



取扱説明書 ●業務用

クイックスティックブレンダー WSB-33XJ



Contents

もくじ

1-4

安全上のご注意

5

各部のなまえ

6

ご使用のまえに

7

お手入れ

7

仕様

8-12

for English

13

保証とアフターサービス

裏表紙

保証書

保証書付

このたびはWARINGクイックスティックブレンダー WSB-33XJをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになった後は本機のそばなど、いつも手元に置いてご使用ください。

本製品は日本国内専用に設計されていますので、国外での使用はできません。
FOR USE IN JAPAN ONLY.

安全上のご注意 **必ずお守りください**

- ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、必ずお守りください。
- 人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。
- 誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。



警告

死亡や重傷を負うおそれがある内容です。



注意

軽傷を負うことや、物的損害が発生するおそれのある内容です。

物的損害*とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。

- お守りいただく内容を、次の図記号で示しています。



してはいけない「**禁止**」内容です。



実行しなければならない「**強制**」内容です。

お読みになった後は、必ずいつでも見られる所に保管ください。

安全上のご注意 **必ずお守りください**



■絶対に分解・修理・改造を行わない。

(火災・感電・けがの原因)

●修理は販売店、弊社修理センターまでご相談ください。



■本体を水につけたり、水をかけたりしない。

(感電・ショート・発火の原因)



■ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。

(感電の原因)



■使用中は金属ブレードにはさわらない。

金属ブレードにさわる際は必ずコンセントから電源プラグを抜いてください。

(けがの原因)



■コード・電源プラグを破損するようなことはしない。

傷つけたり、加工したり、熱器具を近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重いものをのせたり、束ねたりしない。

傷んだプラグ、緩んだコンセントは使わない。

(傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因)

●コード・プラグの修理は販売店、または修理ご相談窓口までご相談ください。



■コンセントや定格時間を超える使い方や、交流100V以外で使わない。

(たこ足配線などで定格時間を超えると、発熱による火災の原因)



■電源プラグのほこりなどは定期的に取りる。

(プラグにほこりがたまると湿気などで絶縁不良となり火災の原因)

- プラグを抜き、乾いた布でふく。



■電源プラグは根元まで確実に差し込む。

(差し込みが不完全な場合、感電、発熱による火災の原因)



■万一、本体を落としたり、本体を破損した場合は、まず電源プラグをコンセントから抜いて販売店、または弊社修理センターに相談する。

(そのまま使用すると火災・感電の原因)



■金属ブレードをお手入れするときは、必ず電源プラグを抜く。

(けがの原因)



■使用前・使用後は必ず金属ブレードの点検を行う。

長年ご使用いただきますと、金属ブレードに刃こぼれが発生することがございます。破損、ヒビ割れを発見した時は使用しないで下さい。そのまま使用すると事故の原因になります。金属ブレードの損傷に気づいた時は使用を中止し、新しいものと交換して下さい。

安全上のご注意 **必ずお守りください**



- 使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。
(けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因)



- 電源プラグを抜くときはコードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。
(感電やショートによる発火の原因)



- テーブルやカウンターの端からコードが垂れないようにする。
(本体の落下による、本体破損及び、けがの原因)



- ガスレンジ、オーブンなど熱源のそばに置かない。
(変形したり、故障の原因)

