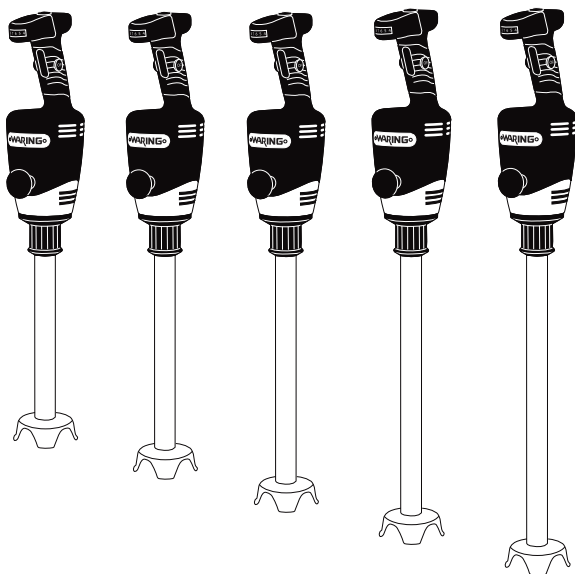




HEAVY DUTY IMMERSION BLENDERS  
BRAZOS TRITURADORES DE SERVICIO PESADO  
MIXERS PLONGEANTS À USAGE INTENSIF  
STAAFMIXERS VOOR ZWAAR GEBRUIK  
HOCHLEISTUNGS-STABMIXER  
FRULLATORI A IMMERSIONE PER IMPIEGHI GRAVOSI  
VARINHA MÁGICA RESISTENTE  
ПОГРУЖНЫЕ БЛЕНДЕРЫ ДЛЯ БОЛЬШИХ НАГРУЗОК



WSBE/K SERIES OPERATING MANUAL  
MANUAL DE INSTRUCCIONES DE LA SERIE WSB  
MANUEL D'UTILISATION DE LA SÉRIE WSB  
WSB-REEKS GEBRUIKSHANDLEIDING  
REIHE WSBBEDIENUNGSANLEITUNG  
SERIE WSB MANUALE DI FUNZIONAMENTO  
SÉRIE WSB MANUAL DE FUNCIONAMENTO  
СЕРИЯ WSB РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

## 1. READ ALL INSTRUCTIONS

**Unplug from outlet when not in use, before cleaning and before putting on or taking off parts.**

2. To protect against risk of electric shock, do not place power pack in water or other liquid. Only the protective blade guard and shaft of this appliance have been designed for submersion in water or other liquids. Never submerge any other portion of this unit in any liquid.
3. This appliance should not be used by children. Care should be taken when used near children.
4. Avoid coming into contact with moving parts.
5. 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.
6. A spatula may be used but must be used only when the unit is not operating.
7. 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.
8. The use of accessory attachments not recommended or sold by Waring for this specific model may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Blades are very sharp. Handle carefully.
12. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container to reduce spillage and possibility of injury.
13. Do not operate appliance when not in contact with the product.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

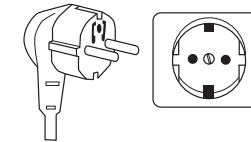
15. Children shall not play with the appliance
16. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
17. These appliances are intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR COMMERCIAL USE ONLY

### TYPE F PLUG

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

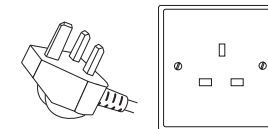
This grounded plug has two round prongs and there are two grounding clips on the side of the socket. This plug is non-polarized so the plug can be inserted in either direction into the socket. Grounding is accomplished when the clip on the socket meets the contact on the plug. Ensure that the plug is fully inserted.



### TYPE G PLUG

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

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



### TYPE I PLUG

(ARGENTINA, AUSTRALIA, CHINA,  
NEW ZEALAND, PAPUA NEW GUINEA)

This grounded plug has two flat pins in a V-shape as well as a grounding pin.



## Correct Disposal of this product



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

## 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. While detached, place metal blade at the end of the shaft under running water to rinse it. Dry thoroughly with a soft, absorbent cloth. Read all instructions carefully for detailed operating procedures.

## USING YOUR WARING® IMMERSION BLENDER

### INTENDED USE

Waring® Immersion Blenders are intended for use when mixing and liquidizing and giving soups and sauces a perfect consistency. You can operate directly in the pot to mix everything from fish soups, stews, creams and salad dressings to pancake mixes, pastes, sauces, mayonnaise and much, much more. For nurseries or for special diets use the Immersion Blender to prepare purées of vegetables, porridge, raw carrot purée, fruit creams etc.

### ASSEMBLY

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

### OPERATION

1. Plug unit into outlet.
2. Plunge the Immersion Blender into the pot. DO NOT SUBMERGE MORE THAN 3/4 OF THE SHAFT LENGTH.

3. The Immersion Blender has 2 switches to operate the unit. 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. The immersion blender will continue running without holding the safety switch or power trigger switch. In order to stop the unit from running, the power trigger found on the side of the handle will need to be depressed.
4. Select the desired speed by turning the speed knob. Speeds range from 1, the lowest speed, to 9, the highest speed.
5. Use the cord wrap knob as a second handle for stability and safety.
6. Angle the Immersion Blender slightly and start to stir while keeping the blade off the bottom of the pot so that food preparation will not be sucked up by the vortex action.
7. Remove the Immersion Blender from the pot after blender has come to a complete stop.

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

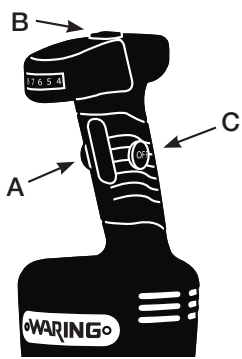
- To prevent splattering, be careful never to remove the Immersion Blender from liquid while in operation.
- When a recipe calls for ice, use crushed ice (not whole cubes) for best results.

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

- a. Release the power trigger and unplug the unit from the electrical outlet.
- b. Remove the shaft from the power pack.
- c. Use a spatula to carefully remove the food lodged in the blade guard. The blade is very sharp. DO NOT USE YOUR FINGERS TO REMOVE LODGED OBJECTS.
- d. You may now reattach shaft, plug unit back in, and continue blending.

THE IMMERSION BLENDERS MUST BE CLEANED AND DRIED AFTER EACH USE, ACCORDING TO THE FOLLOWING INSTRUCTIONS.

Your Waring® Immersion Blender is equipped with a “Continuous ON” feature. To activate the “Continuous ON” feature, depress the trigger (A) and the Safety Interlock button (B) on the top of the handle. At this point, trigger and button can be released and your Immersion Blender will remain running. To turn the unit off, simply press the rubberized button on either side of the blender handle (C).



## CLEANING INSTRUCTIONS

### NOT FOR WATERJET CLEANING.

THE IMMERSION BLENDER MUST BE CLEANED AND DRIED AFTER EACH USE, ACCORDING TO THE FOLLOWING INSTRUCTIONS.

#### TO WASH BY HAND

##### For Food Service Applications

- Wash, rinse, and sanitize the stainless steel shaft of the immersion blender prior to initial use, after each use, or whenever it will not be used again within a period of 1 hour.
- Washing solutions based on non-sudsing detergents, and chlorine-based sanitizing solutions having a minimum chloride concentration of 100 PPM are recommended.

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

| SOLUTION   | PRODUCT                                                           | DILUTION IN WATER                                                                                                              | TEMPERATURE      |
|------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Washing    | International Products Corporation LF2100 Liquid Low-Foam Cleaner | 1%–2%: 1¼ – 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 (Alternately, a bleach with 5.25% Hypochlorite Concentration can be used at dilution of 3 teaspoons/gallon) |                  |

#### To Wash and Sanitize:

1. Rinse the exterior of the stainless steel shaft 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 stainless steel shaft with a soft cloth or sponge dampened with the washing solution.
3. Immerse approximately ¾ of the length of the stainless steel shaft in a container of the washing solution and run for two (2) minutes on High.
4. Repeat steps 2 and 3, using clean rinse water in place of the washing solution.

#### NOTE – IMPORTANT

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

5. Immerse approximately ¾ of the length of the stainless steel shaft in a container of sanitizing solution and run for two minutes on LOW.
6. 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 BATTERY PACK BY WRINGING ALL EXCESS MOISTURE FROM CLOTHS OR SPONGES BEFORE USING THEM.

## IMMERSION BLENDERS

|                                                 |                                       |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>WSB50CE, WSB50CK</b>                         | <b>Power Pack &amp; 30.4 cm Shaft</b> |
| <b>WSB55CE, WSB55CK</b>                         | <b>Power Pack &amp; 35.5 cm Shaft</b> |
| <b>WSB60CE, WSB60CK</b>                         | <b>Power Pack &amp; 40.6 cm Shaft</b> |
| <b>WSB65CE, WSB65CK</b>                         | <b>Power Pack &amp; 45.7 cm Shaft</b> |
| <b>WSB70CE, WSB70CK</b>                         | <b>Power Pack &amp; 53.3 cm Shaft</b> |
| <b>WSB50ST</b>                                  | <b>30.4 cm Shaft</b>                  |
| <b>WSB55ST</b>                                  | <b>35.5 cm Shaft</b>                  |
| <b>WSB60ST</b>                                  | <b>40.6 cm Shaft</b>                  |
| <b>WSB65ST</b>                                  | <b>45.7 cm Shaft</b>                  |
| <b>WSB70ST</b>                                  | <b>53.3 cm Shaft</b>                  |
| <b>WSBPPCE, WSBPPCK,<br/>WSBPPCNA, WSBPPCNA</b> | <b>Power Pack Only</b>                |
| <b>WSB01</b>                                    | <b>Wall Mountable Hanger</b>          |

## WARRANTY

For Waring products sold outside of the U.S. and Canada, the warranty is the responsibility of the local importer or distributor. This warranty may vary according to local regulations.

WARNING: This warranty is VOID if appliance is used on Direct Current D.C.)

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

## 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

**Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar o remover piezas y antes de limpiarlo.**

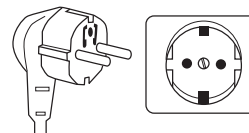
2. Para reducir el riesgo de electrocución, no coloque el bloque-motor en agua u otro líquido. Sólo la cuchilla y la varilla son sumergibles. No sumerja ninguna otra parte del aparato en agua u otro líquido.
3. Este aparato no debería ser usado por niños. Supervise su uso cuidadosamente cuando esté utilizado cerca de ellos.
4. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben utilizar este aparato.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. Para reducir el riesgo de herida seria 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 podrá usar una espátula de goma, siempre que el aparato esté apagado.
8. No utilice este aparato si el cordón o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado. Regrese el aparato 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, electrocución o herida.
10. No lo utilice en exteriores.
11. No permita que el cordón cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
12. Los filamentos de la cuchilla son muy afilados. Manipular con sumo cuidado.
13. Para reducir el riesgo de salpicadura o quemadura al mezclar líquidos, especialmente líquidos calientes, utilice un recipiente alto.
14. Do not operate appliance when not in contact with the product.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### ENCHUFE DE TIPO F

(ALEMANIA, AUSTRIA, PAÍSES BAJOS, SUECIA, NORUEGA, FINLANDIA, PORTUGAL, ESPAÑA, EUROPA DEL ESTE)

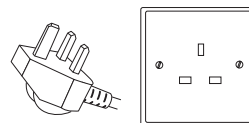
Clavija con dos patas cilíndricas. Hay un polo de puesta a tierra en ambos lados de la toma de corriente. Este tipo de enchufe no está polarizado. Por lo tanto, encajará en la toma de corriente de cualquiera manera. Se realiza la puesta tierra al introducir la clavija en la toma de corriente. Asegúrese de que el enchufe esté debidamente introducido en la toma de corriente.



