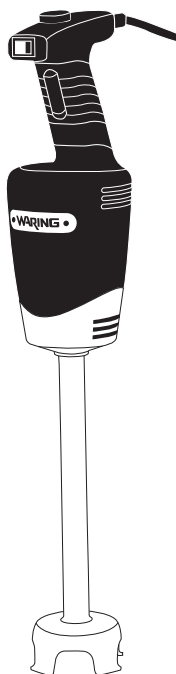


# WARING COMMERCIAL®

QUIK STIK PLUS® IMMERSION BLENDER  
LICUADORA DE MANO QUIK STIK PLUS®  
MÉLANGEUR À MAIN QUIK STIK PLUS®

Operation Manual  
Manual de instrucciones  
Manuel d'utilisation



**WSB40**



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 mode d'emploi avant de l'utiliser.

---

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

## READ ALL INSTRUCTIONS

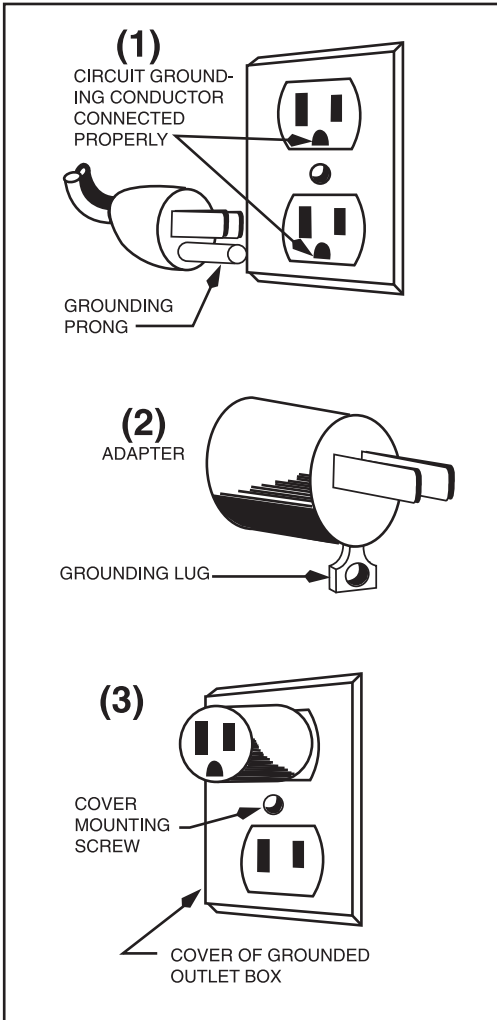
1. To protect against risk of electric shock, do not put motor base, cord or plug in water or other liquids. The blade guard and shaft of this appliance have been designed for submersion into water or other liquids. Never submerge any other portion of this unit in any liquids.
2. This appliance should not be used by children. Care should be taken when used near children.
3. **Unplug from outlet when not in use and before cleaning.**
4. 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.
5. 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, electrical or mechanical adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended or sold by Waring for this specific model may result in fire, electric shock or personal injury.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let any cord hang over the edge of the table or counter. Do not let cord contact hot surfaces, including stovetop.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Blade is SHARP. Handle carefully.
11. 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.

## 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.



---

## 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, Waring suggests that you wipe the unit with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust. Place the metal blade end of the hand blender under running water to rinse it. Dry thoroughly with a soft, absorbent cloth. Read all instructions completely for detailed operating procedures.

## 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. Plunge the Immersion Blender into the pot. **DO NOT SUBMERGE MORE THAN  $\frac{3}{4}$  OF THE SHAFT LENGTH.**
3. 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.
4. Select the desired speed, Hi or Low, by using the switch on the top handle.
5. 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.
6. 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.

