

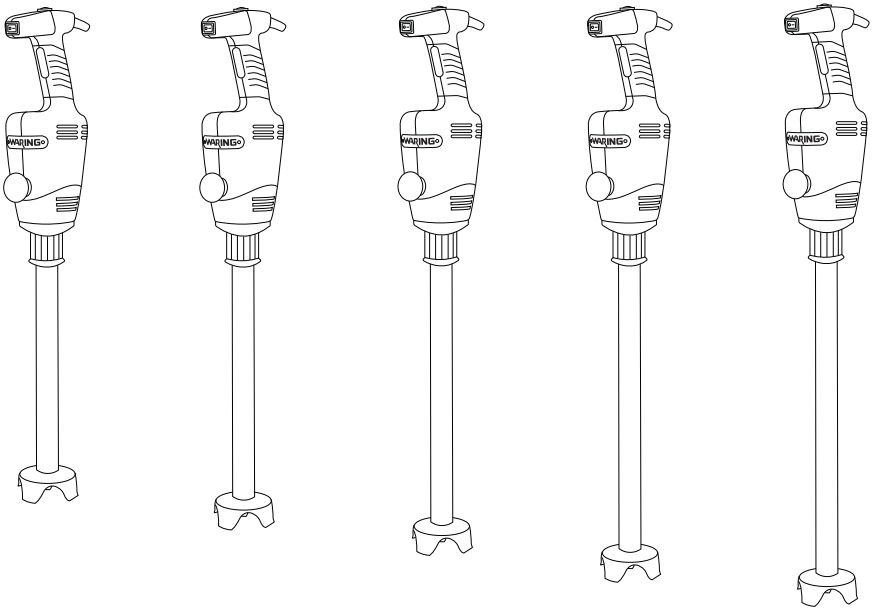


BIG STIX[®]

Two-Speed Heavy-Duty Immersion Blenders

**Licadoras de mano de servicio pesado
de dos velocidades**

**Mélangeurs à main à usage intensif
à deux vitesses**



WSB250, WSB255, WSB260, WSB265, WSB270

These immersion blenders are 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:

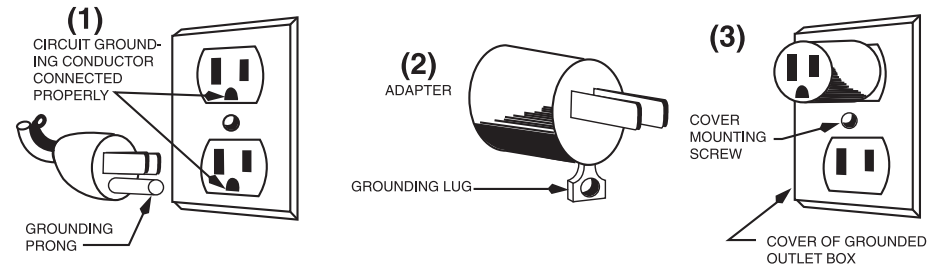
1. READ ALL INSTRUCTIONS.

2. To protect against risk of electric shock, do not place power pack in water or other liquids. The protective blade guard and shaft of this appliance have been designed for submersion in water or other liquids. Never submerge any other portion of this unit in any liquid.
3. This appliance should not be used by children. Care should be taken when used near children.
4. Unplug from outlet when not in use and before putting on or taking off parts.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Keep hands, hair, clothing, and utensils away from blade and mixing container while operating the immersion blender to prevent the possibility of severe injury to persons and/or damage to the immersion blender.
7. A spatula may be used, but must be used only when the unit is not operating.
8. Do not operate the Waring® immersion blender or any other electrical appliance with a damaged cord or plug, or after the unit malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return it to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
9. The use of accessory attachments not recommended or sold by Waring for these specific models 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 equipped with a 3-conductor cord set having a molded 3-prong grounding-type plug, and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet as shown in Figure 1. If a grounding-type outlet is not available, an adapter, shown in Figure 2, may be obtained to enable a 2-slot wall outlet to be used with a 3-prong plug.

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

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

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

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

BEFORE YOU BEGIN

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

Before using the immersion blender, Waring suggests that you wipe the unit with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust. Detach the stainless steel shaft from the power pack and rinse the cutting blade under running water. Dry thoroughly with a soft, absorbent cloth. Read all instructions carefully for detailed operating procedures.