### ENCHUFE DE TIPO G

(REINO UNIDO, IRLANDA, CHIPRE, MALTA, MALASIA, SINGAPUR, HONG KONG)

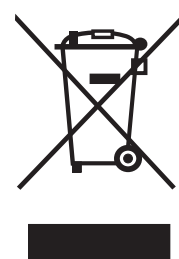
Enchufe con tres patas rectangulares que forman un triángulo. Asegúrese de que el enchufe esté debidamente introducido en la toma de corriente. Este enchufe protege contra el sobrevoltaje.



### ENCHUFE DE TIPO I

(ARGENTINA, AUSTRALIA, CHINA, NUEVA ZELANDA, PAPUA NUEVA GUINEA)

Enchufe con dos patas planas en forma de "V" inverso y un polo de tierra.



### Reciclaje

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

### ANTES DE EMPEZAR

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

Le aconsejamos que limpie el aparato con un paño limpio y ligeramente humedecido antes del primer uso. Enjuague la cuchilla bajo agua corriente. Seque todas las partes con un paño suave y absorbente. Lea cuidadosamente las instrucciones antes de usar el aparato.

# INSTRUCCIONES DE USO

## USO PREVISTO

Los brazos trituradores Waring® han sido diseñados para mezclar/licuar y dar a las sopas y salsas una consistencia perfecta. Utilizables directamente en la olla o el recipiente de su elección, son perfectos para mezclar/licuar sopas, guisos, cremas, aliños, salsas, mayonesas, masas líquidas y mucho más. También pueden usarse para preparar papillas y purés de frutas/vegetales, gachas de cereales, etc. para las guarderías/jardines infantiles o las dietas especiales.

## ENSAMBLAJE

Después de asegurarse de que el aparato esté desconectado, introduzca la parte superior de la varilla en el bloque-motor un de un cuarto de vuelta para sujetar. Siga las flechas sobre la varilla.

## FUNCIONAMIENTO

1. Conecte el cable a la toma de corriente.
2. Introduzca la varilla en la olla o el recipiente. **NO SUMERJA MÁS DE LOS 3/4 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, oprima simultáneamente el interruptor de encendido y el interruptor de seguridad. El interruptor de seguridad sólo se debe presionar una vez para encender el aparato. El aparato permanecerá encendido sin tener que mantener oprimido el interruptor de seguridad o el interruptor de encendido/apagado. Para apagar el aparato, presione el interruptor de encendido/apagado.
4. Gire el disco para escoger la velocidad deseada, desde 1 (la más lenta) hasta 9 (la más rápida).
5. Utilice el pomo para enrollar el cable como empuñadura auxiliar para más seguridad y estabilidad.
6. Introduzca la varilla en el líquido, incline ligeramente el aparato y empiece a licuar. Mantenga cúpula alejada del fondo del recipiente para evitar que adhiere como una ventosa al mismo por el vórtice creado por la cuchilla.
7. 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.

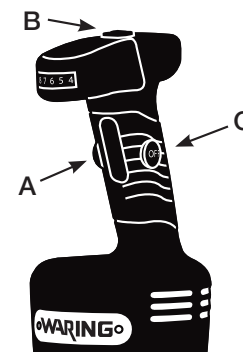
- Para evitar las salpicaduras, tenga cuidado de no sacar la cuchilla del líquido durante el uso.
- Si una receta incluye hielo, procure usar hielo picado en vez de cubitos de hielo para obtener resultados óptimos.

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

- a. Apague y desconecte el aparato.
- b. Desconecte el cable de la toma de corriente.
- c. Desaloje cuidadosamente los alimentos trabados con una espátula. La cuchilla es muy filosa. **NO INTENTE DESALOJAR LOS ALIMENTOS CON LOS DEDOS.**
- d. Vuelva a ensamblar la varilla, conecte el cable a la toma de corriente y siga licuando.

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

Su licuadora de mano Waring® cuenta con una función de marcha continua. Para encender la unidad en marcha continua, presione simultáneamente el gatillo (A) y el botón de bloqueo de seguridad (B) ubicado arriba de la empuñadura. Suelte el gatillo y el botón; la unidad permanecerá encendida. Para apagar, presione el botón OFF (C).



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Aplicaciones alimenticias

- Lave, enjuague, sanee y seque las partes de acero inoxidable antes del primer uso y después de cada uso, a menos que vuelva a utilizarlo dentro de la hora siguiente.
- Le recomendamos que use 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:

| SOLUCIÓN      | PRODUCTO                                   | PROPORCIONES                   | TEMPERATURA     |
|---------------|--------------------------------------------|--------------------------------|-----------------|
| PARA LAVAR    | DIVERSEY WYANDOTTE<br>DIVERSOL BX/A O CX/A | 4 CUCHARADAS/<br>3,8 L DE AGUA | CALIENTE 46 °C  |
| PARA ENJUAGAR | AGUA                                       |                                | TIBIA (35 °C)   |
| PARA SANEAR   | COLOR ORDINARIO<br>CLOROX®                 | 1 CUCHARADA/<br>3,8 L DE AGUA  | FRÍA (10-21 °C) |

- Limpiar el aparato frecuentemente incrementará su vida útil.

Limpieza y desinfección:

1. Enjuague el exterior y el interior de las partes de acero inoxidable en agua corriente. Lave el exterior y el interior de las partes de acero inoxidable con un cepillo para quitar los residuos de alimentos.
2. Limpie la varilla de acero inoxidable con un paño suave o una esponja ligeramente humedecido con agua o solución limpiadora.
3. Sumerja los 3/4 de la varilla de acero inoxidable en la solución limpiadora y haga funcionar el aparato a velocidad alta durante 2 minutos.
4. Repita los paso 2 y 3 con agua en vez de solución limpiadora.

### NOTA – IMPORTANTE

PARA EVITAR LOS RIESGOS DE QUEMADURA, LA TEMPERATURA DE LA SOLUCIÓN LIMPIADORA O DEL AGUA DE ENJUAGUE NO DEBERÍA SOBREPASAR 45 °C.

5. NO ENJUAGUE EL APARATO DESPUÉS DE LA DESINFECCIÓN. Permita que seque al aire libre antes de volver a usarlo.

### NOTA

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

**NO LO LAVE A CHORRO.**

## BRAZOS TRITURADORES

|                                         |                                   |
|-----------------------------------------|-----------------------------------|
| WSB50CE, WSB50CK                        | Bloque-motor y varilla de 30,5 cm |
| WSB55CE, WSB55CK                        | Bloque-motor y varilla de 35,5 cm |
| WSB60CE, WSB60CK                        | Bloque-motor y varilla de 40,5 cm |
| WSB65CE, WSB65CK                        | Bloque-motor y varilla de 45,5 cm |
| WSB70CE, WSB70CK                        | Bloque-motor y varilla de 53,5 cm |
| WSB50ST                                 | Varilla de 30,5 cm                |
| WSB55ST                                 | Varilla de 35,5 cm                |
| WSB60ST                                 | Varilla de 40,5 cm                |
| WSB65ST                                 | Varilla de 45,5 cm                |
| WSB70ST                                 | Varilla de 53,5 cm                |
| WSBPPCE, WSBPPCK,<br>WSBPPCNA, WSBPPCNA | Bloque motor solamente            |
| WSB01                                   | Soporte mural                     |

### 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: El utilizar este aparato con corriente continua (C.C.) invalidará la garantía.



WARING COMMERCIAL  
314 Ella T. Grasso Ave.  
Torrington, CT 06790

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

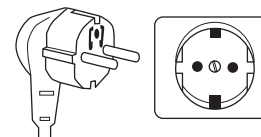
1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS**  
**Débrancher après usage et avant toute manipulation ou entretien.**
2. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne jamais placer le bloc-moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Seuls le pied et le protège-lames sont conçus pour être immergés dans l'eau 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. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant d'un handicap physique, mental ou sensoriel, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires.
5. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
6. Garder les mains et les ustensiles éloignés du couteau et du récipient pendant l'utilisation afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommages.
7. Vous pouvez utiliser une spatule en plastique une fois que l'appareil est arrêté.
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 soit tombé. Envoyer l'appareil à un service après-vente 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, d'électrocution ou de blessure.
10. Ne pas utiliser l'appareil à l'air libre.
11. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
12. Les lames sont très coupantes. Manipuler avec précaution.
13. Lorsque vous 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 brûlure.
14. Do not operate appliance when not in contact with the product.

## GARDER CES INSTRUCTIONS

### PRISE DE TYPE F

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

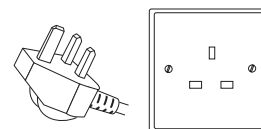
Prise dotée de deux broches cylindriques. Cette fiche n'est pas polarisée, si bien qu'elle peut s'insérer dans la prise dans n'importe quel sens. La mise à la terre se fait quand les bornes de la prise entrent en contact avec les ergots de mise à la terre qui se trouvent à l'intérieur de la prise murale.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



### PRISE DE TYPE G

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

Prise anglaise dotée de trois broches rectangulaires formant un triangle. S'assurer que la prise est bien insérée dans la prise murale. Cette fiche protège également contre les surtensions.



### PRISE DE TYPE I

(ARGENTINE, AUSTRALIE, CHINE, NOUVELLE-ZÉLANDE, PAPAOUSIE-NOUVELLE-GUINÉE)

Prise dotée de deux broches plates en forme de "V" inversé et d'une broche de mise à la terre.



### Mise au rebut

Le symbole ci-contre indique que, dans toute l'U.E., ce produit ne doit pas être mis au rebut avec le reste des ordures ménagères. Afin de protéger l'environnement et la santé publique contre les décharges non réglementées et promouvoir l'utilisation durable des ressources matérielles, recyclez-le. Veuillez déposer l'appareil à un centre de collecte et recyclage des déchets d'équipement électrique, ou bien contacter le revendeur. Ils seront en mesure de recycler l'appareil dans le respect de l'environnement.

### AVANT DE COMMENCER

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

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

## DIRECTIVES D'UTILISATION

### UTILISATION

Les mixers plongeants Waring® sont conçus pour mixer/liquéfier les soupes et les sauces. Utilisables directement dans la casserole ou le récipient de votre choix, il sont parfaits pour mélanger/mixer les soupes, ragoûts, crèmes, sauces à salades, sauces, mayonnaises, pâtes à crêpe, et plus encore. On peut aussi les utiliser pour préparer des bouillies, purées de légume/fruit, porridge, etc. pour les crèches et régimes spéciaux.

### ASSEMBLAGE

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

### FONCTIONNEMENT

1. Brancher le cordon dans une prise électrique.
2. Plonger le pied mixeur dans la casserole. **NE PAS PLONGER PLUS DES 3/4 DU PIED DANS LE LIQUIDE.**
3. 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. Il ne faudra appuyer sur l'interrupteur de sécurité qu'une seule fois pour mettre l'appareil en marche. L'appareil continuera à fonctionner sans avoir à appuyer ni sur l'interrupteur de sécurité, ni sur l'interrupteur marche/arrêt. Pour l'arrêter, appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt.
4. Tourner le cadran pour choisir la vitesse désirée, de 1 (la plus lente) à 9 (la plus rapide).
5. Utiliser la poignée pour enrouler le cordon comme poignée auxiliaire pour plus de stabilité et de sécurité.
6. Introduire le pied dans le liquide, pencher légèrement le mixer 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.
7. Attendre que le moteur se soit complètement arrêté avant de retirer le pied de la casserole ou du récipient.

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

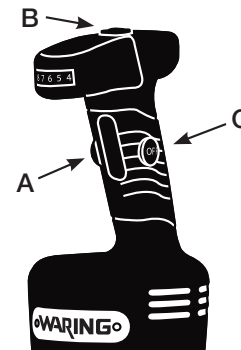
- Afin d'éviter les éclaboussures, veiller à ne pas retirer le couteau du liquide pendant le fonctionnement.
- Quand une recette inclut de la glace, utiliser de la glace pilée au lieu de glaçons pour obtenir de meilleurs résultats.

