

WARING

BIG STIK[®]
EVOLUTION[®]X



Heavy-Duty Immersion Blenders
Brazos trituradores de servicio pesado
Mixeurs plongeurs à usage intensif



WSB500XE/K, WSB550XE/K, WSB600XE/K,
WSB650XE/K, WSB700XE/K

These immersion blenders are for commercial use only.

Para uso comercial solamente.

Réservé à l'usage commercial.

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. Only 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. This product is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
5. Children shall not play with the appliance.
6. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
7. Unplug from outlet when not in use and before putting on or taking off parts.
8. Avoid contact with moving parts.
9. 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 unit.
10. A spatula may be used, but only when the unit is not operating.
11. 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 service facility for examination, repair, or adjustment. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
12. The use of accessory attachments not recommended or sold by Waring for this specific model may cause fire, electric shock, or injury.
13. Do not use outdoors.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
15. Blades are very sharp. Handle carefully.
16. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container to reduce spillage and possibility of injury.
17. These appliances are intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries and butcheries, but not for continuous mass production of food.

18. It's recommended to clean the unit following the cleaning instructions outlined in this manual before first use.

19. DO NOT SUBMERGE MORE THAN 3/4 OF THE SHAFT LENGTH.

SAVE THESE INSTRUCTIONS APPROVED FOR COMMERCIAL USE

Correct disposal of this product



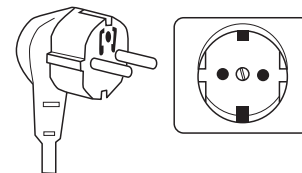
This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

TO ENSURE PROPER USE OF THIS UNIT, PLEASE SEE IMPORTANT EARTHING INSTRUCTIONS BELOW. PRIMARY COUNTRIES USING DIFFERENT PLUG TYPES ARE LISTED FOR REFERENCE ONLY. REFER TO THE ACTUAL UNIT TO DETERMINE WHICH PLUG TYPE IS APPLICABLE.

TYPE F PLUG

(GERMANY, AUSTRIA,
NETHERLANDS, SWEDEN,
NORWAY, FINLAND, PORTUGAL,
SPAIN, EASTERN EUROPE)

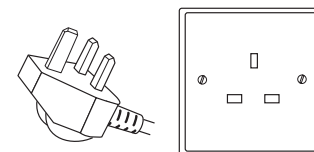
This earthed plug has two round prongs and there are two earthing clips on the side of the socket. This plug is nonpolarized so the plug can be inserted in either direction into the socket. Earthing is accomplished when the clip on the socket meets the contact on the plug. Ensure that the plug is fully inserted.



TYPE G PLUG

(UNITED KINGDOM, IRELAND,
CYPRUS, MALTA, MALAYSIA,
SINGAPORE, AND HONG KONG)

This earthed plug has three rectangular prongs that form a triangle. Line up the prongs to the socket and ensure that the plug is fully inserted. This plug is also fuse-protected for power surges.

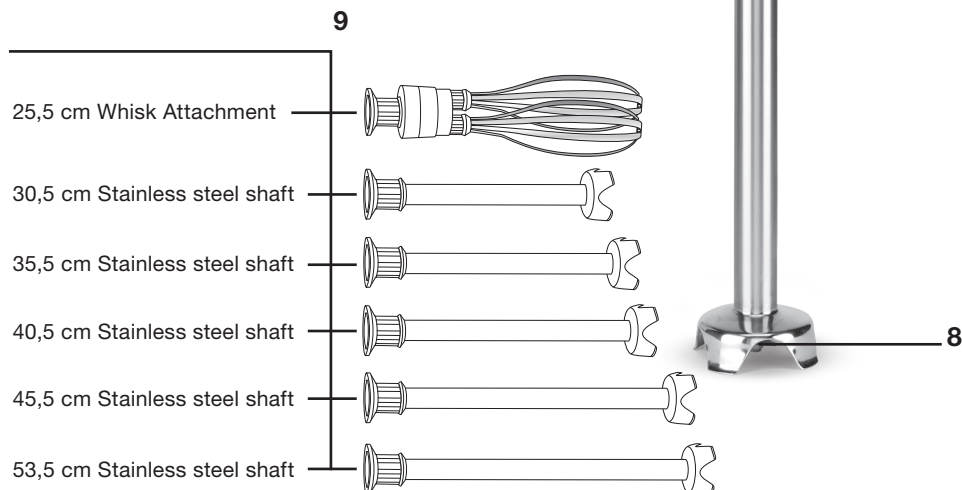


PARTS & FEATURES



Electronic control panel with easy-touch speed adjustment and LED indicator for precise speed settings from 1 to 9.

