



Operation Manual

Manuel d'utilisation

**Instrucciones
De Uso**

Gebruikshandleiding

Bedienungsanleitung

Manuale di utilizzo



QUIK STIK PLUS™ IMMERSION BLENDER

QUIK STIK PLUS™ MÉLANGEUR À MAIN

QUIK STIK PLUS™ BATIDORA DE MANO

QUIK STIK PLUS™ STAAFMIXER

FRULLATORE AD IMMERSIONE QUIK STIK PLUS™

WSB40ARG

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

Afin que votre appareil vous procure en toute sécurité des années de satisfaction, lisez toujours soigneusement le livret de directives avant de l'utiliser.

Para su seguridad y para seguir disfrutando de este producto durante años, siempre lea las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.

Voor uw veiligheid en ononderbroken gebruik moet vóór gebruik van dit product het instructieboekje altijd zorgvuldig worden gelezen.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit und um sich möglichst lange an diesem Produkt erfreuen zu können, sollten Sie diese Anleitung vor Gebrauch sorgfältig lesen.

Per la sicurezza dell'utente, e per garantire la durata del prodotto, si prega di leggere attentamente questo libretto d'istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

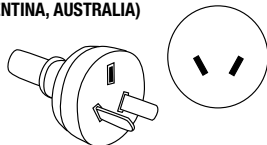
READ ALL INSTRUCTIONS.

1. To protect against risk of electrical shock, do not put motor base, cord or plug in water or other liquid. The blade guard and shaft of this appliance have been designed for submersion into water or other liquids. Never submerge any other portion of this unit in any liquid.
2. This product is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
4. Keep hands, hair, clothing, and utensils away from blade and mixing container while operating the Waring® Quik Stik Plus™ Immersion Blender to prevent the possibility of severe injury to persons and/or damage to the Immersion Blender. A spatula may be used but must be used only when the unit is not operating. Avoid contacting moving parts.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest Waring authorized service facility for examination, repair, electrical or mechanical adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended or sold by Waring for this specific model may result in fire, electric shock or personal injury.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let any cord hang over the edge of the table or counter. Do not let cord contact hot surfaces, including stovetop.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Blade is SHARP. Handle carefully.
11. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make only small quantities at a time to reduce spillage and possibility of injury.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

TYPE I PLUG – 2 PRONG

(ARGENTINA, AUSTRALIA)



This plug has 2 oblique, flat blades without ground pin connection. Align the blades with the receptacle and insert plug. Ensure that the plug is fully inserted into the receptacle.

BEFORE YOU BEGIN

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

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

NOTE: OPERATING CYCLE: 1 MIN. ON/3 MIN. OFF. Do not operate immersion blender for more than one minute continuously.

INTENDED USE

The Waring® Quik Stik Plus™ Immersion Blender is intended for use in restaurants, large kitchens and small companies when mixing and liquefying. You can operate directly in the pot to mix everything from soups, stews, creams and salad dressings to pancake mixes, pastes, sauces, mayonnaise and much, much more. For nurseries or for special diets use the Quik Stik Plus™ to prepare purées of vegetables, porridge, fruit creams, etc.

OPERATION

1. Plug unit into outlet.
 2. Plunge the Immersion Blender into the pot. **DO NOT SUBMERGE MORE THAN ¾ OF THE SHAFT LENGTH.**
 3. The Immersion Blender has 2 switches. The safety switch is located on the top of the handle and the power trigger switch is located on the inner handle. To start unit, press the safety switch and the power trigger switch simultaneously. The safety switch will need to be pressed only once to start the unit. You do not need to hold down the safety switch for the unit to continue running; the unit will remain on as long as the power trigger switch is depressed.
 4. Select the desired speed, Hi or Low, by using the switch on the top handle.
 5. Angle the Immersion Blender slightly and start to stir only when the blade is immersed. Keep the blade off the bottom of the pot so that ingredients will not be sucked up by the vortex action.
-

6. Remove the Immersion Blender from the pot only after blender has come to a complete stop.

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

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

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

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

CLEANING INSTRUCTIONS

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

For Food Service Applications

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

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

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

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

-
- In repetitive use applications, frequent cleaning will prolong life.

To wash and sanitize the Quik Stik Plus™:

1. Rinse the exterior and interior stainless steel portion of the Quik Stik Plus™ under running water. Scrub and flush the exterior and interior stainless steel portion to dislodge and remove as much food residue as possible.
2. Wipe down the exterior of the plastic housing and the stainless steel portion of the Quik Stik Plus™ with a soft cloth or sponge dampened with the washing solution.
3. Immerse approximately $\frac{3}{4}$ of the length of the stainless steel portion in a container of the washing solution and run for two (2) minutes on High.
4. Repeat steps two (2) and three (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. Wipe down the exterior of the plastic housing and the stainless steel portion of the Quik Stik Plus™ with a soft cloth or sponge dampened with the sanitizing solution.
6. Immerse approximately $\frac{3}{4}$ of the length of the stainless steel portion in a container of the sanitizing solution and run for two (2) minutes on High.
7. **DO NOT RINSE AFTER SANITIZING IS COMPLETE.**
Allow to air dry before use.

NOTE

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

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.)



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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours demesures de sécurité élémentaires, parmi lesquelles les suivantes :

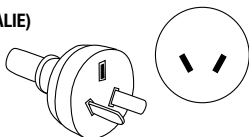
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

1. Afin d'éviter le risque de choc électrique, ne placez pas le bloc-moteur, le cordon ou la fiche de cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Le système de lame et l'axe de l'appareil sont conçus pour être plongés dans l'eau et autres liquides. N'immergez jamais les autres éléments de l'appareil.
2. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant d'un handicap physique, mental ou sensoriel ou ne sachant pas l'utiliser, à moins que la personne responsable de leur sécurité leur ait donné les instructions nécessaires ou les supervise.
3. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
4. Afin de réduire le risque de blessures graves et afin de ne pas endommager le mixeur, gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles de cuisines éloignés de la lame et du récipient de mélange pendant que le mixeur est en marche. Vous pouvez utiliser une spatule, mais seulement si l'appareil est éteint. Évitez de toucher les éléments en mouvement.
5. N'utilisez jamais cet appareil ou tout autre appareil électrique si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé, s'il est abîmé ou s'il est tombé dans l'eau. Amenez-le ou envoyez-le à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou révisé.
6. N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant. L'utilisation d'autres accessoires pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
7. N'utilisez pas cet appareil à l'air libre.
8. Ne laissez pas le cordon électrique pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail ou toucher une surface chaude.
9. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz ou dans un four chauffé.
10. Les lames sont AFFILÉES. Manipulez l'appareil avec précaution.
11. Lorsque vous mélangez un liquide, particulièrement s'il s'agit d'un liquide chaud, utilisez un grand récipient pour éviter que le mélange déborde ou que vous vous blessiez.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

PRISE DE TYPE I À 2 BROCHES

(ARGENTINE, AUSTRALIE)



Prise dotée de deux broches plates obliques, sans broche de mise à la terre. S'assurer que la prise est bien insérée dans la prise murale.