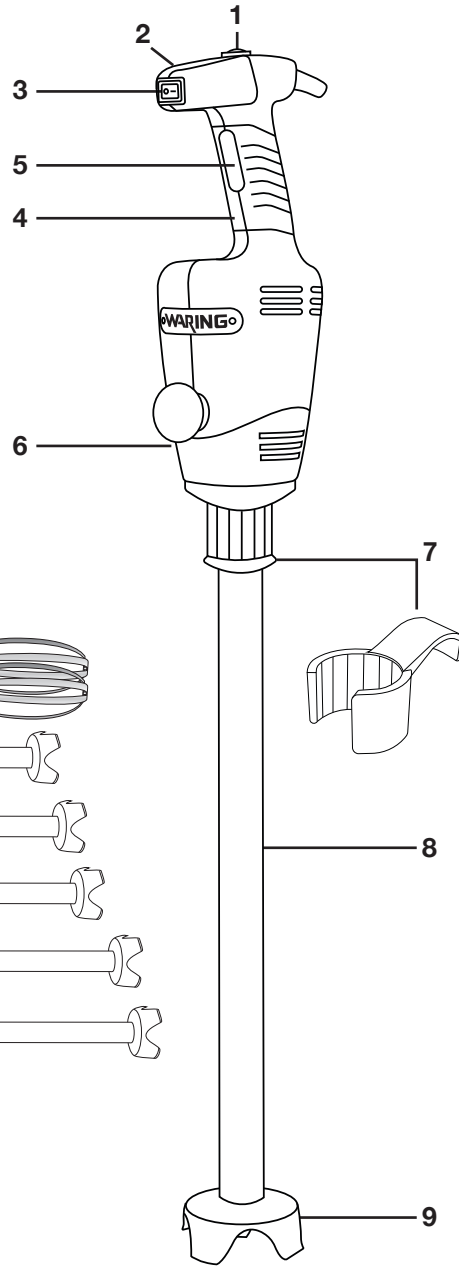
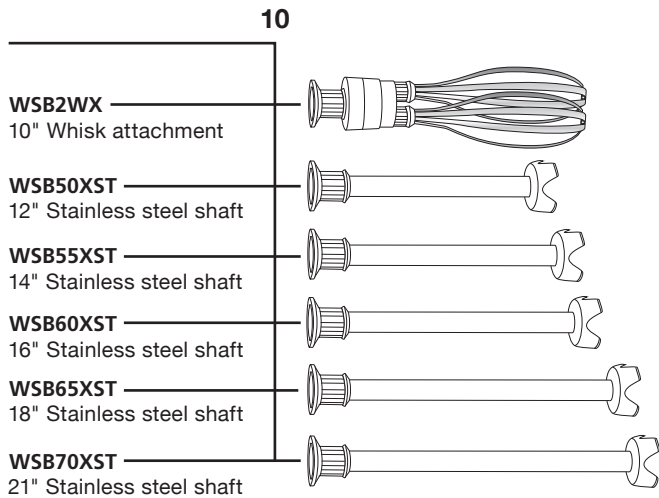
USING YOUR WARING® IMMERSION BLENDER

INTENDED USE

Waring® immersion blenders are intended for use in restaurants and both large and small commercial kitchens and are ideal for combining ingredients, making smooth mixtures, and puréeing sauces and soups to the perfect consistency. Because their sharp blades are under a protective shield, Waring immersion blenders are safe to use directly in pots and pans to make silky sauces and soups as well as in bowls to make creamy salad dressings, the smoothest hummus, tangy mayonnaise, and more.

PARTS & FEATURES

1. Start button
2. Color-Changing High/Low LED indicator
3. ON/OFF rocker switch
4. Ergonomic trigger handle with rubberized comfort grip
5. Trigger switch
6. Second handle
7. Cord wrap storage
8. Completely sealed removable stainless steel shaft
9. Stainless steel cutting blade
10. Optional attachments (power pack fits all)



ASSEMBLY

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

OPERATING INSTRUCTIONS

Powering On/Off

To power the unit on, flip the ON/OFF Rocker Switch (#3) to the ON position (I). The LED on top of the handle will illuminate solid blue. To power the unit off, flip the ON/OFF Rocker Switch (#3) to the OFF position (O). The LED will turn off.