## **CLEANING INSTRUCTIONS**

**THE WARING® QUIK STIK PLUS® IMMERSION BLENDER MUST BE CLEANED AND DRIED ACCORDING TO THE FOLLOWING INSTRUCTIONS AFTER EACH USE.**

### **For Food Service Applications**

- Wash, rinse, and sanitize the stainless steel shaft of the Waring® Quik Stik Plus® Immersion Blender prior to initial use, after each use, or whenever it will not be used again within a period of 1 hour.
- Clean and sanitize the plastic motor housing prior to initial use and after each use.
- Washing solutions based on non-sudsing detergents and chlorine-based sanitizing solutions having a minimum chloride concentration of 100 ppm are recommended.

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

<b>SOLUTION</b>	<b>PRODUCT</b>	<b>DILUTION IN WATER</b>	<b>TEMPERATURE</b>
Washing	Diversey/ Wyandotte Diversol BX/A or CX/A	4 Tbsp./Gallon	Hot 115°F (46°C)
Rinsing		Plain Water	Warm 95°F (35°C)
Sanitizing	Clorox® Institutional Bleach*	1 Tbsp./Gallon	Cold 50°–70°F (10°–21°C)

**NOTE: In repetitive use applications, frequent cleaning will prolong life.**

\*Clorox® is a registered trademark owned by The Clorox Company.

---

**To wash and sanitize the Waring® Quik Stik Plus® Immersion Blender:**

1. Rinse the exterior and interior stainless steel portion of the Waring® Quik Stik Plus® Immersion Blender under running water. Scrub and flush the exterior and under the blade guard/blade to dislodge and remove as much food residue as possible.
2. Wipe down the exterior of the plastic housing and the stainless steel portion of the Waring® Quik Stik Plus® Immersion Blender with a soft cloth or sponge dampened with the washing solution.
3. Immerse approximately  $\frac{3}{4}$  of the length of the stainless steel portion in a container of the washing solution and run for two (2) minutes on the Hi speed setting.
4. Repeat steps two (2) and three (3) using clean rinse water in place of the washing solution.

## **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. Wipe down the exterior of the plastic housing and the stainless steel portion of the Waring® Quik Stik Plus® Immersion Blender with a soft cloth or sponge dampened with the washing solution.
6. Immerse approximately  $\frac{3}{4}$  of the length of the stainless steel shaft in a container of sanitizing solution and run for two (2) minutes on the Hi speed setting.
6. **DO NOT RINSE AFTER SANITIZING IS COMPLETE.**  
Allow to air-dry before use.

### **NOTE**

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

---

## LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

Waring warrants every new **WARING COMMERCIAL 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 Commercial 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 the Waring Service Center at 314 Ella T. Grasso Avenue, Torrington, CT 06790, or 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 Commercial 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) 492-74643)
- 3) Online. [www.waringproducts.com](http://www.waringproducts.com)  
E-mail: [service@waringproducts.com](mailto:service@waringproducts.com)

Ship units for repair to the above address or 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:

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

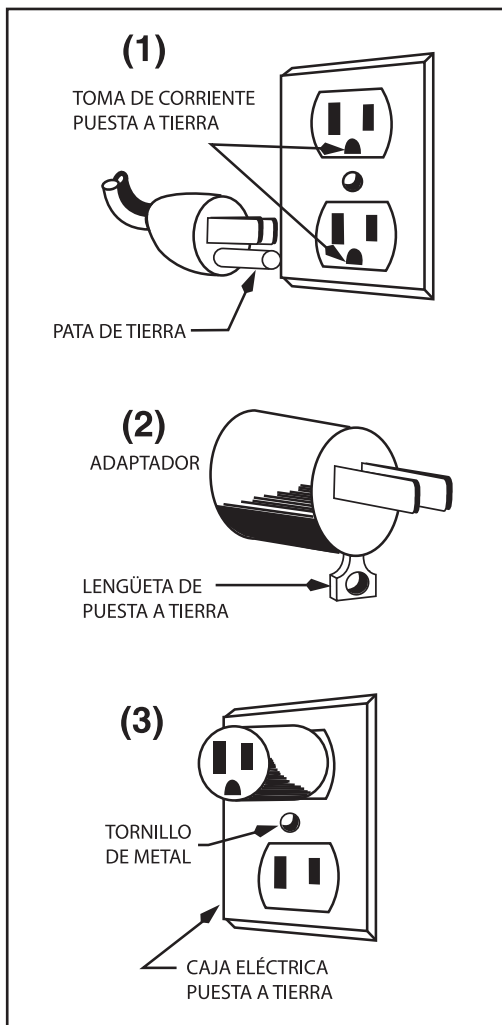
1. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no ponga la base, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Solo la cuchilla y la varilla son sumergibles. Nunca sumerja ninguna otra parte del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
2. Este aparato no debe ser usado por niños. Supervise su uso cuidadosamente cuando esté usado cerca de ellos.
3. **Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.**
4. 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.
5. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de una caída (incluso al agua); devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste (eléctrico o mecánico).
6. El uso de accesorios no recomendados o provistos por Waring para uso con este modelo presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
7. No lo use en exteriores.
8. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
9. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
10. La cuchilla es MUY AFILADA; manipúlelas con cuidado.
11. Para reducir el riesgo de salpicadura o quemadura al mezclar líquidos, especialmente líquidos calientes, use un recipiente alto o procese pequeñas cantidades a la vez.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