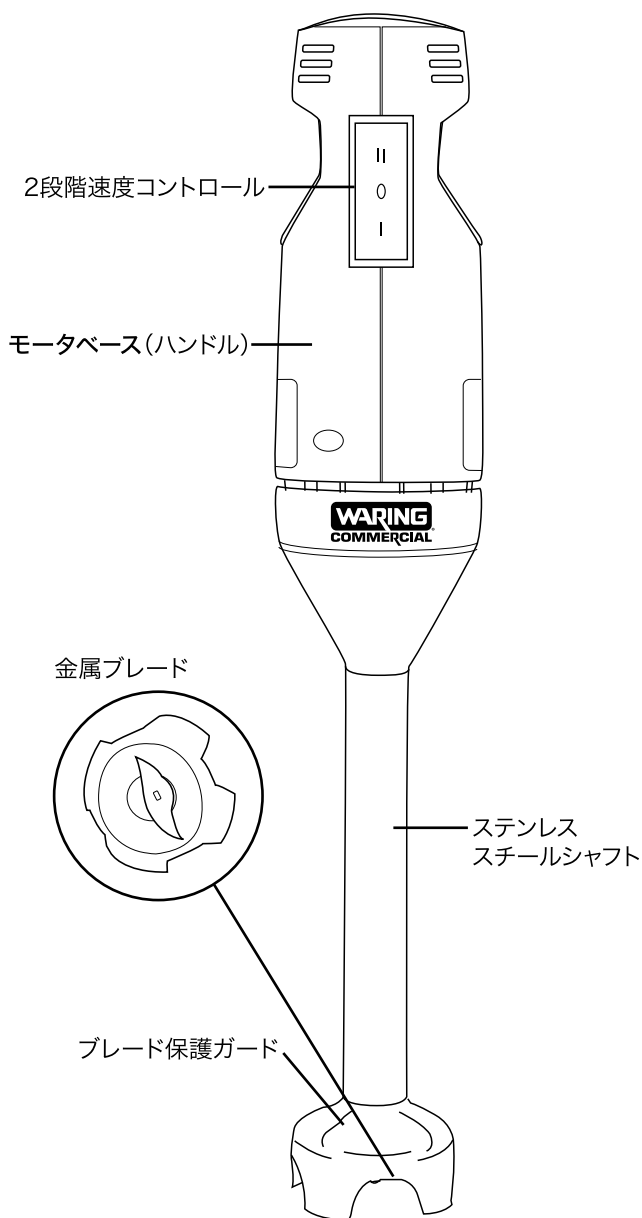


- 本体、金属ブレードを洗う時は、食器洗い機、食器乾燥機、殺菌庫での洗浄、乾燥、殺菌はおやめ下さい。 また、金属ブレード、スチールシャフトは塩素系成分を含んだ洗剤、漂白剤も使用しない。
(故障、損傷、変色の原因及び金属ブレード、スチールシャフトの錆が発生し、金属の破損、ヒビ割れの原因)



- 液体(特に高温の液体)を攪拌する際には、高さのある容器を使用するか、少量づつおこなう。
(けがややけどの原因)

各部のなまえ



ご使用のまえに



■金属ブレードのお手入れの前には、必ず電源を抜いて下さい。

ご使用の前には、湿った清潔な布で本体の汚れやほこりを取り除くことをお勧めします。金属ブレードを流水ですすぎ、柔らかい吸水性の布でしっかりと水気を拭き取って下さい。

ご使用の際に

■使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。

■お子さまの手の届かない所にしまってください。

- ご使用の際は、液体が飛び散らないよう本体を作動したまま持ち上げないで下さい。
- ブレンダーは、サラダドレッシングを作る際の材料のかき混ぜ、ホイップクリームや卵の泡立て、またスープやソースをピューレにする際にお使い下さい。
- 液体の材料を攪拌する際は II に設定し、飛び散りを防ぐために攪拌容器の下部にブレード保護ガードを押さえてご使用下さい。

食べ物が金属ブレードを覆っている保護ガードに挟まった場合は、以下の安全手順に従って下さい:

1. 電源スイッチを切り、本体を必ずコンセントから抜いて下さい。
2. 電源を抜いたら、スパチュラを使ってブレードガードに挟まったものを注意深く取り除いて下さい。ブレードは鋭利な作りのため、怪我をしないよう注意して下さい。挟まったものを取り除く際には、絶対に指を使わないで下さい。
3. 挟まった食べ物を取り除いたら、本体を再び電源に差し込み、攪拌を続けて下さい。

お手入れ

お手入れの手順

使用したら必ず毎回以下の手順に従ってお手入れを行い、乾燥させて下さい。

食品サービスでのご利用にあたって

- 初めてご利用になる前、毎回の使用後、または前回の使用から1時間以上経過している場合には、ステンレススチールの部分の洗浄、すすぎ、消毒を行って下さい。
- 初めてご使用になる前および毎回の使用後は、プラスチック製モーターベースをふき取り洗浄して下さい。
- 繰り返し使用する場合は、頻繁なお手入れをすることでより長持ちさせることが可能です。

洗浄について

1. ステンレススチール部分の外側と内側を流水ですすいで下さい。ステンレススチール部分の外側と内側をこすって流水で洗い、出来る限り食べ物のかすを取り除いて下さい。
2. プラスチック製モーターベースの外側とステンレススチール部分を洗浄液で湿らせた柔らかい布かスポンジで拭いて下さい。
3. 洗浄液の入った容器にステンレススチール部分の約4分の3を浸し、高速モードで1分間作動させて下さい。
4. 洗浄液の代わりにすすぎ用のきれいな水を使い、再度ステップ2と3を行って下さい。