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

- a. Éteindre et débrancher l'appareil.
- b. Retirer le pied du bloc-moteur.
- c. Déloger les aliments coincés avec précaution, à l'aide d'une spatule. La lame est très coupante. **NE PAS DÉLOGER LES ALIMENTS COINCÉS AVEC LES DOIGTS.**
- d. Réassembler le pied, rebrancher l'appareil et continuer à mixer/mélanger.

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

Votre mixeur plongeant à main Waring® dispose d'une fonction "marche continue". Pour allumer l'appareil en marche continue, appuyer en même temps sur la gâchette (A) et le bouton de verrouillage (B) situé sur le dessus de la poignée. Relâcher la gâchette et le bouton ; l'appareil restera en marche. Pour éteindre, appuyer sur le bouton OFF (C).



### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Applications alimentaires

- Nettoyer, rincer, désinfecter et sécher les éléments en acier inoxydable de l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois et après chaque utilisation, à moins que vous ne le réutilisiez dans l'heure qui suit.
- 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<br>DIVERSOL BX/A OU CX/A | 4 C. À SOUPE/<br>3,8 L D'EAU | CHAUDE (46°C)    |
| RINÇAGE      | EAU CLAIRE                                  |                              | TIÈDE (35°C)     |
| DÉSINFECTION | EAU DE JAVEL<br>ORDINAIRE OU CLOROX®        | 1 C. À SOUPE/<br>3,8 L D'EAU | FROIDE (10-21°C) |

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

Lavage et rinçage :

- Rincer l'intérieur et l'extérieur des éléments en acier inoxydable sous l'eau du robinet. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur des éléments en acier inoxydable à l'aide d'une brosse pour déloger les résidus.
- Essuyer les éléments en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge imprégnée de solution de nettoyage.
- Plonger les  $\frac{3}{4}$  du pied en acier inoxydable dans la solution de nettoyage et mettre l'appareil en marche. Faire fonctionner à pleine vitesse pendant 2 minutes.
- Répéter les étapes 2 et 3 avec de l'eau claire.

### REMARQUE – IMPORTANT

AFIN D'ÉVITER LES RISQUES DE BRÛLURE, LA TEMPÉRATURE DE LA SOLUTION DE NETTOYAGE ET DE L'EAU DE RINÇAGE NE DEVRAIT PAS DÉPASSER 45°C.

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

### REMARQUE

NE PAS SUBMERGER 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.

### NE PAS LAVER AU JET HAUTE PRESSION

## MIXERS PLONGEANTS

|                                         |                                |
|-----------------------------------------|--------------------------------|
| WSB50CE, WSB50CK                        | Bloc-moteur et pied de 30,5 cm |
| WSB55CE, WSB55CK                        | Bloc-moteur et pied de 35,5 cm |
| WSB60CE, WSB60CK                        | Bloc-moteur et pied de 40,5 cm |
| WSB65CE, WSB65CK                        | Bloc-moteur et pied de 45,5 cm |
| WSB70CE, WSB70CK                        | Bloc-moteur et pied de 53,5 cm |
| WSB50ST                                 | Pied de 30,5 cm                |
| WSB55ST                                 | Pied de 35,5 cm                |
| WSB60ST                                 | Pied de 40,5 cm                |
| WSB65ST                                 | Pied de 45,5 cm                |
| WSB70ST                                 | Pied de 53,5 cm                |
| WSBPPCE, WSBPPCK,<br>WSBPPCNA, WSBPPCNA | Bloc-moteur seulement          |
| WSB01                                   | Support mural                  |

### 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 d'un pays ou d'une région à l'autre.

AVERTISSEMENT : Brancher cet appareil sur Courant Continu (C.C.) annulera la garantie.



WARING COMMERCIAL  
314 Ella T. Grasso Ave.  
Torrington, CT 06790

# BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten dient men rekening te houden met elementaire veiligheidsmaatregelen, waaronder de volgende:

## 1. LEES ALLE INSTRUCTIES

**Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, wanneer u onderdelen verwijdt of plaatst of voor u het apparaat schoonmaakt.**

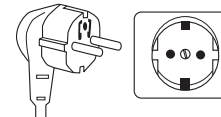
- Om elektrische schokken te voorkomen, mag u de motor niet onderdompelen in water of een andere vloeistof. Alleen de mesbescherming en de schacht van dit apparaat zijn bestand tegen onderdompelen in water of andere vloeistoffen. Dompel nooit een ander onderdeel van dit apparaat onder in een vloeistof.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Wees voorzichtig wanneer u dit apparaat gebruikt met kinderen in de buurt.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Vermijd contact met bewegende onderdelen.
- Houd handen, haar, kledij en andere voorwerpen uit de buurt van de messen en de mixerkop wanneer u de staafmixer gebruikt, om ernstig letsel bij personen en/of schade aan de staafmixer te voorkomen.
- Er kan een spatel worden gebruikt, maar enkel als het apparaat niet in gebruik is.
- Gebruik de Waring® staafmixer of enig ander elektrisch apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is, of als het apparaat een defect vertoont, gevallen is of op een andere manier schade heeft opgelopen. Breng het apparaat terug naar het dichtstbijzijnde servicepunt voor inspectie, reparatie of aanpassing.
- Het gebruik van hulpstukken die niet door Waring voor dit specifieke model worden aanbevolen of verkocht, leidt mogelijk tot brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel.
- Gebruik het apparaat niet in de buitenlucht.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen en laat het niet in contact komen met warme oppervlakken.
- De messen zijn erg scherp. Wees voorzichtig.
- Gebruik bij het mixen van vloeistoffen, vooral als deze heet zijn, een hoge bak om morsen en mogelijk letsel te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet wanneer deze geen contact met het product heeft.

## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

### STEKKER TYPE F

(DUITSLAND, OOSTENRIJK,  
NEDERLAND, ZWEDEN,  
NOORWEGEN, FINLAND,  
PORTUGAL, SPANJE,  
OOST-EUROPA)

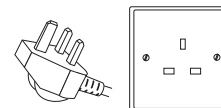
Deze geaarde stekker heeft twee pinnen en is boven- en onderaan voorzien van metalen strips voor de randaarde. Deze stekker is niet gepolariseerd waardoor deze in beide richtingen in de contactdoos kan worden gestoken. De aarding wordt bewerkstelligd doordat de klem op de contactdoos het contactplaatje op de stekker raakt. Zorg ervoor dat de stekker goed geplaatst is.



### STEKKER TYPE G

(VERENIGD KONINKRIJK, IERLAND,  
CYPRUS, MALTA, MALEISIË,  
SINGAPORE EN HONGKONG)

Deze geaarde stekker heeft drie rechthoekige pinnen die een driehoek vormen. Steek de pinnen in het stopcontact en zorg dat de stekker volledig is ingestoken. Deze stekker is door een zekering ook beschermd tegen stroomstoten.



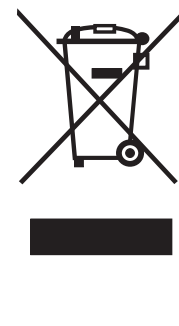
### STEKKER TYPE I

(ARGENTINIË, AUSTRALIË,  
CHINA, NIEUW-ZEELAND,  
PAPOEA-NIEUW-GUINEA).

Deze geaarde stekker heeft twee platte pinnen in een V-vorm en aardepen. Steek de pinnen in het stopcontact en zorg dat de stekker volledig is ingestoken.



### Correcte afdanking van dit product



Deze markering geeft aan dat het product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid in de EU. Om eventuele schade aan het milieu of de menselijke gezondheid te voorkomen door ongecontroleerde afdanking, kunt u het apparaat op verantwoorde wijze laten recyclen om duurzaam hergebruik van materialen te bevorderen. Om een gebruikt apparaat af te danken, kunt u gebruik maken van de retour- en verzamelvoorzieningen of contact opnemen met de distributeur waar u het product hebt gekocht. Hij kan zich over het product ontfemen voor milieuveilige recycling.

### VOOR U AAN DE SLAG GAAT

OPMERKING: Trek de stekker van de Waring® staafmixer altijd uit het stopcontact voor u het metalen mes reinigt.

Alvorens de staafmixer te gebruiken, beveelt Waring u aan het apparaat schoon te vegen met een schone, vochtige doek om vuil of stof te verwijderen. Spoel het metalen mes aan het einde van de schacht,

wanneer deze ontkoppeld is, eerst af met lopend water. Droog grondig af met een zachte, absorberende doek. Lees alle instructies volledig voor de gedetailleerde bedieningsprocedures.

## UW WARING® STAAFMIXER GEBRUIKEN

### BEOOGD GEBRUIK

Waring® staafmixers zijn bestemd voor het mixen en vloeibaarder maken van soepen en sauzen om deze een perfecte consistentie te geven. U kunt direct in de pot mixen, van vissoep, stoofpot, room en dressing tot pannenkoekdeeg, pasta, saus, mayonaise en nog veel meer. U kunt de staafmixer in een kinderopvang gebruiken of voor speciale diëten om groentepuree, pap, wortelpuree, fruitpap of andere voeding te bereiden.

### MONTAGE

Laat de stekker nog uit het stopcontact en lijn het buisgeheel uit met de motor. Draai dit vervolgens een kwart van een omwenteling om het te vergrendelen. Volg de pijlen op het buisgeheel.

### WERKING

1. Plaats de stekker in het stopcontact.
2. Dompel de staafmixer in de pot. DOMPEL NIET MEER DAN  $\frac{3}{4}$  VAN DE SCHACHT ONDER.
3. De staafmixer heeft 2 schakelaars om deze te bedienen. De veiligheidsschakelaar bevindt zich bovenaan de handgreep en de aan/uit-schakelaar bevindt zich op de binnenste handgreep. Om de mixer te starten, drukt u tegelijk op de veiligheidsschakelaar en de aan/uit-schakelaar. De veiligheidsschakelaar hoeft maar één keer te worden ingedrukt om het apparaat te starten. De staafmixer blijft draaien zonder de veiligheidsschakelaar of aan/uit-schakelaar ingedrukt te houden. Om het apparaat te stoppen, moet u de aan/uit-knop aan de zijkant van de handgreep indrukken.
4. Selecteer de gewenste snelheid door aan de snelheidsknop te draaien. De snelheden gaan van 1, de laagste snelheid, tot 9, de hoogste snelheid.
5. Gebruik de netsnoerhouder als tweede handgreep voor stabiliteit en veiligheid.
6. Houd de staafmixer onder een lichte hoek en beweeg deze in het rond. Let hierbij op dat het mes de bodem niet raakt om te vermijden dat de voedselbereiding in een draaikolk wordt gezogen.

7. Verwijder de staafmixer uit de pot nadat deze volledig tot stilstand is gekomen.

OPMERKING: Trek na elk gebruik de stekker van de staafmixer uit het stopcontact. Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

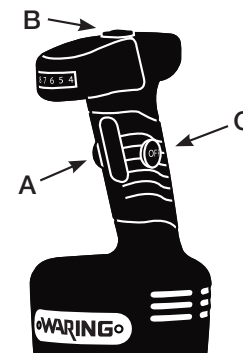
- Om spetteren te voorkomen, mag u de staafmixer nooit uit de vloeistof halen terwijl hij in werking is.
- Gebruik voor recepten waarin ijs wordt gebruikt gemalen ijs (geen hele ijsblokjes) voor de beste resultaten.

OPMERKING: als er een stuk voedsel in de beschermer rond het metalen mes blijft steken, volg dan de onderstaande veiligheidsinstructies:

- a. Laat de aan/uit-knop los en trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- b. Verwijder de schacht van de motor.
- c. Gebruik een spatel om het voedsel dat vastzit voorzichtig te verwijderen. Het mes is erg scherp. **GEBRUIK UW VINGERS NIET OM VASTZITTENDE VOORWERPEN TE VERWIJDEREN.**
- d. U kunt nu de schacht opnieuw bevestigen, de stekker opnieuw in het stopcontact stoppen en verder mixen.