1. User-serviceable cord
2. ON/OFF switch
3. Rubberized comfort grip and dual-trigger design
4. Electronic control panel
5. Patented pivoting second handle
6. Cord wrap storage
7. Completely sealed stainless steel shaft
8. Stainless steel cutting blade
9. Optional attachments (power pack fits all)



BEFORE YOU BEGIN

NOTE: Always unplug the Waring® immersion blender before cleaning the metal blade.

Before using the immersion blender, we suggest 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

Waring® immersion blenders are intended for use in restaurants, large kitchens, and small businesses for mixing and liquidizing to give various foods a perfect consistency. You can use one directly in the pot to mix everything from 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 cooked vegetables, porridge, fruit creams, etc.

ASSEMBLY

With unit unplugged, align the shaft with the power pack and turn it a quarter turn. Rotating the shaft clockwise will lock the shaft into place.

OPERATION INSTRUCTIONS FOR THE IMMERSION BLENDER

Operation:

1. **Turn On:** Switch on the power at the top of the handle.
2. **Activate:** Press the power button and one of the trigger buttons simultaneously. Release the power button but hold the trigger button to keep the unit running.
3. **Adjust Speed:** Use the “-” or “+” buttons on the control panel to adjust the speed while the unit is running.
4. **Turn Off:** Release the trigger button to stop the blender.
5. **Main Power:** When not in use, turn off the main power switch at the top of the handle.

Continuous Run Operation:

1. **Turn On:** Ensure the main power is switched on.
2. **Activate:** Press the power button and a trigger button at the same time.
3. **Enter Continuous Mode:** Hold both buttons for 3 seconds until the speed display flashes. Then release both buttons. Speed can be adjusted with the “-” or “+” buttons.
4. **Exit Continuous Mode:** Press either the power button or a trigger to stop continuous mode.

Tips:

- 1. **Speed Check:** To check the current speed, press any button or trigger when the blender is off.
- 2. **Set Speed:** Set the speed before starting by using the “-” or “+” buttons.
- 3. **Fast Scroll:** Use Fast Scroll to quickly adjust the speed by pressing and holding the “-” or “+” buttons when the unit is off.
- 4. **Cord Wrap:** Your immersion blender comes with a convenient cord wrap. This cord wrap is attached to the top of the blending shaft. Use this cord wrap for neat and easy storage.

Secondary Handle Adjustment:

Your immersion blender includes a secondary handle with a rubberized grip for better ergonomic control. The handle can be adjusted to 7 different positions to suit your needs.

To Adjust: Press the indicated button and move the handle to your desired position.

NOTE: The handle will lock into place when properly adjusted.

RESETTING THERMAL PROTECTION

- Your blender is equipped with a manual reset switch to protect the motor from overheating.
- If your blender stops running under heavy use, or if the LED light starts to blink much more rapidly than usual during normal blending, press the power switch to OFF and unplug the power cord. Empty the blender container of all its contents and allow approximately 5 to 10 minutes for the motor to cool down.
- Plug the power cord back into the outlet and continue blending.
- If your blender does not function properly following this procedure, discontinue use and contact a certified Waring Customer Service Center.

CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

CLEANING INSTRUCTIONS

THE WSB500XE/WSB550XE/WSB600XE/WSB650XE/WSB700XE 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	International Products Corporation LF2100 Liquid Low-Foam Cleaner	1%–2%: 1¼ – 2¼ ounce/gallon (lower dilution of 1% for normal cleaning and up to 2% for more stubborn soils)	Room temperature
Rinsing	Plain water		Warm 35 °C (95 °F)
Sanitizing	Clorox® regular bleach (8.25% hypochlorite concentration)	2 Teaspoons/gallon (alternatively, a bleach with 5.25% Hypochlorite concentration can be used at dilution of 3 teaspoons/gallon)	Room temperature

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

To wash and sanitize:

- 1. Rinse the exterior and interior stainless steel shaft 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 with a soft cloth or sponge dampened with the washing solution.
- 3. Immerse approximately ¾ 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 46 °C (115 °F).

