

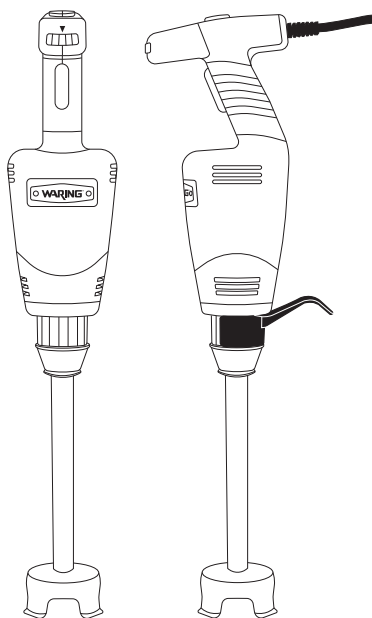


QUIK STIK PLUS®

IMMERSION BLENDER

LICUADORA DE MANO

MÉLANGEUR À MAIN



WSB40X

For your safety and continued enjoyment of this product,
always read the instruction book carefully before using.

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto,
siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.

Afin que ce produit vous procure en toute sécurité beaucoup de
satisfaction, lire attentivement le manuel d'utilisation avant de l'utiliser.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

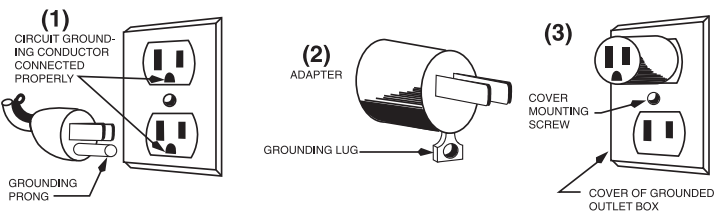
1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
2. To protect against risk of electric shock, do not put motor base, cord, or plug in water or other liquids. The blade guard and shaft of this appliance have been designed for submersion into water or other liquids. Never submerge any other portion of this unit in any liquids.
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 cleaning.
5. Keep hands, hair, clothing, and utensils away from blade and mixing container while operating the Waring® Quik Stik Plus® Immersion Blender to prevent the possibility of severe injury to persons and/or damage to the Immersion Blender. A spatula may be used, but only when the unit is not operating. Avoid coming in contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest Waring-authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended or sold by Waring for this specific model may result in fire, electric shock, or personal injury.
8. Do not use outdoors.

9. Do not let any cord hang over the edge of the table or counter. Do not let cord contact hot surfaces, including stovetop.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Blade is SHARP. Handle carefully.
12. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make only small quantities at a time to reduce spillage and possibility of injury.
13. It's recommended to do a full cleaning of the unit before first use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