DE STAAFMIXERS MOETEN NA ELK GEBRUIK WORDEN GEREINIGD EN GEDROOGD VOLGENS DE ONDERSTAANDE INSTRUCTIES.

Uw Waring® staafmixer is uitgevoerd met de mogelijkheid voor 'Continu AAN' (doorlopende inschakeling). Om deze mogelijkheid te activeren, knijpt u de trekker (A) in en de knop van de veiligheidsvergrendeling (B) bovenop het handvat. Daarna kunt u de trekker en knop loslaten en zal de staafmixer automatisch blijven werken. Om het apparaat weer uit te schakelen hoeft u slechts één van de rubberen knoppen aan de zijkant van het handvat (C) in te drukken.



### SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Voor voedseltoepassingen

- Was, spoel en ontsmet het roestvrijstalen gedeelte van de staafmixer vóór het eerste gebruik, na elk gebruik of telkens als hij niet binnen het uur opnieuw zal worden gebruikt.
- Reinigingsoplossingen op basis van niet-schuimende reinigingsmiddelen en ontsmettingsoplossingen op basis van

chloor met een minimale chloorconcentratie van 100 ppm zijn aanbevolen.

De volgende reinigings-, spoel- of ontsmettingsoplossingen of hun equivalenten mogen worden gebruikt.

| OPLOSSING  | PRODUCT                                       | VERDUNNING IN WATER    | TEMPERATUUR            |
|------------|-----------------------------------------------|------------------------|------------------------|
| WASSEN     | DIVERSEY® WYANDOTTE<br>DIVERSOL® BX/A OR CX/A | 4 EETLEPELS/ 3,8 LITER | HEET 46°C (115°F)      |
| SPOELEN    | GEWOON WATER                                  |                        | WARM 35°C (95°F)       |
| ONTSMETTEN | CLOROX® INSTITUTIONEEL<br>BLEEKMIDDEL         | 1 EETLEPEL/ 3,8 LITER  | KOUD 10-21°C (50-70°F) |

- In toepassingen waar herhaald gebruik is vereist, zal frequent reinigen de levensduur verlengen.

Reinigen en ontsmetten:

- Spoel de buitenste en binnenste roestvrijstalen schacht van de staafmixer onder stromend water. Schrob en spoel de roestvrijstalen buiten- en binnenkant om zoveel mogelijk voedselresten los te maken en te verwijderen.
- Veeg de roestvrijstalen schacht van de staafmixer met een zachte doek of een spons die is bevochtigd met de reinigungsoplossing af.
- Dompel ongeveer ¾ van de roestvrijstalen schacht in een bak met reinigungsoplossing en laat deze gedurende twee (2) minuten op de hoogste stand draaien.
- Herhaal stappen twee (2) en drie (3) met schoon spoelwater in plaats van de reinigungsoplossing.

## OPMERKING - BELANGRIJK

OM HET RISICO OP BRANDWONDEN TE VOORKOMEN, MAG DE TEMPERATUUR VAN DE REINIGINGSOPLOSSING EN HET SPOELWATER NIET HOGER ZIJN DAN 46°C (115°F).

- NIET SPOELEN NADAT DE ONTSMETTING IS VOLTOOID. Laat drogen voor gebruik.

## OPMERKING

DOMPEL DE MOTOR NIET ONDER IN REINIGINGSOPLOSSING, SPOELWATER OF ONTSMETTINGSOPLOSSING. VOORKOM DAT VLOEISTOF BINNENDRINGT IN DE MOTOR DOOR OVERTOLLIG VOCHT UIT DOEKEN OF SPONSEN TE WRINGEN VOORDAT U DEZE GEBRUIKT.

**NIET GESCHIKT VOOR REINIGING MET EEN WATERSTRAAL**

## STAAFMIXERS

|                                         |                              |
|-----------------------------------------|------------------------------|
| WSB50CE, WSB50CK                        | Motor en schacht van 30,4 cm |
| WSB55CE, WSB55CK                        | Motor en schacht van 35,5 cm |
| WSB60CE, WSB60CK                        | Motor en schacht van 40,6 cm |
| WSB65CE, WSB65CK                        | Motor en schacht van 45,7 cm |
| WSB70CE, WSB70CK                        | Motor en schacht van 53,3 cm |
| WSB50ST                                 | Schacht van 30,4 cm          |
| WSB55ST                                 | Schacht van 35,5 cm          |
| WSB60ST                                 | Schacht van 40,6 cm          |
| WSB65ST                                 | Schacht van 45,7 cm          |
| WSB70ST                                 | Schacht van 53,3 cm          |
| WSBPPCE, WSBPPCK,<br>WSBPPCNA, WSBPPCNA | Alleen motor                 |
| WSB01                                   | Hanger voor wandbevestiging  |

## GARANTIE

Voor producten van Waring die buiten de VS en Canada worden verkocht, is de lokale importeur of distributeur verantwoordelijk voor de garantie. Deze garantie varieert mogelijk afhankelijk van de lokale wetgeving.

WAARSCHUWING: De garantie VERVALT als het apparaat wordt gebruikt met gelijkstroom (DC)



WARING COMMERCIAL  
314 Ella T. Grasso Ave.  
Torrington, CT 06790

# WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind grundsätzlich einige Sicherheitsvorkehrungen zu befolgen, einschließlich der folgenden:

## 1. LESEN SIE SICH ALLE ANWEISUNGEN DURCH.

**Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bevor Sie das Gerät reinigen und bevor Sie Teile montieren oder demontieren.**

2. Tauchen Sie die Antriebseinheit zum Schutz vor einem Stromschlag nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten ein. Lediglich der Messerschutz und der Schaft dieses Geräts wurden für das Eintauchen in Wasser oder andere Flüssigkeiten ausgelegt. Bringen Sie auf keinen Fall andere Bestandteile des Geräts mit Flüssigkeiten in Berührung.
3. Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bei der Verwendung in der Nähe von Kindern ist mit größter Vorsicht vorzugehen.
4. Dieses Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen bzw. geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen bestimmt.
5. Vermeiden Sie jegliche Berührung mit sich bewegenden Teilen.
6. Achten Sie darauf, dass Ihre Hände, Haare, Kleidung und Utensilien während des Betriebs des Stabmixers nicht in das Messer und den Mixbehälter gelangen, um mögliche schwere Verletzungen von Personen und/oder Schäden am Stabmixer zu vermeiden.
7. Ein Spachtel kann verwendet werden – jedoch nur, wenn sich das Gerät nicht in Betrieb befindet.
8. Nehmen Sie den Waring®-Stabmixer sowie jegliche anderen elektrischen Geräte nicht in Betrieb, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, nachdem das Gerät eine Fehlfunktion hatte sowie nachdem es fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zum nächsten autorisierten Service-Center, um es untersuchen, reparieren oder einstellen zu lassen.
9. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von Waring für dieses Modell empfohlen oder verkauft wurde, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
10. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
11. Lassen Sie das Kabel nicht über Tisch- oder Tresenkanten hängen, und lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
12. Die Messerklingen sind sehr scharf. Gehen Sie mit dieser vorsichtig um.

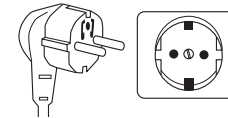
13. Verwenden Sie beim Mixen von Flüssigkeiten, insbesondere heißer Flüssigkeiten, einen großen Behälter, um ein Verschütten und mögliche Verletzungen zu vermeiden.
14. Lassen Sie das Gerät nicht selbsttätig laufen, ohne dass Sie es in der Hand halten.

## BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

### STECKER TYP F

(DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH, NIEDERLANDE, SCHWEDEN, NORWEGEN, FINNLAND, PORTUGAL, SPANIEN, OSTEUROPA)

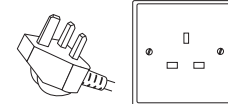
Der geerdete Stecker wird mit zwei runden Stiften und zwei Masseclips an der Steckdosen Seite geliefert. Dieser Stecker ist nicht gepolt, so dass er in jeder Richtung in die Steckdose eingeführt werden kann. Er ist geerdet, sobald der Clip an der Steckdose mit dem Kontakt am Stecker in Berührung kommt. Stellen Sie sicher, dass der Stecker vollständig eingeführt wurde.



### STECKER TYP G

(GROSSBRITANNIEN, IRLAND, Zypern, MALTA, MALAYSIA, SINGAPUR UND HONGKONG)

Dieser geerdete Stecker hat drei rechteckige Zinken, die ein Dreieck formen. Gleichen Sie die Zinken mit der Steckdose ab und stellen Sie sicher, dass der Stecker vollständig eingeführt wird. Dieser Stecker ist auch gegen starke Stromstöße mit Sicherungen geschützt.



### STECKER TYP I

(ARGENTINIEN, AUSTRALIEN, CHINA, NEUSEELAND, PAPUA-NEU GUINEA)

Dieser geerdete Stecker hat zwei V-förmig angeordnete flache Zinken und einen Erdungsdorn. Gleichen Sie die Zinken mit der Steckdose ab und stellen Sie sicher, dass der Stecker vollständig eingeführt wird.



### Richtige Entsorgung dieses Produkts



Diese Markierung gibt an, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Umwelt- oder Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Müllentsorgung zu verhindern, recyceln Sie das Gerät verantwortungsbewusst. So können Sie die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen fördern. Wenn Sie das gebrauchte Gerät zurückgeben möchten, nutzen Sie die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Der Händler kann dieses Produkt für ein umweltfreundliches Recycling entgegennehmen.

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

HINWEIS: Ziehen Sie den Netzstecker des Waring®-Stabmixers vor dem Reinigen der Metallklinge stets aus der Steckdose.

Vor der Verwendung des Stabmixers empfiehlt Waring das Reinigen des Geräts mit einem sauberen und feuchten Tuch, um Staub und Schmutz zu entfernen. Nehmen Sie den Schaft von der Antriebseinheit ab, und halten Sie die Metallklinge am Ende des Schafts zum Abspülen unter fließendes Wasser. Trocknen Sie die Messerklinge im Anschluss mit einem weichen, saugfähigen Tuch gründlich ab. Lesen Sie alle Anweisungen für die genaue Bedienung des Geräts gründlich durch.

## VERWENDUNG IHRES WARING®-STABMIXERS

### BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Waring®-Stabmixer sind für das Mixen und Verflüssigen bestimmt und verleihen Suppen und Saucen eine perfekte Konsistenz. Sie können alles direkt im Topf mixen, von Fischsuppen über Eintöpfe, Crèmes und Salatdressing bis hin zu Pfannkuchenteig, Pasteten, Saucen, Mayonnaise und vieles, vieles mehr. Verwenden Sie den Stabmixer in Pflegeheimen oder für Spezialdiäten, um Gemüse, Haferflocken, rohe Karotten, Obst usw. zu pürieren.

### MONTAGE

Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker nicht eingesteckt ist, setzen Sie den Schaft an der Antriebseinheit an, und drehen Sie den Schaft um 1/4 Umdrehung, um ihn in der Antriebseinheit zu verriegeln. Achten Sie dabei auf die Pfeile am Schaft.

### BETRIEB

1. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Steckdose.
2. Tauchen Sie den Stabmixer in den Topf ein. **TAUCHEN SIE DEN STABMIXER NICHT TIEFER ALS 3/4 DER SCHAFTLÄNGE EIN.**
3. Der Stabmixer verfügt über zwei Schalter für den Betrieb. Der Sicherheitsschalter befindet sich an der Oberseite des Griffs, und der Ein-/Aus-Schalter befindet sich am Außenumfang des Griffs. Drücken Sie zum Einschalten des Geräts gleichzeitig den Sicherheitsschalter und den Ein-/Aus-Schalter. Der Sicherheitsschalter muss nur zum Einschalten des Geräts gedrückt werden. Der Stabmixer läuft anschließend weiter, ohne dass der Sicherheitsschalter oder Ein-/Aus-Schalter gedrückt ist. Zum Ausschalten des Geräts muss der Ein-/Aus-Schalter erneut gedrückt werden.
4. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler aus. Es sind Geschwindigkeitsstufen von

1 (niedrigste Geschwindigkeit) bis 9 (höchste Geschwindigkeit) verfügbar.