- 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.

The BIG STIX®

WSB500XE/K	Power Pack & 30,5 cm Shaft
WSB550XE/K	Power Pack & 35,5 cm Shaft
WSB600XE/K	Power Pack & 40,5 cm Shaft
WSB650XE/K	Power Pack & 45,5 cm Shaft
WSB700XE/K	Power Pack & 53,5 cm Shaft
WSB2WX	10" Whipping Paddle Set
WSB50XST	30,5 cm Shaft
WSB55XST	35,5 cm Shaft
WSB60XST	40,5 cm Shaft
WSB65XST	45,5 cm Shaft
WSB70XST	53,5 cm Shaft
WSBPPXE/K	Power Pack Only
WSB01X	Wall Mountable Hanger
WSBBC	Blender Bowl Clamp

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.)

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el bloque-motor en agua u otros líquidos. Sólo la cuchilla y la varilla son sumergibles. Nunca sumerja ninguna otra parte del aparato en agua u otros líquidos.
- Este aparato no debe ser usado por niños. Supervise su uso cuidadosamente cuando se use cerca de ellos.
- Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar este aparato.
- No deje que los niños jueguen con este aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean supervisados por un adulto.
- Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/quitar piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- Para reducir el riesgo de herida grave o de daño al aparato, mantenga las manos, la ropa y los utensilios alejados de la cuchilla y del recipiente durante el uso.
- Se puede usar una espátula de goma, siempre que el aparato esté apagado.
- No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída o si está dañado; devuélvalo al centro de servicio más cercano para su revisión, reparación o ajuste. Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, un técnico autorizado u otra persona calificada.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Waring para uso con este modelo presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
- No lo use en exteriores.
- No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
- Los filos de la cuchilla son muy afilados; manipúlela con cuidado.
- Para reducir el riesgo de salpicadura o herida al mezclar líquidos, especialmente líquidos calientes, use un recipiente alto.
- Este aparato está destinado a aplicaciones comerciales, p. ej., en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales tales como panaderías, carnicerías, etc., y no a la producción masiva y continua de alimentos.

18. Antes del primer uso, se recomienda limpiar el aparato según las instrucciones de limpieza que figuran en este manual.
19. NO SUMERJA MÁS DE LOS TRES CUARTOS DE LA VARILLA EN EL LÍQUIDO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES APROBADO PARA USO COMERCIAL

Reciclaje

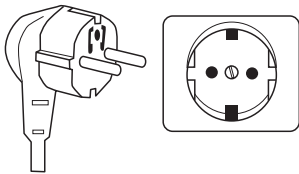


Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse junto con los desechos domésticos en ningún país de la U.E. Para proteger el medio ambiente, evitar perjuicios a la salud pública resultantes de la eliminación de desechos no controlada y promover la reutilización sostenible de los recursos materiales, reciclelo. Lleve el producto a un centro de reciclaje o un punto de recogida designado para su reciclado, o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos se asegurarán de que el producto sea reciclado de manera ecológica.

SIGA LAS INSTRUCCIONES A CONTINUACIÓN PARA ASEGURARSE DE QUE EL APARATO ESTÉ PUESTO A TIERRA DE FORMA ADECUADA. EL ENCHUFE, QUE VARIA SEGÚN EL MODELO, SIEMPRE DEBE ESTAR PUESTO A TIERRA. LA LISTA DE PAÍSES A CONTINUACIÓN NO ES EXHAUSTIVA. SIEMPRE COMPRUEBE EL TIPO DE ENCHUFE DEL APARATO.

