ubicado encima de la manija, y el botón de Encendido/Apagado, ubicado en la parte interior de la manija. Para encender el aparato, presione simultáneamente ambos botones. El interruptor de seguridad sólo sirve para poner el aparato en marcha. Afloje ambos botones una vez que esté encendido. Para apagar el aparato, oprima el botón de Encendido/Apagado.
4. Gire el disco de ajuste de velocidad para escoger la velocidad deseada. La velocidad oscila desde 1 (la más baja) hasta 9 (la más alta).
5. Utilice el puño guardacable como segunda manija, para lograr mayor estabilidad y seguridad.
6. Inclíne ligeramente el aparato y empiece a mezclar, evitando que la cuchilla toque el fondo de la olla. El líquido será atraído hacia la cuchilla por el efecto de vórtice.
7. Espere que el aparato haya parado completamente antes de removerlo de la olla.

NOTA: Siempre desconecte el aparato después de usarlo. Manténgalo fuera del alcance de los niños.

- Para evitar las salpicaduras, nunca saque el eje del líquido mientras el aparato esté en marcha.
- Para lograr resultados óptimos, cuando una receta incluya hielo, utilice hielo picado en vez de cubitos de hielo.

NOTA: Siga las instrucciones siguientes si alimentos queden trabados en el guarda-cuchilla.

1. Apague y desconecte el aparato.
2. Separe el eje y el bloque motor.
3. Saque los alimentos trabados con cuidado, usando una espátula. La cuchilla es muy filosa. **NO SAQUE LOS ALIMENTOS CON LOS DEDOS.**
4. Vuelva a ensamblar el eje con el bloque-motor. Conecte el aparato y siga licuando.

SIGA LAS INSTRUCCIONES SIGUIENTES PARA LIMPIAR LOS MODELOS WSB50E, WSB55E, WSB60E, WSB65E Y WSB70E DESPUÉS DE CADA USO:

APLICACIONES ALIMENTICIAS

- Lave, enjuague y sanee las partes de acero inoxidable antes de usar el aparato por primera vez, después de cada uso y cada vez que no haya sido usado durante más de una hora.
- Le recomendamos que use soluciones limpiadoras con detergentes no emulgentes y soluciones desinfectantes con cloro, usando una concentración mínima de 100 PPM.

Se pueden usar las soluciones siguientes a sus equivalentes:

SOLUCIÓN	PRODUCTO	DILUCIÓN EN AGUA	TEMPERATURA
Para limpiar	Diversey® Wyandotte Diversol® BX/A o CX/A	4 cucharadas grandes por galón (3,8L)	Caliente 46°C (115°F)
Para enjuagar	Agua pura		Tibia 35°C (95°F)
Para sanear	Cloro Clorox®	1 cucharada grande por galón (3,8L)	Fría 10-21°C (50-70°F)

- Limpiar regularmente el aparato prolongará su vida útil, especialmente cuando se usa el aparato frecuentemente.

Lavar y sanear:

1. Enjuague las partes de acero inoxidable del eje bajo el agua de la llave. Restriegue luego rocíe las partes de acero inoxidable del eje para remover los residuos.
2. Limpie las partes de acero inoxidable del eje con un paño suave o una esponja humedecida con solución limpiadora.
3. Sumerja 3/4 del eje en un recipiente lleno de solución limpiadora y ponga el aparato en marcha. Deje el aparato en marcha a velocidad alta durante unos 2 minutos.
4. Para enjuagar, repita los pasos 2 y 3, usando agua limpia en vez de la solución limpiadora.

IMPORTANTE

PARA EVITAR LOS RIESGOS DE QUEMADURA, LA TEMPERATURA DE LA SOLUCIÓN LIMPIADORA Y DEL AGUA NO DEBERÍA EXCEDER 46°C (115°F).

5. NO ENJUAGUE EL APARATO DESPUÉS DE SANEARLO. Permita que seque al aire antes de usarlo.

NOTA

NUNCA SUMERJA EL BLOQUE-MOTOR EN LA SOLUCIÓN LIMPIADORA, EL AGUA O LA SOLUCIÓN PARA SANEAR. EXPRIMA LOS PAÑOS O LAS ESPONJAS ANTES DE USARLAS PARA EVITAR QUE LÍQUIDO PENETRE ADENTRO DEL BLOQUE-MOTOR.

NO LO LIMPIE A PRESIÓN

The BIG STIX[®]

WSB50E	Bloque-motor y eje de 30,4 cm
WSB55E	Bloque-motor y eje de 35,5 cm
WSB60E	Bloque-motor y eje de 40,6 cm
WSB65E	Bloque-motor y eje de 45,7 cm
WSB70E	Bloque-motor y eje de 53,3 cm
WSB50ST	Eje de 30,4 cm
WSB55ST	Eje de 35,5 cm
WSB60ST	Eje de 40,6 cm
WSB65ST	Eje de 45,7 cm
WSB70ST	Eje de 53,3 cm
WSBPP	Bloque motor
WSB01	Gancho para colgarlo en la pared

GARANTÍA

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

Advertencia - Utilizar este aparato con corriente directa (C.D.) anulará la garantía.



WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours suivre des mesures de sécurité élémentaires, parmi lesquelles les suivantes :

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. Afin d'éviter le risque de choc électrique, ne placez pas le bloc-moteur de cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Le système de lame et l'axe de l'appareil sont conçus pour être plongés dans l'eau et autres liquides. N'immergez jamais les autres éléments de l'appareil.
3. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé près de ceux-ci.
4. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le nettoyer et avant de démonter ou d'assembler une de ses pièces.
5. Évitez de toucher les éléments en mouvement.
6. Afin de réduire le risque de blessures graves et afin de ne pas endommager le mixeur, gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles de cuisines éloignés de la lame et du récipient de mélange pendant que le mixeur est en marche.
7. Vous pouvez utiliser une spatule, mais seulement si l'appareil est éteint.
8. N'utilisez jamais cet appareil ou tout autre appareil électrique si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé, s'il est abîmé ou s'il est tombé dans l'eau. Amenez-le ou envoyez-le à un centre de service autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou révisé.
9. N'utilisez que les accessoires recommandés par Waring pour utilisation avec ce modèle. Utiliser d'autres accessoires pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
10. N'utilisez pas cet appareil à l'air libre.
11. Ne laissez pas le cordon électrique pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail ou toucher une surface chaude
12. Les lames sont coupantes. Utilisez l'appareil avec précaution.
13. Lorsque vous mélangez un liquide, particulièrement s'il s'agit d'un liquide chaud, utilisez un grand récipient pour éviter que le mélange déborde ou que vous vous blessiez.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