5. Verwenden Sie den Knauf zum Aufwickeln des Kabels als zusätzlichen Griff, um eine höhere Stabilität und Sicherheit zu gewährleisten.
6. Kippen Sie den Stabmixer leicht an, und beginnen Sie mit dem Umrühren. Halten Sie die Klinge vom Boden des Gefäßes fern, sodass sich das Gerät nicht aufgrund der Wirbelströmungen am Boden festsaugt.
7. Nehmen Sie den Stabmixer erst aus dem Topf, nachdem er vollständig zum Stillstand gekommen ist.

HINWEIS: Ziehen Sie den Netzstecker nach jeder Verwendung des Stabmixers aus der Steckdose. Halten Sie das Gerät von Kindern fern.

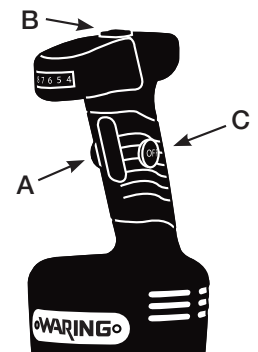
- Um ein Verspritzen zu vermeiden, sollten Sie den Stabmixer während des Betriebs nie aus der Flüssigkeit nehmen.
- Wenn Sie Eis zerkleinern möchten, verwenden Sie zerstoßenes Eis (keine Eiswürfel). So lassen sich die besten Ergebnisse erzielen.

HINWEIS: Wenn sich Speisen zwischen Messerschutz und Messerklinge verfangen, befolgen Sie die unten stehenden Sicherheitsanweisungen:

- a. Lassen Sie zunächst den Ein-/Aus-Schalter los, und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
- b. Nehmen Sie den Schaft von der Antriebseinheit ab.
- c. Entfernen Sie mit einem Spachtel die in den Messerschutz eingeklemmten Speisen. Die Messerklinge ist sehr scharf. **ENTFERNEN SIE FESTSITZENDE SPEISEN AUF KEINEN FALL MIT DEN FINGERN.**
- d. Anschließend können Sie den Schaft wieder an der Antriebseinheit befestigen, den Netzstecker des Geräts in die Steckdose stecken und das Mixen fortsetzen.

**DER STABMIXER MUSS NACH JEDER VERWENDUNG NACH DEN FOLGENDEN ANWEISUNGEN GEREINIGT UND GETROCKNET WERDEN.**

Ihr Waring® Pürierstab ist mit der Funktion „Immer AN“ ausgestattet. Zum Einschalten dieser Funktion drücken Sie den Auslöser (A) und den Knopf der Sicherheitsverriegelung (B) oben auf dem Griff. Jetzt können Sie den Auslöser und Knopf freigeben, Ihr Pürierstab arbeitet weiter. Zum Abschalten drücken Sie den gummierten Knopf an einer der beiden Seiten des Griffs (C).



### REINIGUNG UND WARTUNG

Für den Einsatz in gastronomischen Einrichtungen

- Waschen, spülen und desinfizieren Sie den aus

Edelstahl bestehenden unteren Teil des Stabmixers vor der ersten Inbetriebnahme, nach jeder Verwendung oder wenn dieser innerhalb der nächsten Stunde nicht mehr verwendet wird.

- Es werden Waschlösungen auf der Basis nicht schäumender Reinigungsmittel und Sterilisierungslösungen auf Chlorbasis mit einer Chlormindestkonzentration von 100 ppm empfohlen.

Es können die folgenden Wasch-, Spül- und Desinfektionslösungen oder gleichwertige Produkte verwendet werden:

| LÖSUNG        | PRODUKT                                                  | LÖSUNG IN WASSER         | TEMPERATUR     |
|---------------|----------------------------------------------------------|--------------------------|----------------|
| WASCHEN       | DIVERSEY® WYANDOTTE<br>DIVERSOL® BX/A ODER CX/A          | 4 ESSLÖFFEL AUF<br>3,8 L | HEISS (46°C)   |
| SPÜLEN        | KLARES WASSER                                            |                          | WARM (35°C)    |
| STERILISIEREN | CLOROX® BLEICHMITTEL<br>FÜR INSTITUTIONELLEN<br>GEBRAUCH | 1 ESSLÖFFEL AUF<br>3,8 L | KALT (10-21°C) |

- Bei häufiger Verwendung der Geräte verlängert regelmäßiges Reinigen deren Lebensdauer.

Waschen und Desinfizieren:

1. Spülen Sie den Edelstahlschaft des Stabmixers innen und außen unter fließendem Wasser ab. Schrubben und spülen Sie den aus Edelstahl bestehenden inneren und äußeren Teil, um so viele Lebensmittelreste wie möglich zu entfernen.
2. Wischen Sie den aus Edelstahl bestehenden Teil des Stabmixers mit einem weichen, in einer Waschlösung leicht befeuchten Tuch oder Schwamm ab.
3. Tauchen Sie ca. 3/4 des Edelstahlschafts in einen Behälter mit einer Waschlösung ein, und schalten Sie das Gerät zwei (2) Minuten lang auf der höchsten Geschwindigkeitsstufe ein.
4. Wiederholen Sie die Schritte zwei (2) und drei (3), und verwenden Sie sauberes Spülwasser anstelle einer Waschlösung.

## HINWEIS – WICHTIG

UM DAS VERBRÜHUNGSRISIKO SO GERING WIE MÖGLICH ZU HALTEN, DARF DIE TEMPERATUR DER WASCHLÖSUNG UND DES SPÜLWASSERS NICHT MEHR ALS 46°C BETRAGEN.

5. NACH ERFOLGTER STERILISIERUNG NICHT MEHR ABSPÜLEN.  
Lassen Sie das Gerät vor der Verwendung lufttrocknen.

## HINWEIS

TAUCHEN SIE DIE ANTRIEBSEINHEIT NICHT IN WASSER ODER EINE WASCH-, SPÜL- ODER DESINFIZIATIONSLÖSUNG EIN. STELLEN SIE SICHER, DASS KEINE FLÜSSIGKEITEN IN DIE ANTRIEBSEINHEIT GELANGEN, INDEM SIE JEGLICHE ÜBERSCHÜSSIGE FEUCHTIGKEIT AUS TÜCHERN ODER SCHWÄMMEN AUSWRINGEN.

## NICHT MIT EINEM WASSERSTRAHL ABSPRITZEN. STABMIXER

|                                         |                                     |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|
| WSB50CE, WSB50CK                        | Antriebseinheit &<br>30,4-cm-Schaft |
| WSB55CE, WSB55CK                        | Antriebseinheit &<br>35,5-cm-Schaft |
| WSB60CE, WSB60CK                        | Antriebseinheit &<br>40,6-cm-Schaft |
| WSB65CE, WSB65CK                        | Antriebseinheit &<br>45,7-cm-Schaft |
| WSB70CE, WSB70CK                        | Antriebseinheit &<br>53,3-cm-Schaft |
| WSB50ST                                 | 30,4-cm-Schaft                      |
| WSB55ST                                 | 35,5-cm-Schaft                      |
| WSB60ST                                 | 40,6-cm-Schaft                      |
| WSB65ST                                 | 45,7-cm-Schaft                      |
| WSB70ST                                 | 53,3-cm-Schaft                      |
| WSBPPCE, WSBPPCK,<br>WSBPPCNA, WSBPPCNA | Nur Antriebseinheit                 |
| WSB01                                   | Wandmontierte Aufhängung            |

## GARANTIE

Bei Waring-Produkten, die außerhalb der USA und Kanada verkauft werden, ist der lokale Importeur bzw. Vertriebs Händler für die Garantie verantwortlich. Diese Garantie kann je nach örtlich geltenden Vorschriften variieren.

WARNUNG: Diese Garantie VERFÄLLT, sobald das Gerät mit Gleichstrom betrieben wird.



WARING COMMERCIAL  
314 Ella T. Grasso Ave.  
Torrington, CT 06790

# PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si usano dispositivi elettrici, dovrebbero essere sempre seguite le precauzioni di base per la sicurezza, incluse le seguenti:

## 1. LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

**Disconnettere il prodotto dalla presa di alimentazione quando non è in uso, prima di eseguire operazioni di pulizia e prima di montare o smontare parti.**

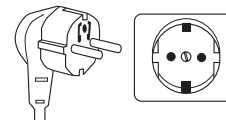
- Per proteggersi dal rischio di folgorazione, non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Solo la protezione della lama e l'albero di questo apparecchio sono stati progettati per essere immersi in acqua o in altri liquidi. Non immergere qualsiasi altra parte dell'apparecchio in qualsiasi tipo di liquido.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Fare attenzione quando viene utilizzato nelle vicinanze di bambini.
- Questo prodotto non è stato progettato per l'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure senza esperienza o conoscenze.
- Evitare di venire a contatto con parti in movimento.
- Tenere mani, capelli, indumenti e utensili lontani dalla lama e dal contenitore di miscelazione durante il funzionamento del frullatore a immersione, per evitare possibili infortuni gravi alle persone e/o danni al frullatore a immersione.
- È possibile utilizzare una spatola, ma solo quando l'apparecchio non è in funzione.
- Non far funzionare il frullatore a immersione Waring® o qualsiasi altro apparecchio elettrico quando il cavo o la spina sono danneggiati, oppure quando l'unità è guasta, caduta o in qualsiasi modo danneggiata. Portare l'apparecchio al Centro di assistenza autorizzato più vicino per farlo esaminare, riparare e/o regolare.
- L'utilizzo di accessori non consigliati o venduti da Waring per questo specifico modello può causare incendi, folgorazioni o infortuni.
- Non usare all'aperto.
- Non lasciare che il cavo penzoli dal bordo del tavolo o del bancone, oppure tocchi superfici calde.
- Le lame sono molto affilate. Maneggiarla con attenzione.
- Quando si miscelano liquidi, in particolare liquidi caldi, utilizzare un contenitore alto per ridurre eventuali versamenti e infortuni.
- Non far funzionare l'apparecchio senza tenerlo.

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

## TIPO DI PRESA F

(GERMANIA, AUSTRIA, PAESI BASSI, SVEZIA, NORVEGIA, FINLANDIA, PORTOGALLO, SPAGNA, EUROPA ORIENTALE)

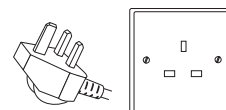
Questa spina, dotata di messa a terra, presenta due punte tonde ed è dotata di due morsetti di messa a terra posti ai lati della presa. È una spina non polarizzata e può pertanto essere inserita nella presa in entrambe le direzioni. La messa a terra viene effettuata quando i morsetti sulla presa si adattano esattamente al contatto sulla spina. Verificare che la spina sia completamente inserita.



## SPINA DI TIPO G

(REGNO UNITO, IRLANDA, CIPRO, MALTA, MALESIA, SINGAPORE E HONG KONG)

Questa spina, dotata di messa a terra, è provvista di tre perni rettangolari che formano un triangolo. Inserire in modo allineato le punte alla presa e verificare che la spina sia interamente inserita. Un fusibile protegge inoltre la spina contro i rischi di sovratensione.



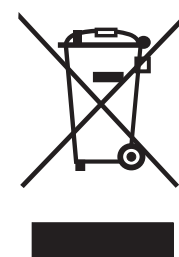
## SPINA TIPO I

(ARGENTINA, AUSTRALIA, CINA, NUOVA ZELANDA, PAPUA NUOVA GUINEA)

Questa spina messa a terra ha due perni piatti con forma a V nonché il perno messo a terra. Inserire in modo allineato le punte alla presa e verificare che la spina sia interamente inserita.



