Heavy-Duty Immersion Blenders
Licuadoras de mano de servicio pesado
Mélangeurs à main à usage intensif

BIG STIK® EVOLUTION X®



WSB500X, WSB550X, WSB600X, WSB650X, WSB700X

For commercial use only. Para uso comercial solamente. Pour usage commercial uniquement.

IMPORTANT SAFEGUARDS

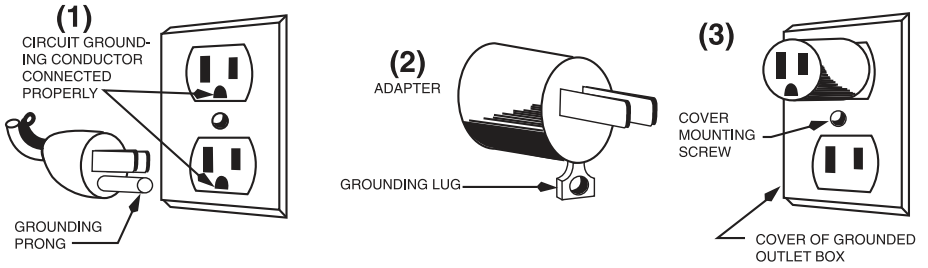
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, including the following:

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. Unplug from outlet when not in use and before putting on or taking off parts.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Keep hands, hair, clothing, and utensils away from blade and mixing container while operating the immersion blender to prevent the possibility of severe injury to persons and/or damage to the unit.
7. A spatula may be used, but only when the unit is not operating.
8. Do not operate the Waring® immersion blender or any other electrical appliance with a damaged cord or plug, or after the unit malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return it to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
9. The use of accessory attachments not recommended or sold by Waring for this specific model may cause fire, electric shock, or injury.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. Blades are very sharp. Handle carefully.
13. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container to reduce spillage and possibility of injury.

CONFORMS TO ANSI/UL STD.763 & CSA CSS.2 NO. 195-M1987

SAVE THESE INSTRUCTIONS

APPROVED FOR COMMERCIAL USE



For your protection, Waring® immersion blenders are made with a 3-conductor cord set equipped with a molded 3-prong grounding-type plug that should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet as shown in Figure 1. If a grounding-type outlet is not available, an adapter, shown in Figure 2, may be obtained to enable a 2-slot wall outlet to be used with a 3-prong plug.

Referring to Figure 3, the adapter must be grounded by attaching its grounding lug with the screw of the outlet cover plate.

CAUTION: Before using an adapter, it must be determined that the outlet cover-plate screw is properly grounded. If in doubt, consult a licensed electrician.

Never use an adapter unless you are sure it is properly grounded.

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

BEFORE YOU BEGIN

It's recommended to do a full cleaning before first use - see the Cleaning Instructions on page 6. Read all instructions carefully for detailed operating procedures.

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

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 fish soups, stews, creams, and salad dressings to pancake mixes, pastes, sauces, mayonnaise, and much, much more. For nurseries or for special diets, use the immersion blender to prepare purées of cooked vegetables, porridge, fruit creams, etc.

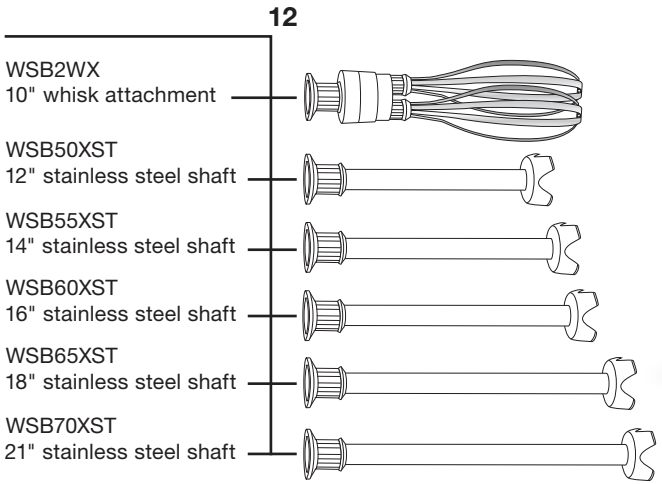
PARTS & FEATURES



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



1. Serviceable cord
2. Main power ON/OFF switch
3. Dual-trigger design
4. Rubberized comfort grip
5. Electronic control panel
6. Control panel power button
7. Easy-touch buttons to adjust speed
8. Patented pivoting second handle with handle rotation-adjustment button
9. Cord wrap clip for storage
10. Completely sealed stainless steel shaft
11. Stainless steel cutting blade
12. Optional attachments



ASSEMBLY

With unit unplugged, align the shaft with the power pack and turn it a quarter turn following arrows on the shaft to lock into place.