IMPORTANTES INFORMATIONS DE CABLAGE

Cet appareil est muni d'une fiche ajustée standard. Suivez les instructions suivantes si vous désirez changer la fiche. Les fils électriques à l'intérieur du cordon d'alimentation sont de trois couleurs :

Vert et jaune :	Terre
Bleu :	Neutre
Marron :	Tension

Avertissement : Une fois coupée, jetez la fiche. Celle-ci peut provoquer une électrocution. Ne la branchez jamais dans une prise de courant de 13 ampères. Il se peut que la couleur des fils électriques ne corresponde pas à la couleur des bornes de la nouvelle fiche. Si c'est le cas : connectez le fil vert et jaune à la borne identifiée par la lettre E, le symbole de terre \perp , de couleur verte ou de couleur verte et jaune. Connectez le fil bleu à la borne identifiée par la lettre N ou de couleur noire ou bleue. Connectez le fil marron à la borne identifiée par la lettre L ou de couleur rouge ou marron.

NOTE : Si les bornes de la prise électriques ne comportent pas d'identification ou si vous avez un doute, contactez un électricien professionnel. Royaume Uni uniquement : Si la prise de courant utilisée est équipée d'un fusible, assurez-vous que celui-ci soit de 13 ampères.

Le cordon d'alimentation et la fiche électrique de votre appareil seront conformes aux réglementations et vigueur dans le pays de commercialisation de l'appareil.

AVANT DE COMMENCER

Note : Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer la lame en métal. Nous vous recommandons de nettoyer votre appareil à l'aide d'un linge humide avant de l'utiliser pour la première fois. Pour nettoyer la lame en métal, placez-la au bout de l'axe du mixeur après l'avoir démontée et rincez-la sous l'eau courante. Séchez-la à l'aide d'un linge propre, doux et absorbant. Lisez les instructions avec soin avant d'utiliser cet appareil.

GUIDE D'UTILISATION

USAGE

Les mixeurs-plongeurs professionnel Waring® sont destinés à l'usage des restaurants, des grandes cuisines ou des petites compagnies. Ils sont conçus pour le mélange et la liquéfaction des soupes et sauces et peuvent s'utiliser directement dans la marmite. Utilisez votre mixeur-plongeur pour préparer les soupes de poissons, les ragoûts, les crèmes, les sauces pour salade, les préparations pour crêpes et gâteaux, les pâtes, les sauces, la mayonnaise et beaucoup d'autres encore.

Les mixeurs-plongeurs sont également idéaux pour préparer les repas pour

bébés ou les repas de régime : purées, gruaux, purée de carottes crues, crèmes de fruits etc.

ASSEMBLAGE

Assurez-vous que l'appareil est débranché. Alignez l'axe et le bloc-moteur et tournez un quart de tour afin de les enclencher. Suivez les flèches pour assembler l'axe de l'appareil.

OPÉRATION :

1. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
2. Plongez le mixeur dans la marmite ou le récipient. **NE SUBMERGEZ PAS PLUS DES 3/4 DE LA LONGUEUR DE L'AXE.**
3. Le mixeur a deux interrupteurs : Un interrupteur de sécurité, situé sur le dessus de la poignée, et un bouton Marche/Arrêt, situé dans l'intérieur de la poignée. Pour allumer l'appareil, appuyez simultanément sur les deux interrupteurs. L'interrupteur de sécurité ne sert qu'à mettre l'appareil en marche. Relâchez les deux interrupteurs. Pour arrêter l'appareil, il suffira d'appuyer à nouveau sur le bouton Marche/Arrêt.
4. Réglez l'appareil à la vitesse voulue à l'aide de la commande de vitesse. La vitesse varie entre 1 (la plus lente) et 9 (la plus rapide).
5. Servez-vous du bouton de rembobinage du cordon comme poignée pour une prise plus stable et plus sûre.
6. Penchez l'appareil légèrement et commencez à mélanger en évitant que la lame ne touche le fond de la marmite. Le liquide sera aspiré dans la lame par l'effet vortex.
7. Retirez l'appareil de la marmite une fois qu'il est complètement arrêté.

NOTE : Débranchez toujours l'appareil après utilisation. Gardez-le hors de portée des enfants.

- Pour éviter les éclaboussures, ne retirez jamais l'appareil du liquide alors qu'il est en marche.
- Quand une recette inclut de la glace, utilisez de la glace pilée au lieu de glaçons pour de meilleurs résultats.

NOTE : Suivez les instructions suivantes si des aliments se coincent dans le protège-lame.

1. Arrêtez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant.
2. Séparez l'axe du bloc-moteur.
3. Délogez 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. Assemblez à nouveau l'axe et le bloc-moteur, rebranchez l'appareil et continuez à mélanger.

SUIVEZ LES INSTRUCTIONS SUIVANTES POUR NETTOYER LES MODÈLES WSB50E, WSB55E, WSB60E, WSB65E ET WSB70E APRÈS CHAQUE UTILISATION :

APPLICATIONS ALIMENTAIRES

- Lavez, rincez et désinfectez les pièces en acier inoxydable avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, après chaque utilisation, et chaque fois que l'appareil n'a pas été utilisé pendant plus d'une heure.
- Nettoyez et désinfectez le bloc-moteur avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation.
- Nous recommandons l'utilisation de solutions de nettoyages à base de détergents non émulsionnants et de solutions désinfectantes à base de chlore avec une concentration minimum de 100 PPM.

Vous pouvez utiliser les solutions suivantes ou leur équivalent.

SOLUTION	PRODUIT	PROPORTIONS DE DILUTION	TEMPÉRATURE
Nettoyage	Diversey® Wyandotte Diversol® BX/A ou CX/A	4 cuillères à soupe par gallon (3,8L)	Chaude 46°C (115°F)
Rinçage	Eau claire		Tiède 35°C (95°F)
Désinfectant	Clorox® Eau de javel ordinaire	1 cuillère à soupe par gallon (3,8L)	Froide 50-70°C (10-21°F)

- Le nettoyage régulier de votre appareil prolongera sa durée de fonctionnement.

POUR LAVER ET DÉSINFECTER :

1. Rincez l'intérieur et l'extérieur des pièces en acier inoxydable sous l'eau courante. Frottez-les et nettoyez-les à grande eau ensuite pour déloger les résidus alimentaires.
2. Essuyez l'extérieur du bloc-moteur et les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un linge propre ou d'une éponge imprégnée de solution de nettoyage.
3. Immergez environ 3/4 de l'axe en acier inoxydable dans une solution de nettoyage et mettez le mixeur en marche. Laissez-le fonctionner à pleine vitesse pendant 2 minutes.
4. Pour rincer, répétez les étapes 1 et 2 en utilisant de l'eau claire au lieu d'une solution de nettoyage.