## Smaltimento corretto del prodotto



Questo contrassegno indica che in tutta la UE questo prodotto non deve essere smaltito con gli altri rifiuti domestici. Per impedire possibili danni all'ambiente o alla salute umana causati dallo scarico incontrollato di rifiuti, riciclarlo in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per riciclare l'apparecchio utilizzato, usare i sistemi di riciclaggio e raccolta o contattare il dettagliante presso cui è stato acquistato il prodotto. Il prodotto può essere ritirato per un riciclaggio sicuro per l'ambiente.

## PRIMA DI INIZIARE

NOTA: Prima di pulire la lama metallica, staccare sempre il frullatore a immersione Waring® dalla presa di corrente.

Prima di usare il frullatore a immersione, Waring suggerisce di pulire l'unità con un panno umido pulito per rimuovere eventuale sporcizia.

o polvere. Mentre l'apparecchio è staccato, collocare sotto un getto d'acqua corrente la lama metallica all'estremità dell'albero. Asciugare completamente con un panno assorbente morbido. Leggere con attenzione tutte le istruzioni per le procedure operative dettagliate.

## USO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE WARING®

### USO PREVISTO

I frullatori a immersione Waring® sono stati progettati per miscelare e fluidificare salse e zuppe, in modo da ottenere una perfetta consistenza. È possibile utilizzarlo direttamente nella pentola per miscelare cibi di tutti i tipi, come minestre di pesce, salse di stufati, creme e condimenti per insalata, oppure miscele per pancake, paste, salse, maionese e molti altri. Per asili nido o diete speciali, il frullatore a immersione può essere utilizzato per preparare purée di ortaggi, porridge, frullati di carote crude o di frutta, ecc.

### ASSEMBLAGGIO

Mentre unità è staccata, allineare il gruppo del tubo al corpo motore e ruotarlo di un quarto di un giro per bloccarlo in posizione. Seguire le frecce sul gruppo del tubo.

### FUNZIONAMENTO

1. Collegare l'unità alla presa elettrica.
2. Immergere il frullatore a immersione nella pentola. **NON IMMERGERE PER PIÙ DI 3/4 DELLA LUNGHEZZA DELL'ALBERO.**
3. Il frullatore a immersione viene azionato per mezzo di 2 interruttori. L'interruttore di sicurezza è situato sulla sommità dell'impugnatura, mentre l'interruttore di alimentazione è situato sulla parte rientrata della manopola. Per avviare l'unità, premere contemporaneamente l'interruttore di sicurezza e l'interruttore di alimentazione. L'interruttore di sicurezza deve essere premuto una sola volta per avviare l'unità. Il frullatore a immersione continua a funzionare senza che l'interruttore di sicurezza o l'interruttore di alimentazione debbano essere tenuti premuti. Per arrestare l'unità, si deve premere l'interruttore di alimentazione situato sul lato dell'impugnatura.
4. Scegliere la velocità desiderata ruotando la manopola di controllo della velocità. Le velocità variano da 1, minima, a 9, che è la velocità massima.
5. Usare la manopola avvolgicavo come seconda impugnatura per maggiore stabilità e sicurezza.

6. Angolare leggermente il frullatore a immersione e iniziare a miscelare tenendo la lama staccata dal fondo della pentola in modo che il cibo non sia risucchiato verso l'alto dall'azione del vortice.
7. Rimuovere il frullatore a immersione dalla pentola quando il frullatore è stato completamente arrestato.

NOTA: Dopo ogni utilizzo, disinserire sempre la spina del frullatore a immersione dalla presa di corrente. Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.

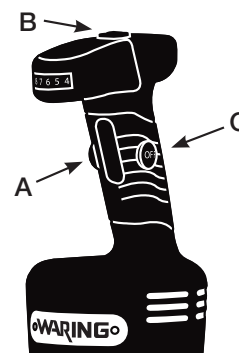
- Per evitare schizzi, fare attenzione a non estrarre mai il Frullatore a immersione dal liquido mentre è in funzione.
- Quando una ricetta richiede del ghiaccio, usare ghiaccio tritato (non cubetti interi) per ottenere risultati ottimali.

NOTA: Se un pezzo di cibo dovesse incastrarsi nella protezione che circonda la lama metallica, seguire le istruzioni di sicurezza indicate di seguito:

- a. Rilasciare il pulsante dell'alimentazione e staccare l'unità dalla presa elettrica.
- b. Rimuovere l'albero dal corpo macchina.
- c. Utilizzare una spatola per rimuovere con attenzione il cibo incastrato nella protezione della lama. La lama è molto affilata. **NON UTILIZZARE LE DITA PER RIMUOVERE GLI OGGETTI INCASTRATI.**
- d. Ora è possibile rimontare l'albero, collegare di nuovo l'unità nella presa e continuare a miscelare.

I FRULLATORI A IMMERSIONE DEVONO ESSERE PULITI E ASCIUGATI DOPO OGNI UTILIZZO, SEGUENDO LE ISTRUZIONI RIPORTATE DI SEGUITO.

Il Mixer a immersione Waring® Immersion è dotato di una funzione “funzionamento continuo”. Per attivare tale funzione, premere il grilletto (A) e il pulsante (B) di interblocco di sicurezza sulla parte superiore del manico. A questo punto, è possibile rilasciare il grilletto e il pulsante: il mixer a immersione resterà in funzione. Per disattivare l'unità, è sufficiente premere il pulsante gommato su uno dei due lati del manico del mixer (C).



### PULIZIA E MANUTENZIONE

Per preparazioni alimentari

- Lavare, risciacquare e igienizzare la parte in acciaio inox del frullatore a immersione prima iniziare a usarlo, dopo ogni

utilizzo o quando si prevede di non riutilizzarlo entro un'ora.

- Si raccomanda l'uso di soluzioni di lavaggio a base di detergenti che non producono schiuma e soluzioni igienizzanti a base di cloro, con una concentrazione minima di cloro di 100 ppm.

Per il lavaggio, il risciacquo e l'igienizzazione è possibile utilizzare le soluzioni elencate di seguito, o prodotti equivalenti.

| SOLUZIONE      | PRODOTTO                                     | DILUIZIONE IN ACQUA              | TEMPERATURA          |
|----------------|----------------------------------------------|----------------------------------|----------------------|
| LAVAGGIO       | DIVERSEY® WYANDOTTE<br>DIVERSOL® BX/A O CX/A | 4 CUCCHIAI DA<br>TAVOLA/4 LITRI  | CALDA (46 °C)        |
| RISCIACQUO     | ACQUA DI RUBINETTO                           |                                  | TIEPIDA (35 °C)      |
| IGIENIZZAZIONE | CLOROX® CANDEGGINA                           | 1 CUCCHIAIO DA<br>TAVOLA/4 LITRI | FREDDA<br>(10-21 °C) |

- Nelle applicazioni che richiedono un uso continuativo, una pulizia frequente allunga la durata dell'apparecchio.

Per lavare e risciacquare:

1. Risciacquare in acqua corrente l'esterno e l'interno dell'albero in acciaio inox del frullatore a immersione. Pulire energicamente e risciacquare l'esterno e l'interno dei componenti in acciaio inox per staccare e rimuovere quanti più residui di cibo è possibile.
2. Pulire l'esterno dell'albero in acciaio inox del frullatore a immersione con un panno morbido o con una spugna inumidita con la soluzione detergente.
3. Immergere 3/4 circa della lunghezza dell'albero in acciaio inox in un contenitore con la soluzione di lavaggio e far funzionare per circa due (2) minuti ad alta velocità.
4. Ripetere i punti 2 e 3 usando acqua corrente al posto della soluzione di lavaggio.

## NOTA – IMPORTANTE

PER RIDURRE AL MINIMO LA PROBABILITÀ DI SCOTTARSI, LA TEMPERATURA DELLA SOLUZIONE DI LAVAGGIO E DELL'ACQUA DI RISCIACQUO NON DEVE SUPERARE I 46 °C.

5. NON RISCIACQUARE DOPO AVER COMPLETATO L'IGIENIZZAZIONE. Lasciare asciugare all'aria dopo l'uso.

## NOTA

NON IMMERGERE IL CORPO MOTORE NELLA SOLUZIONE DI LAVAGGIO, NELL'ACQUA DI RISCIACQUO O NELLA SOLUZIONE IGIENIZZANTE. EVITARE CHE IL LIQUIDO PENETRI NEL CORPO MOTORE STRIZZANDO PANNI E SPUGNE PRIMA DI UTILIZZARLI,

PER RIMUOVERE TUTTA L'UMIDITÀ IN ECCESSO.

**NON ADATTO AL LAVAGGIO CON IDROPULITRICE**

## FRULLATORI A IMMERSIONE

|                                         |                                  |
|-----------------------------------------|----------------------------------|
| WSB50CE, WSB50CK                        | Corpo motore e albero da 30,4 cm |
| WSB55CE, WSB55CK                        | Corpo motore e albero da 35,5 cm |
| WSB60CE, WSB60CK                        | Corpo motore e albero da 40,6 cm |
| WSB65CE, WSB65CK                        | Corpo motore e albero da 45,7 cm |
| WSB70CE, WSB70CK                        | Corpo motore e albero da 53,3 cm |
| WSB50ST                                 | Albero da 30,4 cm                |
| WSB55ST                                 | Albero da 35,5 cm                |
| WSB60ST                                 | Albero da 40,6 cm                |
| WSB65ST                                 | Albero da 45,7 cm                |
| WSB70ST                                 | Albero da 53,3 cm                |
| WSBPPCE, WSBPPCK,<br>WSBPPCNA, WSBPPCNA | Solo corpo motore                |
| WSB01                                   | Supporto da montare a parete     |

## GARANZIA

Per i prodotti Waring venduti al di fuori di Stati Uniti e Canada, la garanzia viene fornita dall'importatore o distributore locale. La presente garanzia può essere soggetta a variazioni in base alla normativa locale.

AVVERTENZA: Questa garanzia è NULLA se l'apparecchio viene utilizzato con corrente continua (CC)



WARING COMMERCIAL  
314 Ella T. Grasso Ave.  
Torrington, CT 06790

# CUIDADOS IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos elétricos, devem sempre ser tomadas precauções de segurança básicas, incluindo as seguintes:

## 1. LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES

**Desligue da tomada quando não estiver a utilizar, antes limpar e antes de colocar ou retirar peças.**

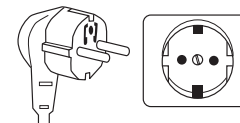
- Para se proteger contra o risco de choque elétrico, não coloque a unidade de alimentação dentro de água ou de outro líquido. Apenas a proteção da lâmina e o eixo do aparelho foram concebidos para submersão em água ou outros líquidos. Nunca submerja nenhuma outra peça desta unidade em nenhum líquido.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. É necessário ter cuidado quando utilizado perto de crianças.
- Este aparelho não se destina a uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou que não possuam experiência e conhecimentos na matéria.
- Evite o contacto com peças móveis.
- Mantenha as mãos, cabelo, roupa e utensílios afastados da lâmina e do recipiente de mistura durante o funcionamento da Varinha Mágica, para prevenir a possibilidade de lesões graves a pessoas e/ou danos na Varinha Mágica.
- Poderá usar-se uma espátula, mas só quando a unidade não estiver em funcionamento.
- Não utilize a Varinha Mágica Waring® ou outro equipamento elétrico com um cabo ou uma ficha danificada, ou depois de a unidade avariar, ter caído ou ficar danificada de alguma forma. Proceda à devolução à assistência técnica autorizada mais próxima para testar, afinar ou arranjar.
- O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pela Waring para este modelo específico pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
- Não utilize no exterior.
- Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou no balcão, nem o deixe tocar em superfícies quentes.
- As lâminas são muito afiadas. Manuseie cuidadosamente.
- Ao misturar líquidos, especialmente líquidos quentes, utilize um recipiente alto para reduzir o derramamento e a possibilidade de ferimentos.
- Não utilize o aparelho quando este não estiver em contacto com o produto.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

### FICHA TIPO F

(ALEMANHA, ÁUSTRIA, HOLANDA, SUÉCIA, NORUEGA, FINLÂNDIA, PORTUGAL, ESPANHA, EUROPA DE LESTE)

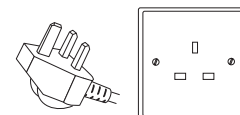
Esta ficha com terra tem dois pinos redondos e dois cliques de terra dos lados da tomada. Esta ficha não é polarizada pelo que pode ser inserida na tomada em qualquer sentido. A ligação à terra é obtida quando os cliques na tomada fazem contacto na ficha. Certifique-se de que a ficha está totalmente inserida.