Manual-Mode Operation

1. Power the unit on.
2. To activate the motor, press and hold the Trigger Switch (#5), then press and quickly release the Start Button (#1). The unit will start running on HIGH (the default speed), and the blue LED will fade in and out.
3. To change speed to LOW, press and quickly release the Start Button (#1) **without releasing the Trigger Switch** (#5). The LED will turn green and fade in and out. To go back to HIGH, press the Start Button (#1) again.
4. To stop operation, release the Trigger Switch (#5).
5. After use, power the unit off.

Continuous-Mode Operation

1. With the unit powered on, press and hold the Trigger switch (#5).
2. Press and hold down the Start Button (#1) for 3 seconds to activate the continuous mode.
3. Press the Start Button (#1) in continuous mode to toggle between HIGH and LOW speeds. The LED will light up blue or green to indicate your selected speed.
4. Release both the Start Button (#1) and the Trigger Switch (#5). The immersion blender will now run continuously without the Trigger Switch being held down.
5. To stop operation, press and release the Trigger Switch (#5) or flip the ON/OFF Rocker Switch (#3) to the OFF position. Any of these actions will stop the unit.

RESETTING THERMAL PROTECTION

The immersion blender you have purchased is equipped with a manual Reset Switch to protect the motor from overheating. If your immersion blender stops running under heavy use, press the ON/OFF Switch to the OFF position, 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 WSB250/WSB255/WSB260/WSB265/WSB270 IMMERSION BLENDERS MUST BE CLEANED AND DRIED AFTER EACH USE ACCORDING TO THE FOLLOWING INSTRUCTIONS.

- Before first use, do a full cleaning as outlined in the steps below. Wash, rinse, and sanitize the stainless steel portion of the immersion blender 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.
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 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.

MODELS AND ACCESSORIES

| | |
|----------|---|
| WSB250 | Power Pack & 12" Shaft |
| WSB255 | Power Pack & 14" Shaft |
| WSB260 | Power Pack & 16" Shaft |
| WSB265 | Power Pack & 18" Shaft |
| WSB270 | Power Pack & 21" Shaft |
| WSB50XST | 12" Shaft |
| WSB55XST | 14" Shaft |
| WSB60XST | 16" Shaft |
| WSB65XST | 18" Shaft |
| WSB70XST | 21" Shaft |
| WSB2PP | Power Pack Only |
| WSB01 | Wall Mountable Hanger |
| CAC206 | Coupling Replacement Kit |
| CAC180 | Blade Replacement Kit (WSB50XST) |
| CAC181 | Blade Replacement Kit (WSB55XST-WSB70XST) |
| WSBBC | Blender Bowl Clamp |
| WSBWP | 10" Whipping Paddle Set |

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

WARRANTY

Waring warrants every new COMMERCIAL PRODUCT to be free from defects in materials 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

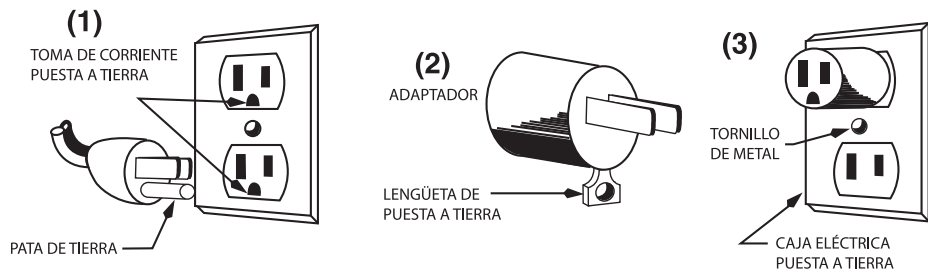
Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

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; devuélvalo 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 de la cuchilla son muy afilados; manipúlela 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

GUARDA 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 conectar el adaptador, compruebe que la toma de corriente esté 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

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

Se recomienda limpiar el aparato con un paño limpio y húmedo antes del primer uso para quitar el polvo y la suciedad. Separe la varilla del bloque-motor y enjuague la cuchilla en agua corriente. Seque todas las piezas con un paño suave absorbente. Lea atentamente las instrucciones antes de usar el aparato.