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 RINCEZ PAS L'APPAREIL APRÈS L'AVOIR DÉSINFECTÉ.** Laissez-le sécher à l'air libre avant de l'utiliser.

NOTE

N'IMMERGEZ JAMAIS LE BLOC-MOTEUR DANS LA SOLUTION DE NETTOYAGE, L'EAU DE RINÇAGE OU LA SOLUTION DÉSINFECTANTE. ESSOREZ BIEN L'ÉPONGE OU LE LINGE AVANT D'ESSUYER L'APPAREIL AFIN D'ÉVITER QUE DU LIQUIDE PÉNÈTRE DANS LE BLOC-MOTEUR.

NE PAS NETTOYER AVEC UN JET À PROPULSION

The BIG STIX®

WSB50E	Bloc-moteur et pied-mélangeur de 30,4 cm
WSB55E	Bloc-moteur et pied-mélangeur de 35,5 cm
WSB60E	Bloc-moteur et pied-mélangeur de 40,6 cm
WSB65E	Bloc-moteur et pied-mélangeur de 45,7 cm
WSB70E	Bloc-moteur et pied-mélangeur de 53,3 cm
WSB50ST	Pied-mélangeur de 30,4 cm
WSB55ST	Pied-mélangeur de 35,5 cm
WSB60ST	Pied-mélangeur de 40,6 cm
WSB65ST	Pied-mélangeur de 45,7 cm
WSB70ST	Pied-mélangeur de 53,3 cm
WSBPP	Bloc-moteur
WSB01	Support mural

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 et peut varier suivant les normes locales.

Avertissement – Brancher cet appareil sur Courant Direct (C.D.) annulera la garantie.



WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Durante l'uso di apparecchi elettrici si devono osservare sempre delle precauzioni basilari, compreso quanto segue:

1. **LEGGERE PER ESTESO LE ISTRUZIONI**
2. Per prevenire il rischio di scossa elettrica non immergere il generatore d'alta tensione in acqua o in altri liquidi. Il coprilama protettivo e l'asta dell'apparecchio sono stati progettati per poter esser immersi in acqua o in altri liquidi. Non immergere mai altre parti dell'apparecchio in nessun tipo di liquido.
3. L'apparecchio non deve essere usato da bambini. Adottare le debite precauzioni quando si usa l'apparecchio nelle vicinanze di bambini.
4. Staccare la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima del collegamento o dello scollegamento di parti.
5. Evitare il contatto con parti mobili.
6. Tenere mani, capelli, indumenti ed utensili lontani dalla lama e dal recipiente di miscelazione durante l'azionamento del frullatore ad immersione, onde prevenire il rischio di gravi lesioni fisiche e/o di danneggiamento del frullatore ad immersione.
7. Si può usare una spatola ma soltanto quando l'apparecchio non è in funzione.
8. Non azionare il frullatore ad immersione Waring® o qualsiasi altro apparecchio elettrico il cui cavo o spina siano danneggiati o che siano malfunzionanti, o che abbiano subito una caduta accidentale o un danno di qualsiasi tipo. Rendere l'apparecchio al centro riparazioni autorizzato più vicino per sottoporlo ad esame, riparazione o regolazione.
9. L'uso di accessori non raccomandati o non commercializzati dalla Waring per questo modello specifico può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
10. Non usare all'aperto.
11. Non lasciare penzolare il cavo dal bordo di tavoli o banchi ne appoggiarlo su superfici bollenti.
12. Le lame sono estremamente affilate. Manipolare con la debita cautela.
13. Durante la miscelazione di liquidi, soprattutto di liquidi bollenti, usare un recipiente profondo onde ridurre il rischio di versamenti accidentali con conseguente rischio di lesioni.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

ISTRUZIONI IMPORTANTI RELATIVE AL CABLAGGIO

L'apparecchio è fornito con una spina adattata; si fa tuttavia presente agli utenti che, qualora si desiderasse sostituire la spina, i fili elettrici del conduttore elettrico dell'apparecchio sono codificati a colori conformemente a quanto specificato qui di seguito:

Verde e giallo: Messa a terra

Blu: Neutro

Marrone: Filo conduttore

Avvertenza: la spina staccata deve essere smaltita onde prevenire il rischio potenziale di scossa elettrica e non la si deve mai inserire in una presa da 13A. Poiché i colori dei fili del conduttore elettrico dell'apparecchio potrebbero non corrispondere ai contrassegni indicanti i terminali della spina in uso, procedere nel seguente modo: il filo di colore verde e giallo va collegato al terminale della spina contrassegnato dalla lettera E o dal simbolo della messa a terra o dai colori verde o verde e giallo. Il filo di colore blu va collegato al terminale contrassegnato dalla lettera N o dai colori blue o nero. Il filo di colore marrone va collegato al terminale contrassegnato dalla lettera L o dai colori rosso o marrone.

NOTA: nel caso in cui terminali della spina non fossero contrassegnati o qualora si nutrissero dei dubbi, rivolgersi ad un elettricista abilitato. Se si usa una spina con fusibile BS1363, essa deve essere dotata di un fusibile dell'ampereaggio corretto, ovvero 13A. Quanto sopra vale esclusivamente per i modelli venduti nel Regno Unito.

I cavi e le spine sono conformi ai regolamenti vigenti nel Paese in cui l'apparecchio è venduto.

PRIMA DI COMINCIARE

Nota: scollegare la spina del cavo di alimentazione del frullatore ad immersione Waring® dalla presa di corrente prima di pulire la lama in metallo.

La Waring consiglia di pulire il frullatore ad immersione prima dell'uso con un panno pulito ed umido per asportare eventuale sporco o polvere. Mentre il cavo di alimentazione dell'apparecchio è scollegato dalla presa di corrente, sciacquare la lama in metallo all'estremità dell'asta sotto acqua corrente. Asciugare accuratamente con un panno morbido ed assorbente. Leggere attentamente le istruzioni per informazioni particolareggiate in merito alle procedure operative.

USO DEL FRULLATORE AD IMMERSIONE WARING®

USO PREVISTO

I frullatori ad immersione Waring® sono intesi per l'uso in ristoranti, cucine di grandi dimensioni ed aziende di piccole dimensioni per la miscelazione e la frullatura e per conferire a minestre e sughi una consistenza perfetta. Li si può utilizzare direttamente nella pentola per miscelare di tutto, da zuppe di pesce, stufati, creme e condimenti per insalata ad impasti per omelette dolci, paste, sughi, maionese e moltissimo altro ancora. Presso le case di cura oppure per diete speciali i frullatori ad immersione possono essere

usati per preparare passati di verdura, farinata d'avena, purè di carote crude, creme di frutta etc.