AVANT DE COMMENCER

Important : Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer la lame en métal.

Nous vous recommandons de nettoyer votre appareil à l'aide d'un linge humide avant de l'utiliser pour la première fois. Pour nettoyer la lame en métal, rincez-la sous l'eau courante puis séchez-la à l'aide d'un linge propre, doux et absorbant. Lisez les instructions avec soin avant d'utiliser cet appareil.

NOTE : Le cycle d'utilisation de cet appareil est d'1 minute, pour 3 minutes de repos. Ne pas opérer l'appareil en continu pendant plus d'une minute.

GUIDE D'UTILISATION

Le Mélangeur à Main Quik Stik Plus™ de Waring® est destiné à l'usage des restaurants, des grandes cuisines ou des petites compagnies. Il est conçu pour le mélange et la liquéfaction des soupes et sauces et peuvent s'utiliser directement dans la marmite. Utilisez votre Mélangeur à Main pour préparer les soupes de poissons, les ragoûts, les crèmes, les sauces pour salade, les préparations pour crêpes et gâteaux, les pâtes, les sauces, la mayonnaise et beaucoup d'autres encore. Le Mélangeur à Main est également idéal pour préparer les repas pour bébés ou les repas de régime : purées, gâteaux, purée de carottes crues, crèmes de fruits etc.

OPÉRATION

1. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
 2. Plongez le Mélangeur à Main dans la marmite ou le récipient. **NE SUBMERGEZ PAS PLUS DES ¾ DE LA LONGUEUR DE L'AXE.**
 3. Le Mélangeur à Main a deux interrupteurs : l'interrupteur de sécurité (situé sur le dessus de la poignée) et l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour allumer l'appareil, appuyez simultanément sur les deux interrupteurs. Vous n'avez pas besoin d'appuyer sur l'interrupteur de sécurité plus d'une fois. Pour maintenir l'appareil en marche, relâchez l'interrupteur de sécurité et continuez d'appuyer sur l'interrupteur Marche/Arrêt.
 4. Réglez l'appareil à la vitesse voulue à l'aide de la commande de vitesse située sur le dessus de la poignée. Deux vitesses sont disponibles : basse (LO) et haute (HI).
-

5. Penchez l'appareil légèrement et commencez à mélanger en gardant la lame au fond de la marmite. Le liquide sera aspiré dans la lame par l'effet vortex.
 6. Retirez l'appareil de la marmite une fois qu'il est complètement arrêté.
- NOTE : Débranchez toujours l'appareil après utilisation. Gardez-le hors de portée des enfants.
- Pour éviter les éclaboussures, ne retirez jamais l'appareil du liquide alors qu'il est en marche.
 - Quand une recette inclut de la glace, utilisez de la glace pilée au lieu de glaçons pour de meilleurs résultats.

IMPORTANT : Suivez les instructions suivantes si des aliments se coincent dans le protège-lame.

1. Relâchez l'interrupteur Marche/Arrêt et débranchez l'appareil de la prise de courant.
2. Délogez les aliments coincés avec précaution à l'aide d'une spatule. La lame est très coupante. **NE DÉLOGEZ PAS LES ALIMENTS COINCÉS AVEC LES DOIGTS.**
3. Rebranchez l'appareil et continuez à mélanger.

DIRECTIVES DE NETTOYAGE

SUIVEZ LES INSTRUCTIONS SUIVANTES POUR NETTOYER VOTRE MÉLANGEUR À MAIN APRÈS CHAQUE UTILISATION :

Applications alimentaires

- Lavez, rincez et désinfectez les pièces en acier inoxydable avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, après chaque utilisation, et chaque fois que l'appareil n'a pas été utilisé pendant plus d'une heure.
- Nettoyez et désinfectez le bloc-moteur avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation.
- Nous recommandons l'utilisation de solutions de nettoyage à base de détergent non émulsionnant et de solution désinfectante à base de chlore avec une concentration minimum de 100 parties par million.

Vous pouvez utiliser les solutions suivantes ou leur équivalent.

SOLUTION	PRODUIT	PROPORTIONS	
		DE DILUTION	TEMPÉRATURE
Nettoyage	Diversey Wyandotte Diversol BX/A ou CX/A	4 cuillères à soupe par gallon	Chaude 46°C (115°F)
Rinçage	Eau claire		Tiède 35°C (95°F)
Désinfectant	* Clorox® Eau de javel ordinaire	1 cuillère à soupe par gallon	Froide 50-70°C (10-21°F)

* Clorox® est une marque déposée par Clorox Company.

- Le nettoyage régulier de votre appareil prolongera sa durée de fonctionnement.

Pour laver et désinfecter l'appareil:

1. Rincez l'intérieur et l'extérieur des pièces en acier inoxydable sous l'eau courante. Frottez-les puis nettoyez-les à grande eau pour déloger les résidus alimentaires.
2. Essuyez l'extérieur du bloc-moteur et les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un linge propre ou d'une éponge imprégnée de solution de nettoyage.
3. Immergez environ $\frac{3}{4}$ de l'axe en acier inoxydable dans la solution de nettoyage et mettez le mixeur en marche. Laissez-le fonctionner à pleine vitesse pendant 2 minutes.
4. Pour rincer, répétez les étapes 1 et 2 en utilisant de l'eau claire au lieu d'une solution de nettoyage.

NOTE - 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 46°C (115°F).

5. Essuyez l'extérieur du bloc-moteur et les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un linge propre ou d'une éponge imprégnée de solution désinfectante.
6. Immergez environ $\frac{3}{4}$ de l'axe en acier inoxydable dans la solution désinfectante et mettez le mixeur en marche. Laissez-le fonctionner à pleine vitesse pendant 2 minutes.
7. **NE RINCEZ PAS L'APPAREIL APRÈS L'AVOIR DÉSINFECTÉ.**
Laissez-le sécher à l'air libre avant de l'utiliser.

IMPORTANT

N'IMMERGEZ JAMAIS LE BLOC-MOTEUR DANS LA SOLUTION DE NETTOYAGE, L'EAU DE RINÇAGE OU LA SOLUTION DÉSINFECTANTE. ESSOREZ BIEN L'ÉPONGE OU LE LINGE AVANT D'ESSUYER L'APPAREIL AFIN D'ÉVITER QUE DU LIQUIDE PÉNÈTRE DANS LE BLOC-MOTEUR.

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 et peut varier suivant les normes locales.

Avertissement – Brancher cet appareil sur Courant Direct (C.D.) annulera la garantie.



Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
www.waringproducts.com

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre las cuales las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

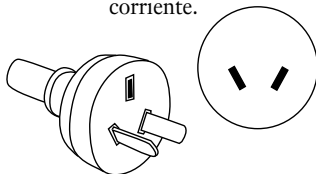
1. Para minimizar el riesgo de choque eléctrico, no coloque el bloque motor, el cable o la clavija en agua u otro líquido. Sólo la cuchilla y el eje son sumergibles. No sumerja ninguna otra parte del aparato en líquido.
2. Personas (incluso niños) con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas, o personas que no sepan utilizar este aparato no deberían utilizarlo, a menos que la persona responsable por su seguridad esté presente o le haya dado instrucciones relativas al uso del mismo.
3. Desconecte el aparato cuando no lo use y antes de limpiarlo.
4. Para prevenir el riesgo de herida grave o daño al aparato, siempre mantenga las manos, el cabello y los utensilios alejados de la cuchilla y del recipiente cuando el aparato esté encendido. Se puede usar una espátula únicamente cuando el aparato está apagado. Evite tocar los elementos en movimiento.
5. No opere este aparato ni algún otro que tenga el cordón o la clavija dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o dañado de cualquier forma. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
6. Sólo use accesorios recomendados por el fabricante para uso con este modelo. El usar otros accesorios podría provocar un incendio, un choque eléctrico o una herida.
7. No use este aparato en exteriores.
8. No permita que el cordón cuelgue del borde del mesón o de la mesa ni que haga contacto con superficies calientes.
9. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente ni en un horno calentado.
10. La cuchilla es FILOSA. Manipule el aparato con sumo cuidado.
11. Al mezclar líquidos, especialmente líquidos calientes, utilice un recipiente alto o procese pequeñas cantidades a la vez para reducir el riesgo de salpicadura o quemadura.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ENCHUFE DE TIPO I CON 2 PATAS

(ARGENTINA, AUSTRALIA)

Enchufe con dos patas planas oblicuas, sin polo de tierra. Asegúrese de que el enchufe esté debidamente insertado en la toma de corriente.



ANTES DE EMPEZAR

IMPORTANTE: Siempre desconecte el aparato antes de limpiar la cuchilla de metal.

Le aconsejamos que limpie el aparato con un paño húmedo antes de usarlo por primera vez. Limpie la cuchilla en agua corriente, luego séquela con un paño limpio, suave y absorbente. Lea las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.

NOTA: El ciclo de operación de este aparato es de 1 minuto para 3 minutos de descanso. No lo use en forma continua durante más de un minuto.

GUÍA DE USO

La Batidora de Mano Quik Stik Plus™ de Waring® ha sido diseñada para realizar los trabajos de mezcla y licuefacción de los restaurantes, cocinas grandes y pequeñas compañías. Puede usarse directamente en la olla para preparar sopas, cremas, salsas, aliños, masa líquida, mayonesa y mucho más. También es perfecta para preparar comida de dieta o comida para bebé: purés de vegetales o de frutas, cremas de frutas, etc.

MODO DE EMPLEO

1. Enchufe el cable en un tomacorriente.
2. Meta la cuchilla en el recipiente o la olla. **NO SUMERJA MÁS DE LOS ¾ DEL EJE EN EL LÍQUIDO.**
3. La licuadora tiene dos interruptores: el interruptor de seguridad (situado encima del mango) y el interruptor paro/marcha (situado en la parte delantera del mango). Para encender el aparato, oprima ambos interruptores simultáneamente. Para mantener el aparato en marcha, afloje el interruptor de seguridad y siga oprimiendo el interruptor de paro/marcha.
4. Escoja la velocidad deseada, alta (HI) o baja (LO), usando el botón de velocidad ubicado encima del mango.

- Incline ligeramente el aparato y empiece a mezclar los alimentos. Mantenga la cuchilla en el fondo del recipiente o de la olla. Los alimentos serán atraídos hacia la cuchilla por el efecto vórtice.
- Espere que la cuchilla se haya detenido totalmente antes de sacar el aparato del líquido.

NOTA: Desconecte el aparato inmediatamente después de usarlo. Manténgalo fuera del alcance de los niños.

- Para reducir las salpicaduras, nunca remueva el aparato del líquido mientras está funcionando.
- Cuando una receta utiliza hielo, le recomendamos que use hielo picado (en vez de cubitos de hielo) para lograr resultados óptimos.

IMPORTANTE: Siga las instrucciones siguientes para remover alimentos trabados en la cuchilla o la cubierta protectora.

- Afloje el interruptor de paro/marcha y desconecte el aparato.
- Desaloje los alimentos trabados con una espátula. **NO LOS DESALOJE CON LOS DEDOS.**
- Vuelva a enchufar el aparato y siga procesando.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

SE DEBE LAVAR Y SEQUAR EL APARATO DESPUÉS DE CADA USO, SEGÚN LAS INSTRUCCIONES SIGUIENTES.

Aplicaciones alimenticias

- Lave, enjuague, sanee y seque las partes de acero inoxidable antes de usar el aparato por primera vez, y cada vez que no ha sido usado durante más de una hora.
- Limpie y sanee el bloque motor antes de usar el aparato por primera vez y después de cada uso.
- Le recomendamos que use soluciones limpiadoras con detergentes no emulgentes y soluciones desinfectantes con cloro, usando una concentración mínima de 100 PPM.

Se pueden usar las soluciones siguientes o sus equivalentes:

SOLUCIÓN	PRODUCTO	DILUCIÓN EN AGUA	TEMPERATURA
Para limpiar	Diversey Wyandotte Diversol BX/A o CX/A	4 cucharadas por 3,80L	Caliente 46°C (115°F)
Para enjuagar	Agua pura		Tibia 35°C (95°F)
Para sanear	* Clorox® u otra marca de cloro	1 cucharada por 3,80L	Fría 10-21°C (50-70°F)

* Clorox® es una marca registrada por Clorox Corporation

- El limpiar regularmente el aparato prolongará su vida útil.

Cómo limpiar y sanear el aparato:

1. Enjuague las partes de acero inoxidable (eje y cuchilla) en agua corriente, restregándolas para remover un máximo de residuos.
2. Limpie la parte externa del bloque motor con un paño suave o una esponja humedecida con solución limpiadora.
3. Sumerja $\frac{3}{4}$ del eje de acero inoxidable en un recipiente lleno de solución limpiadora y haga funcionar la batidora a velocidad alta durante 2 minutos.
4. Repita los pasos 2 y 3, usando agua limpia en vez de solución limpiadora.

NOTA – IMPORTANTE

PARA EVITAR LOS RIESGOS DE QUEMADURA, LA TEMPERATURA DE LA SOLUCIÓN LIMPIADORA Y DEL AGUA NO DEBERÍA EXCEDER 46°C (115°F).

5. Limpie el bloque motor con un paño suave o una esponja humedecida con solución para sanear.
6. Sumerja $\frac{3}{4}$ del eje de acero inoxidable en un recipiente lleno de solución para sanear y haga funcionar la batidora a velocidad alta durante 2 minutos.
7. **NO ENJUAGUE EL EJE Y LA CUCHILLA DESPUÉS DE SANEARLOS.** Permita que sequen al aire.