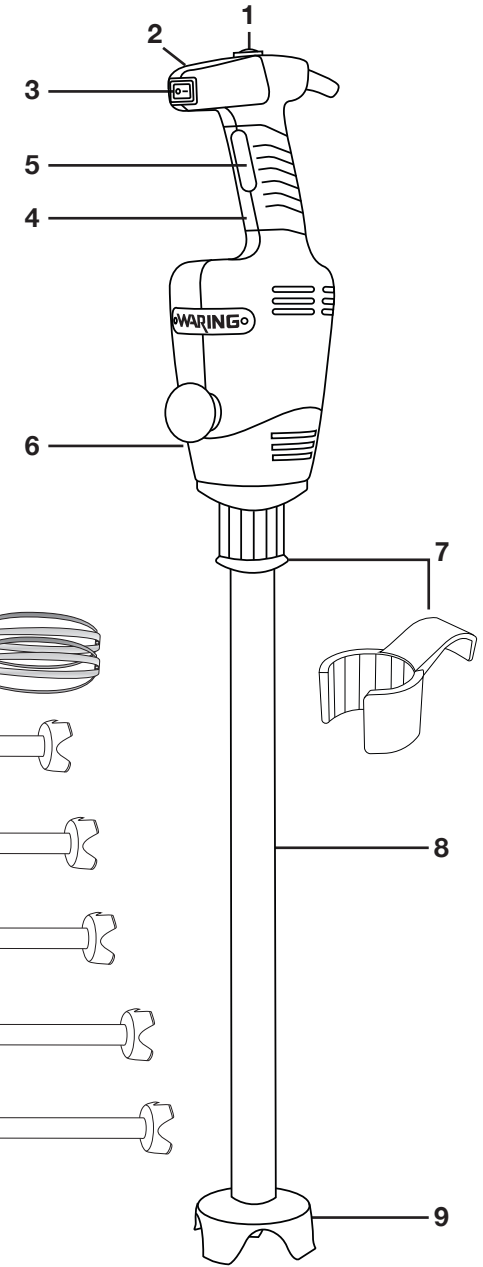
INSTRUCCIONES DE USO

USO PREVISTO

Las licuadoras de mano Waring®, diseñadas para su uso en restaurantes y cocinas comerciales de cualquier tamaño, son perfectas para mezclar, batir y licuar sopas y salsas. La campana que cubre sus afiladas cuchillas permite usarlas con total seguridad directamente en ollas y sartenes para preparar salsas y sopas cremosas, así como en tazones para preparar cremosas vinagretas, el hummus más untuoso, mayonesa picante y mucho más.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Botón de arranque
2. Luz LED que cambia de color para indicar la velocidad
3. Interruptor principal
4. Empuñadura engomada ergonómica para mayor comodidad
5. Interruptor de gatillo
6. Empuñadura auxiliar
7. Sistema de enrollado del cable
8. Varilla de acero inoxidable completamente sellada, removible
9. Cuchilla de acero inoxidable.
10. Accesorios opcionales (compatibles con el bloque-motor universal)



- 10
- WSB2WX** Batidores de 10 in (25 cm)
 - WSB50XST** Varilla de acero inoxidable de 12 in (30.5 cm)
 - WSB55XST** Varilla de acero inoxidable de 14 in (35.5 cm)
 - WSB60XST** Varilla de acero inoxidable de 16 in (40.5 cm)
 - WSB65XST** Varilla de acero inoxidable de 18 in (45.5 cm)
 - WSB70XST** Varilla de acero inoxidable de 21 in (53.5 cm)

ENSAMBLAJE

Con el aparato desenchufado, introduzca la varilla en el bloque-motor y dé un cuarto de vuelta en dirección de las flechas para sujetarla.

MODO DE EMPLEO

Encendido/apagado

Para encender el aparato, ponga el interruptor principal (3) en “ON” (I); la luz LED azul arriba del mango se encenderá. Para apagar el aparato, ponga el interruptor principal (3) en “OFF” (O); la luz LED se apagará.

Modo manual

1. Encienda (“ON”) el aparato.
2. Para encender el motor, mantenga presionado el interruptor de gatillo (5) y presione brevemente el botón de arranque (1); el aparato se pondrá en marcha a alta velocidad y la luz LED azul parpadeará lentamente.
3. Para seleccionar la velocidad baja, presione el botón de arranque (1) una vez, **sin soltar el interruptor de gatillo (5)**; la luz LED verde parpadeará lentamente. Para volver a la velocidad alta, presione el botón de arranque (1) otra vez.
4. Para apagar el motor, suelte el interruptor de gatillo (5).
5. Después del uso, apague el aparato.

