



Big Stix® Immersion Blender Whisk Attachment

To Use Whisk Attachment

1. Securely attach whisk beaters to whisk gearbox, following the direction of the arrows on the unit, until the beaters click into the "locked" position.
2. With the unit unplugged, align the whisk assembly to the power pack and turn it a quarter of a turn to lock into place.
3. Plug the power pack into wall outlet.
4. Immerse the beaters into preparation. DO NOT SUBMERGE MORE THAN $\frac{3}{4}$ OF THE BEATER LENGTH into mix.
5. Select slowest speed. Start by pressing the safety switch on the top handle and the power trigger simultaneously.
6. Gradually increase speed as needed.
7. Move the whisk from the center of the container to the outer edges until desired consistency is reached. THE WHISK ATTACHMENT IS NOT INTENDED TO RUN FOR EXTENDED PERIODS OF TIME DURING EACH INDIVIDUAL USE.
8. When mixing is complete, press the OFF button on the side of the power-pack handle.

IMPORTANT: Do not use if whisk beaters are damaged or deformed.

After Whisk Use

1. Unplug power pack from outlet.
2. Disconnect whisk gearbox from the power pack.
3. Detach whisk beaters from whisk gearbox, following the direction of the arrows on the unit, until the beaters are unlocked and remove.
4. Whisk beaters may be cleaned by hand or in a dishwasher. NEVER IMMERSE WHISK GEARBOX.

Whisk Uses

NOTE: All capacities are based on mixing in standard, 22-quart round, polycarbonate food container

NOTE: You are not limited to the below capacities depending on shape and size of container being used

• Mashed Potatoes

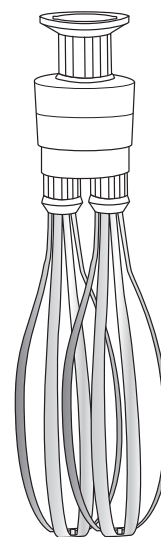
Drain up to 20 lb. of potatoes after fully cooking, and add to 22-quart container. Add butter, milk and other ingredients as desired. Immerse whisk beaters. Select slowest speed and start. Increase speed as needed. Beat until desired consistency

• Beaten Egg Whites

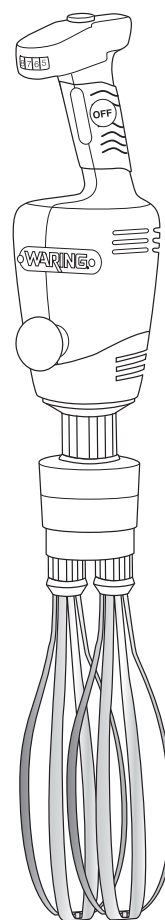
Add up to 4 dozen egg whites to 22-quart container. Immerse whisk beaters. Select slowest speed and start. Quickly increase speed to high and whip until desired consistency is obtained.

• Whipped Cream

Add up to 4 quarts of heavy or whipping cream to 22-quart container. Add other ingredients as desired. Immerse whisk beaters. Select slowest speed and start. Gradually increase speed and whip until stiff peaks are obtained. The whisk attachment may also be used for creams, sauces, mayonnaise, dressings, meringues, batters, etc.