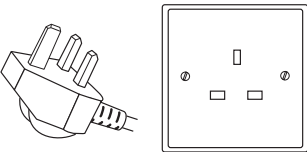
ENCHUFE DE TIPO F
(ALEMANIA, AUSTRIA, PAÍSES BAJOS, SUECIA, NORUEGA, FINLANDIA, PORTUGAL, ESPAÑA, EUROPA DEL ESTE)

Enchufe con dos patas cilíndricas. Este tipo de enchufe no está polarizado. Por lo tanto, encajará en la toma de corriente de cualquier manera. La conexión a tierra se logra cuando los contactos de las patas del enchufe tocan los contactos en la toma de corriente. Compruebe que el enchufe esté completamente introducido en la toma de corriente.



ENCHUFE DE TIPO G
(REINO UNIDO, IRLANDA, CHIPRE, MALTA, MALASIA, SINGAPUR, HONG KONG)

Enchufe con tres patas rectangulares que forman un triángulo. Compruebe que el enchufe esté completamente introducido en la toma de corriente. Este enchufe también está protegido contra las sobretensiones mediante un fusible integrado.



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

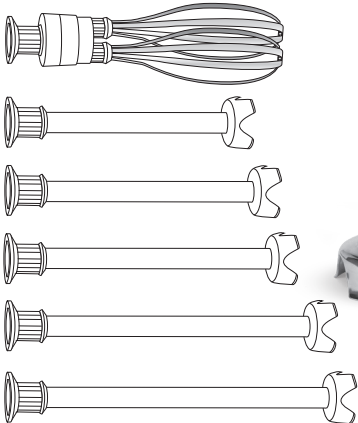


Panel de control táctil con indicadores LED para un ajuste fácil y preciso de la velocidad de 1 a 9.



- Cable reemplazable por el usuario
- Interruptor de encendido/apagado
- Empuñadura ergonómica recubierta de goma con doble gatillo
- Panel de control táctil
- Empuñadura auxiliar oscilante patentada
- Gancho para enrollar el cable
- Varilla de acero inoxidable completamente sellada
- Cuchilla de acero inoxidable.
- Accesorios opcionales (compatibles con el bloque-motor universal)

9



Batidores de 25,5 cm

Varilla de acero inoxidable de 30,5 cm

Varilla de acero inoxidable de 35,5 cm

Varilla de acero inoxidable de 40,5 cm

Varilla de acero inoxidable de 45,5 cm

Varilla de acero inoxidable de 53,5 cm

ANTES DE EMPEZAR

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

Se recomienda limpiar el aparato con un paño limpio y húmedo antes del primer uso. Enjuague la cuchilla bajo agua corriente. Seque todas las partes con un paño suave y absorbente. Lea atentamente las instrucciones antes de usar el aparato.

INSTRUCCIONES DE USO

Los brazos trituradores Waring®, diseñados para el uso de los restaurantes, de las pequeñas cocinas y de las pequeñas compañías, son perfectos para mezclar/licuar y dar a las sopas y salsas una consistencia perfecta. Se pueden usar directamente en la olla o el recipiente de su elección para mezclar/licuar sopas, aderezos, mezclas de panqueques y otras mezclas, cremas, salsas, mayonesa y mucho más. También son perfectos para preparar papillas y purés de frutas/vegetales, gachas de cereales, cremas y más para las guarderías/jardines infantiles o las dietas especiales.

ENSAMBLAJE

Después de comprobar que el aparato esté desconectado, introduzca la parte superior de la varilla en el bloque-motor un de un cuarto de vuelta en sentido horario para sujetarla.

MODO DE EMPLEO

General:

1. **Encienda:** Accione (“I”) el interruptor de encendido/apagado en la parte superior del mango.
2. **Active:** Pulse al mismo tiempo el botón de inicio/parada y el gatillo deseado. Suelte el botón de inicio/parada pero siga pulsando el gatillo.
3. **Ajuste la velocidad:** Use los botones “+” y “-” para ajustar la velocidad al nivel deseado.
4. **Apagado:** Suelte el gatillo.
5. **Desconexión:** Accione (“O”) el interruptor de encendido/apagado.