Modo continuo

1. Encienda (“ON”) el aparato y mantenga presionado el interruptor de gatillo (5).
2. Mantenga presionado el botón de arranque (1) por 3 segundos para activar el modo continuo.
3. Una vez en el modo continuo, presione el botón de arranque (1) para cambiar de velocidad; el indicador LED indicará la velocidad elegida (azul para velocidad alta, verde para velocidad baja).
4. Suelte el botón de arranque (1) y el interruptor de gatillo (5); el aparato permanecerá encendido hasta que lo apague.
5. Para apagar el aparato, presione el interruptor de gatillo (5) o el botón de arranque (1), o ponga el interruptor principal (3) en “OFF” (O).

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 (“OFF”) el aparato, desenchúfelo y deje que el motor se enfríe por aprox. 5 minutos. Cuando el motor esté frío, vuelva a conectar el aparato y siga licuando.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

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

- 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 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 %: 1¼-2¾ oz (40-80 ml) de detergente por galón (3.75 L) de agua (dilución del 1 % para la limpieza normal, hasta 2 % para la limpieza intensiva) | Temperatura ambiente |
| Enjuague | Agua | | Tibia 95 °F (35 °C) |
| Desinfección | Cloro, 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 el interior y el exterior de la varilla 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 con un paño suave o una esponja ligeramente humedecida con solución limpiadora.
3. Sumerja los ¾ de la varilla en la solución limpiadora y haga funcionar el aparato a alta velocidad por 2 minutos.

*Clorox® es una marca registrada de Clorox Company.

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 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

| | |
|----------|---|
| WSB250 | Bloque-motor y varilla de 12 in (30.5 cm) |
| WSB255 | Bloque-motor y varilla de 14 in (35.5 cm) |
| WSB260 | Bloque-motor y varilla de 16 in (40.5 cm) |
| WSB265 | Bloque-motor y varilla de 18 in (45.5 cm) |
| WSB270 | Bloque-motor y varilla de 21 in (53.5 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) |
| WSB2PP | Bloque-motor |
| WSB01 | Soporte mural |
| CAC206 | Kit de acoplamiento de repuesto |
| CAC180 | Cuchilla de repuesto (juego) para el modelo WSB50XST |
| CAC181 | Cuchilla de repuesto (kit) para los modelos WSB55XST-WSB70XST |
| WSBBC | Abrazadera de bol |
| WSBWP | Batidores de 10 in (25 cm) de repuesto |

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 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 :

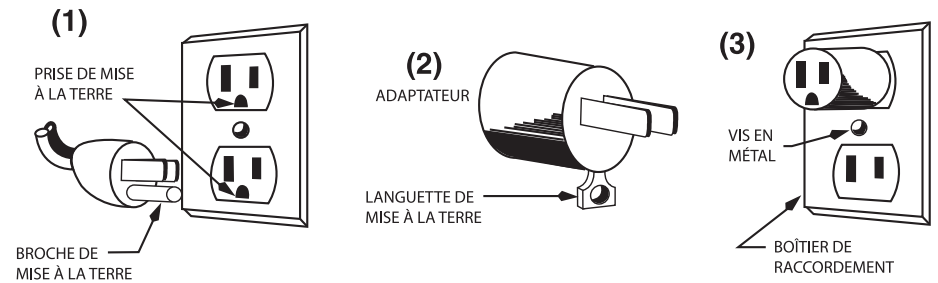
1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.

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, 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 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'utiliser l'adaptateur. En cas de doute, demander conseil à un électricien.

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

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

AVANT DE COMMENCER

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

Il est conseillé de nettoyer l'appareil à l'aide d'un linge humide avant la première utilisation. Séparer le pied-mélangeur du bloc-moteur et rincer le couteau sous l'eau du robinet. Bien sécher avec un linge doux et absorbant. Lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil.

