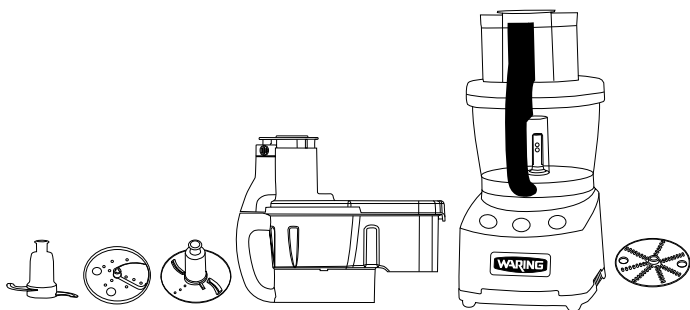


WARING COMMERCIAL®

3.75L FOOD PROCESSOR
PROCESADOR DE ALIMENTOS DE 3,75 L
ROBOT MULTIFONCTION DE 3,75 L
KEUKENMACHINE 3,75 LITER
3.75L KÜCHENMASCHINE
MIXER CON CAPACITÀ DI 3,75 L
3,75L PROCESADOR DE ALIMENTOS
КУХОННЫЙ КОМБАЙН С ОБЪЕМОМ ЧАШИ 3,75 Л



WFP16SCDE / WFP16SCDK

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

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto,
siempre lea las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.

Afin que votre appareil vous procure en toute sécurité beaucoup
de satisfaction, lire attentivement le mode d'emploi avant de l'utiliser.

Lees alle instructies zorgvuldig door, alvorens u het product gebruikt,
zodat uw veiligheid en gebruiksgemak gewaarborgd worden.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit und für langfristige Freude an diesem Produkt,
lesen Sie vor der Benutzung immer sorgfältig die Gebrauchsanweisung.

Per un funzionamento sicuro e duraturo di questo prodotto
leggere sempre le istruzioni prima dell'uso.

Para sua segurança e usufruto contínuo deste produto,
ler sempre atentamente o manual de instruções antes de usar.

В целях обеспечения безопасности и надлежащего использования электроприбора
просьба тщательно ознакомиться с руководством по эксплуатации.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, before removing food from work bowl, and before cleaning. To unplug, grasp plug when pulling from electrical outlet. Never pull cord.**
3. Unplug from outlet prior to handling or cleaning the unit.
4. **Blades are sharp. Handle carefully.**
5. **This product is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.**
6. Your Waring® Commercial food processor is a piece of kitchen equipment, and like all other kitchen equipment, extreme care must be used when operating it. Although training requirements are minimal, only responsible and prudent individuals should be allowed to operate this food processor. It should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
7. To avoid injury, never place cutting blade or disc on base without first having put the bowl properly in place.
8. Keep hands as well as spatulas and other utensils away from moving blades or discs while processing food to prevent the possibility of severe personal injury or damage to the food processor. A plastic scraper may be used, but must be used only when the food processor is not running.
9. To protect against risk of electrical shock, do not put base in water or other liquids.
10. Avoid contact with moving parts. Never feed food by hand when slicing or shredding. Always use food pusher.
11. Make sure motor has completely stopped before removing the cover.

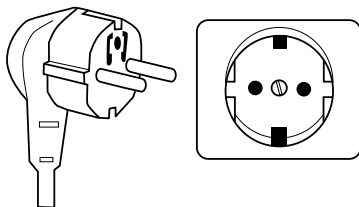
12. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
13. The use of attachments not recommended or sold by Waring Commercial may cause fire, electric shock or injury.
14. Do not use outdoors.
15. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
16. This product is ETL listed for household use. Use it only for food preparation as described in this book.
17. Do not attempt to disable the cover interlock mechanism.
18. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
19. If the machine malfunctions for any reason, discard any food being processed at that time.
20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
21. Caution: Do not use dicing application (WFP16S13) with 220-240V CE-approved versions.
22. Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming. This food processor is not intended to be used for hot recipes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

TYPE F PLUG

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

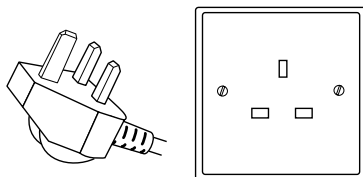
This grounded plug has two round prongs and there are two grounding clips on the side of the socket. This plug is non-polarized so the plug can be inserted in either direction into the socket. Grounding is accomplished when the clip on the socket meets the contact on the plug. Ensure that the plug is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



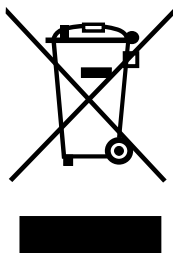
TYPE G PLUG

(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.