OPERATION INSTRUCTIONS FOR THE IMMERSION BLENDER

Main Operation:

1. **Turn On:** Turn on (I) the main power ON/OFF switch at the top of the handle (see part #2).
2. **Activate:** Press the control panel power button (see part # 6) and one of the trigger buttons (see part #3)
3. **Release:** Release the control panel power button but hold the trigger button to keep the unit running.
4. **Adjust Speed:** Use the “-” or “+” buttons on the control panel to adjust the speed while the unit is running (see part #7).
5. **Turn Off:** Release the trigger to stop the blender.
6. **Main Power:** When not in use, turn off (O) the main power switch at the top of the handle (see part #2).

Continuous Run Operation:

1. **Turn On:** Ensure the main power ON/OFF switch is on (I).
2. **Enter Continuous Mode:** Simultaneously press and hold the control panel power button (see part #6) and one of the trigger buttons (see part #3) for 3 seconds until the speed display flashes. Then release both buttons. The unit will remain on until you turn if off. Speed can be adjusted with the "-" or "+" buttons (see part #7).
3. **Exit Continuous Mode:** Press either the control panel power button or one of the trigger buttons to stop continuous mode and stop the blender.
4. **When Not in Use:** Turn off (O) the main power ON/OFF switch at the top of the handle.

Tips:

- **Speed Check:** To check the last speed used before activating the unit, switch on the main power and press any button or trigger. The speed will light on the control panel.
- **Set Speed:** Set the speed after activating the immersion blender by using the “-” or “+” buttons.
- **Fast Scroll:** Use Fast Scroll to quickly adjust the speed by pressing and holding the “-” or “+” buttons when the main power is ON but blade is not running.
- **Cord Wrap:** Your immersion blender comes with a convenient cord wrap clip, attached to the top of the blending shaft. Wrap cord around clip and top of handle for neat and easy storage.

Secondary Pivoting 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 Second Pivoting Handle:

Press and hold the round handle-rotation adjustment button, and move the handle to your desired position. The handle will lock into place when properly adjusted.

RESETTING THERMAL PROTECTION

This immersion blender is equipped with a manual reset switch to protect the motor from overheating. If your immersion blender stops running under heavy use, press the power switch to the OFF button, unplug the power cord, and allow approximately 5 minutes for the motor to cool down. Plug the power cord back into the outlet and continue blending.

CLEANING INSTRUCTIONS

THE WSB500X/WSB550X/WSB600X/WSB650X/WSB700X IMMERSION BLENDERS MUST BE CLEANED AND DRIED AFTER EACH USE ACCORDING TO THE FOLLOWING INSTRUCTIONS.

- It's recommended to do a full cleaning before first use:
- 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.
- Use washing solutions based on non-sudsing detergents and chlorine-based sanitizing solutions having a minimum chloride concentration of 100 PPM.

The following washing, rinsing, and sanitizing solutions, or their equivalents, may be used.

SOLUTION	PRODUCT	DILUTION IN WATER	TEMPERATURE
Washing	International Products Corporation LF2100 Liquid Low-Foam Cleaner	1%–2%: 1¼ – 2¾ ounce/gallon (lower dilution of 1% for normal cleaning and up to 2% for more stubborn soils)	Room temperature
Rinsing	Plain water		Warm 95˚F (35˚C)
Sanitizing	Clorox® regular bleach (8.25% hypochlorite concentration)	2 teaspoons/gallon (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.

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

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 at high speed.
4. Repeat steps two (2) and three (3), using clean rinse water in place of the washing solution.

NOTE: In order to minimize the possibility of scalding, temperature of teh 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.