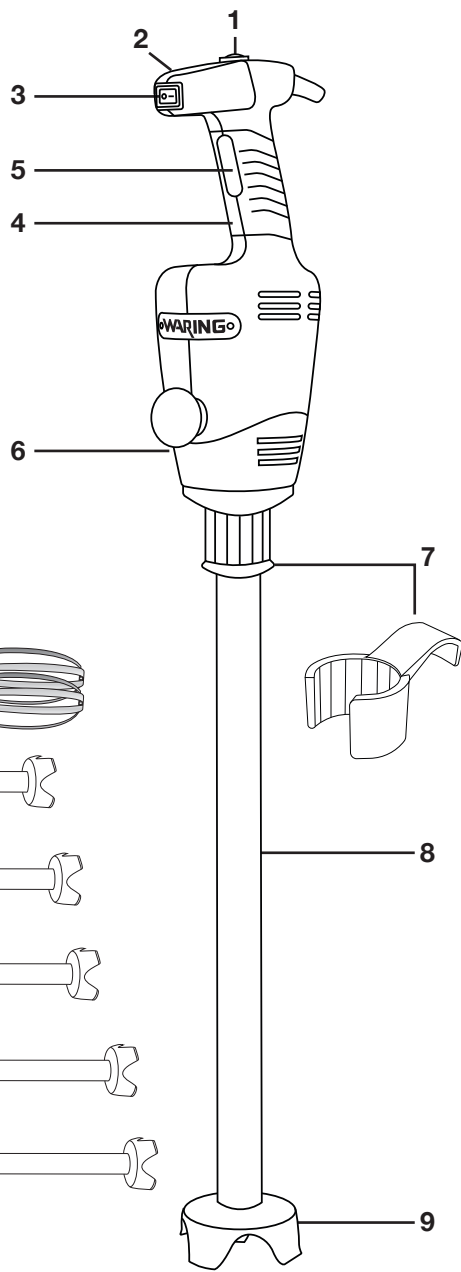
DIRECTIVES D'UTILISATION

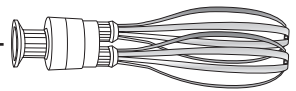
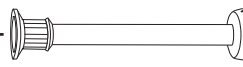
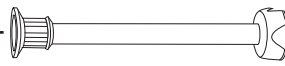
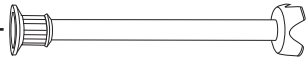
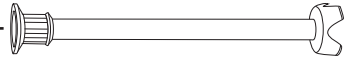
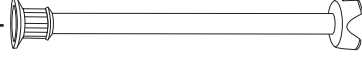
USAGE PRÉVU

Les mélangeurs à main Waring®, conçus à l'usage des restaurants et cuisines commerciales de toute taille, sont parfaits pour mélanger/mixer/liquéfier les soupes et les sauces. La cloche qui recouvre leurs lames aiguisées permet de les utiliser en toute sécurité directement dans les casseroles et les poêles pour préparer des sauces et des soupes veloutées, ainsi que dans les bols pour préparer des vinaigrettes crémeuses, le houmous le plus onctueux, de la mayonnaise piquante, et bien plus encore.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. Touche de démarrage
2. Voyant LED à changement de couleur indiquant la vitesse
3. Interrupteur principal
4. Poignée caoutchoutée ergonomique pour un maximum de confort
5. Interrupteur à gâchette
6. Poignée auxiliaire
7. Crochet pour enrouler le cordon
8. Pied-mélangeur en acier inoxydable hermétique, amovible
9. Couteau en acier inoxydable
10. Accessoires en option (compatibles avec le bloc-moteur universel)



- | 10 | |
|---|---|
| WSB2WX |  |
| Batteurs en acier inoxydable de 10 in (25 cm) | |
| WSB50XST |  |
| Pied-mélangeur en acier inoxydable de 12 in (30,5 cm) | |
| WSB55XST |  |
| Pied-mélangeur en acier inoxydable de 14 in (35,5 cm) | |
| WSB60XST |  |
| Pied-mélangeur en acier inoxydable de 16 in (40,5 cm) | |
| WSB65XST |  |
| Pied-mélangeur en acier inoxydable de 18 in (45,5 cm) | |
| WSB70XST |  |
| Pied-mélangeur en acier inoxydable de 21 in (53,5 cm) | |

ASSEMBLAGE

L'appareil étant débranché, introduire le pied-mélangeur dans le bloc-moteur et tourner un quart de tour dans le sens des flèches pour bloquer.

MODE D'EMPLOI

Mise sous/hors tension

Pour mettre l'appareil sous tension, mettre l'interrupteur principal (3) sur "ON" (I) ; le voyant bleu en haut de la poignée s'allumera. Pour mettre l'appareil hors tension, mettre l'interrupteur principal (3) sur "OFF" (O) ; le voyant s'éteindra.