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.

TO ENSURE PROPER USE OF THIS UNIT, PLEASE SEE IMPORTANT GROUNDING INSTRUCTIONS BELOW. PRIMARY COUNTRIES USING THE DIFFERENT PLUG TYPES ARE LISTED FOR REFERENCE ONLY. REFER TO THE ACTUAL UNIT TO DETERMINE WHICH PLUG TYPE IS APPLICABLE.

INTRODUCTION

Waring® Commercial food processors are the most versatile in their class, featuring a seal system that enables processing of large volumes of liquid without leakage and eliminates the need to remove the S-blade while pouring. These professional machines are prime examples of Waring's seventy-five years of industry food service experience, as well as seventy-five years of food processing experience.

This comes with a sealed work bowl (also known as a batch bowl) and a sealed/locked cutter blade (or S-blade) to CHOP, GRIND, PURÉE and MIX. The patented seal system allows for processing large volumes of liquids with no leakage. Additional discs provided allow for shredding, slicing and whipping directly in the sealed batch bowl. For large volume processing, this food processor includes a continuous feed chute. This option allows anything processed with an accessory disc to be processed directly into a separate container.

Size, power and convenience

The wide feed tube makes processing high volumes of larger sized foods convenient and easy. The motor shaft is built for durability. The housing, work bowl, chute, covers and pushers are all made from durable polycarbonate for heavy-use conditions and easy cleanup. The clear bowl and processing covers are convenient for viewing food processing and are made of heavy-duty material to withstand heavy-duty use.

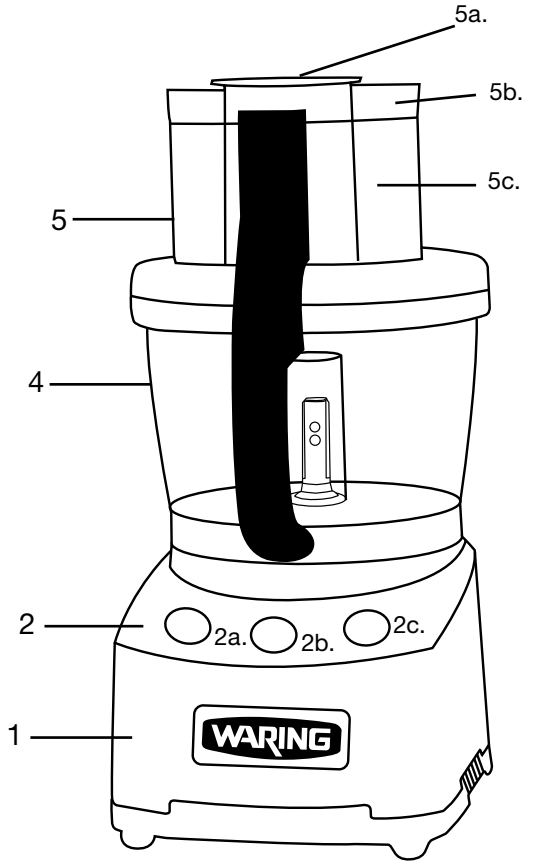
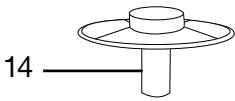
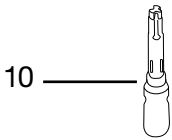
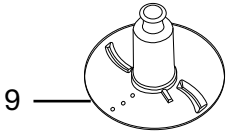
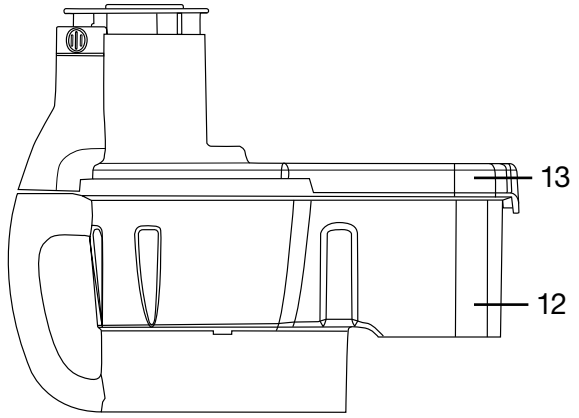
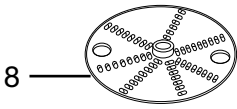
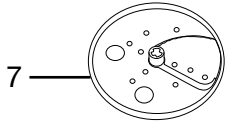
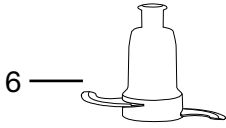
THE PARTS