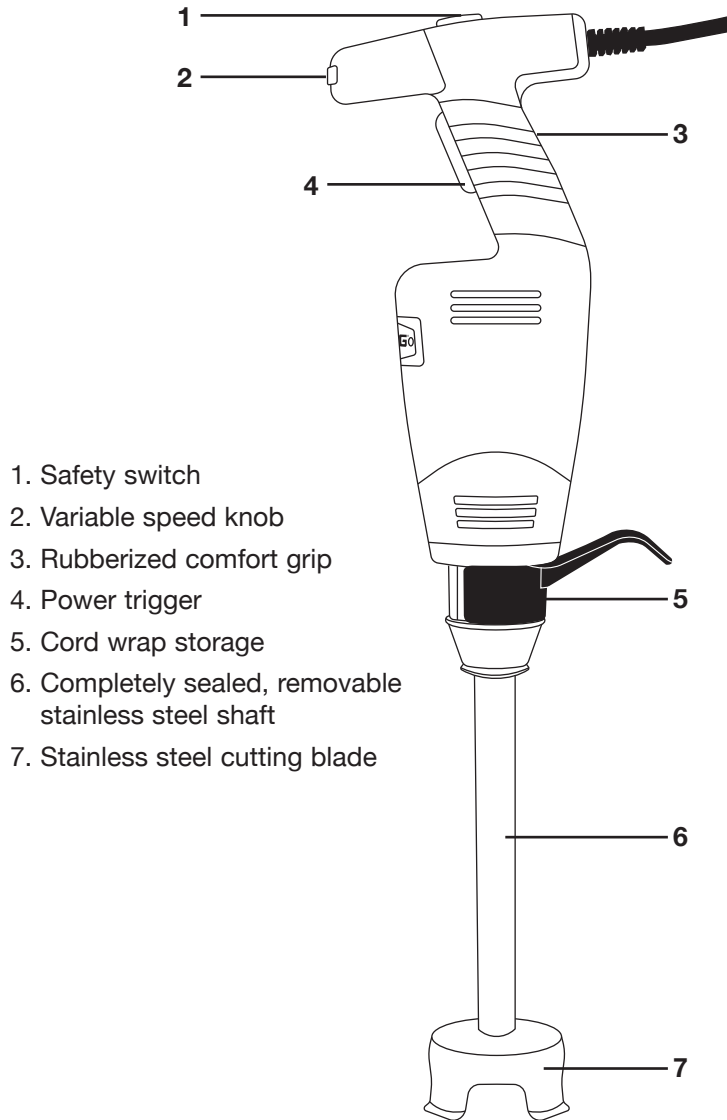
GROUNDING INSTRUCTIONS

For your protection, the Waring® Quik Stik Plus® Immersion Blender is supplied with a molded 3-prong grounding-type plug, and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet, as shown below.



Quik Stik Plus®	
WSB40X	Power Pack & 10" Shaft
WSB40XST	10" Shaft

PARTS & FEATURES



BEFORE YOU BEGIN

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

Before using the Waring® Quik Stik Plus® Immersion Blender for the first time, we recommend thoroughly cleaning the unit as outlined in the "Cleaning" section of the manual. Please refer to page 8 for full cleaning instructions.

INTENDED USE

The Waring® Quik Stik Plus® Immersion Blender is intended for use in restaurants, large kitchens, and small companies when mixing and liquefying. You can operate directly in the pot to mix everything from soups, stews, creams, and salad dressings to pancake mixes, pastes, sauces, mayonnaise, and much, much more.

OPERATION

1. Plug unit into outlet.
2. Attach the blending shaft to the power pack by aligning the channels and turning it a quarter turn counterclockwise until it locks into place. To remove, turn it clockwise.
3. Plunge the Immersion Blender into the pot. **DO NOT SUBMERGE MORE THAN $\frac{3}{4}$ OF THE SHAFT LENGTH.**
4. The Immersion Blender has 2 switches. The safety switch is located on the top of the handle and the power trigger switch is located on the inner handle. To start unit, press the safety switch and the power trigger switch simultaneously. The safety switch will need to be pressed only once to start the unit. You do not need to hold down the safety switch for the unit to continue running; the unit will remain on as long as the power trigger switch is depressed.

5. Select the desired speed by turning the speed knob. Speed ranges from 1, the lowest speed, to 9, the highest speed.
6. Angle the Immersion Blender slightly and start to stir only when the blade is immersed. Keep the blade off the bottom of the pot so that ingredients will not be sucked up by the vortex action.
7. Remove the Immersion Blender from the pot only after blender has come to a complete stop.

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

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

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

1. Release the power button and unplug the unit from the electrical outlet.
2. Once the power source has been disconnected, use a spatula to carefully remove the food lodged in the blade guard. Avoid injury. The blade is sharp. **DO NOT USE YOUR FINGERS TO REMOVE LODGED OBJECTS.**
3. After the lodged food has been removed, plug the unit back into its power supply and continue processing.

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, release the power trigger and unplug the power cord. Empty the blender container of all its contents and allow approximately 30 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 WSB40X IMMERSION BLENDER MUST BE CLEANED AND DRIED AFTER EACH USE, ACCORDING TO THE FOLLOWING INSTRUCTIONS.

It's also 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 – 2¼ 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 $\frac{3}{4}$ of the length of the stainless steel shaft in a container of the washing solution and run for two (2) minutes on HIGH.

4. Repeat steps two (2) and three (3), using the sanitizing solution in place of the washing solution.

NOTE – IMPORTANT

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

5. DO NOT RINSE AFTER SANITIZING IS COMPLETE. ALLOW TO AIR-DRY BEFORE USE.

NOTE

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

LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

Waring warrants every new WARING PRODUCT to be free from defects in material and workmanship for a period of 1 year from the date of purchase when used with foodstuffs, nonabrasive liquids (other than detergents), and nonabrasive semi-liquids, providing it has not been subjected to loads in excess of the indicated rating.

Under this warranty, Waring will repair or replace any part that upon examination appears to us to be defective in materials or workmanship, provided the unit is delivered prepaid to any Authorized Service Center.