### FICHA TIPO G

(REINO UNIDO, IRLANDA, CHIPRE, MALTA, MALÁSIA, SINGAPURA E HONG KONG)

Esta ficha com terra tem três pinos retangulares que formam um triângulo. Alinhar os pinos na tomada e confirmar se a ficha está totalmente inserida. Esta ficha também é protegida contra fusão por picos de energia.



### FICHA TIPO I

(ARGENTINA, AUSTRÁLIA, CHINA, NOVA ZELÂNDIA, PAPUA-NOVA GUINÉ)

Esta ficha com terra tem dois pinos planos em forma de "V", bem como um pino de terra. Alinhar os pinos na tomada e confirmar se a ficha está totalmente inserida.



### Eliminação Correta deste produto



Este símbolo indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para prevenir os danos possíveis para o ambiente ou a saúde humana consequentes da eliminação de resíduos não controlada, recicle este produto de forma responsável promovendo a reutilização sustentável de recursos materiais. Para devolver o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de recolha e retoma ou contacte o vendedor onde adquiriu o produto. Eles podem receber este produto e proceder a uma reciclagem segura para o ambiente.

### ANTES DE COMEÇAR

NOTA: Desligue sempre a Varinha Mágica Waring® antes de limpar a lâmina de metal.

Antes de utilizar a Varinha Mágica, a Waring sugere que limpe a unidade com um pano limpo e húmido para eliminar qualquer vestígios de sujidade ou pó. Enquanto estiver separado, coloque a lâmina de

metal na ponta do eixo sob água corrente para enxaguar. Seque com um pano macio e absorvente. Leia as instruções atentamente para obter mais detalhes acerca dos procedimentos de funcionamento.

## AO UTILIZAR A SUA VARINHA MÁGICA WARING®

### UTILIZAÇÃO PRETENDIDA

As Varinhas Mágicas Waring® são destinadas para serem utilizadas para misturar e liquidificar e para dar a consistência perfeita a sopas e molhos. Pode colocar em funcionamento diretamente no recipiente desde sopas de peixe, estufados, natas e molhos para saladas a mistura para panquecas, massas, molhos, maionese e muito, muito mais. Para infantários ou para dietas especiais utilize a Varinha Mágica para preparar purés de vegetais, papas de aveia, puré de cenoura, cremes de fruta, etc.

### MONTAGEM

Com a unidade desligada, alinhe a montagem do tubo com a unidade de alimentação e dê um quarto de volta para o bloquear no local. Siga as setas na montagem do tubo.

### FUNCIONAMENTO

1. Ligar unidade à tomada.
2. Submerja a Varinha Mágica no recipiente. **NÃO SUBMERJA MAIS DO QUE 3/4 DO COMPRIMENTO DO EIXO.**
3. A Varinha Mágica tem 2 interruptores para colocar a unidade em funcionamento. O interruptor de segurança está localizado na parte superior da pega e o interruptor de energia está localizado no interior da pega. Para iniciar a unidade, pressione o interruptor de segurança e de energia simultaneamente. O interruptor de segurança terá de ser pressionado apenas uma vez para iniciar a unidade. A varinha mágica vai continuar a funcionar sem estar a carregar no interruptor de segurança ou no interruptor de energia. Para parar o funcionamento da unidade será necessário premir o interruptor de energia, localizado na parte lateral da pega.
4. Escolha a velocidade desejada, rodando o botão da velocidade. As velocidades variam entre 1, a velocidade menor e, 9, a velocidade maior.
5. Utilize o botão para enrolar o cabo como uma segunda pega, para garantir estabilidade e segurança.
6. Incline ligeiramente a Varinha Mágica e comece a mexer enquanto mantém a lâmina sem tocar no fundo do recipiente

para que a preparação de alimentos não seja sugada pela ação do vórtice.

7. Retire a Varinha Mágica do recipiente após o término da mistura.

NOTA: Desligue sempre a Varinha Mágica depois de cada utilização. Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.

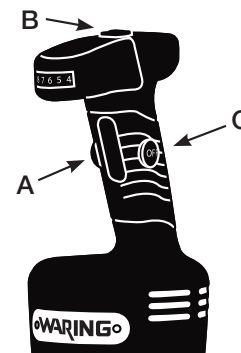
- Para evitar salpicos, tenha o cuidado de nunca retirar a Varinha Mágica do líquido enquanto estiver em funcionamento.
- Quando uma receita requer o uso de gelo, utilize gelo picado (não cubos inteiros) para melhores resultados.

NOTA: Caso um pedaço de comida se aloje na proteção da lâmina em volta da lâmina de metal, siga as instruções de segurança seguintes:

- a. Solte o interruptor de energia e desligue a unidade da tomada elétrica.
- b. Retire o eixo da unidade de alimentação.
- c. Utilize uma espátula para retirar cuidadosamente a comida alojada na proteção da lâmina. A lâmina é muito afiada. **NÃO RETIRE OS OBJETOS ALOJADOS COM OS SEUS DEDOS.**
- d. Pode agora voltar a juntar o eixo, a ligar a unidade e continuar a mistura.

**A VARINHA MÁGICA TEM DE SER LIMPA E SECA ANTES DE CADA UTILIZAÇÃO, EM CONFORMIDADE COM AS INSTRUÇÕES ABAIXO.**

A sua varinha mágica Waring® está equipada com uma funcionalidade de “Funcionamento contínuo”. Para ativar esta funcionalidade, prima o controlo (A) e o botão de interbloqueio de segurança (B) na parte superior da pega. Neste momento, o controlo e o botão podem ser soltos; a sua varinha mágica continuará a funcionar. Para desligar a unidade, basta premir o botão de borracha em cada lado da pega da varinha (C).



### LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para aplicações de Serviço Alimentar

- Lavar, enxaguar e desinfetar a peça de aço inoxidável da Varinha Mágica antes da utilização inicial, após cada utilização ou sempre que não for utilizado novamente num período de 1 hora.
- Recomenda-se a utilização de soluções de lavagem à

base de detergentes que não formam espuma e soluções desinfetantes à base de cloro com uma concentração mínima de cloro de 100 ppm.

Podem ser usadas as seguintes soluções de lavagem, de enxaguamento e de desinfecção ou equivalentes.

| SOLUÇÃO      | PRODUTO                                       | DILUIÇÃO EM ÁGUA            | TEMPERATURA               |
|--------------|-----------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| LAVAGEM      | DIVERSEY® WYANDOTTE<br>DIVERSOL® BX/A OU CX/A | 4 COLHERES DE<br>SOPA/GALÃO | QUENTE 115°F<br>(46°C)    |
| ENXAGUAMENTO | ÁGUA NATURAL                                  |                             | MORNA 95°F<br>(35°C)      |
| HIGIENIZAÇÃO | CLOROX®<br>LIXÍVIA ELEMENTAR                  | 1 COLHER DE SOPA/<br>GALÃO  | FRIA 50-70°F<br>(10-21°C) |

- Em aplicações que requeiram uma utilização repetitiva, a limpeza frequente irá prolongar a vida do aparelho.

Para lavar e desinfetar:

- Enxaguar o exterior e o interior do eixo de aço inoxidável da Varinha Mágica sob água corrente. Esfregue e enxague o exterior e interior da peça de aço inoxidável para desalojar e remover o máximo possível de resíduos de alimentos.
- Limpe o eixo de aço inoxidável da Varinha Mágica com um pano macio ou uma esponja humedecida com a solução de lavagem.
- Submerja aproximadamente 3/4 do comprimento do eixo de aço inoxidável no recipiente da solução de limpeza e coloque em funcionamento por dois (2) minutos em Forte.
- Repita os passos dois (2) e três (3), utilizando água limpa em vez de solução de lavagem.

#### NOTA - IMPORTANTE

PARA MINIMIZAR A POSSIBILIDADE DE QUEIMADURA, A TEMPERATURA DA SOLUÇÃO DE LAVAGEM E DA ÁGUA NÃO DEVE EXCEDER OS 115°F (46°C).

- NÃO LAVE APÓS A DESINFEÇÃO COMPLETA. Deixe secar ao ar livre antes de utilizar.

#### NOTA:

NÃO MERGULHE A UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO EM SOLUÇÃO DE LAVAGEM, ÁGUA DE ENXAGUAR OU SOLUÇÃO DE DESINFEÇÃO. IMPEÇA QUE OS LÍQUIDOS VÃO PARA A UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO, TORCENDO TODA A HUMIDADE EM EXCESSO NOS PANOS OU ESPONJAS ANTES DE AS UTILIZAR.

## NÃO UTILIZAR LIMPEZA COM JATO DE ÁGUA

### VARINHAS MÁGICAS

|                                         |                                          |
|-----------------------------------------|------------------------------------------|
| WSB50CE, WSB50CK                        | Unidade de Alimentação & Eixo de 30,4 cm |
| WSB55CE, WSB55CK                        | Unidade de Alimentação & Eixo de 35,5 cm |
| WSB60CE, WSB60CK                        | Unidade de Alimentação & Eixo de 40,6 cm |
| WSB65CE, WSB65CK                        | Unidade de Alimentação & Eixo de 45,7 cm |
| WSB70CE, WSB70CK                        | Unidade de Alimentação & Eixo de 53,3 cm |
| WSB50ST                                 | Eixo de 30,4 cm                          |
| WSB55ST                                 | Eixo de 35,5 cm                          |
| WSB60ST                                 | Eixo de 40,6 cm                          |
| WSB65ST                                 | Eixo de 45,7 cm                          |
| WSB70ST                                 | Eixo de 53,3 cm                          |
| WSBPPCE, WSBPPCK,<br>WSBPPCNA, WSBPPCNA | Apenas Unidade de Alimentação            |
| WSB01                                   | Suporte Montável na Parede               |

#### GARANTIA

Para os produtos Waring vendidos fora dos E.U.A. e no Canadá, a garantia é da responsabilidade do importador local ou do distribuidor. Esta garantia pode variar consoante os regulamentos locais.

AVISO: Esta garantia é considerada NULA se o aparelho for utilizado em Corrente Contínua.



WARING COMMERCIAL  
314 Ella T. Grasso Ave.  
Torrington, CT 06790

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электроприборов всегда соблюдайте основные меры безопасности, в том числе следующие:

### 1. ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

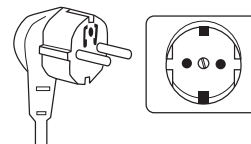
Отключайте блендер от сети, когда он не используется, перед его очисткой, сборкой или разборкой.