The Waring® Commercial food processor consists of the following standard parts and accessories:

1. Die-cast motor base with vertical heavy-duty shaft
2. Three control buttons
 - a. OFF
 - b. ON
 - c. PULSE
3. Safety interlock (not shown). Prevents machine from operating until cover is in place
4. Sealed clear 3.75L work bowl
5. Sealed clear work bowl cover
 - a. Small pusher used within the large pusher for smaller vegetables, pepperoni, etc.
 - b. Large pusher with full-size and reduced-size feed options
 - c. Large feed tube for maximum use of cutting surface

Note: This combination pusher allows use of the entire feed tube for large foods and provides controlled processing for small-diameter foods such as carrots, celery and pepperoni.

6. Sealed S-blade (cutter blade) to chop, grind, purée and mix:
Locks in place for liquid processing and easy pouring
7. Adjustable slicing disc
8. Reversible shredding disc
9. Sealed whipping disc
10. Detachable disc stem for use with adjustable slicing disc and reversible shredding disc
11. Cleaning brush (not shown)
12. Continuous feed chute
13. Continuous feed chute cover
14. Slinger



ASSEMBLY OF BATCH BOWL PARTS

We will use the terms work bowl, batch bowl and cutter bowl interchangeably throughout this instruction book. They mean the same thing.

Prior to First Use:

- Clean and sanitize the motor base. Wash, rinse, and sanitize the work bowl, cover, food pusher, food pusher insert and accessories.
- Place base on a counter or table near an electrical outlet. Position it so you look at the front of the unit and can see the control panel. Do not plug in the cord until the processor is completely assembled.
- Pick up the transparent work bowl, holding it in both hands with the handle toward you.
- Place the bowl on the base, fitting its central tube over the motor shaft on the base and placing its handle slightly to the left of back-center (at about a 7 o'clock position).
- Press the bowl down so the lower rim fits around the circular platform. Turn the bowl counterclockwise as far as it will go. It will lock into position with the tabs on the sides of the platform.

Read this if assembling the batch bowl parts to use S-blade (cutter blade) or whipping disc.

- Pick up the S-blade or whipping disc, noting the diagram on the top of the plastic center. It matches the shape of the motor shaft.
- Place the S-blade or whipping disc over the tip of the motor shaft, lining up the inside of the hub with the shaft. Press it down firmly, rotating the center hub until the blade or disc assembly is fully seated. It should easily drop into place. Push firmly to lock and seal S-blade or whipping disc hub in place. Be sure it is pushed down as far as it will go. If it is not all the way down, it may become damaged and liquid may leak. Push only on the center section (plastic part); never touch the cutting blade, as it is extremely sharp.
- Check to be sure the blade or disc is all the way down by turning it back and forth while gently pushing it down. If properly installed and fully seated, the lower blade will be positioned just above the inside bottom of the bowl.

- If processing food with the S-blade or whipping disc, now is the time to add the food or liquid to the work bowl.
- Do not fill liquid over **MAX LIQUID FILL LINE**. If too much liquid is used, it will overflow. In this case, stop operation, remove liquid to below **MAX LIQUID FILL LINE** and continue processing.

Read this if assembling batch bowl parts to use accessory discs in batch bowl.

To assemble the adjustable slicing disc (WFP16S10), you must remove bowl cover. Position the disc stem over the drive shaft securely. Next, select the desired thickness setting on your adjustable slicing disc. There are 16 different positions ranging from 1–6mm in thickness. Once you've set the thickness, position the plastic receptacle over the disc stem securely. Do not turn on the unit until the batch bowl is properly assembled with the cover.

To assemble the reversible shredding disc (WFP16S12), you must remove bowl cover. Position the disc stem over the drive shaft securely. Next, select the desired shredding blade size. Your reversible shredding disc has fine shredding blades on one side and medium shredding blades on the other. Be sure the desired blade size is facing up, and position the disc on the disc stem securely. Do not turn on the unit until the batch bowl is properly assembled with the cover.

NEVER ATTEMPT TO START THE FOOD PROCESSOR WITHOUT THE COVER LOCKED INTO POSITION.