NOTA

NO SUMERJA EL BLOQUE MOTOR EN SOLUCIÓN LIMPIADORA, AGUA O SOLUCIÓN PARA SANEAR. TUERZA LA ESPONJA O EL PAÑO ANTES DE USARLO PARA EVITAR QUE LÍQUIDO PENETRE ADENTRO DEL BLOQUE MOTOR.

GARANTÍA

La garantía de los productos vendidos fuera de los Estados Unidos y de Canadá es la responsabilidad del importador o del distribuidor local y puede variar según las regulaciones locales.

Advertencia – Conectar este aparato a una toma de Corriente Directo (C.D.) cancelará la garantía.



Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
www.waringproducts.com

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij gebruik van een elektrisch huishoudapparaat moeten de veiligheidsvorzorgsmaatregelen te allen tijde gevolgd worden, inclusief de volgende:

LEES ALLE INSTRUCTIES.

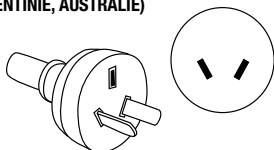
1. Ter bescherming tegen elektrische schok moet het voetstuk met de motor, het netsnoer of de stekker nooit met water of andere vloeistoffen in aanraking komen. De bladbescherming en schacht van dit huishoudapparaat zijn zodanig ontworpen dat zij in water of andere vloeistoffen ondergedompeld kunnen worden. Geen enkel ander onderdeel van dit apparaat moet ooit in om het even welke vloeistof ondergedompeld worden.
2. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of zonder voldoende ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht werken of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door iemand die de verantwoordelijkheid voor hun veiligheid draagt.
3. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en voordat u het schoonmaakt.
4. Houd tijdens het gebruik van de Waring® Quik Stik Plus™ staafmixer uw handen, haar, kleding en keukengerei weg van het blad en de mengbeker om de kans op ernstig letsel voor gebruikers en/of beschadiging van de staafmixer te voorkomen. U kunt een spatel gebruiken, maar alleen wanneer het apparaat niet in gebruik is. Raak geen bewegende onderdelen aan.
5. Een huishoudapparaat met een beschadigd netsnoer of beschadigde stekker mag nooit gebruikt worden, en ook niet wanneer het apparaat slecht werkt, u het hebt laten vallen of het op de een of andere manier beschadigd geraakt is. Retourneer het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende Waring-servicecentrum voor inspectie, reparatie of elektrische of mechanische bijstelling.
6. Het gebruik van accessoires/hulpstukken die niet door Waring voor dit specifieke model aanbevolen of verkocht worden kan brand, elektrische schok of persoonlijk letsel tot gevolg hebben.
7. Niet buitenshuis gebruiken.
8. Laat het netsnoer niet geheel of gedeeltelijk over de rand van de tafel of het aanrecht hangen, en laat het snoer niet in aanraking komen met hete oppervlakken, inclusief die op het fornuis.
9. Niet op of in de nabijheid van hete gas- of elektrische branders of in een hete oven plaatsen.
10. Het blad is SCHERP: hanteer hem voorzichtig.

-
11. Voor het mengen van vloeistoffen (vooral hete vloeistoffen) moet u een hoge beker gebruiken of slechts kleine hoeveelheden tegelijk maken, om morsen en mogelijk letsel te voorkomen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

TYPE I-STEKKER – 2 PENNEN

(ARGENTINIË, AUSTRALIË)



Deze stekker heeft 2 schuine, platte pennen zonder aardpen. Houd de stekker zo dat de pennen zich op de juiste plaats bevinden. Zorg ervoor dat de stekker volledig in het stopcontact steekt.

VOORDAT U BEGINT

NB: Voordat u het metalen blad gaat schoonmaken moet u eerst de stekker van de Waring® Quik Stik Plus™ staafmixer uit het stopcontact trekken.

Voordat u de Quik Stik Plus™ gaat gebruiken, beveelt Waring aan dat u het apparaat eerst met een schone, vochtige doek afveegt om alle vuil of stof te verwijderen. Houd het uiteinde met het metalen blad van de handmixer onder stromend water om het af te spoelen. Grondig met een zachte absorberende doek afdrogen. Lees alle instructies volledig voor de gedetailleerde gebruikprocedures.

NB: DE WERKCYCLUS IS 1 MINUUT AAN /3 MINUTEN UIT. De staafmixer niet langer dan één minuut ononderbroken gebruiken!

BESTEMD GEBRUIK

De Waring® Quik Stik Plus™ staafmixer is bestemd voor gebruik in restaurants, grote keukens en in kleine bedrijven voor het mengen en vloeibaar maken. U kunt het apparaat rechtstreeks in de pan gebruiken om alles te mengen zoals soep, stamppot, crèmes en slasaus tot en met pannenkoekenbeslag, pasta's, saus, mayonaise en nog veel meer. Voor crèches of voor speciale diëten gebruikt u de Quik Stik Plus™ voor het maken van puree van groentes, haverhoutpap, fruitcrèmes, enz.

WERKING

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Steek de staafmixer in de pan. **NIET MEER DAN ¾ LENGTE VAN DE SCHACHT IN DE PAN INBRENGEN.**
3. De staafmixer heeft twee schakelaars. De veiligheidsschakelaar bevindt zich bovenaan de handgreep, en de stroomschakelaar zit op de handgreep zelf. Om het apparaat te starten drukt u gelijktijdig op de veiligheidsschakelaar en de stroomschakelaar. Om het apparaat te starten hoeft de veiligheidsschakelaar slechts één keer ingedrukt te worden. U hoeft de veiligheidsschakelaar niet ingedrukt te houden om het apparaat gaande te houden: het blijft werken zo lang de stroomschakelaar ingedrukt blijft.
4. Selecteer de gewenste snelheid: hoog of laag, met gebruikmaking van de schakelaar op de bovenhandgreep.
5. Breng de staafmixer onder enigszins een hoek in en begin niet eerder te roeren dan wanneer het blad ondergedompeld is. Het blad moet de bodem van de pan niet raken, zodat de ingrediënten niet door de wervelwerking omhoog worden gezogen.
6. Haal de staafmixer niet eerder uit de pan totdat de mixer volledig gestopt is.

NB: De stekker van de staafmixer moet na elk gebruik altijd uit het stopcontact worden getrokken. Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

- Om spatten te voorkomen moet u ervoor zorgen de staafmixer nooit uit een vloeistof te verwijderen terwijl hij nog werkt.
- Wanneer er ijs in een recept gebruikt wordt, moet u voor de beste resultaten gestampt ijs gebruiken (geen blokjes).

NB: Voor het geval er een stukje voedsel om de beschermkap rondom het metalen blad vastgeraakt is, volgt u de hieronder vermelde veiligheidsinstructies:

1. Laat de stroomschakelaar los en trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
2. Nadat de stroom uitgeschakeld is, gebruikt u een spatel om het in de beschermkap vastgeraakte voedsel voorzichtig te verwijderen. Vermijd letsel: het blad is scherp. **GEEN VINGERS GEBRUIKEN OM VASTGERAAKTE VOORWERPEN TE VERWIJDEREN.**
3. Nadat het vastgeraakte voedsel verwijderd is sluit u het apparaat opnieuw aan en gaat u verder met de voedselverwerking.