ASSEMBLAGGIO

Mentre il cavo di alimentazione dell'apparecchio è scollegato dalla presa di corrente, allineare il gruppo tubo al generatore di tensione e ruotarlo facendogli compiere un quarto di giro per fissarlo. Fare riferimento alle frecce sul gruppo tubo.

FUNZIONAMENTO

1. Inserire la spina del cavo di alimentazione in una presa di corrente.
2. Immergere il frullatore ad immersione nella pentola. **NON IMMERGERE AD UNA PROFONDITÀ ECCELENTE I 3/4 DELL'ASTA.**
3. Il frullatore ad immersione è dotato di 2 interruttori per l'azionamento dell'apparecchio. L'interruttore di sicurezza si trova sulla parte superiore del manico, mentre l'interruttore d'accensione si trova sulla parte interna del manico. Per azionare l'apparecchio, premere simultaneamente l'interruttore di sicurezza e l'interruttore d'accensione a grilletto. L'interruttore di sicurezza va premuto solo una volta per azionare l'apparecchio. Il frullatore ad immersione rimarrà in funzione senza bisogno di tenere premuto l'interruttore di sicurezza o l'interruttore d'accensione a grilletto. Per arrestare l'apparecchio, premere il tasto di spegnimento (OFF) sul lato del manico.
4. Selezionare la velocità desiderata girando la manopola di impostazione della velocità. La velocità può essere impostata da 1 (velocità minima) a 9 (velocità massima).
5. Usare il pomello d'avvolgimento del cavo come secondo manico ai fini di una maggior stabilità e sicurezza.
6. Inclinare leggermente il frullatore ad immersione ed iniziare a mescolare prestando attenzione a che la lama non tocchi il fondo della pentola onde evitare che il preparato venga risucchiato dal vortice.
7. Attendere che il frullatore ad immersione si sia completamente arrestato, quindi estrarlo dalla pentola.

NOTA: scollegare sempre il cavo di alimentazione del frullatore dalla presa di corrente dopo ogni uso. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

- Onde prevenire spruzzi, accertarsi di non estrarre mai il frullatore ad immersione dal liquido mentre è in funzione.
- Per le ricette che richiedono l'uso di ghiaccio usare ghiaccio frantumato (non cubetti interi) per ottenere i migliori risultati.

NOTA: nel caso in cui del cibo dovesse rimanere incastrato all'interno del coprilama protettivo che circonda la lama in metallo, seguire le istruzioni di sicurezza qui riportate:

1. Rilasciare l'interruttore d'accensione a grilletto e scollegare la spina del cavo di alimentazione dell'apparecchio dalla presa di corrente.

2. Scollegare l'asta dal generatore di tensione.
3. Usare una spatola per rimuovere con cautela il cibo incastratosi all'interno del coprilama. La lama è estremamente affilata. **NON USARE LE DITA PER RIMUOVERE OGGETTI INCASTRATI.**
4. Si può ora ricollegare l'asta, reinserire la spina del cavo di alimentazione dell'apparecchio nella presa e continuare a frullare.

I FRULLATORI AD IMMERSIONE WSB50E/WSB55E/WSB60E/WSB65E/WSB70E DEVONO ESSERE PULITI ED ASCIUGATI DOPO OGNI USO CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI RIPORTATE DI SEGUITO.

PER USO CULINARIO

- Lavare, risciacquare e disinfettare la sezione in acciaio inossidabile del frullatore ad immersione prima di usarlo per la prima volta od ogni volta non ne sia previsto il riutilizzo entro un'ora.
- Si raccomanda l'uso di soluzioni a base di detersivi non schiumosi e di soluzioni disinfettanti a base di cloro con una concentrazione minima di cloro pari a 100 PPM.

Si possono usare le soluzioni di lavaggio, risciacquo e disinfezione, o rispettivi equivalenti, specificati qui di sotto.

SOLUZIONE	PRODOTTO	DILUIZIONE IN ACQUA	TEMPERATURA
Lavaggio	Diversey® Wyandotte Diversol® BX/A oppure CX/A	4 cucchiaini (3,8L)	Calda 46°C (115°F)
Rinçage	Eau claire		Tiepida 35°C (95°F)
Désinfectant	Clorox® Eau de javel ordinaire	Cucchiaino (3,8L)	Fredda 10-21°C (50-70°F)

- Per le applicazioni che richiedono l'uso ripetuto, la pulizia frequente garantisce il prolungamento della vita utile del prodotto.

LAVAGGIO E DISINFEZIONE

1. Risciacquare la parte interna e quella esterna dell'asta in acciaio inossidabile del frullatore ad immersione sotto acqua corrente. Strofinare ed irrigare la sezione interna ed esterna in acciaio inossidabile per staccare ed asportare quanti più residui di cibo possibile.
2. Pulire l'asta in acciaio inossidabile del frullatore ad immersione con un panno morbido o con una spugna inumidita con la soluzione di lavaggio.
3. Immergere approssimativamente 3/4 dell'asta in acciaio inossidabile nel recipiente contenente la soluzione di lavaggio ed azionare l'apparecchio per due (2) minuti ad alta velocità.
4. Ripetere i passi due (2) e tre (3), usando dell'acqua pulita di risciacquo anziché la soluzione di lavaggio.

NOTA – IMPORTANTE

ONDE MINIMIZZARE IL RISCHIO DI SCOTTATURE, LA TEMPERATURA DELLA SOLUZIONE DI LAVAGGIO E DELL'ACQUA DI RISCIAQUO NON DEVE ECCEDERE I 46°C (115°F).

5. NON RISCIAQUARE AL TERMINE DELLA DISINFEZIONE. Lasciare asciugare all'aria prima dell'uso.

NOTA

NON IMMERGERE IL GENERATORE DI TENSIONE NELLA SOLUZIONE DI LAVAGGIO, NELL'ACQUA DI RISCIAQUO O NELLA SOLUZIONE DISINFETTANTE. PER IMPEDIRE AL LIQUIDO DI PENETRARE NEL GENERATORE DI TENSIONE STRIZZARE IL PANNO O LA SPUGNA PER RIMUOVERE IL LIQUIDO IN ECCESSO PRIMA DI USARLI.

