



# 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 ¾ OF THE BEATER LENGTH** into mix.
5. Select slowest speed and 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 gear box 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 IMMERSER WHISK GEARBOX.**

## Whisk Uses

Note: All capacities are based on mixing in standard 22Qt round, polycarbonate food container

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

### • **Mashed Potatoes**

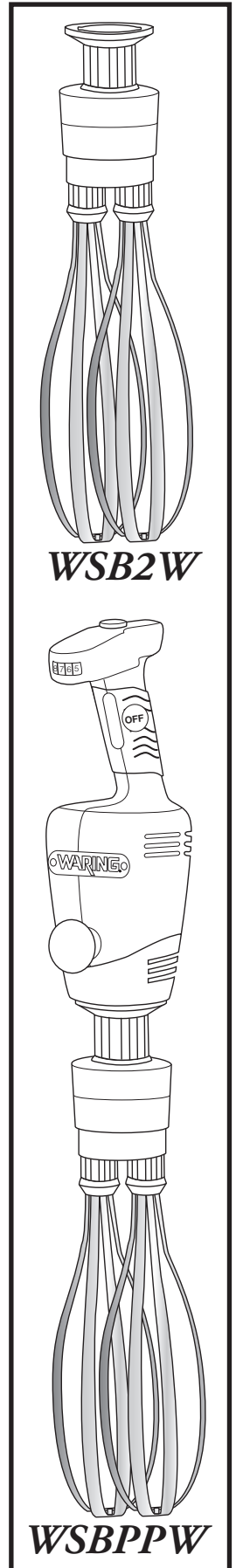
Drain up to 20 lbs of potatoes after fully cooking and add to 22qt container. Add butter, milk and other ingredients as desired. Immerse whisk beaters. Select slowest speed and start. Increase speed as needed. Beat until desired consistency

### • **Beaten Egg Whites**

Add up to 4 dozen egg whites to 22qt 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 22qt 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.





# Accesorio Batidor para Licuadora de Mano Big Stix®

## Instrucciones de uso

1. Inserta los batidores en la caja de engranajes del accesorio batidor y siga las flechas para sujetarlo.
2. Asegúrese que la batidora esté apagada. Instale el accesorio batidor sobre el eje de la batidora de mano y gírelo un cuarto de turno para sujetarlo.
3. Enchufe la batidora en un tomacorriente.
4. Ponga los batidores en la mezcla. **NO SUMERJA MÁS DE LOS ¾ DE LOS BATIDORES** en la mezcla.
5. Escoja la velocidad más baja y oprima simultáneamente el botón de seguridad ubicado encima del mango y el botón de encendido.
6. Incremente progresivamente la velocidad.
7. Bata la mezcla, moviendo el accesorio batidor del centro a la orilla del recipiente, hasta obtener la consistencia deseada. **NOTA: EL ACCESORIO BATIDOR NO FUE DISEÑADO PARA FUNCIONAR DE MANERA CONTINUA DURANTE UN TIEMPO PROLONGADO.**
8. Después de terminar, oprima el botón de apagado (OFF) ubicado en el lado del bloque-motor de la batidora.

**IMPORTANTE: No lo use si los batidores están dañados o deformados.**

## Instrucciones de limpieza

1. Desconecte el aparato.
2. Remueva el accesorio batidor de la batidora.
3. Retire los batidores de la caja de engranajes del accesorio batidor, siguiendo las flechas para desencajarlos, luego jalándolos.
4. Limpie los batidores en agua jabonosa o póngalos en el lavavajillas. Limpie la caja de engranajes con un paño humedecido. **NUNCA SUMERJA LA CAJA DE ENGRANAJES DEL ACCESORIO BATIDOR.**

## Usos

Nota: La cantidad de ingredientes depende del tamaño del recipiente usado. Las cantidades indicadas a continuación fueron calculadas para un recipiente redondo con capacidad para 21 litros.

### • **Puré de papas**

Ponga hasta 20 libras (9kg) de papas cocidas en el recipiente. Agregue mantequilla, leche, sal o los ingredientes deseados. Empiece a batir con velocidad baja e incremente la velocidad progresivamente. Bata hasta obtener la consistencia deseada.

### • **Claras de huevo montadas**

Ponga hasta 4 docena de claras de huevo en el recipiente. Empiece a batir con velocidad baja e incremente la velocidad rápidamente hasta alcanzar la velocidad máxima. Bata hasta obtener la consistencia deseada.

### • **Nata montada**

Ponga hasta 3,8L de doble crema o nata para montar en el recipiente y agregue los ingredientes deseados. Empiece a batir con velocidad baja e incremente la velocidad progresivamente. Bata hasta obtener la consistencia deseada.

El accesorio batidor también es perfecto para preparar cremas, salsas, mayonesa, aliños, merengues, etc.