SCHOONMAAKINSTRUCTIES

DE QUIK STIK PLUS™ STAAF MIXER MOET NA ELKE

GEBRUIK VOLGENS DE ONDERSTAANDE INSTRUCTIES SCHOONGEMAAKT EN GEDROOGD WORDEN.

Voor opdientoeepassingen voor voedsel

- Was, spoel en ontsmet het roestvrijstalen gedeelte van de Quik Stik Plus™ vóór het eerste, en daarna na elk gebruik of wanneer het apparaat niet binnen een uur opnieuw gebruik gaat worden.
- Reinig en ontsmet de plastic motorbehuizing vóór het eerste, en daarna na elk gebruik.
- Op niet-schuimende detergentia gebaseerde wasmiddelen en op chloor gebaseerde ontsmettingsmiddelen met een minimale chloride-concentratie van 100 dpm (delen per miljoen) worden aanbevolen.

De volgende was-, spoel- en ontsmettingsmiddelen of daaraan gelijkwaardige middelen kunnen gebruikt worden.

OPLOSSING	PRODUCT	VERDUNNING IN WATER	TEMPERATUUR
Wassen	Diversey Wyandotte Diversol BX/A of CX/A	4 eetl./3,8 liter	Heet, 46 °C
Spoelen	Leidingwater		Warm, 35 °C
Ontsmetten	*Clorox® commercieel bleekmiddel	1 eetl./3,8 lite	Koud, 10°-21 °C.

*Clorox® is een gedeponeerd handelsmerk, waarvan de Clorox Company de eigenaar is.

- Bij herhaalde gebruikstoepassingen verlengt regelmatig schoonmaken de gebruiksduur.

De Quik Stik Plus™ wassen en ontsmetten:

1. Spoel de binnenste en buitenste roestvrijstalen gedeelten van de Quik Stik Plus™ onder stromend water. De binnenste en buitenste roestvrijstalen gedeelten boenen en uitspoelen, voordat u zoveel mogelijk voedselresten losmaakt en verwijdert.
2. Veeg de binnenkant van de plastic behuizing en het roestvrijstalen gedeelte van de Quik Stik Plus™ met een zachte doek of een met het water met wasmiddel vochtig gemaakte spons.
3. Dompel ongeveer $\frac{3}{4}$ van de lengte van het roestvrijstalen gedeelte onder in een bak met het wasmiddel, en laat het twee (2) minuten lang op de hoogste stand werken.
4. Herhaal stap twee (2) en stap drie (3) met schoon water, in plaats van het water met wasmiddel.

LET OP – BELANGRIJK

OM DE KANS OP VERBRANDING TOT EEN MINIMUM TE BEPERKEN MOET DE TEMPERATUUR VAN DE WASMIDDELOPLOSSING EN HET SPOELWATER NIET HOGER ZIJN DAN 46 °C.

5. Veeg de buitenkant van de plastic behuizing en het roestvrijstalen gedeelte van de Quik Stik Plus™ af met een zachte doek of met een met het water met ontsmettingsmiddel vochtig gemaakte spons.
6. Dompel ongeveer ¾ van de lengte van het roestvrijstalen gedeelte onder in een bak met het ontsmettingsmiddel, en laat het twee (2) minuten lang op de hoogste stand werken.
7. **NIET SPOELEN TOTDAT DE ONTSMETTING VOLTOOID IS.** Vóór gebruik in de lucht laten drogen.

OPGELET

DOMPEL DE PLASTIC MOTORBEHUIZING NIET ONDER IN HET WATER MET HET WASMIDDEL, HET SPOELWATER OF HET WATER MET HET ONTSMETTINGSMIDDEL. ZORG ERVOOR DAT ER GEEN VLOEISTOFFEN IN DE PLASTIC BEHUIZING BINNENDRINGEN DOOR VÓÓR GEBRUIK ALLE OVERTOLLIGE VLOEISTOF UIT DE DOEKEN OF SPONZEN TE WRINGEN.

GARANTIE

Voor buiten de Verenigde Staten en Canada verkochte Waring-producten is de garantie de verantwoordelijkheid van de plaatselijke importeur of distributeur. Deze garantie kan volgens de plaatselijke voorschriften verschillen.

WAARSCHUWING: Deze garantie is **ONGELDIG** indien het apparaat op gelijkstroom (DC) gebruikt wordt.



Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790 VS

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei jedem Gebrauch eines Elektrogeräts sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen wie die folgenden beachtet werden:

ALLE ANWEISUNGEN LESEN.

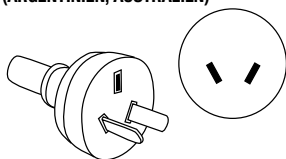
1. Zum Schutz vor Stromschlägen den Motorsockel, das Netzkabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Der Klingenschutz und der Stab dieses Geräts sind zum Eintauchen in Wasser oder andere Flüssigkeiten vorgesehen. Es dürfen jedoch keine anderen Teile dieses Geräts in irgendwelche Flüssigkeiten getaucht werden.
2. Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten und geschädigten Sinnesnerven oder mit mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen vorgesehen, außer wenn diese beim Gebrauch des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder von dieser in seiner Verwendung unterwiesen wurden.
3. Das Netzkabel bei Nichtgebrauch und vor dem Reinigen des Geräts aus der Steckdose ziehen.
4. Hände, Haare, Kleidung und Küchenutensilien beim Betrieb des Waring® Quik Stik Plus™ Stabmixers vom Klingen- und Mischbehälter fern halten, um das Risiko schwerer Verletzungen und/oder Beschädigungen des Stabmixers zu vermeiden. Ein Teigschaber kann benutzt werden, aber nur, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist. Den Kontakt mit bewegten Teilen vermeiden.
5. Ein Gerät mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker und heruntergefallene oder auf irgendeine Weise beschädigte Geräte nicht in Betrieb nehmen. Dies gilt auch für Geräte, an denen eine Funktionsstörung aufgetreten ist. Das Gerät zur Untersuchung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellung an das nächstgelegene autorisierte Waring-Kundendienstwerk zurückgeben.
6. Der Gebrauch von Zubehörteilen, die von Waring für dieses spezifische Modell weder empfohlen noch vertrieben werden, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
7. Nicht im Freien verwenden.
8. Das Kabel nicht von der Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche herunterhängen lassen. Einen Kontakt des Netzkabels mit heißen Flächen, einschließlich der Herdplatte, vermeiden.
9. Das Gerät nicht auf einer heißen Gas- oder Elektrokochstelle abstellen oder in einen erhitzten Ofen geben.
10. Die Klinge ist SCHARF. Mit Vorsicht handhaben.