MODELS AND ACCESSORIES	
WSB500X	Power Pack & 12" Shaft
WSB550X	Power Pack & 14" Shaft
WSB600X	Power Pack & 16" Shaft
WSB650X	Power Pack & 18" Shaft
WSB700X	Power Pack & 21" Shaft
WSB2WX	10" Whisk Attachment
WSB50XST	12" Shaft
WSB55XST	14" Shaft
WSB60XST	16" Shaft
WSB65XST	18" Shaft
WSB70XST	21" Shaft
WSBWP	10" Whipping Paddle Replacement Set
WSBPPX	Power Pack Only
WSB01X	Wall Mountable Hanger
WSBBC	Blender Bowl Clamp
CAC206	Coupling Replacement Kit
CAC180	Blade Replacement Kit for WSB500X
CAC181	Blade Replacement Kit for WSB550X - WSB700X

WARRANTY

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

Under this warranty, Waring will repair or replace any part that, upon our examination, is defective in materials or workmanship provided the product is delivered prepaid to any Factory-Approved Service Center.

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

The two-year warranty is applicable only to appliances used in the United States and Canada. This supersedes all other express product warranty or guaranty statements. For Waring products sold outside of the U.S. and Canada, the warranty is the responsibility of the local importer or distributor. This warranty may vary according to local regulations.

WARNING: This warranty is VOID if appliance is used on direct current (DC).

SERVICE

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

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

Or the nearest Authorized Service Center

Replacement parts for out-of-warranty repairs are obtainable at the above address.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

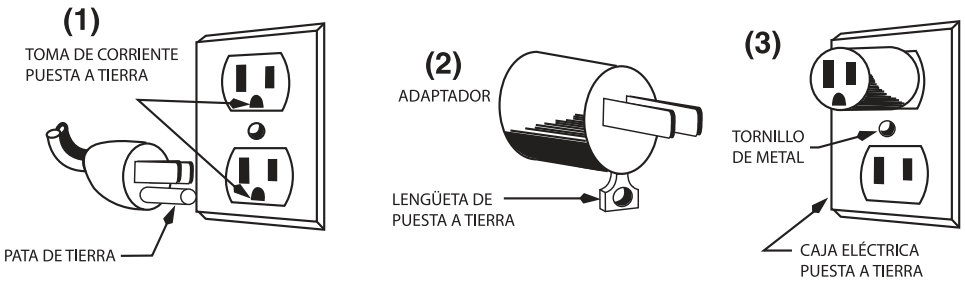
Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el bloque-motor en agua u otros líquidos. Solo la cuchilla y la varilla son sumergibles. Nunca sumerja ninguna otra parte del aparato en agua u otros líquidos.
3. Este aparato no debe ser usado por niños; Supervise su uso cuidadosamente cuando esté usado cerca de ellos.
4. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/quitar piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. Para reducir el riesgo de lesiones personales graves o de daño al aparato, mantenga las manos, la ropa y los utensilios alejados de la cuchilla y del recipiente durante el uso.
7. Se puede usar una espátula de goma, siempre que el aparato esté apagado.
8. 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; devuélvelo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Waring para uso con este modelo presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
10. No lo use en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
12. Los filos son muy afilados; manipúlelas con cuidado.
13. Para reducir el riesgo de salpicadura o quemadura al mezclar líquidos, especialmente líquidos calientes, use un recipiente alto.

CONFORME A LAS NORMAS ANSI/UL STD.763 Y CSA CSS.2 NO. 195-M1987

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

APROBADO PARA USO COMERCIAL



Para su protección, este aparato cuenta con un cable de puesta a tierra equipado con un enchufe de tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra (Fig. 1). Si una toma de corriente puesta a tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente polarizada (Fig. 2).

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

PRECAUCIÓN: Antes de enchufar el adaptador, cerciórese de que la toma de corriente está puesta a tierra. Si no está seguro/a, comuníquese con un electricista.

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

NOTA: Está prohibido usar un adaptador en Canadá.

ANTES DE EMPEZAR

Lave y desinfecte todas las piezas antes del primer uso. Lea atentamente las instrucciones antes de usar el aparato.

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

INSTRUCCIONES DE USO

Las licuadoras de mano Waring®, diseñadas para el uso de los restaurantes, de las pequeñas cocinas y de las pequeñas compañías, son perfectas 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 con perfectas para preparar papillas y purés de frutas/vegetales, gachas de cereales, cremas y más para las guarderías/ jardines infantiles o las dietas especiales.