- Во избежание поражения электрическим током, не помещайте корпус двигателя в воду или другую жидкость. Для погружения в воду или другие жидкости предназначены только защитный щиток ножа и вал блендера. Не погружайте другие части устройства в какие-либо жидкости.
- Не допускайте детей к работе с прибором. Соблюдайте осторожность при использовании блендера в присутствии детей.
- Настоящий прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями.
- Избегайте контакта с движущимися составными частями блендера.
- Во избежание серьезных телесных повреждений и/или повреждений погружного блендера, во время работы с электроприбором следите за тем, чтобы руки, волосы, одежда и кухонная утварь не касались лезвий ножа и контейнера для смешивания.
- Лопаточку можно использовать только в том случае, если устройство не эксплуатируется.
- Эксплуатация погружного блендера Waring® или любых других электроприборов с поврежденным шнуром питания или вилкой, а также в случае обнаружения неисправностей, падения или любого рода повреждения категорически запрещена. Сдайте его в ближайший авторизованный центр обслуживания на осмотр, ремонт или регулировку.
- Использование дополнительных приспособлений, которые не рекомендуются или не поставляются компанией Waring для данной конкретной модели, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
- Не используйте вне помещения.
- Следите за тем, чтобы шнур не свисал с края стола или кухонной столешницы, и не касался горячих поверхностей.
- Лезвия ножа чрезвычайно остры. Обращайтесь с ним осторожно.
- При смешивании жидкостей (особенно горячих) используйте глубокую емкость, чтобы уменьшить разбрызгивание и избежать возможных телесных повреждений.
- Не включайте блендер, если в емкости нет продуктов.

## СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

### ВИЛКА ТИПА F

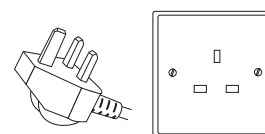
(ГЕРМАНИЯ, АВСТРИЯ, НИДЕРЛАНДЫ, ШВЕЦИЯ, НОРВЕГИЯ, ФИНЛЯНДИЯ, ПОРТУГАЛИЯ, ИСПАНИЯ, ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА)



На этой вилке с заземляющим контактом имеются два круглых штырька, а в розетке имеются два заземляющих зажима. Вилка неполяризована и может вставляться в розетку в любом направлении. Заземление происходит при соприкосновении зажима на розетке с контактом на вилке. Убедитесь, что вилка полностью вставлена в розетку.

### ВИЛКА ТИПА G

(ВЕЛИКОБРИТАНИЯ, ИРЛАНДИЯ, КИПР, МАЛЬТА, МАЛАЙЗИЯ, СИНГАПУР И ГОНКОНГ)



На этой вилке с заземляющим контактом имеются три прямоугольных штырька, которые образуют треугольник. Совместите штырьки с зажимами в розетке и убедитесь, что вилка полностью вставлена в нее. Вилка также снабжена предохранителем для защиты от скачков напряжения.

### ВИЛКА ТИПА I

(АРГЕНТИНА, АВСТРАЛИЯ, КИТАЙ, НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ, ПАПУА НОВАЯ ГВИНЕЯ)



Вилка с заземлением с двумя плоскими штырями в форме буквы «V» и заземляющим штырем.

### Правильная утилизация продукта



Эта маркировка означает, что продукт не подлежит утилизации вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС. Отнеситесь ответственно к утилизации этого изделия, чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью людей и способствовать устойчивому многократному использованию материальных ресурсов. Для возврата использованного устройства воспользуйтесь системами сбора и возврата отходов или свяжитесь с торговым предприятием, в котором был приобретен продукт. Таким образом продукт будет передан для экологически безопасной переработки.

### ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Всегда отключайте погружной блендер Waring® от сети перед очисткой металлического лезвия.

Перед началом работы с погружным блендером рекомендуется протереть его чистой влажной тканью для удаления грязи или пыли.

После отсоединения от корпуса промойте расположенный на конце вала нож под проточной водой. Тщательно протрите его мягкой, впитывающей тканью. Внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА WARING®

### НАЗНАЧЕНИЕ

Погружные блендеры Waring® предназначены для смешивания и приготовления жидкостей, а также для доведения супов и соусов до нужной консистенции. Блендер можно использовать непосредственно в емкости, где готовится блюдо. С его помощью можно пюрировать супы, тушеные блюда, смешивать кремы и заправки для салатов, замесить блинное тесто, приготовить паштет, соус, майонез и множество других блюд. Для детского или диетического питания с помощью блендера можно приготовить овощные пюре, кашу, фруктовые десерты и т.д.

### СБОРКА

Не подключая блендер к сети, вставьте собранный вал в корпус двигателя и поверните его на четверть оборота для фиксации. Соблюдайте направление, обозначенное стрелками на валу.

### РАБОТА

1. Вставьте сетевую вилку блендера в электрическую розетку.
2. Опустите вал в емкость для смешивания. **НЕ ПОГРУЖАЙТЕ БЛЕНДЕР БОЛЕЕ ЧЕМ НА 3/4 ОТ ДЛИНЫ ВАЛА.**
3. Для работы с блендером предусмотрены 2 кнопки управления. Предохранительная кнопка расположена на ручке сверху, а на ее внутренней части находится пусковая кнопка. Для начала работы нажмите эти две кнопки одновременно. Нажатие предохранительной кнопки требуется только один раз – для включения прибора. Погружной блендер будет работать без удерживания нажатой предохранительной или пусковой кнопки. Для остановки прибора следует отжать кнопку, расположенную сбоку на ручке.
4. Выберите необходимую скорость, повернув переключатель скоростей. Цифра 1 означает минимальную скорость, цифра 9 – максимальную.
5. Для дополнительной устойчивости и безопасности во время работы удерживайте блендер за ручку для намотки шнура.
6. Расположите блендер под небольшим углом и начните смешивание, стараясь не касаться ножом дна емкости во избежание всасывающего вихревого воздействия при приготовлении блюда.

7. Дождитесь полной остановки блендера, после чего извлеките его из емкости.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** После каждого использования всегда отключайте погружной блендер от сети электропитания. Храните прибор в местах, недоступных для детей.

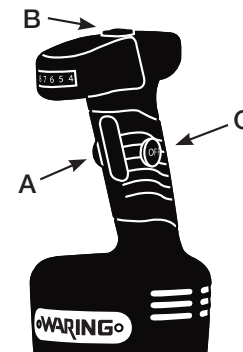
- Во избежание разбрызгивания, во время работы не вынимайте блендер из емкости с жидкостью.
- Если по рецепту требуется лед, для наилучшего результата используйте дробленый лед, а не кубики.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** В случае застревания продуктов в защитном щитке, окружающем металлический нож, соблюдайте правила техники безопасности, приведенные ниже.

- a. Отпустите пусковую кнопку и отключите устройство от электрической розетки.
- b. Выньте вал из корпуса двигателя.
- c. С помощью кулинарной лопатки тщательно удалите остатки продуктов, застрявшие в защитном щитке. Нож чрезвычайно острый. **НЕ УДАЛЯЙТЕ ЗАСТРЯВШИЕ ПРОДУКТЫ ПАЛЬЦАМИ.**
- d. После этого вал можно установить на место, снова включить устройство в розетку и продолжить работу.

**ПОГРУЖНЫЕ БЛЕНДЕРЫ НЕОБХОДИМО ЧИСТИТЬ И ВЫСУШИВАТЬ ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, СОБЛЮДАЯ СЛЕДУЮЩИЕ ИНСТРУКЦИИ.**

Ваш погружной блендер Waring® оборудован функцией «Непрерывная работа». Для того, чтобы активировать данную функцию, нажмите и удерживайте пусковое устройство (A) и кнопку защитной блокировки (B) на верхней поверхности ручки. На этой стадии пусковое устройство и кнопку можно отпустить – Ваш погружной блендер продолжит работать. Для того, чтобы выключить прибор, просто нажмите прорезиненную кнопку, расположенную на одной из двух сторон ручки блендера (C).



### ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае использования для приготовления пищи

- Детали погружного блендера, изготовленные из нержавеющей стали, необходимо промывать, ополаскивать и дезинфицировать перед первым использованием, по завершении работы или всякий раз, когда блендер не будет использоваться повторно в течение 1 часа.
- Рекомендуется использовать непенящиеся моющие средства и дезинфицирующие растворы на основе хлора, которые имеют минимальную концентрацию хлора 100 ч./млн.

Можно использовать указанные ниже моющие, ополаскивающие и дезинфицирующие средства или их аналоги.

| ПРОЦЕДУРА   | МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО                                | РАЗВЕДЕНИЕ В ВОДЕ                | ТЕМПЕРАТУРА          |
|-------------|------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------|
| МЫТЬЕ       | DIVERSEY® WYANDOTTE<br>DIVERSOL® BX/A ИЛИ CX/A | 4 СТ. Л. НА ГАЛЛОН<br>(4 Л) ВОДЫ | ГОРЯЧАЯ (46 °C)      |
| ПОЛОСКАНИЕ  | ВОДА КОМНАТНОЙ<br>ТЕМПЕРАТУРЫ                  |                                  | ТЕПЛАЯ 35 °C (95 °F) |
| ДЕЗИНФЕКЦИЯ | CLOROX® INSTITUTIONAL<br>BLEACH                | 1 СТ. Л. НА ГАЛЛОН<br>(4 Л) ВОДЫ | ХОЛОДНАЯ 10°–21 °C   |

- В случаях использования прибора с необходимой периодичностью, частая чистка прибора способствует более продолжительному сроку его службы.

#### Очистка и дезинфекция

- Промойте вал из нержавеющей стали с внешней и внутренней стороны под проточной водой. Очистите и промойте внешнюю и внутреннюю поверхности из нержавеющей стали, чтобы по возможности максимально удалить остатки продуктов.
- Протрите вал из нержавеющей стали мягкой тканью или губкой, смоченной в моющем средстве.
- Опустите блендер в емкость с моющим раствором примерно на 3/4 длины вала и дайте поработать в течение двух (2) минут на высокой скорости.
- Повторно выполните шаги два (2) и три (3), используя вместо моющего средства проточную воду.

#### ВАЖНО!

ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОШПАРИВАНИЯ, ТЕМПЕРАТУРА МОЮЩЕГО РАСТВОРА И ВОДЫ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ 46 °C.

- НЕ ОПОЛАСКИВАЙТЕ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ. Перед использованием высушите на воздухе.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

НЕ ПОГРУЖАЙТЕ КОРПУС ДВИГАТЕЛЯ В МОЮЩИЙ РАСТВОР, ВОДУ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ ИЛИ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИЙ РАСТВОР. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОПАДАНИЯ ЖИДКОСТИ В КОРПУС ДВИГАТЕЛЯ, ТЩАТЕЛЬНО ОТОЖМИТЕ ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ ИЛИ ГУБКУ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

**ОЧИСТКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СТРУИ ВОДЫ ПОД ДАВЛЕНИЕМ ЗАПРЕЩЕНА**

## ПОГРУЖНЫЕ БЛЕНДЕРЫ

|                                         |                                |
|-----------------------------------------|--------------------------------|
| WSB50CE, WSB50CK                        | Корпус двигателя и вал 30,4 см |
| WSB55CE, WSB55CK                        | Корпус двигателя и вал 35,5 см |
| WSB60CE, WSB60CK                        | Корпус двигателя и вал 40,6 см |
| WSB65CE, WSB65CK                        | Корпус двигателя и вал 45,7 см |
| WSB70CE, WSB70CK                        | Корпус двигателя и вал 53,3 см |
| WSB50ST                                 | Вал 30,4 см                    |
| WSB55ST                                 | Вал 35,5 см                    |
| WSB60ST                                 | Вал 40,6 см                    |
| WSB65ST                                 | Вал 45,7 см                    |
| WSB70ST                                 | Вал 53,3 см                    |
| WSBPPCE, WSBPPCK,<br>WSBPPCNA, WSBPPCNA | Только корпус двигателя        |
| WSB01                                   | Настенное крепление            |

#### ГАРАНТИЯ

Гарантийную ответственность за продукцию компании Waring, которая реализуется за пределами США и Канады, несут местные импортеры или дистрибьюторы. Гарантия может отличаться в зависимости от норм местного законодательства.

**ВНИМАНИЕ!** Использование источника питания постоянного тока приведет к АННУЛИРОВАНИЮ гарантии.



WARING COMMERCIAL  
314 Ella T. Grasso Ave.  
Torrington, CT 06790



Any trademarks or service marks of third parties herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

©2019 Waring Commercial  
314 Ella T. Grasso Ave  
Torrington, CT 06790

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

Printed in China

**WSBE/K SERIES**

**19WI063497**

**IB-XXXXX**