---

# INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

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



---

# ANTES DE EMPEZAR

NOTA: 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 eliminar el polvo y la suciedad. Enjuague la cuchilla en agua corriente. Seque todas las piezas con un paño suave absorbente. Lea atentamente las instrucciones antes de usar el aparato.

## USO PREVISTO

La licuadora de mano Quik Stik Plus® de Waring® ha sido diseñada para el uso de los restaurantes, las pequeñas cocinas y las pequeñas compañías. Utilizable directamente en la olla o el recipiente de su elección, es perfecta 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 la olla o el recipiente. **NO SUMERJA MÁS DE LOS ¾ DE LA VARILLA EN EL LÍQUIDO.**
3. El aparato cuenta con dos interruptores: un interruptor de seguridad, ubicado arriba del mango, y un interruptor de encendido/apagado, ubicado en el interior del mango. Para encender el aparato, presione simultáneamente el interruptor de encendido y el interruptor de seguridad. El interruptor de seguridad solo se debe presionar una vez para encender el aparato. No es necesario seguir oprimiéndolo para que el aparato permanezca encendido. En cambio debe mantener el interruptor de encendido/apagado.
4. Elija la velocidad deseada, alta ("HIGH") o baja ("LO"), activando el interruptor situado arriba del mango.
5. 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 adhiera al mismo como una ventosa al mismo por el vórtice creado por la cuchilla.
6. Permita 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, tenga cuidado de no sacar la cuchilla del líquido 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. Tras desconectar 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.

## **INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA**

**LIMPIE Y SEQUE EL APARATO, SEGÚN LAS INSTRUCCIONES A CONTINUACIÓN, DESPUÉS DE CADA USO.**

### **Aplicaciones alimenticias**

- Lave, enjuague, desinfecte y seque la varilla 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.
- Limpie y desinfecte el bloque-motor antes del primer uso y después de cada uso.
- Se recomienda usar soluciones limpiadoras a base de detergente sin espuma y soluciones desinfectantes con una concentración mínima de cloro de 100 ppm.

Se podrán usar las soluciones siguientes o sus equivalentes:

<b>SOLUCIÓN</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>PROPORCIONES</b>	<b>TEMPERATURA</b>
Limpieza	Diversey/Wyandotte Diversol BX/A o CX/A	4 cucharadas/galón (3.75 L)	Caliente 115 °F (46 °C)
Enjuague		Agua	Tibia 95 °F (35 °C)
Desinfección	Cloro ordinario o Clorox® *	1 cucharada/galón (3.75 L)	Fría 50–70 °F (10–21 °C)

**NOTA: Limpiar el aparato frecuentemente incrementará su vida útil.**

\* Clorox® es una marca registrada de The Clorox Company.