-
11. Zum Mischen von Flüssigkeiten, insbesondere heißer Flüssigkeiten, einen hohen Behälter verwenden oder nur jeweils kleine Mengen zubereiten, um Verschüttungen und die Verletzungsgefahr zu reduzieren.

DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG AUFBEWAHREN

TYP I STECKER – 2 STECKERSTIFTE

(ARGENTINIEN, AUSTRALIEN)



Dieser Stecker hat zwei schräge, flache Steckerblätter ohne Erdungsstiftanschluss. Richten Sie die Blätter an den Eingangsöffnungen der Steckdose aus und stecken Sie den Stecker ein. Achten Sie darauf, dass der Stecker vollständig in die Dose eingesteckt wird.

ZUR VORBEREITUNG

HINWEIS: Das Netzkabel des Waring® Quik Stik Plus™ Stabmixers vor dem Reinigen der Metallklinge stets vom Netz abziehen.

Waring empfiehlt, vor Gebrauch des Quik Stik Plus™ das Gerät mit einem sauberen, feuchten Tuch abzuwischen, um Verschmutzungen und Staub zu beseitigen. Das Metallklingeneende des Handmixers unter laufendes Wasser halten und abspülen. Mit einem weichen, saugfähigen Tuch gründlich trocknen. Die gesamte Bedienungsanleitung lesen, um sich mit allen Funktionen und Verfahren vertraut zu machen.

HINWEIS: BETRIEBSZYKLUS: 1 MIN. EIN/3 MIN. AUS. Den Stabmixer nicht länger als eine Minute ununterbrochen laufen lassen.

VERWENDUNGSZWECK

Der Waring® Quik Stik Plus™ Stabmixer ist zum Mischen und Verflüssigen in Restaurants, Großküchen und Kleinbetrieben vorgesehen. Zum Mischen von Suppen, Schmorgerichten, Cremes und Salatsoßen, aber auch von Pfannkuchenmischungen, Pasten, Saucen, Mayonnaise und vielem mehr können Sie direkt im Topf arbeiten. Verwenden Sie den Quik Stik Plus™ zum Zubereiten von püriertem Gemüse, Haferbrei, Obstcremes usw. in Kindergärten und wo immer eine Spezialkost benötigt wird.

BETRIEB

1. Schließen Sie das Gerät an einer Steckdose an.
2. Stecken Sie den Stabmixer in den Topf. **DEN STABMIXER UM NICHT MEHR ALS DREI VIERTEL DER STABLÄNGE EINTAUCHEN.**
3. Der Stabmixer ist mit 2 Schaltern versehen. Der Sicherheitsschalter befindet sich oben am Griff und der Betriebsschalter innen am Handgriff. Drücken Sie zum Einschalten des Geräts den Sicherheitsschalter und den Betriebsschalter gleichzeitig. Der Sicherheitsschalter muss zum Starten des Geräts nur einmal betätigt werden. Sie müssen den Sicherheitsschalter nicht gedrückt halten; der Mixer läuft, solange der Betriebsschalter gedrückt gehalten wird.
4. Stellen Sie mit dem Schalter am oberen Griff die gewünschte Drehzahl – hoch (Hi) oder niedrig (Low) – ein.
5. Neigen Sie den Stabmixer etwas und beginnen Sie erst dann mit dem Rühren, wenn die Klinge ganz eingetaucht ist. Achten Sie darauf, dass die Klinge den Topfboden nicht berührt, damit die Zutaten durch die Wirbelbewegung nicht nach oben gesogen werden.
6. Nehmen Sie den Stabmixer erst dann aus dem Topf heraus, nachdem er ganz zum Stillstand gekommen ist.

HINWEIS: Ziehen Sie das Netzkabel des Stabmixers nach jedem Gebrauch aus der Steckdose heraus. Halten Sie das Gerät von Kindern fern.

- Ziehen Sie den Stabmixer zum Vermeiden von Spritzern niemals aus der Flüssigkeit heraus, während er noch in Betrieb ist.
- Bei Rezepten, für die Eis benötigt wird, erhalten Sie mit zerstoßenem/verkleinertem Eis (nicht mit ganzen Eiswürfeln) die besten Ergebnisse.

HINWEIS: Beachten Sie zum Entfernen einer in der Schutzabdeckung um die Metallklinge steckenden Zutat die folgenden Sicherheitshinweise:

1. Lassen Sie die Betriebstaste los und ziehen Sie das Netzkabel ab.
2. Entfernen Sie das in der Klingensabdeckung stecken gebliebene Speiseteilchen vorsichtig mit einem Teigschaber, nachdem das Gerät vom Netz genommen wurde. Vermeiden Sie jegliche Verletzungen. Die Klinge ist scharf. **VERSUCHEN SIE NICHT, STECKEN GEBLIEBENE TEILCHEN MIT DEN FINGERN ZU ENTFERNEN.**
3. Schließen Sie das Gerät nach Entfernen der in der Abdeckung steckenden Zutat wieder an die Stromversorgung an und arbeiten Sie weiter.

REINIGUNGSANLEITUNG

DER QUIK STIK PLUS™ STABMIXER MUSS UNTER BEACHTUNG DER FOLGENDEN ANLEITUNG NACH JEDEM GEBRAUCH GEREINIGT UND GETROCKNET WERDEN.

Für Lebensmittelanwendungen

- Waschen, spülen und sterilisieren Sie die Edelstahlkomponente des Quik Stik Plus™ vor dem erstmaligen Gebrauch, nach jedem Gebrauch und immer dann, wenn er nicht binnen einer Stunde wieder verwendet werden wird.
- Reinigen und sterilisieren Sie das Motorkunststoffgehäuse vor dem erstmaligen und nach jedem weiteren Gebrauch.
- 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 Sterilisationslösungen oder gleichwertige Produkte verwendet werden.

LÖSUNG	PRODUKT	KONZENTRATION IN WASSER	TEMPERATUR
Waschen	Diversey Wyandotte Diversol BX/A oder CX/A	1 Essl./Liter	Heiß, 46 °C
Spülen		Einfaches Wasser	Warm, 35 °C
Sterilisieren	*Clorox® Bleichmittel für institutionelle Einrichtungen	¼ Essl./Liter	Kalt, 10 °-21 °C

*Clorox® ist eine eingetragene Marke der Clorox Company.

- Bei repetitiven Anwendungen verlängert ein häufiges Reinigen die Lebensdauer des Geräts.

Waschen und Sterilisieren des Quik Stik Plus™:

1. Spülen Sie das Äußere und die innere Edelstahlkomponente des Quick Stik Plus™ unter laufendem Wasser. Schrubben und spülen Sie das Äußere und die innere Edelstahlkomponente des Stabmixers, um möglichst viele Speiserückstände zu lösen und zu entfernen.
2. Wischen Sie das Äußere des Kunststoffgehäuses und die Edelstahlkomponente des Quik Stik Plus™ mit einem mit der Waschlösung angefeuchteten weichen Tuch oder Schwamm ab.
3. Stecken Sie die Edelstahlkomponente zu ca. drei Vierteln in einen Behälter mit der Waschlösung und lassen Sie den Mixer zwei (2) Minuten lang mit hoher Drehzahl laufen.