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

This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights, which vary from state to state, so certain limitations or exclusions set forth above may not apply to you.

WARNING

This warranty is VOID if the appliance is used on direct current (DC)

SERVICE

Refer to the list of Authorized Service Centers enclosed with your Waring Product for the name of the nearest Service Center, or contact Waring in one of the following 3 ways:



- 1) Mail:
Waring Service Center
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790 USA
- 2) Phone Product Service:
(800) 4WARING or (800) 492-7464
- 3) Online. www.waring.com
E-mail: service@waring.com

Ship units for repair to an Authorized Service Center. Do not ship to a Waring Sales Office.

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 ANTES DEL USO.

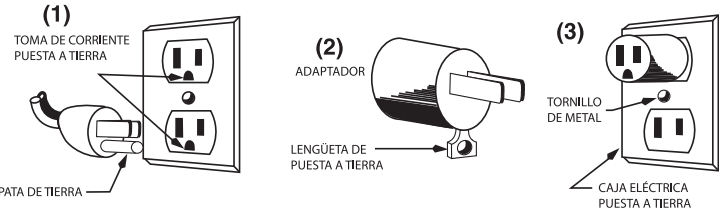
2. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no ponga la base, el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos. Solo la cuchilla y la varilla son sumergibles. Nunca sumerja ninguna otra parte del aparato en agua u otros líquidos.
3. Este aparato no debe ser usado por niños; Supervise su uso cuidadosamente cuando esté usado cerca de ellos.
4. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
5. 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. Se puede usar una espátula de goma, siempre que el aparato esté apagado. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de una caída; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste (eléctrico o mecánico).
7. 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.
8. No lo use en exteriores.

9. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. La cuchilla es MUY AFILADA; manipúlela con cuidado.
12. Para reducir el riesgo de salpicadura o quemadura al mezclar líquidos, especialmente líquidos calientes, use un recipiente de mezcla alto o procese pequeñas cantidades a la vez.
13. Lave y desinfecte todas las piezas antes del primer uso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

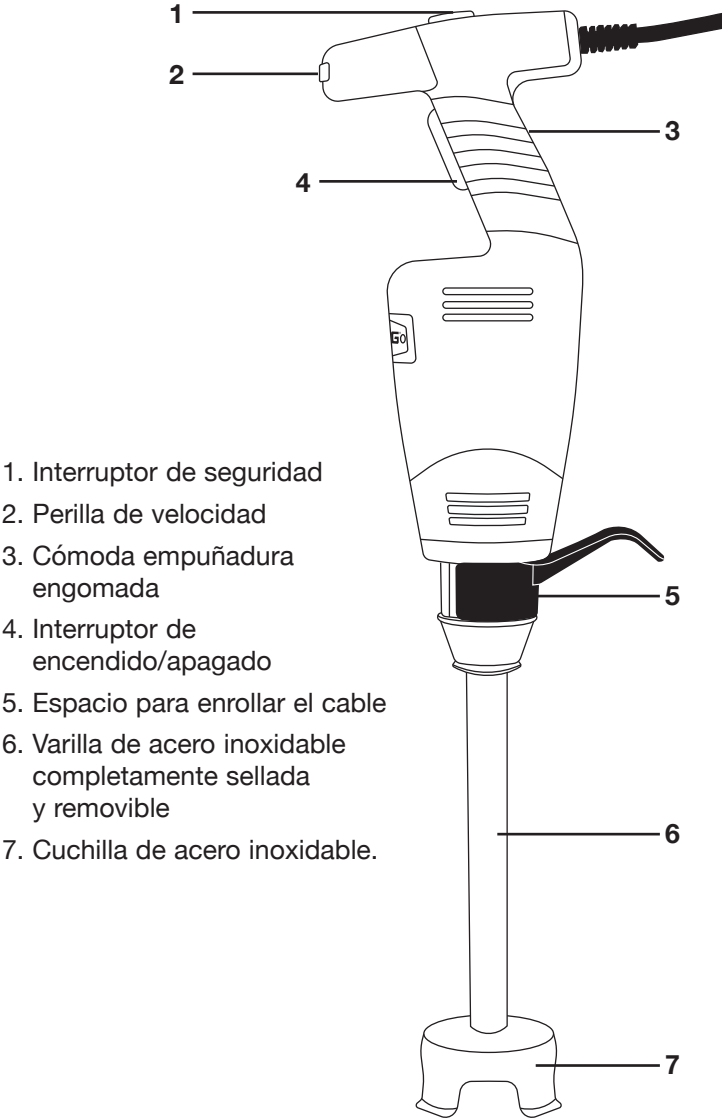
INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, este aparato cuenta con un enchufe de puesta a tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra.