Two pushers for feed tube

There is a large food pusher and small food pusher. The large pusher is for processing larger foods. The small pusher nests in the large pusher and can be used for smaller products, guiding long thin vegetables for more precise cuts, or for jobs like slicing pepperoni. Insert the small food pusher into the large food pusher opening. Now you are ready to insert the large pusher into the feed tube opening.

NOTE: There is a long pin on the front side of the large pusher. The food processor will not operate until the pin is properly activating the interlock system.

DISASSEMBLY OF BATCH BOWL PARTS

ALWAYS UNPLUG THE UNIT BEFORE DISASSEMBLING.

- Remove the large food pusher from the feed tube. Remove the small pusher from the large pusher.

Disassembly when removing the S-blade or whipping disc

- Remove the work bowl from the unit by rotating clockwise (left) to disengage the tabs on the bottom of the bowl platform from the work bowl. When the bowl handle is on the left (about 7 o'clock position), you can gently lift the bowl straight up and out.

It is recommended that you remove the bowl from the motor base before you remove the S-blade or whipping disc.

NOTE: REMOVE ALL FOOD AND LIQUID BEFORE REMOVING S-BLADE OR WHIPPING DISC, OR BOWL WILL LEAK.

- To remove the blade or disc, keep a slight downward pressure on the top center hub of the blade or disc while removing the bowl from the motor base. This will form a seal to prevent food particles from spilling into the center tube of the bowl and onto the motor base or the work surface. Remove all contents from the batch bowl. Then remove the S-blade or whipping disc from the bowl by pulling upward to unlock the seal. Handle the S-blade with caution; the blades are extremely sharp.

Disassembly when removing an accessory disc

- Do not remove the work bowl until the accessory disc is removed.
- To remove an accessory disc, place your fingers on the outer edge of two opposite sides of the disc and lift. The disc should come off the disc stem easily. If the disc stem stays attached to the disc, hold the disc in one hand with the stem facing away from your hand and pull out the disc stem. Be careful not to scrape your hand on any sharp edges.
- Remove the work bowl from the unit by rotating clockwise (left) to disengage the tabs on the bottom of the bowl platform from the work bowl. When the bowl handle is on the left (about 7 o'clock position), you can gently lift the bowl straight up and out.

ASSEMBLY OF CONTINUOUS-FEED CHUTE PARTS

- Clean and sanitize the motor base, and wash, rinse, and sanitize the continuous-feed chute, cover, slinger disc, food pusher, food pusher insert and processing tools prior to initial use.
- Place the base on a counter or table near an electrical outlet. Position it so that you are looking at the front of the unit and can see the control panel. Be certain that the cord is unplugged. Do not plug in the cord until the processor is completely assembled.
- Pick up the continuous-feed chute, holding it in both hands with the chute pointing in the 4-o'clock position and the handle at the 10-o'clock position. Place the chute on the base, fitting its center opening over the motor shaft.
- Press the chute down so the round lower rim of the chute fits around the circular platform. Rotate counterclockwise until it clicks into place and engages the rear interlock.
- Place the slinger (or ejector disc) in the bowl, sliding it over the metal motor shaft until it reaches the bottom of the chute.
- Select the appropriate accessory disc. **Follow directions on page 9 to attach stem to disc.**
- Place the cover on top of the chute with cover locking tab at left of locking tab on chute. Press down and rotate the cover until it latches to the tab on the continuous-feed chute. This will prevent the lid from rising up during processing.
- The interlock tab on the cover will slide into the interlock slot on the cover and engage the magnetic safety interlock switch. The interlock switch prevents operation of the machine unless the cover is in the proper position. With this switch engaged, the food processor will operate if the power is on and the controls are turned to ON or PULSE.

NEVER ATTEMPT TO START THE FOOD PROCESSOR WITHOUT THE CHUTE AND COVER LOCKED INTO POSITION.

- Insert the small food pusher into the large food pusher opening. Now you are ready to insert the large pusher into the feed tube opening.
- Once feed chute is assembled, place separate container under the feed chute.

DISASSEMBLY OF CONTINUOUS-FEED CHUTE PARTS

ALWAYS UNPLUG THE CORD BEFORE DISASSEMBLING.

- Turn the cover clockwise until the safety interlock tab on the cover is disengaged from the safety interlock switch on the chute, and the tabs are clear of the tabs on the cover.
- Remove the large food pusher from the feed tube. Remove the small pusher from the large pusher.
- Remove the continuous-feed chute from the motor base. If the chute is pointing in the 4-o'clock position, just lift it up. If not, rotate clockwise to disengage the tabs on the bottom of the chute platform (motor base) from the slots on the bottom of the continuous-feed chute.
- Use caution removing accessory discs, as the blades are very sharp.