Mode manuel

1. Mettre l'appareil sous tension.
2. Pour allumer le moteur, maintenir l'interrupteur à gâchette (5) enfoncé et appuyer brièvement sur la touche de démarrage (1) ; l'appareil se mettra en marche à haute vitesse et le voyant bleu clignotera lentement.
3. Pour choisir la vitesse basse, appuyer sur la touche de démarrage (1) une fois, **sans relâcher l'interrupteur à gâchette (5)** ; le voyant vert clignotera lentement. Pour retourner à la vitesse haute, appuyer à nouveau sur la touche de démarrage (1).
4. Pour arrêter le moteur, relâcher l'interrupteur à gâchette (5).
5. Après l'utilisation, mettre l'appareil hors tension.

Mode continu

1. Mettre l'appareil sous tension, puis maintenir l'interrupteur à gâchette (5) enfoncé.
2. Appuyer sur la touche de démarrage (1) pendant 3 secondes pour activer le mode continu ;
3. Une fois dans le mode continu, appuyer sur la touche de démarrage (1) pour passer d'une vitesse à l'autre ; le voyant LED indiquera la vitesse choisie (bleu pour la haute vitesse, vert pour la basse vitesse).
4. Relâcher la touche de démarrage (1) et l'interrupteur à gâchette (5) ; l'appareil restera allumé jusqu'à ce que vous l'éteigniez.
5. Pour éteindre l'appareil, appuyer sur l'interrupteur à gâchette (5) ou sur la touche de démarrage (1), ou bien mettre l'interrupteur principal (3) sur "OFF" (O).

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 ("OFF") l'appareil, le débrancher et laisser le moteur refroidir pendant env. 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, rincer, désinfecter et sécher les éléments en acier inoxydable avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation, à moins que vous ne le réutilisez dans l'heure qui suit.
- Utiliser une solution de nettoyage à base de détergent non moussant et une solution désinfectante à base de chlorure, avec une concentration minimum de 100 ppm.

Vous pouvez utiliser les solutions suivantes ou leur équivalent :

| SOLUTION | PRODUIT | PROPORTIONS | TEMPÉRATURE |
|--------------|--|---|----------------------|
| Lavage | Détergent liquide peu moussant LF2100 d'International Products Corporation | 1 à 2 % : 1¼ 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 l'intérieur et l'extérieur du pied-mélangeur 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 à l'aide d'un linge doux ou d'une éponge imprégnée de solution de nettoyage.
3. Plonger les ¾ du pied-mélangeur dans la solution de nettoyage et faire fonctionner à haute vitesse pendant 2 minutes.

*Clorox® est une marque déposée de Clorox Company.

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 ; les laisser sécher avant d'utiliser l'appareil.

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 DU LIQUIDE NE PÉNÈTRE DANS LE BOÎTIER.

MODÈLES ET ACCESSOIRES

| | |
|----------|--|
| WSB250 | Bloc-moteur et pied-mélangeur de 12 in (30,5 cm) |
| WSB255 | Bloc-moteur et pied-mélangeur de 14 in (35,5 cm) |
| WSB260 | Bloc-moteur et pied-mélangeur de 16 in (40,5 cm) |
| WSB265 | Bloc-moteur et pied-mélangeur de 18 in (45,5 cm) |
| WSB270 | Bloc-moteur et pied-mélangeur de 21 in (53,5 cm) |
| WSB50XST | Pied-mélangeur de 12 po (30,5 cm) |
| WSB55XST | Pied-mélangeur de 14 po (35,5 cm) |
| WSB60XST | Pied-mélangeur de 16 po (40,5 cm) |
| WSB65XST | Pied-mélangeur de 18 po (45,5 cm) |
| WSB70XST | Pied-mélangeur de 21 po (53,5 cm) |
| WSB2PP | Bloc-moteur |
| WSB01 | Support mural |
| CAC206 | Coupleur/entraîneur de rechange |
| CAC180 | Couteau de rechange (jeu) pour le modèle WSB500X |
| CAC181 | Couteau de rechange (jeu) pour les modèles WSB55XST-WSB70XST |
| WSBBC | Support de fixation |
| WSBWP | Batteurs de 10 in (25 cm) de rechange |

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.



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

Part# 027092
RV00 0310

25WC95387

IB -5031