WSB2W



WSBPPWA



Accesorio batidor para licuadora de mano Big Stix®

Instrucciones de uso

1. Introduzca de manera segura los batidores en la caja de engranaje del accesorio batidor, girando en dirección de las flechas hasta que los batidores se bloqueen.
2. Compruebe que el aparato está desenchufado, introduzca la caja de engranajes del accesorio batidor en el bloque-motor y dé un cuarto de vuelta para sujetarla.
3. Enchufe el aparato en una toma de corriente.
4. Sumerja los batidores en la mezcla. **IMPORTANTE: NUNCA SUMERJA MÁS DE LOS TRES CUARTOS DE LO BATIDORES EN LA MEZCLA.**
5. Elija la velocidad más baja. Presione simultáneamente el botón de seguridad situado arriba del mango y el botón de encendido.
6. Aumente progresivamente la velocidad al nivel deseado si es necesario.
7. Bata la mezcla, moviendo el accesorio batidor desde el centro hasta la orilla del recipiente, hasta obtener la consistencia deseada. **NOTA: EL ACCESORIO BATIDOR NO HA SIDO DISEÑADO PARA FUNCIONAR DE MANERA CONTINUA DURANTE UN TIEMPO PROLONGADO.**
8. Después de terminar, presione el botón de apagado ("OFF") situado en el costado del bloque-motor.

IMPORTANTE: No use el accesorio batidor si los batidores están dañados o deformados.

Después del uso

1. Desenchufe el aparato.
2. Separe la caja de engranajes del bloque-motor.
3. Retire los batidores de la caja de engranaje, girando en dirección de las flechas hasta que los batidores se liberen.
4. Lave los batidores a mano o métalos al lavavajillas. **NUNCA SUMERJA LA CAJA DE ENGRANAJES DEL ACCESORIO BATIDOR EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.**

Usos

NOTA: Las capacidades indicadas a continuación fueron calculadas basadas en un recipiente de polycarbonato redondo de 22 cuartos de galón (20.8 L).

NOTA: Podrá batir más o menos ingredientes, dependiendo del tamaño y de la forma del recipiente usado.

• Puré de papas

Coloque hasta 20 lb (9 kg) de papas cocinadas y escurridas en un recipiente de 22 cuartos de galón (20.8 L). Agregue mantequilla, leche y los ingredientes deseados. Sumerja los batidores en la mezcla.

Elija la velocidad más baja y empiece a batir. Aumente la velocidad al nivel deseado y bata hasta obtener la consistencia deseada

• Claras montadas

Coloque hasta 48 claras de huevo en un recipiente de 22 cuartos de galón (20.8 L). Sumerja los batidores en la mezcla.

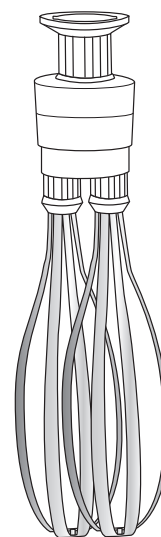
Elija la velocidad más baja y empiece a batir. Aumente rápidamente la velocidad y bata hasta conseguir la consistencia deseada.

• Crema batida

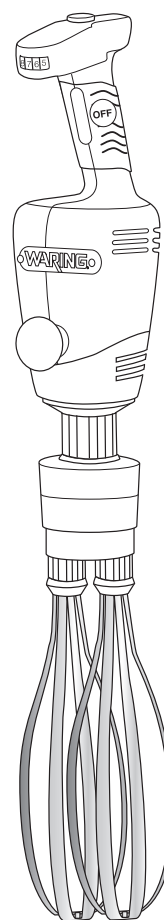
Coloque hasta un galón (3.75 L) de crema líquida para batir o de nata/crema para montar en un recipiente de 22 cuartos de galón (20.8 L).

Agregue los ingredientes deseados. Sumerja los batidores en la mezcla. Elija la velocidad más baja y empiece a batir. Aumente progresivamente la velocidad y bata hasta obtener picos firmes.

Nota: El accesorio batidor también puede usarse para batir cremas, salsas, mayonesa, aliños/aderezos, merengues, mezclas y más.