Funcionamiento continuo:

1. **Encienda:** Accione (“I”) el interruptor de encendido/apagado en la parte superior del mango.
2. **Active:** Pulse al mismo tiempo el botón de inicio/parada y el gatillo deseado.
3. **Active el modo continuo:** Mantenga pulsados el botón de inicio/parada y el gatillo por 3 segundos, hasta que la pantalla de velocidad parpadee. A continuación, suéltelos. Use los botones “+” y “-” para ajustar la velocidad al nivel deseado.
4. **Apagado:** Pulse el botón de inicio/parada o uno de los gatillos.

Consejos:

1. **Comprobación de la velocidad:** Para comprobar el nivel de velocidad registrado en la memoria, pulse cualquier botón o gatillo mientras el aparato está en tensión pero apagado; el indicador de velocidad se iluminará.
2. **Ajuste de la velocidad:** Use los botones “+” y “-” después de encender el aparato.
3. **Desplazamiento rápido:** Para ajustar la velocidad más rápidamente, mantenga pulsados los botones “+” y “-”.
4. **Enrollado del cable** Este aparato cuenta con un gancho, fijado a la varilla, para enrollar el cable. Enrolle el cable alrededor del gancho y de la empuñadura para guardarlo fácilmente.

Ajuste del ángulo de la empuñadura auxiliar :

El aparato cuenta con una empuñadura auxiliar engomada, ajustable en 7 ángulos para un mejor control ergonómico.

Para ajustar el ángulo: Presione el botón de desbloqueo de la empuñadura auxiliar y mueva la empuñadura hasta el ángulo deseado.

NOTA: La empuñadura se bloqueará.

DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN DEL MOTOR

- Este aparato cuenta con un dispositivo de protección térmica que apaga automáticamente el motor en caso de recalentamiento.
- Si el aparato se apaga repentinamente, o si el indicador luminoso verde empieza a parpadear más rápidamente de lo normal durante el uso, apague el aparato y desconecte el cable de la toma de corriente. Vacíe el vaso y deje que el aparato se enfríe 5 a 10 minutos.
- Cuando el motor esté frío, vuelva a conectar el aparato y siga licuando.
- Si el aparato no funciona correctamente después de seguir estos pasos, deje de usarlo y comuníquese con un centro de servicio autorizado.

PRECAUCIÓN: Para evitar los riesgos inherentes al reinicio intempestivo del cortocircuito de seguridad (el dispositivo de protección térmica), este aparato no debe ser alimentado mediante un dispositivo de encendido/apagado exterior, tal como un temporizador, ni deber estar conectado a un circuito eléctrico que el proveedor de energía enciende y apaga a intervalos regulares.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

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

Aplicaciones alimenticias:

- Lave, enjuague, desinfecte y seque las piezas de acero inoxidable antes del primer uso y después de cada uso, a menos que vuelva a usar el aparato dentro de la hora siguiente.

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

Se pueden usar las soluciones siguientes o sus equivalentes:

SOLUCIÓN	PRODUCTO	PROPORCIONES	TEMPERATURA
Limpieza	Detergente líquido bajo en espuma LF2100 de International Products Corporation.	1-2 %: 10-20 ml de detergente por litro de agua (dilución del 1 % para la limpieza normal, hasta 2 % para la limpieza intensiva)	Temperatura ambiente
Enjuague	Agua		Tibia (35 °C)
Desinfección	Lejía regular o Clorox® (concentración en hipoclorito del 8,25%)	2,5 ml de lejía por litro de agua (4 ml si la lejía tiene una concentración en hipoclorito del 5,25 %)	Temperatura ambiente

- Limpiar el aparato frecuentemente incrementará su vida útil.

Limpieza y desinfección:

1. Enjuague la varilla de acero inoxidable en agua corriente. Restriegue el exterior y el interior de las piezas 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 solución limpiadora.
3. Sumerja los tres cuartos de la varilla de acero inoxidable en la solución limpiadora y haga funcionar el aparato a velocidad ALTA por 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 DEBE EXCEDER LOS 46 °C.