---

### **Limpieza y desinfección:**

1. Enjuague el exterior y el interior de las partes de acero inoxidable en agua corriente. Restriegue la varilla y la cuchilla con un cepillo para quitar los residuos de alimentos.
2. Limpie la carcasa de plástico con un paño suave o una esponja humedecida con agua o solución limpiadora.
3. Sumerja aprox. los  $\frac{3}{4}$  de la varilla de acero inoxidable en la solución limpiadora y haga funcionar el aparato a velocidad alta por 2 minutos.
4. Repita los paso 2 y 3 con agua en vez de solución limpiadora.

## **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. Limpie la carcasa de plástico con un paño suave o una esponja humedecida con agua o solución limpiadora.
6. Sumerja aprox. los  $\frac{3}{4}$  de la varilla de acero inoxidable en la solución desinfectante y haga funcionar el aparato a velocidad alta por 2 minutos.
6. **NO ENJUAGUE EL APARATO DESPUÉS DE LA DESINFECCIÓN.**  
Permita 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.**

---

## GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Waring garantiza todo nuevo producto WARING COMMERCIAL 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 (a excepción de 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 posventa, demuestre defectos de fabricación o fallas de materiales, siempre que el producto se devuelva a un centro de servicio autorizado o se entregue con franqueo pagado a: 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790.

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 eléctrica 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 POSTVENTA

Consulte la lista (adjunta) de los centros de servicio autorizados 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.waringproducts.com](http://www.waringproducts.com)  
o por correo electrónico: [service@waringproducts.com](mailto:service@waringproducts.com)

Si debe enviarnos un aparato defectuoso, devuélvalo a un centro de servicio autorizado o a la dirección más arriba. No envíe el aparato a nuestras oficinas.

---

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

## LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

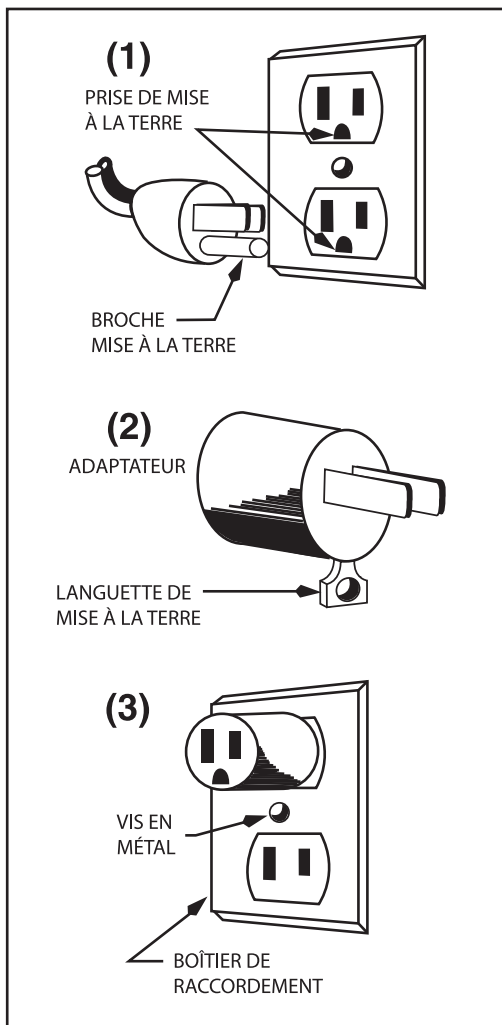
1. Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne jamais placer le socle, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Seuls le pied-mélangeur et le protège-lames sont conçus pour être immergés dans l'eau et autres liquides. Ne jamais immerger le reste de l'appareil.
2. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Faire preuve de vigilance lorsque des enfants sont à proximité.
3. **Débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.**
4. 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.
5. 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.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Waring peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
7. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
8. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
9. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
10. Le couteau est TRÈS AIGUISÉ ; le manipuler avec précaution.
11. 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.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