WSB2W



WSBPPWA

Directives d'utilisation

1. Insérer fermement les batteurs dans la boîte d'engrenage de l'accessoire en tournant dans le sens des flèches jusqu'à ce qu'ils se boquent.
2. Vérifier que l'appareil est débranché, insérer la boîte d'engrenage dans le bloc-moteur et tourner un quart de tour pour la fixer.
3. Brancher l'appareil dans une prise de courant.
4. Introduire les batteurs dans le mélange. IMPORTANT: NE JAMAIS INTRODUIRE PLUS DES TROIS QUARTS DES BATTEURS DANS LE LIQUIDE.
5. Choisir la vitesse la plus basse. Appuyer simultanément sur le bouton de sécurité situé sur le dessus de la poignée et sur le bouton d'alimentation.
6. Augmenter progressivement la vitesse jusqu'au niveau voulu si nécessaire.
7. Fouetter le mélange, en déplaçant les batteurs du centre vers le bord du récipient, jusqu'à obtention de la consistance désirée. REMARQUE : LES BATTEURS N'ONT PAS ÉTÉ CONÇUS POUR FONCTIONNER EN CONTINU PENDANT UNE PÉRIODE PROLONGÉE.
8. Une fois terminé, appuyer sur le bouton d'arrêt ("OFF") situé sur le côté du bloc-moteur.

IMPORTANT : Ne pas utiliser l'accessoire si les batteurs sont endommagés ou déformés.

Après l'utilisation

1. Débrancher l'appareil.
2. Séparer la boîte d'engrenages du bloc-moteur.
3. Retirer les batteurs de la boîte d'engrenage en tournant dans le sens des flèches jusqu'à ce qu'ils se débloquent.
4. Laver les batteurs la main ou les mettre au lave-vaisselle. NE JAMAIS IMMERGER LA BOÎTE D'ENGRENAGES DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

Utilisations

REMARQUE : Les capacités ci-dessous ont été calculées sur la base d'un récipient rond en polycarbonate de 22 quarts (20,8 L).

REMARQUE : Vous pourrez fouetter plus ou moins d'ingrédients, en fonction de la taille et de la forme du récipient utilisé.

• Purée de pommes de terre

Mettre jusqu'à 20 lb (9 kg) de pommes de terre cuites et égouttées dans un récipient de 22 quarts (20,8 L). Ajouter du beurre, du lait et les ingrédients voulus. Introduire les batteurs dans le mélange.

Choisir la vitesse la plus basse et commencer à fouetter. Augmenter la vitesse si désiré. Fouetter jusqu'à obtention de la consistance désirée.

• Blancs d'œuf en neige

Mettre jusqu'à 48 blancs d'œuf dans un récipient de 22 quarts (20,8 L). Introduire les batteurs dans le mélange.

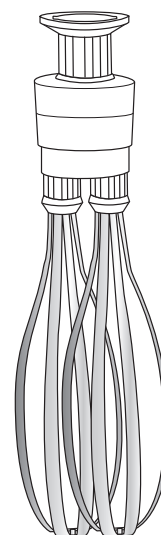
Choisir la vitesse la plus basse et commencer à fouetter. Augmenter rapidement la vitesse et fouetter jusqu'à obtention de la consistance désirée.

• Crème fouettée

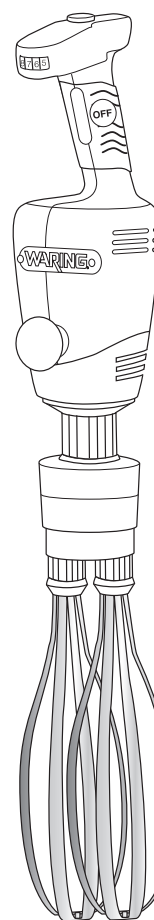
Mettre jusqu'à 4 quarts (3,75 L) de crème fraîche liquide épaisse ou de crème à fouetter dans un récipient de 22 quarts (20,8 L).

Ajouter les ingrédients voulus. Introduire les batteurs dans le mélange. Choisir la vitesse la plus basse et commencer à fouetter. Augmenter progressivement la vitesse et fouetter jusqu'à obtention de pics fermes.

Les batteurs peuvent également s'utiliser pour fouetter les crèmes, les sauces, la mayonnaise, les vinaigrettes, les meringues, les pâtes liquides, etc.



WSB2W



WSBPPWA