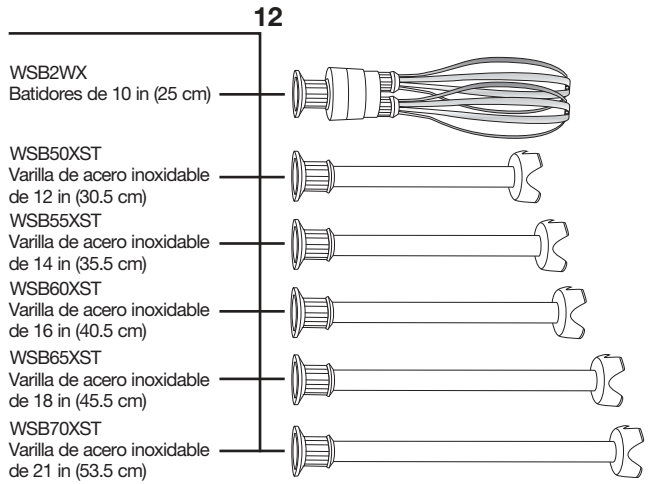
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



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



1. Cable reemplazable
2. Interruptor de encendido/apagado
3. Diseño de doble gatillo
4. Cómoda empuñadura engomada
5. Panel de control táctil
6. Botón de inicio/parada
7. Botón de ajuste de la velocidad
8. Empuñadura auxiliar oscilante patentada con botón de liberación
9. Gancho para enrollar el cable
10. Varilla de acero inoxidable completamente sellada
11. Cuchilla de acero inoxidable.
12. Accesorios opcionales



ENSAMBLAJE

Después de comprobar que el aparato esté desenchufado, introduzca la parte superior de la varilla en el bloque-motor y dé un cuarto de vuelta para sujetarla.

MODO DE EMPLEO

Operación:

1. **Encienda:** Accione (“I”) el interruptor de encendido/apagado (2).
2. **Active:** Presione el botón de inicio/parada (6) y el gatillo deseado (3).
3. **Suelte:** Suelte el botón de inicio/parada pero siga presionando el gatillo.
4. **Ajuste la velocidad:** Use los botones +/- (7) para ajustar la velocidad al nivel deseado.
5. **Apagado:** Suelte el gatillo para apagar el aparato.
6. **Desconexión:** Accione (“O”) el interruptor de encendido/apagado (2).

Funcionamiento continuo:

1. **Encienda:** Accione (“I”) el interruptor de encendido/apagado (2) para encender el aparato.
2. **Active el modo continuo:** Presione el botón de inicio/parada (6) y el gatillo deseado (3) por 3 segundos, hasta que el indicador de velocidad parpadee. Suelte el botón de inicio/parada y el gatillo; el aparato permanecerá encendido hasta que lo apague. Use los botones +/- (7) para ajustar la velocidad al nivel deseado.
3. **Apagado:** Presione el botón de inicio/parada o uno de los gatillos.
4. **Desconexión:** Accione (“O”) el interruptor de encendido/apagado (2).

Consejos:

- **Comprobación de la velocidad:** Para comprobar la última velocidad usada antes de encender el aparato, accione (“I”) el interruptor de encendido/apagado y presione cualquier botón o gatillo; el indicador de velocidad se iluminará.
- **Ajuste de la velocidad:** Para ajustar la velocidad, use los botones +/- después de encender el aparato.
- **Desplazamiento rápido:** Para ajustar la velocidad más rápidamente, mantenga presionado el botón +/-.
- **Enrollado del cable:** Este aparato incluye 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 de la empuñadura auxiliar:

Presione el botón de desbloqueo de la empuñadura auxiliar y mueva la empuñadura hasta el ángulo deseado. 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. En caso de que esto suceda, apague (O) el aparato, desenchúfelo y deje que el motor se enfríe por aprox. 5 minutos. Cuando el motor esté frío, vuelva a enchufar el aparato y siga licuando.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

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

- Lave y desinfecte todas las piezas antes del primer uso.
- 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.
- Use soluciones limpiadoras a base de detergente sin espuma y soluciones desinfectantes con una concentración mínima de cloro de 100 ppm.