OPERATING THE CONTROLS

- Plug the machine into an electrical outlet.
- There are three control buttons on the base unit.

The three controls are: ON
 OFF
 PULSE

How they work:

ON: Press the ON button to start the motor.

OFF: Press the OFF button to stop the motor.

PULSE: To pulse the motor, press the PULSE button down, then release. The motor will run as long as you hold the button down; it stops when you release the button.

HOW TO USE

Continuous use

For continuous processing, use the ON button which is located in the middle.

Pulsing

- For rapid ON/OFF operation, use the PULSE. The motor runs as long as you hold the button down; it stops when you release the button.
- You control the duration of each pulse by the amount of time you hold the button down. You control the frequency of pulses by the rate at which you press the button.
- Pulsing gives you greater control over consistency when chopping, blending and mixing.
- Pulsing is also useful in processing hard foods. Pulse the food a few times to break it up into smaller parts. Then proceed with continuous use after the pieces are broken up and easier to process.
- Always use the PULSE button for pulsing. Never move the bowl and cover assembly on or off to control pulses. It is less efficient and could damage the machine.

Turning the machine off with the OFF button

- Always switch the food processor off by pressing and releasing the OFF button. This assures that the power is not supplied to the motor.
- Always switch the food processor off and wait until rotation stops before removing the cover.
- While the safety interlock switch will turn the machine off if the bowl is rotated clockwise or the cover is removed while running, this should not be the means of turning the machine on or off.
- As a safety precaution, always make sure the machine is off by pressing the OFF button before pushing down the lid.

FOOD PREPARATION

- Prepare all food items to be processed by washing and peeling as required. Remove pits, stones, and large seeds.
- Cut vegetables, meats, cheeses, etc. into sizes that will fit into either the small or large feed tube for processing with accessory discs.
- Preparation for slicing: Produce that is long and cylindrical such as carrots, cucumbers and celery should be cut flat at both ends. This will provide a consistent slice for all food processed.

FOOD PUSHER SELECTION

The feed tube can be used for adding ingredients while the food processor is running. However, it is recommended that the food pushers be left in place whenever possible to prevent splashing and avoid unwanted additions to the work bowl.

Small pusher

This pusher is typically used when inserting vegetables vertically for smaller cuts. It should be used when slicing foods such as carrots, celery, pepperoni, etc., when a consistent, flat result is desired.

Large pusher

This pusher is typically used when inserting vegetables horizontally for longer cuts.

RESETTING THERMAL PROTECTION

This food processor is equipped with an automatic reset switch to protect the motor from overheating.

If your food processor stops running under heavy use, press the OFF button and unplug the power cord. Empty the work bowl of all its contents and discard. Allow approximately 30 minutes for the motor to cool down.

Reassemble unit, plug the power cord back into the outlet and run first with the bowl empty. Put food into the bowl and continue processing.

If your food processor does not function properly following this procedure, discontinue use and contact a Certified Waring Customer Service Center.

USE INSTRUCTIONS FOR S-BLADE (CUTTER BLADE)

- The sealed S-blade (cutter blade) is designed for chopping, grinding, puréeing, blending, mixing or kneading.
- Assemble the bowl and blade as instructed in the section titled “Assembly of Batch Bowl Parts” (page 8).

Chopping or mincing

- To chop or mince in the bowl, fill the bowl up to $\frac{3}{4}$ full.
- To chop or mince most effectively, use the PULSE function. This allows for better control over consistency. Continue pulsing until the desired consistency has been reached.
- If chopped foods are processed continuously, the food could be processed unevenly, i.e., food on the bottom will be finely chopped and food on the top will be more coarse.

Chopping meat

Cut meat into 1-inch (2.5 cm) pieces to ensure an even chop. Process no more than 2.25 lb. (1 kg) of meat. Press the PULSE button 3 or 4 times at a rate of 1 second on, 1 second off. If the food is not chopped fine enough, let the processor run continuously for a few seconds. If the machine has trouble starting, reduce the amount of meat in the bowl and start again.

Chopping/grating hard cheese

To chop, put up to 2 lb. (910 g) of uniformly cut 1-inch (2.5 cm) cubes of chilled cheese into the bowl and pulse. For grated cheese, pulse until the cheese is in small chunks (pea size), then allow the processor to run continuously until you have the degree of grating desired. Cheese with high moisture content can ball up if processed too long.

Chopping onions, celery, cabbage, etc.