-
4. Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3, diesmal aber mit sauberem Wasser an Stelle der Waschlösung.

HINWEIS – WICHTIG

UM DIE GEFAHR EINER VERBRÜHUNG SO WEIT WIE MÖGLICH ZU REDUZIEREN, DARF DIE TEMPERATUR DER WASCHLÖSUNG UND DES SPÜLWASSERS 46 °C NICHT ÜBERSCHREITEN

5. Wischen Sie das Äußere des Kunststoffgehäuses und die Edelstahlkomponente des Quik Stik Plus™ mit einem mit der Sterilisationslösung angefeuchteten weichen Tuch oder Schwamm ab.
6. Stecken Sie die Edelstahlkomponente zu ca. drei Vierteln in einen Behälter mit der Sterilisationslösung und lassen Sie den Mixer zwei (2) Minuten lang mit hoher Drehzahl laufen.
7. **DAS GERÄT NACH ABSCHLUSS DER STERILISIERUNG NICHT NOCH EINMAL SPÜLEN.**

Vor dem nächsten Gebrauch an der Luft trocknen lassen.

HINWEIS

DAS MOTOR-KUNSTSTOFFGEHÄUSE NICHT IN DIE WASCHLÖSUNG, DAS SPÜLWASSER ODER DIE STERILISATIONS-LÖSUNG EINTAUCHEN. DURCH AUSWRINGEN ÜBERSCHÜSSIGER FLÜSSIGKEIT AUS TÜCHERN ODER SCHWÄMMEN VOR DEREN GEBRAUCH SICHERSTELLEN, DASS KEINE FLÜSSIGKEIT IN DAS KUNSTSTOFFGEHÄUSE EINDRINGEN KANN.

GARANTIE

Für außerhalb der USA und Kanadas vertriebene Waring-Produkte gelten die Garantiebedingungen des örtlichen Importeurs oder Vertriebshändlers. Diese Garantie kann sich je nach den örtlichen Vorschriften unterscheiden.

ACHTUNG: Diese Garantie ist **NICHTIG**, wenn das Gerät mit Gleichstrom betrieben wird.

WARING
COMMERCIAL

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

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizzano apparecchi elettrici è necessario attenersi sempre a precauzioni di sicurezza fondamentali, tra cui:

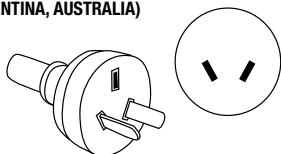
LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

1. Per prevenire il rischio di scosse elettriche, non immergere nell'acqua, o in altri liquidi, la base contenente il motore, il filo elettrico o la spina. L'elemento di protezione della lama e lo stelo di questo apparecchio sono progettati per l'immersione nell'acqua o in altri liquidi. Non immergere mai in nessun liquido qualsiasi altra parte dell'apparecchio.
2. Il robot non deve essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o senza esperienza e conoscenza del prodotto, se non sotto la guida e supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza.
Credo sarebbe meglio usare la formula: "tenere fuori dalla portata dei bambini."
3. Togliere la spina dalla presa elettrica quando l'apparecchio non è in uso e prima della pulizia dello stesso.
4. Al fine di prevenire la possibilità di gravi lesioni e/o il danneggiamento del Frullatore ad immersione Quik Stik Plus™ Waring®, tenere lontano le mani, i capelli, gli indumenti e gli utensili sia dalla lama che dal contenitore in cui viene utilizzato il frullatore. È possibile servirsi di una spatola, ma solo quando l'apparecchio non è in funzione. Evitare il contatto con gli elementi mobili durante il funzionamento.
5. Non utilizzare nessun apparecchio il cui filo di alimentazione elettrica o la spina siano danneggiati, oppure se si dovesse verificare un malfunzionamento dell'apparecchio, o l'apparecchio abbia subito un urto o sia stato danneggiato in qualsiasi modo. In tal caso, l'apparecchio dovrà essere restituito al più vicino Centro Riparazioni autorizzato Waring per l'ispezione e l'eventuale riparazione e regolazione elettrica o meccanica.
6. L'uso di accessori non consigliati o venduti dalla Waring per questo modello specifico potrebbe provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
7. Non utilizzare l'apparecchio all'aria aperta.
8. Evitare che il filo di alimentazione elettrica sporga oltre il bordo del tavolo o della superficie di utilizzo dell'apparecchio. Evitare, inoltre, che il filo di alimentazione elettrica tocchi superfici calde, tra cui i fornelli della cucina.
9. Non collocare l'apparecchio sopra o vicino ai fornelli a gas o elettrici, oppure all'interno di un forno riscaldato.
10. La lama è TAGLIENTE: maneggiare con attenzione.
11. Nel miscelare i liquidi, in particolare quelli caldi, utilizzare sempre un contenitore profondo, oppure preparare piccole quantità per volta in modo da ridurre eventuali versamenti e la possibilità di lesioni.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

SPINA TIPO I – 2 PUNTE

(ARGENTINA, AUSTRALIA)



Questa spina è dotata di due lame piatte e oblique e non presenta il collegamento della punta per la messa a terra. Allineare le lame con la presa e inserire la spina. Verificare che la spina sia completamente inserita nella presa.

PRIMA DI INIZIARE

NOTA: Disinserire sempre la spina del Frullatore ad immersione Quik Stik Plus™ Waring® prima di pulire la lama metallica.

Prima di utilizzare il Frullatore ad immersione Quik Stik Plus™, la Waring consiglia di pulire l'apparecchio con un panno pulito umido per rimuovere eventuali residui di polvere o di sporco. Tenere la parte del frullatore con la lama metallica sotto l'acqua corrente per sciacquarla. Asciugare bene con un panno assorbente morbido. Leggere attentamente tutte le istruzioni per le procedure di utilizzo dettagliate.

NOTA: CICLO OPERATIVO: 1 MIN. ACCESO / 3 MIN. SPENTO. Non utilizzare il frullatore ad immersione per più di un minuto in continuazione.

USO DESTINATO

Il Frullatore ad immersione Quik Stik Plus™ Waring® è destinato all'uso nei ristoranti, nelle grandi cucine e nelle piccole imprese per la miscelatura e la liquefazione. È possibile utilizzare l'apparecchio direttamente nella pentola per miscelare minestre, stufati, creme, condimenti per insalate, pastelle, paste, salse, maionese, e molto altro ancora. Nel caso degli asili infantili e delle diete speciali, è possibile utilizzare il Frullatore ad immersione Quik Stik Plus™ per preparare purè di ortaggi, farinate d'avena, passate di frutta, ecc.