NON SOTTOPORRE A PULIZIA A GETTO

Modelli BIG STIX®

WSB50E	Generatore di tensione e asta da 30,4 cm
WSB55E	Generatore di tensione e asta da 35,5 cm
WSB60E	Generatore di tensione e asta da 40,6 cm
WSB65E	Generatore di tensione e asta da 45,7 cm
WSB70E	Generatore di tensione e asta da 53,3 cm
WSB50ST	Asta da 30,4 cm
WSB55ST	Asta da 35,5 cm
WSB60ST	Asta da 40,6 cm
WSB65ST	Asta da 45,7 cm
WSB70ST	Asta da 53,3 cm
WSBPP	Solo generatore di tensione
WSB01	Gancio a parete

GARANZIA

Per i prodotti della Waring venduti al di fuori degli Stati Uniti e del Canada la garanzia è responsabilità dell'importatore o distributore locale. La presente garanzia potrebbe variare a seconda dei regolamenti locali.

AVVERTENZA: l'uso di corrente diretta (CD) per l'azionamento dell'apparecchio comporta l'ANNULLAMENTO della presente garanzia.



WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

BELANGRIJKE EILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen de fundamentele voorzorgsmaatregelen altijd te worden gevolgd, waaronder:

1. LEES ALLE AANWIJZINGEN
2. Om het risico op brand of elektrische schokken te verminderen mag u het motorblok niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen. Zowel de mesbeschermer als de staaf van dit apparaat werd ontworpen om deze in water of andere vloeistoffen onder te kunnen dompelen. Dompel nooit een ander onderdeel van dit apparaat onder in water of in een andere vloeistof.
3. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Dit apparaat moet met zorg worden gebruikt als er kinderen in de buurt zijn.
4. Haal de stekker uit het stopcontact als het niet wordt gebruikt en voordat u er onderdelen op monteert of demonteert.
5. Vermijd contact met bewegende delen.
6. Houd uw handen, kleding, haar en kookgerei uit de buurt van het mes en mengbakje als u de staafmixer bedient om lichamelijk letsel en/of schade aan de staafmixer te voorkomen.
7. Er mag alleen een spatel worden gebruikt als het apparaat niet wordt gebruikt.
8. Bedien de Waring® staafmixer, of welk ander elektrisch apparaat ook, niet wanneer snoer of stekker beschadigd zijn, of als er storing optreedt in het apparaat, of als het apparaat is gevallen of op een andere manier is beschadigd. Breng het apparaat naar het dichtsbijzijnde onderhoudsbedrijf voor controle, reparatie of afstelling.
9. Als er accessoires worden gebruikt, die niet door Waring worden aangeraden of verkocht voor dit specifieke model, kunnen deze tijdens het gebruik brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
10. Niet buitenshuis gebruiken.
11. Laat het snoer niet over de rand van tafel of aanrecht hangen, en let erop dat het niet in contact komt met een heet oppervlak.
12. De mesjes zijn bijzonder scherp. Ga er voorzichtig mee om.
13. Tijdens het mengen van vloeistoffen, in het bijzonder hete vloeistoffen, gebruikt u een hoog bakje om morsen en letsel te voorkomen.

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BELANGRIJKE INSTRUCTIES VOOR DRAADAANSLUITINGEN

Dit apparaat is voorzien van een stekker; maar mocht u de stekker willen veranderen, dan zijn de draden in de netaansluiting van het apparaat gekleurd volgens navolgende codes:

Groen en Geel:	Aarde
Blauw:	Neutraal
Bruin:	Fase

Waarschuwing: De afgesneden stekker moet worden weggegooid om mogelijke elektriciteitsschokken te voorkomen en mag nooit in een 13A-stopcontact worden gebruikt. Omdat de kleuren van de netaansluiting van dit apparaat wellicht niet overeenkomen met de gekleurde markeringen waarmee de aansluitingen in uw stekker worden aangegeven, doet u het volgende: de draad die groen & geel is gekleurd moet worden aangesloten op het deel van de stekker dat is gemarkeerd met de letter E, óf met het aarde-symbool, óf groen of groen & geel gekleurd is. De draad die blauw is gekleurd moet worden aangesloten op het uiteinde dat is gemarkeerd met de letter N, óf zwart of blauw gekleurd is. De draad die brown is gekleurd moet worden aangesloten op het uiteinde dat is gemarkeerd met de letter L, óf rood of brown gekleurd is.

Let op: Als de uiteinden van de stekker niet zijn gemarkeerd of als u twijfelt, raadpleegt u een erkend elektriciën. Als er een BS1363 stekker met zekering wordt gebruikt, moet deze worden uitgerust met een zekering voor de correcte stroomsterkte – 13A. Dit is alleen op Engelse modellen van toepassing.

Snoeren en stekkers met zekeringen moeten voldoen aan de regels van het land waar het apparaat wordt verkocht.

VOORDAT U BEGINT

Let op: Haal de stekker van de Waring® staafmixer altijd uit het stopcontact voordat u het metalen mes reinigt.

Voordat u de staafmixer gebruikt, veegt u het apparaat met een schone, met water bevochtigde doek af om vuil en stof te verwijderen. Met de stekker uit het stopcontact spoelt u het metalen mes onder stromend water af. Droog het goed af met een zacht, absorberend doekje. Lees de instructies in deze handleiding zorgvuldig door voor de gedetailleerde bedieningsprocedure.

UW WARING® STAAFMIXER GEBRUIKEN

BEDOELD GEBRUIK

Waring® staafmixers zijn bedoeld voor gebruik in restaurants, grote keukens en kleine bedrijven om voedsel te mengen en vloeibaar te maken en om soepen en sauzen de perfecte consistentie te geven. U kunt direct in de pan aan de slag om alles te mixen: van vissoepen, stoofpotten, crèmes en saladesauzen tot pannenkoeken- beslag, puree, sauzen, mayonaisse en nog veel en veel meer. Voor baby's of voor speciale diëten gebruikt u de staafmixer om puree van groenten klaar te maken, of pap, rauwe wortelpuree, gepureerd fruit enz.

MONTAGE

Met de stekker uit het stopcontact monteert u de staaf op het motorblok en draait u het een kwartslag om totdat het op zijn plaats vastklikt. Volg de pijlen op de staafmontage.