Quik Stik Plus®	
WSB40X	Bloque-motor y varilla de 10 in (25 cm)
WSB40XST	Varilla de 10 in (25 cm)

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



ANTES DE EMPEZAR

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

Se aconseja limpiar el aparato antes del primer uso (véase las instrucciones de limpieza en la página 16).

USO PREVISTO

La licuadora de mano Quik Stik Plus® de Waring® ha sido diseñada para su uso en restaurantes, grandes cocinas y pequeños establecimientos. 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.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Enchufe el cable en una toma de corriente.
2. Introduzca la varilla en el bloque-motor, alineando las ranuras, y dé un cuarto de vuelta en sentido antihorario para bloquearla.
Para retirarla, gírela en sentido horario.
3. Introduzca la varilla en la olla o el recipiente. **NO SUMERJA MÁS DE LOS $\frac{3}{4}$ DE LA VARILLA EN EL LÍQUIDO.**
4. El aparato cuenta con dos interruptores: Un interruptor de seguridad, situado arriba del mango, y un interruptor de encendido/apagado, situado en el mango. Para encender el aparato, presione simultáneamente el interruptor de seguridad y el interruptor de encendido/apagado. El interruptor de seguridad solo se debe presionar una vez para encender el aparato. No es necesario seguir presionándolo para que el aparato permanezca encendido. Por otro lado, debe mantener presionado el interruptor de encendido/apagado.

5. Gire la perilla de velocidad para elegir la velocidad deseada, desde 1 (la más lenta) hasta 9 (la más rápida).
6. Introduzca la varilla en el líquido, incline ligeramente el aparato y empiece a licuar. Mantenga la cuchilla alejada del fondo del recipiente para evitar que se adhiera al mismo como una ventosa por el vórtice creado por la cuchilla.
7. Deje que el motor se detenga completamente antes de retirar la varilla de la olla o del recipiente.

NOTA: Siempre apague el aparato después de cada uso. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

- Para evitar las salpicaduras, mantenga la cuchilla sumergida durante el uso.
- Si una receta incluye hielo, procure usar hielo picado en vez de cubitos de hielo para obtener resultados óptimos.

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

1. Apague y desenchufe el aparato.
2. Después de desenchufar el aparato, desaloje con cuidado los alimentos trabados con una espátula. Tenga cuidado; la cuchilla es muy afilada. **NO INTENTE DESALOJAR LOS ALIMENTOS CON LOS DEDOS.**
3. Después de desalojar los alimentos trabados, vuelva a conectar el aparato y siga licuando.

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 deja de funcionar en condiciones de uso intenso, apáguelo y desenchúfelo. Deje que el motor se enfríe por 30 minutos.

Cuando el motor esté frío, vuelva a enchufar el aparato y siga licuando.

Si, después de seguir estos pasos, el aparato no funciona correctamente, 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, COMO 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 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 regular o Clorox® (con 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 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 solución desinfectante.

NOTA – IMPORTANTE

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 EL APARATO DESPUÉS DE LA DESINFECCIÓN. DEJE QUE SE SEQUEN AL AIRE ANTES DEL USO.

NOTA

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

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Waring garantiza todo nuevo aparato WARING 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 le otorga derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro, de modo que ciertas limitaciones o exclusiones mencionadas anteriormente pueden no regir para usted.

ADVERTENCIA

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

SERVICIO

Consulte la lista de los centros de servicio autorizados adjunta o comuníquese con Waring, mediante uno de los métodos siguientes:



- 1) Por correo:
Waring Service Center
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790 USA
- 2) Por teléfono:
(800) 4WARING o (800) 492-7464
- 3) Por Internet: www.waring.com
o por correo electrónico: service@waring.com

Si debe enviarnos un aparato defectuoso, devuélvalo a un centro de servicio autorizado; no envíe el aparato a nuestras oficinas.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