UTILIZZO

1. Inserire la spina nella presa di corrente elettrica.
2. Immergere la lama del frullatore nella pentola. **NON IMMERGERE OLTRE I ¾ DELLO STELO.**
3. Il Frullatore ad immersione è dotato di due interruttori. L'interruttore

di sicurezza si trova nella parte superiore dell'impugnatura. Il grilletto di azionamento si trova nella parte interna dell'impugnatura. Per avviare l'apparecchio, premere contemporaneamente l'interruttore di sicurezza e il grilletto di accensione. Sarà necessario premere una sola volta l'interruttore di sicurezza per avviare l'apparecchio. Non è necessario tenere premuto l'interruttore di sicurezza per continuare ad utilizzare l'apparecchio, il quale rimarrà in funzione mentre viene premuto il grilletto di accensione.

4. Selezionare la velocità desiderata, sia Alta o Bassa, servendosi dell'interruttore situato nella parte superiore dell'impugnatura.
5. Angolare lievemente il Frullatore ad immersione e cominciare a mischiare solo quando la lama è immersa. Evitare che la lama tocchi il fondo della pentola, affinché gli ingredienti non siano risucchiati dal vortice.
6. Rimuovere il Frullatore ad immersione dalla pentola solo quando si è fermato completamente.

NOTA: Disinserire sempre il Frullatore ad immersione dopo ciascun utilizzo. Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.

- Per prevenire eventuali schizzi, fare attenzione di non rimuovere mai il Frullatore ad immersione dal liquido durante il funzionamento.
- Per ottenere i migliori risultati, quando una ricetta richiede il ghiaccio, utilizzare ghiaccio schiacciato (non a cubetti).

NOTA: Se il cibo si dovesse incastrare nella protezione che circonda la lama metallica, attenersi alle istruzioni di sicurezza riportate di seguito:

1. Rilasciare il grilletto di azionamento e disinserire la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente elettrica.
2. Dopo aver scollegato la spina dalla presa, servirsi di una spa tola per rimuovere con cura il cibo incastrato nella protezione della lama. Fare attenzione per evitare lesioni. La lama è tagliente.

NON UTILIZZARE LE DITA PER RIMUOVERE IL CIBO INCASTRATO.

3. Dopo aver rimosso il cibo incastrato, reinsertare la spina nella presa di corrente elettrica e continuare ad utilizzare l'apparecchio.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

IL FRULLATORE AD IMMERSIONE QUIK STIK PLUS™ DEVE ESSERE PULITO ED ASCIUGATO DOPO CIASCUN UTILIZZO SECONDO LE ISTRUZIONI RIPORTATE DI SEGUITO.

Per le applicazioni relative alla preparazione del cibo

- Lavare, sciacquare e disinfettare la parte in acciaio inossidabile del Frullatore ad immersione Quik Stik Plus™ prima dell'uso iniziale, dopo ciascun utilizzo e quando l'apparecchio non verrà riutilizzato entro l'arco di un'ora.
- Pulire e disinfettare la sede in plastica del motore prima dell'uso iniziale e dopo ciascun utilizzo.
- Si consiglia di utilizzare soluzioni di pulizia a base di detersivi non schiumogeni e soluzioni disinfettanti a base di cloro ad una concentrazione minima di 100 ppm.

È possibile utilizzare le soluzioni di pulizia, risciacquatura e disinfezione (o quelle equivalenti) riportate di seguito.

SOLUZIONE	PRODOTTO	DILUIZIONE NELL'ACQUA	TEMPERATURA
Lavaggio	Diversey Wyandotte Diversol BX/A o CX/A	4 cucchiaini/3,8 litri	Calda 46°C
Risciacquatura		Acqua	Tiepida 35°C
Disinfezione	Varechina *Clorox® ad uso commerciale	1 cucchiaino/3,8 litri	Fredda 10°C – 21°C

*Clorox® è un marchio depositato della Clorox Company

- Nelle applicazioni che richiedono l'uso ripetuto dell'apparecchio, la pulizia frequente ne prolunga la durata utile.

Per lavare e disinfettare il Frullatore ad immersione Quik Stik Plus™:

1. Sciacquare sotto l'acqua corrente l'esterno e l'interno della parte in acciaio inossidabile del Frullatore ad immersione Quik Stik Plus™. Strofinare e sciacquare l'esterno e l'interno della parte in acciaio inossidabile per rimuovere i residui di cibo.
2. Pulire la superficie esterna del corpo in plastica e la parte in acciaio inossidabile del Frullatore ad immersione Quik Stik Plus™ servendosi di un panno morbido o di una spugna inumidita con la soluzione di lavaggio.
3. Immergere circa ¾ della parte in acciaio inossidabile in un contenitore con la soluzione di lavaggio e far funzionare l'apparecchio ad Alta velocità per 2 (due) minuti.
4. Ripetere i punti 2 (due) e 3 (tre) utilizzando acqua pulita per la risciacquatura al posto della soluzione di lavaggio.

NOTA – IMPORTANTE

PER MINIMIZZARE LA POSSIBILITÀ DI BRUCIATURE, LA TEMPERATURA DELLA SOLUZIONE DI LAVAGGIO E DELL'ACQUA PER LA RISCACQUATURA NON DEVE SUPERARE I 46°C.

5. Pulire la superficie esterna del corpo in plastica e la parte in acciaio inossidabile del Frullatore ad immersione Quik Stik Plus™ servendosi di un panno morbido o di una spugna inumidita con la soluzione di disinfezione.
6. Immergere circa $\frac{3}{4}$ della parte in acciaio inossidabile in un contenitore con la soluzione di lavaggio e far funzionare l'apparecchio ad Alta velocità per 2 (due) minuti.
7. **NON SCIACQUARE DOPO AVER EFFETTUATO LA DISINFEZIONE.** Lasciare asciugare all'aria prima dell'uso.

NOTA

NON IMMERGERE LA SEDE IN PLASTICA DEL MOTORE NELLA SOLUZIONE DI LAVAGGIO, NELL'ACQUA PER LA RISCACQUATURA O NELLA SOLUZIONE DI DISINFEZIONE. PREVENIRE CHE L'ACQUA PENETRI NELLA SEDE IN PLASTICA DEL MOTORE STRIZZANDO BENE I PANNI O LE SPUGNE PRIMA DI UTILIZZARLI.

GARANZIA

L'importatore o il distributore locale è responsabile della garanzia nel caso dei prodotti Waring venduti al di fuori degli USA e del Canada. La presente garanzia potrebbe variare in base alle norme locali.

ATTENZIONE: La presente garanzia sarà considerata NULLA se l'apparecchio viene alimentato a corrente continua (C.C.).



WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
USA

NOTES

Any other trademarks or service marks referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

Toutes marques déposées ou marques de commerce ci-incluses appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

Todas marcas registradas o marcas de comercio mencionadas en ésta pertenecen a sus titulares respectivos.

Alle andere handelsmerken of servicemerken waarnaar hier verwezen wordt zijn de handelsmerken of servicemerken van hun respectievelijke eigenaars.

Ogni altro marchio depositato o di servizio riportato nel presente manuale è di proprietà del rispettivo titolare.

©2011 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790
11WI117782

IB-5921-ARG