仕様

電	源	100V 50/60HZ
消 費 電 力		165W
定 格 時 間		1分
外 形 寸 法		60mm(W)×60mm(D)×420mm(H)
シ ャ フ ト 寸 法		216mm
回 転 数 (無 負 荷 時)		2スピード I:10,000rpm II:15,000rpm
材 質	本 体	ABS
	シャフト	ステンレス
	ブレード	ステンレス
電 源 コ ー ド		1.8m
質 量		950g

IMPORTANT SAFEGUARDS

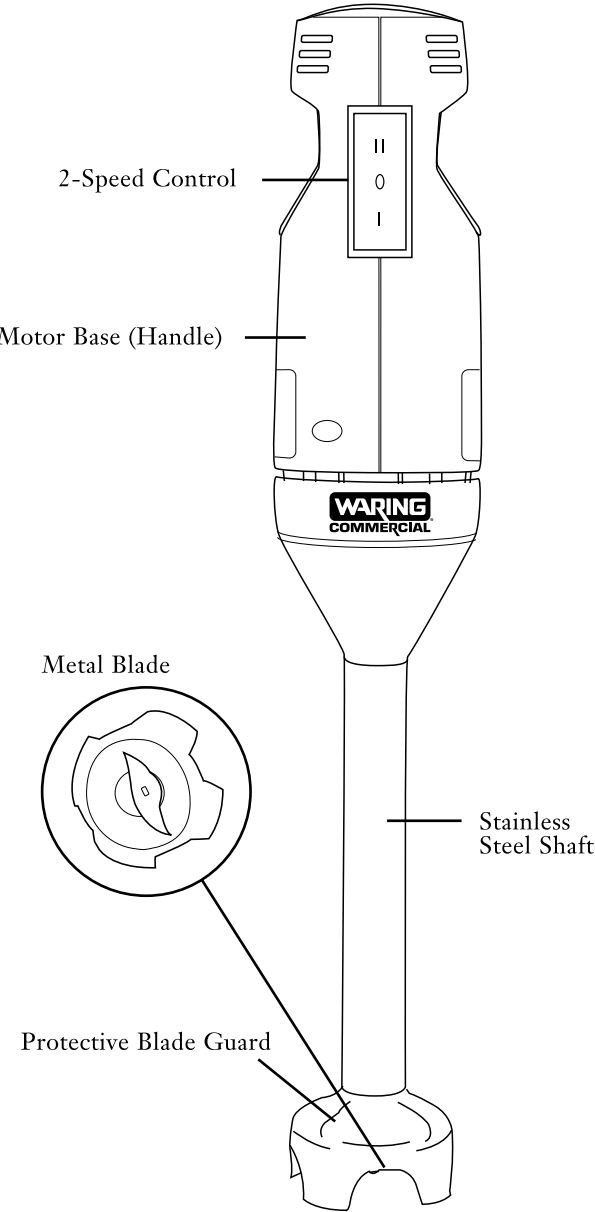
When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS.

1. **Unplug from outlet when not in use and before cleaning.**
2. To protect against risk of electrical shock, do not put motor base, cord or plug in water or other liquid. Only 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.
3. This appliance 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.
4. Keep hands, hair, clothing, and utensils away from blade and mixing container while operating the Waring® Quik Stik® 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 contact with moving parts.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest Waring authorized service facility for examination, repair, electrical or mechanical adjustment.
6. Do not let any cord hang over the edge of the table or counter. Do not let cord come into contact hot surfaces, including stovetop.
7. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
8. Blade is SHARP. Handle carefully.
9. 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

THE PARTS



BEFORE YOU BEGIN

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

Before using the Quik Stik®, 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.

USING YOUR WARING® QUIK STIK® IMMERSION BLENDER

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

- To prevent splattering, be careful never to remove the Waring® Quik Stik® Immersion Blender from the liquid while in operation.
- Blend ingredients to make salad dressing, whip eggs, whip cream, and to purée soups and sauces.
- Use II Speed for liquid ingredients, and hold the protective blade guard at the bottom of the mixing container to prevent splattering.

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

To wash and sanitize the Quik Stik®:

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

NOTE

DO NOT IMMERSE PLASTIC 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 – LIMITED ONE YEAR WARRANTY

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

Under this warranty, Waring Commercial will repair or replace any part which, upon examination, appears to us to be defective in materials or workmanship, provided the unit is delivered prepaid to the Conair Japan Repair Service Center 0120-137-240.

This warranty does not: a) apply to any unit which has become worn, defective, damaged or broken due to misuse, repairs, or servicing by other than Conair Japan Repair Service Center or due to abuse, misuse, overloading or tampering; b) cover consequential damages of any kind.