Se pueden usar las soluciones siguientes o sus equivalentes:

SOLUCIÓN	PRODUCTO	PROPORCIONES	TEMPERATURA
Limpieza	Detergente líquido bajo en espuma LF2100 de International Products Corporation.	1-2 %: 1¼-2¾ oz (40-80 ml) de detergente por galón (3.75 L) de agua (dilución del 1 % para la limpieza normal, hasta 2 % para la limpieza intensiva)	Temperatura ambiente
Enjuague	Agua		Tibia 95 °F (35 °C)
Saneamiento	Cloro, p. ej., Clorox® (concentración en hipoclorito del 8.25%)	2 cucharaditas (10 ml) de cloro por galón (3.75 L) de agua (o 3 cucharaditas/15 ml si el cloro tiene una concentración en hipoclorito del 5.25 %)	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 ¾ de la varilla de acero inoxidable en la solución limpiadora y haga funcionar el aparato a alta velocidad por 2 minutos.
4. Repita los pasos 2 y 3 con agua en vez de solución limpiadora.

NOTA: Para evitar los riesgos de quemadura, la temperatura de la solución limpiadora o del agua de enjuague no debe exceder los 115 °F (46 °C).

5. No enjuague las piezas después de la desinfección. Deje que se sequen al aire antes de volver a usar el aparato.

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

MODELOS Y ACCESORIOS	
WSB500X	Bloque-motor y varilla de 12 in (30.5 cm)
WSB550X	Bloque-motor y varilla de 14 in (35.5 cm)
WSB600X	Bloque-motor y varilla de 16 in (40.5 cm)
WSB650X	Bloque-motor y varilla de 18 in (45.5 cm)
WSB700X	Bloque-motor y varilla de 21 in (53.5 cm)
WSB2WX	Batidores de 10 in (25 cm)
WSB50XST	Varilla de 12 in (30.5 cm)
WSB55XST	Varilla de 14 in (35.5 cm)
WSB60XST	Varilla de 16 in (40.5 cm)
WSB65XST	Varilla de 18 in (45.5 cm)
WSB70XST	Varilla de 21 in (53.5 cm)
WSBWP	Batidores de 10 in (25 cm) de repuesto
WSBPPX	Bloque-motor
WSB01X	Soporte mural
WSBBC	Abrazadera de bol
CAC206	Kit de acoplamiento de repuesto
CAC180	Cuchilla de repuesto (kit) para el modelo WSB500X
CAC181	Cuchilla de repuesto (kit) para los modelos WSB550X a WSB700X

GARANTÍA

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

Bajo esta garantía, Waring Commercial reparará o reemplazará toda pieza que, tras estar inspeccionada por nuestro servicio de atención al cliente, demuestre defectos de fabricación o fallas de materiales, siempre que el producto se entregue con franqueo pagado a un centro de servicio autorizado.

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

Esta garantía es válida solamente para los aparatos comprados en los Estados Unidos y Canadá. Esta garantía reemplaza todas las demás declaraciones expresas de garantía. La garantía de los productos Waring adquiridos fuera de los Estados Unidos y del Canadá es la responsabilidad del importador/distribuidor local.
Los derechos de garantía pueden variar según las regulaciones locales.

ADVERTENCIA: Usar este aparato con corriente continua (C.C./DC) INVALIDARÁ la garantía.

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

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

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

o con el centro de servicio más cercano

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

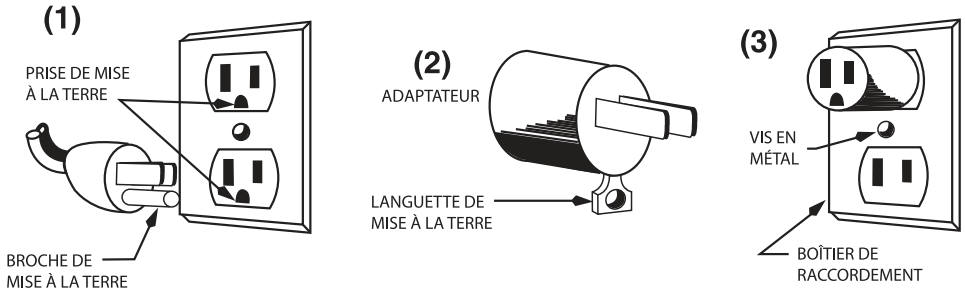
L'utilisation d'appareils électriques requiert la prise de précautions élémentaires, parmi lesquelles les suivantes :

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

CONFORME AUX NORMES ANSI/UL 763 ET CSA CSS.2 NO. 195-M1987

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ



Pour votre protection, cet appareil Waring Pro est équipé d'une fiche à trois broches avec mise à la terre. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée (Fig. 1). Vous pouvez utiliser un adaptateur temporaire (Fig. 2) pour brancher l'appareil dans une prise polarisée jusqu'à ce que vous fassiez installer une prise de terre par un électricien.