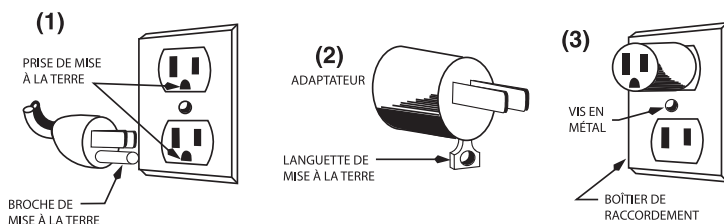
1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.**
2. Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne jamais placer le socle, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Seuls le pied-mélangeur et le protège-lames sont conçus pour être immergés dans l'eau et autres liquides. Ne jamais 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 lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
5. 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. Vous pouvez utiliser une spatule en plastique, mais seulement une fois l'appareil éteint. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
6. 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 ; retourner l'appareil à un centre de service autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Waring peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

9. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
11. Le couteau est TRÈS AIGUISÉ ; le manipuler avec précaution.
12. Lorsque vous mélangez/mixez des liquides, particulièrement s'il s'agit de liquides chauds, utiliser un grand récipient (ou mélanger de petites quantités à la fois) afin d'éviter les risques de débordement ou de brûlure.
13. Laver et désinfecter toutes les pièces avant la première utilisation.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

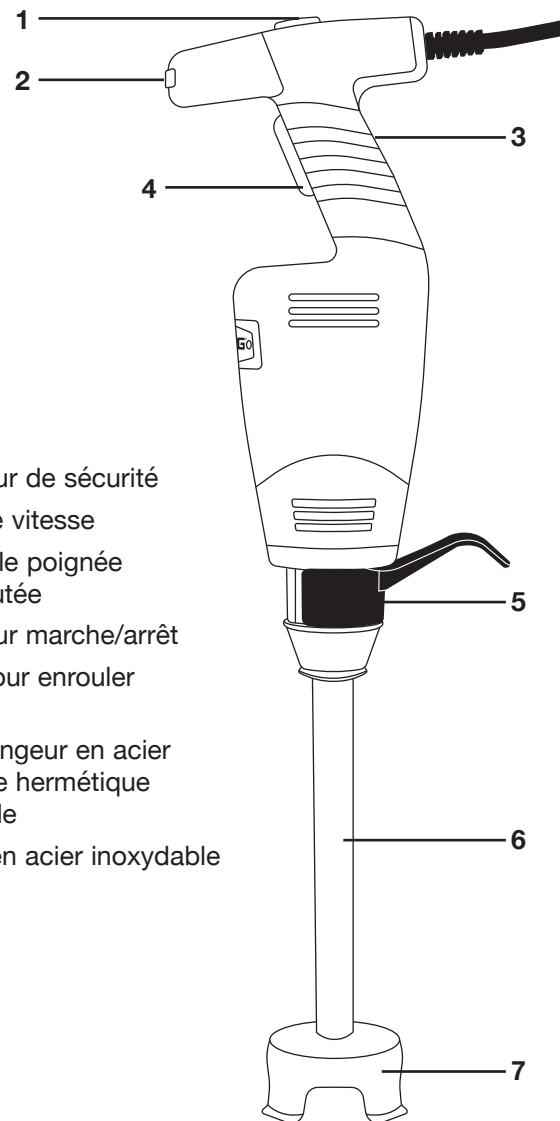
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour votre protection, cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée (voir illustration ci-contre).



Quik Stik Plus®	
WSB40X	Bloc-moteur et pied-mélangeur de 10 po (25 cm)
WSB40XST	Pied-mélangeur de 10 po (25 cm)

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1. Interrupteur de sécurité
2. Bouton de vitesse
3. Confortable poignée caoutchoutée
4. Interrupteur marche/arrêt
5. Espace pour enrouler le cordon
6. Pied-mélangeur en acier inoxydable hermétique et amovible
7. Couteau en acier inoxydable

AVANT DE COMMENCER

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

Il est conseillé de nettoyer l'appareil avant la première utilisation (voir les instructions de nettoyage à la page 25).

USAGE PRÉVU

Le mélangeur à main Quik Stik Plus® de Waring® a été conçu à l'usage des restaurants, des grandes cuisines et des petits établissements. Utilisable directement dans la casserole ou le récipient de votre choix, il est parfait pour mélanger/mixer les soupes, ragoûts, crèmes, sauces à salades, sauces, mayonnaises, pâtes à crêpe, et plus encore.