BEDIENING:

1. Doe de stekker in een stopcontact.
2. Zet de staafmixer in de pan. **DOMPEL HET APPARAAT NIET VOOR MEER DAN 3/4 VAN DE LENGTE VAN DE STAAF ONDER.**
3. De staafmixer heeft 2 schakelaars om het apparaat te bedienen. De veiligheidsschakelaar bevindt zich bovenaan het handvat en de aan- en uitschakelaar bevindt zich aan de binnenkant van het handvat. Om het apparaat aan te zetten, drukt u tegelijkertijd op de veiligheidsschakelaar en op de aan- en uitschakelaar. De veiligheidsschakelaar hoeft slechts één keer ingedrukt te worden om het apparaat te starten. De staafmixer blijft aan zonder dat de veiligheidsschakelaar of aan- en uitschakelaar ingedrukt hoeven te blijven. Om het apparaat uit te zetten, moet u de OFF-knop indrukken aan de binnenkant van het handvat.
4. Draai aan de knop om de gewenste snelheid te selecteren. De snelheid varieert van 1, de laagste snelheid, tot 9, de hoogste snelheid.
5. Gebruik de snoeropwindknop als tweede handvat voor stabiliteit en veiligheid.
6. Houd de staafmixer ietwat scheef en roer er een beetje mee rond terwijl u het mes weghoudt van de bodem van de pan zodat het voedsel niet wordt opgezogen door de draaiende beweging.
7. Verwijder de staafmixer pas uit de pan als de mixer volledig tot stilstand is gekomen.

LETOP: Haal de staafmixer altijd, na ieder gebruik, uit het stopcontact. Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

- Om spatten te voorkomen, kunt u de staafmixer beter niet uit de vloeistof halen terwijl de mixer nog draait.
- Als u ijs nodig hebt voor een recept, kunt u vergruizeld ijs gebruiken (geen blokje) voor het beste resultaat.

LETOP: Als er stukjes voedsel achterblijven in de mesbeschermer om het metalen mes, volgt u onderstaande veiligheidsinstructies:

1. Laat de aan- en uitschakelaar los en trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
2. Verwijder de staaf uit het motorblok.
3. Gebruik een spatel om voorzichtig het voedsel te verwijderen dat in de mesbeschermer is achtergebleven. Het mes is bijzonder scherp. **GEBRUIK NOOIT UW VINGERS OM VASTZITTENDE DEELTJES TE VERWIJDEREN.**
4. U kunt nu de staaf en stekker weer aansluiten, en verder gaan met mixen.

DE WSB50E/WSB55E/WSB60E/WSB65E/WSB70E STAAFMIXERS MOETEN NA IEDER GEBRUIK WORDEN GEREINIGD EN GEDROOGD VOLGENS NAVOLGENDE INSTRUCTIES.

VOOR TOEPASSING IN DE VOEDSELINDUSTRIE

- Was, spoel en steriliseer het roestvrijstalen gedeelte van de staafmixer voor het eerste gebruik, na ieder gebruik, en in ieder geval wanneer de mixer niet binnen één uur opnieuw zal worden gebruikt.
- Afwasmiddel gebaseerd op niet-schuimende reinigingsmiddelen, en op chloor gebaseerde sterilisatie-oplossingen met een minimale chloorconcentratie van 100 PPM worden aanbevolen.

De volgende afwas-, spoel- en sterilisatie-oplossingen of hun equivalenten kunnen worden gebruikt.

OPLOSSING	PRODUCT	VERDUNNEN IN WATER	TEMPERATUUR
Reiniging	Diversey® Wyandotte Diversol® BX/A of CX/A	4 eetlepels (3,8L)	Heet 46°C (115°F)
Afspoelen	Water		Warm 35°C (95°F)
Sterilisatie	*Clorox® Institutional Bleach	1 eetlepels (3,8L)	Koud 10-21°C (50-70°F)

- Wanneer het apparaat vaak wordt gebruikt, kan regelmatig wassen de levensduur van het apparaat verlengen.

OM TE WASSEN EN TE STERILISEREN:

1. Spoel de binnen- en buitenkant van de roestvrijstalen staaf van de staafmixer onder stromend water af. Borstel en spoel de binnen- en buitenkant van het roestvrijstalen gedeelte af om zoveel mogelijk voedselresten te verwijderen.
2. Veeg de roestvrijstalen staaf van de staafmixer af met een zacht doekje of een spons bevochtigd met afwasmiddel.
3. Dompel ongeveer 3/4 van de roestvrijstalen staaf in een bakje met afwasmiddel en laat de mixer twee (2) minuten op hoge snelheid draaien.
4. Herhaal de stappen twee (2) en drie (3), waarbij u schoon water gebruikt in plaats van afwasmiddel.

LET OP – BELANGRIJK

OM HET RISICO OP VERBRANDING TOT EEN MINIMUM TE BEPERKEN, MAG DE TEMPERATUUR VAN AFWASMIDDEL EN WATER NIET HOGER ZIJN DAN 115°F (46°C).

5. NIET AFSPOELEN NADAT HET APPARAAT GESTERILISEERD IS. Laat het aan de lucht drogen voordat u het opnieuw gebruikt.

LET OP

DOMPEL HET MOTORBLOK NIET ONDER IN AFWASMIDDEL, SPOELWATER, OF EEN STERILISATIE-OPLOSSING. VOORKOM DAT VLOEISTOFFEN IN HET MOTORBLOK LOPEN DOOR OVERTOLLIG VOCHT UIT DOEKJES OF SPONZEN TE WRINGEN VOORDAT U DEZE GEBRUIKT

MAG NIET MET EEN WATERJET WORDEN GEREINIGD

The BIG STIX®

WSB50E	Motorblok & 30,4 cm staaf
WSB55E	Motorblok & 35,5 cm staaf
WSB60E	Motorblok & 40,6 cm staaf
WSB65E	Motorblok & 45,7 cm staaf
WSB70E	Motorblok & 53,3 cm staaf
WSB50ST	30,4 cm staaf
WSB55ST	35,5 cm staaf
WSB60ST	40,6 cm staaf
WSB65ST	45,7 cm staaf
WSB70ST	53,3 cm staaf
WSBPP	Alleen motorblok
WSB01	Muurbevestiging

GARANTIE

Voor producten van Waring die buiten de VS en Canada worden verkocht, valt de garantie onder de verantwoordelijkheid van de plaatselijke importeur of distributeur. Deze garantie kan variëren al naar gelang de plaatselijke overheidsvoorschriften.

WAARSCHUWING: Deze garantie is NIETIG als het apparaat wordt gebruikt op gelijkstroom (D.C.)



WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, u. a.:

1. ALLE ANWEISUNGEN LESEN
2. Um Elektroschockgefahr zu vermeiden, das Netzteil nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Die Klingenschutzvorrichtung und der Schaft dieses Geräts sind für ein Eintauchen in Wasser oder andere Flüssigkeiten ausgelegt. Kein anderes Teil dieses Geräts darf jemals in irgendeine Flüssigkeit getaucht werden.
3. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Beim Gebrauch des Gerätes in der Nähe von Kindern ist Vorsicht geboten.
4. Das Gerät bei Nichtgebrauch und vor dem An- oder Abbau von Teilen vom Stromnetz trennen (Netzstecker ziehen).
5. Kontakt mit beweglichen Teilen vermeiden.
6. Wenn der Tauchmischer in Gebrauch ist, Hände, Haare, Kleidung und Utensilien von der Klinge und dem Mischbehälter fernhalten. Damit wird eine mögliche schwere Personenverletzung und/oder Beschädigung des Tauchmixers verhindert.
7. Ein Spatel kann verwendet werden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
8. Der Waring® Tauchmischer oder jegliches anderes Elektrogerät darf nicht betrieben werden, wenn Netzkabel oder -stecker beschädigt sind, falls Gerätestörungen aufgetreten sind, oder falls es fallen gelassen oder irgendwie beschädigt wurde. In solchen Fällen das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zur nächsten zugelassenen Reparaturwerkstatt bringen.
9. Der Gebrauch von Zubehörteilen, die nicht von Waring für dieses spezielle Modell empfohlen oder verkauft werden, kann zu Brand, Elektroschock oder Verletzung führen.
10. Nicht im Freien verwenden.
11. Das Netzkabel nicht über den Rand eines Tisches oder der Arbeitsfläche hängen oder heiße Flächen berühren lassen.
12. Die Klingen sind sehr scharf. Beim Umgang damit ist Vorsicht geboten.
13. Beim Mischen von Flüssigkeiten, insbesondere heißen Flüssigkeiten, muss ein hoher Behälter verwendet werden, um eine Verschüttung und Verletzungsgefahr zu vermindern.

**DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG
AUFBEWAHREN**

WICHTIGE ANWEISUNGEN ZUM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

Dieses Gerät wird mit einem passenden Stecker geliefert; sollten Sie jedoch den Stecker austauschen wollen, haben die Drähte in der Netzleitung des Geräts folgende Farbcodes:

Grün und gelb:	Erdung
Blau:	Neutral
Braun:	Stromführend

Warnung: Der abgetrennte Stecker sollte entsorgt werden um eine mögliche Schockgefahr zu vermeiden und darf niemals an eine Buchse vom Typ 13A angeschlossen werden. Da die Farben des Netzleiters dieses Geräts evtl. nicht mit den Farbmarkierungen der Klemmen Ihres Steckers übereinstimmen, gehen Sie bitte wie folgt vor: der grünelbe Draht muss an die Steckerklemme mit der Kennzeichnung E oder dem Erdungssymbol oder der grünen bzw. grünelben Färbung angeschlossen werden. Der blaue Draht muss an die Klemme mit der Kennzeichnung N oder der schwarzen bzw. blauen Färbung angeschlossen werden. Der braune Draht muss an die Klemme mit der Kennzeichnung L oder der roten bzw. braunen Färbung angeschlossen werden.

HINWEIS: Falls die Steckerklemmen nicht gekennzeichnet sind oder Sie unsicher sind, fragen Sie einen qualifizierten Elektriker. Wird ein BS1363-Sicherungsstecker verwendet, muss dieser mit einer Sicherung mit der richtigen Amperezahl (13 A) ausgestattet sein. Dies gilt nur für Modelle, die in Großbritannien verwendet werden.

Die angebrachten Kabel und Stecker erfüllen die Vorschriften des Landes, in dem das Gerät verkauft wird.

VOR BEGINN

Hinweis: Das Waring® Tauchmixgerät immer vom Stromnetz trennen, bevor die Metallklinge gereinigt wird.

Vor Gebrauch des Tauchmixers empfiehlt Waring, das Gerät mit einem sauberen, feuchten Tuch abzuwischen um etwaigen Schmutz oder Staub zu entfernen. Während das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, die Metallklinge am Ende des Schafts unter laufendem Wasser abspülen. Mit einem weichen, saugfähigen Tuch gründlich trocknen. Alle Anweisungen aufmerksam lesen; sie beschreiben detailliert den Betrieb.

DER GEBRAUCH DES WARING® TAUCHMIXERS

GEBRAUCHSZWECK

Waring® Tauchmixer sind für den Gebrauch in Restaurants, Großküchen und Kleinunternehmen vorgesehen, um Suppen und Soßen anzurühren, zu verflüssigen und um ihnen eine perfekte Konsistenz zu geben. Sie können direkt im Topf arbeiten und alles mischen - von Fischsuppen über Eintöpfe, Sahnezubereitungen und Salatdressings bis hin zu Pfannkuchenteigen, Pasten, Soßen, Mayonnaise u.v.m.. In Kinderhorten oder für Spezialdiäten kann der Tauchmixer zur Zubereitung von Gemüsepürees, Grütze

und Haferbrei, Karottenmus, Obstpürees usw. verwendet werden.
wortelpuree, gepureerd fruit enz.

ZUSAMMENBAU

Gerät vom Stromnetz trennen, die Tauchrohr-Einheit mit dem Netzteil fluchten und mit einer Vierteldrehung sicher daran befestigen. Den Pfeilen auf der Tauchrohr-Einheit folgen.

BEDIENUNG:

1. Das Gerät an die Steckdose anschließen.
2. Den Tauchmixer in den Topf hineinhalt. NICHT MEHR ALS 3/4 DER SCHAFTLÄNGE EINTAUCHEN.
3. Der Tauchmixer wird über 2 Schalter bedient. Der Sicherheitsschalter befindet sich oben am Griff und der Leistungsschalter befindet sich an der Innenseite des Griffs. Betätigen Sie den Sicherheits- und den Leistungsschalter gleichzeitig um das Gerät einzuschalten. Der Sicherheitsschalter braucht nur einmal betätigt zu werden, um das Gerät einzuschalten. Der Tauchmixer wird weiterlaufen, ohne dass der Sicherheits- oder Leistungsschalter weiterhin betätigt werden muss. Der AUS-Knopf des Gerätes befindet sich seitlich am Griff und muss zum Ausschalten des Gerätes gedrückt werden.
4. Die gewünschte Drehzahl wird durch Einstellung des Drehzahlknopfes gewählt. Drehzahlstufen sind 1 (niedrigste Drehzahl) bis 9 (höchste Drehzahl).
5. Der Kabelwickelknopf kann als zweiter Griff für Stabilität und Sicherheit verwendet werden.
6. Den Tauchmixer etwas neigen und mit dem Verrühren beginnen. Dabei die Klinge vom Topfboden entfernt halten, damit das Essen nicht durch die wirbelnde Bewegung nach oben gesogen wird.
7. Nachdem der Tauchmixer vollkommen zum Stillstand gekommen ist, kann er aus dem Topf genommen werden.