---

# INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

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



---

# AVANT DE COMMENCER

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

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

## UTILISATION

Le mélangeur à main Quik Stik Plus® de The Waring® a été conçu à l'usage des restaurants, petites cuisines et 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. Plonger le pied mixeur dans la casserole. **NE PAS PLONGER PLUS DES ¾ DU PIED MÉLANGEUR DANS LE LIQUIDE.**
3. L'appareil a deux interrupteurs : un interrupteur de sécurité, situé sur le dessus de la poignée, et un interrupteur marche/arrêt, situé sur la poignée. Pour mettre l'appareil en marche, appuyer simultanément sur l'interrupteur marche/arrêt et l'interrupteur de sécurité. 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. Par contre, il faudra continuer à appuyer sur le bouton marche/arrêt.
4. Choisir la vitesse voulue, haute ("HIGH") ou basse ("LO"), en activant l'interrupteur qui se trouve en haut de la poignée.
5. 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 les lames.
6. 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 chaque utilisation  
Garder l'appareil hors de portée des enfants.**

- Afin d'éviter les éclaboussures, veiller à ne pas retirer 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.

## NETTOYAGE

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

### Applications alimentaires

- Nettoyer, rincer, désinfecter et sécher le pied-mélangeur en acier inoxydable avant la première utilisation et après chaque utilisation, à moins que vous ne le réutilisez dans l'heure qui suit.
- Nettoyer et désinfecter le bloc-moteur avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation.
- Nous recommandons l'utilisation d'une solution de nettoyage à base de détergent non moussant et d'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	Diversey/ Wyandotte Diversol BX/A ou CX/A	4 c. à table/3,75 L d'eau	Chaude 115 °F (46 °C)
Rinçage		Eau claire	Tiède 95 °F (35 °C)
Désinfection	Eau de Javel ordinaire ou Clorox*	1 c. à table/3,75 L d'eau	Froide 50–70 °F (10–21 °C)

**REMARQUE : Le nettoyage régulier de l'appareil prolongera sa durée de vie.**

\* Clorox® est une marque déposée de The Clorox Company.

---

### **Nettoyage et désinfection:**

1. Rincer l'intérieur et l'extérieur des éléments en acier inoxydable sous l'eau du robinet. Nettoyer le protège-lames et le couteau à l'aide d'une brosse pour déloger les résidus.
2. Essuyer le bloc-moteur et les éléments en acier inoxydable à l'aide d'un linge propre ou d'une éponge imprégnée de solution de nettoyage.
3. Plonger environ les  $\frac{3}{4}$  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.

## **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. Essuyer le bloc-moteur et les éléments en acier inoxydable à l'aide d'un linge propre ou d'une éponge imprégnée de solution de nettoyage.
6. Plonger les  $\frac{3}{4}$  du pied-mélangeur en acier inoxydable dans la solution désinfectante et mettre l'appareil en marche ; faire fonctionner à haute vitesse pendant 2 minutes.
6. **NE PAS RINCER L'APPAREIL APRÈS L'AVOIR DÉSINFECTÉ.**  
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.**

---

## GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Waring garantit tout nouvel appareil WARING COMMERCIAL 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 (autres que des détergents) et des semi-liquides non-abrasifs, à condition que l'appareil n'ait pas été soumis à des charges excédant sa capacité maximale.

Au titre de cette garantie, Waring Commercial 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 l'adresse suivante ou l'amener à un centre de réparation agréé : Waring Service Center, 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790.

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 variant 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 APRÈS-VENTE :

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.waringproducts.com](http://www.waringproducts.com)  
ou par courrier électronique :  
[service@waringproducts.com](mailto:service@waringproducts.com)

Retourner les appareils défectueux à l'adresse ci-dessus ou à un centre de service autorisé. Ne pas adresser de colis à nos bureaux administratifs.

©2022 Waring Commercial  
314 Ella T. Grasso Ave.  
Torrington, CT 06790

[www.waringcommercialproducts.com](http://www.waringcommercialproducts.com)

Printed in China  
Impreso en China  
Imprimé en Chine

**WSB40** IB  
21WC080919

**IB-5921A**