保証とアフターサービス 必ずお読みください

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、
お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などで困りの場合は・・・

●コンエアージャパンカスタマーサービスへ

保証書

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げ
の販売店からお受け取りください。よくお読みのあとと保存して
ください。

保証期間：お買い上げ日から **本体 1年間**

補修用性能部品の保有期間

当社はこのクイックスティックブレンダーの本体を
製造打ち切り後、最低6年保有しています。

●保障期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修
理受付させていただきますので、恐れ入りますが、製
品に保証書を添えてご持参ください。

修理内容を確認のため、事前に修理相談窓口まで
ご連絡くださることをお勧めいたします。

●保障期間を過ぎているときは

ご要望により有料修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	クイックスティックブレンダー
品 番	WSB-33XJ
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ具体的に

コンエアージャパンカスタマーサービスのご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などで困りの場合は、商品名・品番を確認のうえ下記窓口へ

使い方・部品・保証などのご相談窓口
コンエアージャパン合同会社 カスタマーサービス係
☎ 0120-191-270 フリーダイヤル
受付時間：9:00～12:00 13:00～17:30 (土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社インターネットサイト上にご案内いたします。)
修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。
〒107-0062 東京都港区南青山1丁目15-41

修理ご相談窓口
コンエアージャパン修理センター
フリーダイヤル ☎ 0120-137-240
受付時間：9:30～18:00 (土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社インターネットサイト上にご案内いたします。)
修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

コンエアージャパン合同会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。

詳しくは弊社ホームページのプライバシーポリシーをご覧ください。

<http://www.cuisinart.jp/>

無 料 修 理 規 定

- (1) 取扱説明書・本体貼付ペラ等の注意書に従った正常なご使用状態で保証期間中に故障した場合には、無料修理させていただきます。
 - (イ) 無料修理をご依頼になる場合には、お買上げの販売店に商品と本書をご提示いただきお申し付けください。
 - (ロ) お買上げの販売店に無料修理をご依頼になれない場合には、修理ご相談窓口にご相談ください。無料修理を依頼される場合、製品と本書を当社までお送りください。
 - 2 ご転居の場合の修理ご相談先は、お買上げの販売店、または修理ご相談窓口にご相談ください。
 - 3 贈答品等では保証書に記入のお買上げ販売店で無料修理をお受けにならない場合には、修理ご相談窓口にご相談ください。
 - 4 保証期間中でも次の場合には有料修理にさせていただきます。
(イ) ご使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
(ロ) お買上げ後の落下等による故障及び損傷。
(ハ) 火災、地震、水害、落雷その他の天災地変、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障及び損傷。
 - (二) 保証書のご提示がない場合。
(ホ) お買上げ年月日、お客様名、販売店名等記入が必要と定めた事項の記入がない場合、あるいは文字が書き替えられた場合。
 - (ハ) 取扱説明書に記載されていない方法で使用した場合の故障及び損傷。
(ト) ご使用後のお手入れを怠ったことによる故障及び損傷。
(チ) 消耗部品は無料修理の範囲外となります。
 - 5 本書は日本国内においてのみ有効です。
 - 6 本書は再発行いたしませんので紛失しないように大切に保管してください。
 - 7 カスタマーサービス係に關しましては取扱説明書をご参照ください。

※お客様にご記入いただきました保証書記載の個人情報(お名前、ご住所、電話番号)は保証期間内のサービス活動、及びその後の安全点検活動のために利用させていただきます。場合によってはご開示のうえ、ご了解ください。

※この保証書は、本書に明記した期間、及び条件により無料修理をお約束するものです。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買上げの販売店、又は当社お客様サービス係にお問い合わせください。

なお、この保証書によって、保証書を発行している会社、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について、詳しくは取扱説明書をご覧ください。

※ This warranty is valid only in Japan.



クイックスティックブレンダー保証書

持込修理

形名 WSB-33XJ

製造番号

★お客様	住所	電話 () -		
	お名前	様		
★保証期間	1 年	★お買上げ日	平成 年 月 日	
	住所・店名			
★販売店	電話 () -			

本書はお買上げ日から左記期間中故障が発生した場合には、裏面の記載内容で無料修理をお約束するものです。ご記入いただきました個人情報の利用目的は裏面に記載しておりますのでご参照ください。

★印欄に記入のない場合は有効となりませんから、必ず記入の有無をご確認ください。本書は再発行致しませんので紛失しないように大切に保管してください。

コンエアージャパン合同会社

〒107-0062 東京都港区南青山1-15-41
電話(03)5413-8352