HINWEIS: Den Tauchmixer nach jedem Gebrauch stets von der Stromversorgung trennen (Stecker ziehen). Das Gerät für Kinder unzugänglich aufbewahren.

- Um Spritzer zu vermeiden, darf der Tauchmixer niemals während des Betriebs aus der Flüssigkeit genommen werden.
- Muss laut Rezept Eis verwendet werden, nehmen Sie zermahlenes Eis (keine ganzen Eiswürfel), um optimale Resultate zu erzielen.

HINWEIS: Sollte ein Stück Lebensmittel in der Klingenschutzvorrichtung, welche die Metallklinge umgibt, eingeklemmt werden, müssen die nachstehenden Sicherheitsanweisungen befolgt werden:

1. Den Leistungsschalter ausschalten und das Gerät aus der Steckdose ziehen.
2. Den Schaft vom Netzteil entfernen.

3. Mit einem Spatel vorsichtig das in der Klingenschutzvorrichtung eingeklemmte Lebensmittel entfernen. Die Klinge ist sehr scharf. **EINGEKLEMMTE OBJEKTE DÜRFEN NICHT MIT DEN FINGERN ENTFERNT WERDEN.**
4. Der Schaft kann nun wieder angebaut, das Gerät wieder eingesteckt und der Mischvorgang kann fortgesetzt werden.

DIE WSB50E/WSB55E/WSB60E/WSB65E/WSB70E TAUCHMIXER MÜSSEN NACH JEDEM GEBRAUCH GEMÄSS DER FOLGENDEN ANWEISUNGEN GEREINIGT UND GETROCKNET WERDEN.

FÜR DEN EINSATZ MIT LEBENSMITTELN

- Das Edelstahlteil des Tauchmixers vor dem erstmaligen Gebrauch, nach jedem Gebrauch oder wenn es nicht innerhalb einer Stunde wieder gebraucht wird abwaschen, abspülen und desinfizieren.
- Empfohlen werden Waschlösungen auf Basis von nicht schäumenden Reinigern und Desinfektionslösungen auf Chlorbasis mit einem Mindestchlorgehalt von 100 PPM.

Die folgenden Wasch-, Spül- und Desinfektionslösungen oder gleichwertige Produkte können verwendet werden.

LÖSUNG	PRODUKT	VERDÜNNUNG IM WASSER	TEMPERATUR
Abwaschen	Diversey® Wyandotte Diversol® BX/A of CX/A	4 Esslöffel / ca. 4 Liter	Hieß 46°C (115°F)
Abspülen	Klares Wasser		Warm 35°C (95°F)
Desinfizieren	*Clorox® Industriebleiche	Esslöffel / ca. 4 Liter	Kalt 10-21°C (50-70°F)

- Bei Anwendungen, die einen wiederholten Gebrauch erfordern, wird häufiges Reinigen die Nutzungsdauer verlängern.

ABWASCHEN UND DESINFIZIEREN:

1. Die Außen- und Innenseite des Edelstahlschafts des Tauchmixers unter fließendem Wasser abspülen. Das äußere und innere Edelstahlteil schrubben und abspülen, um möglichst viele Lebensmittelreste zu lösen und zu entfernen.
2. Den Edelstahlschaft des Tauchmixers mit einem weichen Tuch oder Schwamm, mit Waschlösung befeuchtet, abwischen.
3. Ungefähr 3/4 der Länge des Edelstahlschafts in einen Behälter mit Waschlösung tauchen und zwei (2) Minuten lang auf höchster Drehzahlstufe laufen lassen.
4. Schritt zwei (2) und drei (3) wiederholen, dabei anstatt der Waschlösung jedoch sauberes Wasser zum Abspülen verwenden.

HINWEIS - WICHTIG

UM DIE MÖGLICHKEIT DES VERBRÜHENS ZU MINIMIEREN, DARF DIE TEMPERATUR DER WASCHLÖSUNG UND DES ABSPÜLWASSERS NICHT HÖHER SEIN ALS 46°C.

5. NACH DER DESINFEKTION NICHT NOCHMALS ABSPÜLEN. Vor dem Gebrauch an der Luft trocknen lassen.

HINWEIS

DAS NETZTEIL NICHT IN DIE WASCHLÖSUNG, DAS ABSPÜLWASSER ODER DIE DESINFEKTIONS-LÖSUNG TAUCHEN. VERMEIDEN SIE, DASS FLÜSSIGKEIT IN DAS NETZTEIL LÄUFT. WRINGEN SIE ÜBERMÄSSIGE FEUCHTIGKEIT AUS TÜCHERN ODER SCHWÄMMEN, BEVOR DIESE BENUTZT WERDEN.

NICHT FÜR REINIGUNG MIT EINEM WASSERSTRAHL GEEIGNET

Der BIG STIX®

WSB50E	Netzteil und 30,4 cm Schaft
WSB55E	Netzteil und 35,5 cm Schaft
WSB60E	Netzteil und 40,6 cm Schaft
WSB65E	Netzteil und 45,7 cm Schaft
WSB70E	Netzteil und 53,3 cm Schaft
WSB50ST	30,4 cm schaft
WSB55ST	35,5 cm schaft
WSB60ST	40,6 cm schaft
WSB65ST	45,7 cm schaft
WSB70ST	53,3 cm schaft
WSBPP	Nur Netzteil
WSB01	Hängevorrichtung zur Wandmontage

GARANTIE

Für Waring-Produkte, die außerhalb der USA und Kanada verkauft werden, ist der Importeur oder Händler vor Ort für die Garantie verantwortlich. Diese Garantie kann nach Ortsvorschriften unterschiedlich sein.

WARNUNG: Diese Garantie ist UNGÜLTIG, wenn das Gerät mit Gleichstrom (GS) betrieben wird.



WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790



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

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

Todas marcas registradas o marcas de comercio mencionadas en ésta pertenecen a sus titulares respectivos.

Toutes marques déposées ou marques de commerce ci-incluses appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

Tutti i marchi commerciali o marchi di servizio di terze parti usati nel presente documento sono marchi commerciali o marchi di servizio di proprietà dei rispettivi titolari.

Hier gebruikte handelsmerken of bedrijfsmerken van derden zijn de handelsmerken of de bedrijfsmerken van hun respectieve eigenaren.

Alle hierin verwendeten Schutz- und Dienstleistungsmarken Dritter sind die Schutz- bzw. Dienstleistungsmarken der jeweiligen Inhaber.