Afin d'assurer la mise à la terre, la languette de l'adaptateur doit être fixée au boîtier par une vis en métal (Fig. 3).

ATTENTION : Vérifier que le boîtier de la prise de courant est mis à la terre avant d'y bancher l'adaptateur. En cas de doute, demander conseil à un électricien.

Ne jamais utiliser un adaptateur à moins d'être certain(e) qu'il ne soit correctement mis à la terre.

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

AVANT DE COMMENCER

Laver et désinfecter toutes les pièces avant la première utilisation. Lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil.

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

DIRECTIVES D'UTILISATION

Les mélangeurs à main 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.

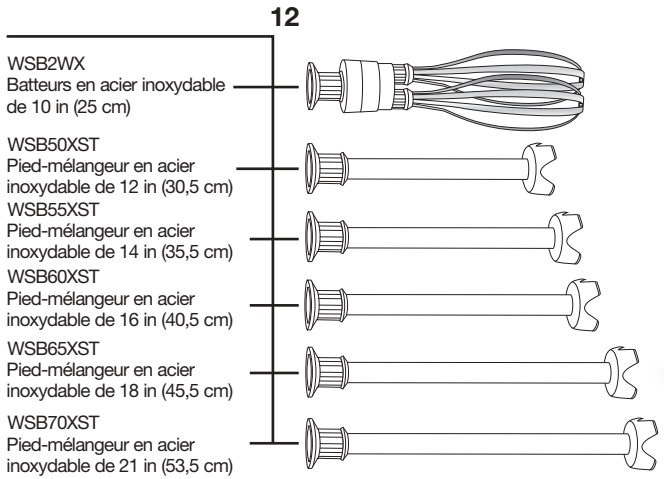
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



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



1. Cordon remplaçable
2. Interrupteur de mise sous/hors tension
3. Deux gâchettes
4. Confortable poignée caoutchoutée
5. Panneau de commande tactile
6. Touche marche/arrêt
7. Touches de réglage de la vitesse
8. Poignée auxiliaire pivotante brevetée avec bouton de libération
9. Crochet pour enrouler le cordon
10. Pied-mélangeur en acier inoxydable, hermétique
11. Couteau en acier inoxydable
12. Accessoires en option



ASSEMBLAGE

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

MODE D'EMPLOI

Fonctionnement normal :

1. **Mettre sous tension :** Enclencher ("I") l'interrupteur de mise sous/hors tension (2).
2. **Allumer :** Appuyer sur la touche marche/arrêt (6) et la gâchette voulue (3).
3. **Relâcher :** Relâcher la touche marche/arrêt mais continuer d'appuyer sur la gâchette.
4. **Régler la vitesse :** Utiliser les touches +/- (7) pour régler la vitesse au niveau voulu.
5. **Arrêt :** Relâcher la gachette.
6. **Mise hors tension :** Enclencher ("O") l'interrupteur de mise sous/hors tension (2).

Fonctionnement continu :

1. **Mettre sous tension :** Enclencher("I") l'interrupteur de mise sous/hors tension (2).
2. **Activer le mode continu :** Appuyer sur la touche marche/arrêt (6) et la gâchette voulue (3) pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'indicateur de vitesse clignote. Relâcher la touche marche/arrêt et la gâchette ; l'appareil restera allumé jusqu'à ce que vous l'éteignez. Utiliser les touches +/- (7) pour régler la vitesse au niveau voulu.
3. **Arrêt :** Appuyer sur la touche marche/arrêt ou une des gâchettes.
4. **Mise hors tension :** Enclencher ("O") l'interrupteur de mise sous/hors tension (2).