5. NO ENJUAGUE EL APARATO DESPUÉS DE LA DESINFECCIÓN. Deje que se sequen al aire antes de volver a usar el aparato.

IMPORTANTE

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

The BIG STIX®	
WSB500XE/K	Bloque-motor y varilla de 30,5 cm
WSB550XE/K	Bloque-motor y varilla de 35,5 cm
WSB600XE/K	Bloque-motor y varilla de 40,5 cm
WSB650XE/K	Bloque-motor y varilla de 45,5 cm
WSB700XE/K	Bloque-motor y varilla de 53,5 cm
WSB2WX	Batidores de 25,5 cm
WSB50XST	Varilla de 30,5 cm
WSB55XST	Varilla de 35,5 cm
WSB60XST	Varilla de 40,5 cm
WSB65XST	Varilla de 45,5 cm
WSB70XST	Varilla de 53,5 cm
WSBPPXE/K	Bloque-motor
WSB01X	Soporte mural
WSBBC	Abrazadera de bol

GARANTÍA

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

ADVERTENCIA: Usar este aparato con corriente continua (C.C.) invalidará la garantía.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.

- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne jamais submerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Seuls le pied mixeur et le protège-lames sont conçus pour être immergés dans l'eau et autres liquides. Ne jamais immerger le reste de l'appareil.
- Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Faire preuve de vigilance lorsque des enfants sont à proximité.
- Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps physiques, mentaux ou sensoriels, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne devraient pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient encadrés par un adulte.
- Débrancher l'appareil après usage et avant toute manipulation ou entretien.
- Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
- 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.
- Vous pouvez utiliser une spatule en plastique, mais seulement une fois l'appareil éteint.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou après qu'il est tombé ; le renvoyer au service après-vente le plus proche afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin. En cas de dommage, le cordon électrique ne doit être remplacé que par le fabricant, un technicien autorisé, ou un électricien professionnel.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Waring peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Les lames sont très coupantes ; manipuler avec précaution.
- Lorsque vous mélangez/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 blessure.
- Cet appareil est destiné à des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises commerciales comme les boulangeries, les boucheries, etc., et non à la production de masse continue d'aliments.

18. Il est recommandé de nettoyer l'appareil selon les instructions de nettoyage figurant dans ce manuel avant la première utilisation.

19. NE PAS PLONGER PLUS DES TROIS QUARTS DU PIED MIXEUR DANS LE LIQUIDE.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ

Mise au rebut



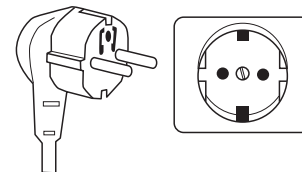
Le symbole ci-contre indique qu'il est interdit de mettre cet appareil au rebut avec les ordures ménagères dans l'Union européenne. Afin de protéger l'environnement et la santé publique contre les décharges non réglementées et promouvoir l'utilisation durable des ressources matérielles, le recycler. Veuillez apporter l'appareil à un centre de collecte et recyclage des déchets d'équipement électrique, ou bien contacter le revendeur. Ils seront en mesure de recycler l'appareil dans le respect de l'environnement.

SUIVRE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AFIN D'ASSURER LA MISE À LA TERRE ADÉQUATE DE L'APPAREIL. LA FICHE DE L'APPAREIL, QUI VARIE D'UN PAYS À L'AUTRE, DOIT TOUJOURS ÊTRE MISE À LA TERRE. LA LISTE DE PAYS CI-DESSOUS EST À TITRE INDICATIF. VÉRIFIER LE TYPE DE FICHE DE L'APPAREIL.

FICHE DE TYPE F

(ALLEMAGNE, AUTRICHE,
PAYS BAS, SUÈDE, NORVÈGE,
FINLANDE, PORTUGAL,
ESPAGNE, EUROPE DE L'EST)

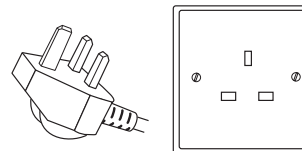
Fiche dotée de deux broches cylindriques. Cette fiche n'est pas polarisée, si bien qu'elle peut s'insérer dans la prise de courant dans n'importe quel sens. La mise à la terre se fait quand les contacts sur les bornes de la fiche entrent en contact avec les ergots de mise à la terre qui se trouvent à l'intérieur de la prise murale. Veiller à insérer la fiche complètement dans la prise de courant.