DIRECTIVES D'UTILISATION

1. Brancher le cordon dans une prise électrique.
2. Introduire le pied-mélangeur dans le bloc-moteur, en alignant les rainures, et tourner un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le bloquer.
Pour le retirer, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Plonger le pied-mélangeur dans la casserole.
NE PAS PLONGER PLUS DES $\frac{3}{4}$ DU PIED-MÉLANGEUR DANS LE LIQUIDE.
4. L'appareil a deux interrupteurs : L'interrupteur de sécurité se trouve sur le dessus de la poignée et l'interrupteur marche/arrêt se trouve sur la poignée. Pour mettre l'appareil en marche, appuyer simultanément sur l'interrupteur marche/arrêt et l'interrupteur de sécurité. Remarque : Il ne faudra appuyer sur l'interrupteur de sécurité qu'une seule fois pour mettre l'appareil en marche. Il n'est pas nécessaire de continuer à appuyer dessus pour que l'appareil reste allumé. En revanche, il faudra continuer à appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt.

5. Tourner le bouton de vitesse pour choisir la vitesse désirée, de 1 (la plus lente) à 9 (la plus rapide).
6. Introduire le pied-mélangeur dans le liquide, pencher légèrement le mélangeur et commencer à mélanger. Maintenir le protège-lame éloigné du fond du récipient pour éviter qu'il n'y adhère comme une ventouse à cause du vortex créé par le couteau.
7. Attendre que le moteur se soit complètement arrêté avant de retirer le mélangeur de la casserole ou du récipient.

REMARQUE : Toujours débrancher l'appareil après l'utilisation Tenir l'appareil hors de portée des enfants.

- Afin d'éviter les éclaboussures, veiller à ne pas sortir le couteau du liquide pendant le fonctionnement.
- Quand une recette inclut de la glace, utiliser de la glace pilée au lieu de glaçons pour obtenir de meilleurs résultats.

REMARQUE : Suivre les instructions suivantes si des aliments se coincent entre le couteau et le protège-lames.

1. Éteindre et débrancher l'appareil.
2. Déloger les aliments coincés avec précaution à l'aide d'une spatule. Faire très attention ; le couteau est très aiguisé. **NE PAS DÉLOGER LES ALIMENTS COINCÉS AVEC LES DOIGTS.**
3. Une fois les aliments délogés, rebrancher l'appareil et continuer à mélanger.

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, arrêter et débrancher l'appareil. Laisser refroidir l'appareil pendant 30 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 centre de service 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.

Laver et désinfecter toutes les pièces avant la première utilisation.

- Laver, rincer, désinfecter et sécher les éléments en acier inoxydable avant la première utilisation et après chaque utilisation, à moins que vous ne réutilisiez l'appareil 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 once (40 ml) à 2¼ onces (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 ordinaire ou 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 $\frac{3}{4}$ du pied-mélangeur dans la solution de nettoyage et faire fonctionner à haute vitesse pendant 2 minutes.
4. Répéter les étapes 2 et 3 avec la solution désinfectante.

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 115 °F (46 °C).

5. NE PAS RINCER LES ÉLÉMENTS APRÈS LES AVOIR DÉSINFECTÉS ; LES LAISSER SÉCHER AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

REMARQUE

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

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Waring garantit tout nouvel appareil WARING contre tout vice de matière ou de fabrication pendant une période d'un an suivant sa date d'achat, à condition qu'il ait été utilisé uniquement avec des produits alimentaires, des liquides non-abrasifs (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 vous accorde des droits particuliers et vous pouvez également bénéficier d'autres droits varient d'un État à l'autre. Certaines des exclusions ou limites énoncées ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer dans votre cas.

AVERTISSEMENT

Brancher cet appareil sur courant continu (C.C.) annulera la garantie.

SERVICE

Consulter la liste des centres de service autorisés ci-jointe, ou bien contacter Waring, de l'une des façons suivantes :



- 1) Par courrier :
Waring Service Center
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790 USA
- 2) Par téléphone :
(800) 4WARING ou (800) 492-7464
- 3) Par Internet : www.waring.com
ou par courrier électronique :
service@waring.com

Retourner les appareils défectueux à un centre de service autorisé. Ne pas adresser de colis à nos bureaux administratifs.

©2026 Waring
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

www.waring.com

Printed in China
Impreso en China
Imprimé en Chine

WSB40X IB
26WC95267

IB-5921A