Conseils :

- **Vérification de la vitesse :** Pour vérifier la dernière vitesse utilisée avant d'allumer l'appareil, enclencher ("I") l'interrupteur de mise sous/hors tension et appuyer sur n'importe quelle touche ou gâchette ; la vitesse s'allumera.
- **Réglage de la vitesse :** Pour régler la vitesse, utiliser les touches +/- après avoir allumé l'appareil.
- **Défilement rapide :** Pour régler la vitesse plus rapidement, maintenir la touche +/- enfoncée.
- **Enroulage du cordon :** L'appareil inclut un crochet, fixé au pied-mélangeur, 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/changer l'angle de la poignée auxiliaire :

Appuyer sur le bouton de libération de la poignée auxiliaire et mettre la poignée à l'angle voulu. 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, éteindre (O) l'appareil, le débrancher, et laisser le moteur refroidir pendant environ 5 minutes. Une fois le moteur refroidi, rebrancher l'appareil et continuer.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

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

- Laver et désinfecter toutes les pièces avant la première utilisation.
- 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 réutilisiez dans l'heure qui suit.
- Utiliser une solution de nettoyage à base de détergent non moussant et une solution désinfectante à base de chlore, avec une concentration minimum de 100 ppm.

Vous pouvez utiliser les solutions suivantes ou leur équivalent :

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

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

Lavage et désinfection :

1. Rincer le pied-mélangeur 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-mélangeur en acier inoxydable à l'aide d'un linge doux ou d'une éponge imprégnée de solution de nettoyage.
3. Plonger les ¾ du pied-mélangeur en acier inoxydable dans la solution de nettoyage et mettre l'appareil en marche ; faire fonctionner à haute vitesse pendant 2 minutes.
4. Répéter les étapes 2 et 3 avec de l'eau claire.

REMARQUE : Afin d'éviter les risques de brûlure, la température de la solution de nettoyage et de l'eau de rinçage ne devrait pas dépasser 115 °F (46 °C).

5. Ne pas rincer les pièces après les avoir désinfectées. Laisser sécher à l'air avant de l'utiliser à nouveau.

REMARQUE : 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.

MODÈLES ET ACCESSOIRES	
WSB500X	Bloc-moteur et pied de 12 in (30,5 cm)
WSB550X	Bloc-moteur et pied de 14 in (35,5 cm)
WSB600X	Bloc-moteur et pied de 16 in (40,5 cm)
WSB650X	Bloc-moteur et pied de 18 in (45,5 cm)
WSB700X	Bloc-moteur et pied de 21 in (53,5 cm)
WSB2WX	Batteurs de 10 in (25 cm)
WSB50XST	Pied de 12 po (30,5 cm)
WSB55XST	Pied de 14 po (35,5 cm)
WSB60XST	Pied de 16 po (40,5 cm)
WSB65XST	Pied de 18 po (45,5 cm)
WSB70XST	Pied de 21 po (53,5 cm)
WSBWP	Batteurs de 10 in (25 cm) de rechange
WSBPPX	Bloc-moteur
WSB01X	Support mural
WSBBC	Support de fixation
CAC206	Coupleur/entraîneur de rechange
CAC180	Couteau de rechange (jeu) pour le modèle WSB500X
CAC181	Couteau de rechange (jeu) pour les modèles WSB550X à WSB700X

GARANTIE

Waring garantit tout nouvel APPAREIL COMMERCIAL contre tout vice de matière ou de fabrication pendant une période de deux ans suivant sa date d'achat, à condition qu'il ait été utilisé uniquement avec des produits alimentaires, des liquides non-abrasifs (y compris des détergents) et des produits semi-liquides non-abrasifs, à condition que l'appareil n'ait pas été soumis à des charges supérieures à la valeur nominale indiquée.

Au titre de cette garantie, Waring réparera ou remplacera toute pièce nous paraissant afficher un vice de matière ou de fabrication. Pour un service au titre de cette garantie, envoyer l'appareil, port payé, à un centre de réparation agréé.

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

Cette garantie de deux ans n'est valable que sur les appareils utilisés aux États-Unis et au Canada. Cette garantie abroge toute autre garantie formelle ou tout autre accord de garantie. La garantie des produits Waring vendus en dehors des États-Unis et du Canada est à la charge de l'importateur ou du distributeur local.
Les droits de garantie peuvent varier en fonction des réglementations locales.

AVERTISSEMENT : Brancher cet appareil sur courant continu (C.C.) ANNULERA la garantie.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Afin de faire réparer ou de remplacer cet appareil aux États-Unis ou au Canada, contacter :

WARING Service Center
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
Tél. (800) 492-7464
Fax. (860) 496-9017
waringproductsupport@conair.com

ou bien s'adresser au centre de service autorisé le plus proche.

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

Part# 027092
RV00 0222

©2025 Waring
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
1-800-4-WARING
www.waring.com

25WC94029
IB -5031E