FICHE DE TYPE G

(ROYAUME UNI, IRLANDE,
CHYPRE, MALTE, MALAISIE,
SINGAPOUR, HONG KONG)

Fiche anglaise dotée de trois broches rectangulaires formant un triangle. Veiller à insérer la fiche complètement dans la prise de courant. Cette fiche protège également contre les surtensions.

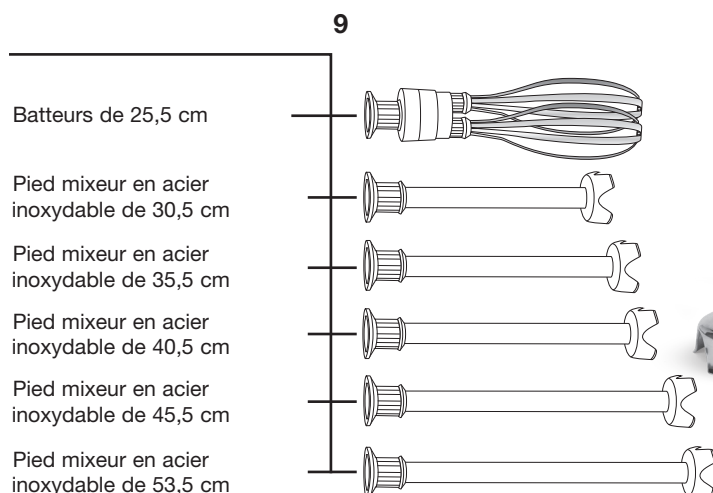


PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



Panneau de commande tactile avec indicateurs LED pour un réglage facile et précis de la vitesse, de 1 à 9.

1. Cordon remplaçable par l'utilisateur
2. Interrupteur de mise sous/hors tension
3. Poignée caoutchoutée ergonomique à double gâchette
4. Panneau de commande tactile
5. Poignée auxiliaire pivotante brevetée
6. Crochet d'enroulage du cordon
7. Pied mixeur hermétique en acier inoxydable (inox)
8. Couteau en acier inoxydable (inox)
9. Accessoires en option (compatibles avec le pied mixeur universel)



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

Les mixeurs plongeurs Waring®, conçus à l'usage des restaurants, petites cuisines et petits établissements, sont parfaits pour mélanger/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 mixeur dans le bloc-moteur et tourner un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre pour le bloquer.

MODE D'EMPLOI

Général :

1. **Mettre sous tension :** Enclencher ("I") l'interrupteur de mise sous/hors tension en haut de la poignée.
2. **Allumer :** Appuyer en même temps sur la touche marche/arrêt et la gâchette voulue. Relâcher la touche marche/arrêt mais continuer d'appuyer sur la gâchette.
3. **Régler la vitesse :** Utiliser les touches "+" et "-" pour régler la vitesse au niveau voulu.
4. **Arrêt :** Relâcher la gâchette.
5. **Mise hors tension :** Désenclencher ("O") l'interrupteur de mise sous/hors tension.

Fonctionnement continu :

1. **Mettre sous tension :** Enclencher ("I") l'interrupteur de mise sous/hors tension.
2. **Allumer :** Appuyer en même temps sur la touche marche/arrêt et la gâchette voulue.
3. **Activer le mode continu :** Maintenir la touche marche/arrêt et la gâchette enfoncées pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'écran de vitesse clignote, puis les relâcher. Utiliser les touches "+" et "-" pour régler la vitesse au niveau voulu.
4. **Arrêt :** Appuyer sur la touche marche/arrêt ou une des gâchettes.

Conseils :

- 1. **Vérification de la vitesse** : Pour voir le niveau de vitesse en mémoire, appuyer sur n'importe quelle touche ou gâchette alors que l'appareil est sous tension mais éteint ; la vitesse s'allumera sur le panneau de commande.
- 2. **Réglage de la vitesse** : Pour régler la vitesse, utiliser les touches "+" et "-" après avoir allumé l'appareil.
- 3. **Défilement rapide** : Pour régler la vitesse plus rapidement, maintenir les touches "+" et "-" enfoncées.
- 4. **Enroulage du cordon** : Cet appareil inclut un crochet, fixé au pied mixeur, pour enrouler le cordon. Enrouler le cordon autour du crochet et de la poignée pour un rangement facile.

Réglage de l'angle de la poignée auxiliaire :

L'appareil est équipé d'une poignée auxiliaire caoutchoutée, réglable à 7 angles pour un meilleur contrôle ergonomique.

Pour régler l'angle : Appuyer sur le bouton de libération de la poignée auxiliaire et mettre la poignée à l'angle voulu.

REMARQUE : La poignée se bloquera.

DISPOSITIF DE PROTECTION DU MOTEUR

- Cet appareil est équipé d'un dispositif de protection thermique qui arrête le moteur automatiquement en cas de surchauffe.
- Si cela se produisait, ou si le voyant lumineux commençait à clignoter beaucoup plus rapidement que d'habitude, arrêter et débrancher l'appareil. Vider le bol, puis laisser refroidir le moteur pendant 5 à 10 minutes.
- Une fois le moteur refroidi, rebrancher l'appareil et continuer.
- Si l'appareil ne fonctionne pas comme il se doit, cesser l'utilisation et contacter un service après-vente autorisé.

ATTENTION : Afin d'éviter les risques liés au réarmement intempestif du coupe-circuit de sécurité (le dispositif de protection anti-surchauffe), cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un dispositif de marche/arrêt externe tel qu'une minuterie, ou être connecté à un circuit régulièrement mis sous et hors tension par le fournisseur électrique.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

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

Applications alimentaires :

- Laver, 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 réutilisez 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 chlorure, avec une concentration minimum de 100 ppm.

Vous pouvez utiliser les solutions suivantes ou leur équivalent :

SOLUTION	PRODUIT	PROPORTIONS	TEMPÉRATURE
Lavage	Détergent liquide peu moussant LF2100 d'International Products Corporation	1 à 2 % : 10 à 20 ml de détergent par litre d'eau (dilution à 1 % pour le nettoyage normal, jusqu'à 2 % pour le nettoyage intensif)	Température ambiante
Rinçage	Eau claire		Tiède (35 °C)
Désinfection	Eau de Javel ordinaire ou Clorox® (concentration en hypochlorite de 8,25 %)	2,5 ml d'eau de Javel par litre d'eau (4 ml si l'eau de Javel a une concentration en hypochlorite de 5,25 %)	Température ambiante

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

Lavage et désinfection :

- 1. Rincer le pied mixeur et le couteau 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 le pied mixeur en acier inoxydable à l'aide d'un linge doux ou d'une éponge imprégnée de solution de nettoyage.
- 3. Plonger les trois quarts du pied mixeur en acier inoxydable dans la solution de nettoyage et mettre l'appareil en marche ; faire fonctionner à HAUTE 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.

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

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.

The BIG STIX®	
WSB500XE/K	Bloc-moteur et pied mixeur de 30,5 cm
WSB550XE/K	Bloc-moteur et pied mixeur de 35,5 cm
WSB600XE/K	Bloc-moteur et pied mixeur de 40,5 cm
WSB650XE/K	Bloc-moteur et pied mixeur de 45,5 cm
WSB700XE/K	Bloc-moteur et pied mixeur de 53,5 cm
WSB2WX	Batteurs de 25,5 cm
WSB50XST	Pied mixeur de 30,5 cm
WSB55XST	Pied mixeur de 35,5 cm
WSB60XST	Pied mixeur de 40,5 cm
WSB65XST	Pied mixeur de 45,5 cm
WSB70XST	Pied mixeur de 53,5 cm
WSBPPXE/K	Bloc-moteur
WSB01X	Support mural
WSBBC	Support de fixation

La garantie des produits Waring vendus en dehors des États-Unis et du Canada est à la charge de l'importateur ou du distributeur local. Les droits de garantie peuvent varier en fonction des réglementations locales.

22

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting or typing. There are no margins, text, or other markings on the paper.



©2026 Waring
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
1-800-4-WARING
www.waring.com

Part# 027092
RV00 0222

26WI300169
IB-19480