Cut onions into quarters, and other vegetables into 1-inch (2.5 cm) cubes. Put the cubed food into the work bowl up to

the top of the bowl's inner tube, and pulse until you reach the desired consistency.

Note: If you let the blade run too long, the ingredients on the bottom will become puréed or give you uneven results.

Purée or mix

To purée tomatoes, vegetables and fruits, make sauces, or mix and blend ingredients, put the ingredients into the bowl, turn the unit on and allow it to run continuously until you reach the desired consistency. Do not let the machine run unattended. If too much liquid is used, it will overflow. In this case, stop operation, remove liquid to below the MAX FILL LINE and continue processing.

Do not fill liquid past MAX LIQUID FILL LINE.

ACCESSORY DISC SELECTION AND USE

The food processor disc accessories are made to perform a wide variety of food processing tasks: slicing, whipping, shredding. Three (3) accessory discs are included. As of this printing they are:

WFP16S10 - Adjustable Slicing Disc

WFP16S11 - Sealed Whipping Disc

WFP16S12 - Reversible Shredding Disc

SLICING OPERATION

- This food processor comes with an adjustable slicing disc. The adjustable slicing disc allows you to slice foods anywhere from 1 to 6mm thick using 16 different slicing positions! Prior to mounting the disc onto the motor shaft (see page 9 for assembly instructions), use the knob to select desired thickness. Once you have selected the thickness and mounted the disc onto the unit, you may secure the cover onto the batch bowl or continuous-feed chute and remove the pusher.
- Prepare all food items to be processed by washing and peeling as required. Remove pits, stones, and large seeds. Be sure the food will fit into the proper feed chute. Foods such as carrots, cucumbers, etc., should be cut flat at both ends to provide a consistent slice throughout the whole product.
- With foods like cabbage, lettuce or any product that has an undesirable core, the core should be removed. Medium-size

cabbage or lettuce heads may be cut into thirds to fit in the feed chute. Larger heads may need to be quartered.

- When food preparation is complete, fill the chosen feed tube, position the pusher, turn the machine on and monitor the results. **NOTE:** Do not fill food over MAX FILL LINE on the feed tube of the batch bowl lid when processing with the large pusher.
- Never try to slice soft cheese. Use only hard cheese. Mozzarella may be sliced only when well chilled to around 36°F.
- When sliced food reaches nearly full capacity of the bowl, remove all sliced food from the bowl.

SHREDDING OPERATION

- This food processor comes with a reversible shredding disc. Both sides on this disc produce a perfect shred, one fine, the other medium. When assembling the shredding disc, note that the side facing up will be the size shred produced. When the disc is secured, you may attach the cover on the batch bowl or continuous-feed chute and remove the pusher.
- Prepare all food items to be processed by washing and peeling as required. Remove pits, stones, and large seeds. Be sure the food will fit into the proper feed chute.
- **NOTE:** Do not fill food over MAX FILL LINE on the feed tube of the batch bowl lid when processing with the large pusher.
- Select which feed tube to use. Horizontal placement of foods such as carrots and zucchini will result in a longer shredded product. Using the smaller chute and small pusher with food inserted vertically will yield a shorter shredded product.
- Never try to shred soft cheese. Use only hard cheese. Mozzarella may be shredded only when well chilled to about 36°F. Always use PULSE operation when shredding cheese.
- When shredded food reaches nearly full capacity of the bowl, remove all shredded food from the bowl.

SEALED WHIPPING DISC OPERATION

- This food processor comes with a sealed whipping disc. See page 8 for assembly instructions to install the whipping disc. Once assembled, you are ready to start adding in your favorite ingredients!

- The whipping disc makes any whipping job easy and quick. During the whipping process, air is added to the mixture. As air is added, the mixture expands. Be sure that the mixture does not expand beyond the MAX FILL LINE or it may leak through the feed tube. If the mixture expands to the point where it leaks out the feed tube, stop operation and reduce the contents of the bowl to below the MAX LIQUID FILL LINE and continue operation.

For whipped cream, simply add heavy cream and your choice of flavoring. Be sure the bowl is properly assembled with the bowl cover. Press the ON button for continuous operation and whip the cream until thick and fluffy.

To make butter, add heavy cream and your choice of seasoning into the batch bowl. Be sure the bowl is properly assembled with the bowl cover. Press the ON button for continuous operation and whip the cream until the moisture has mostly separated from the cream.

For whipping cream do not use more than 6 cups of heavy cream. If it overflows, stop operation, remove liquid to below MAX FILL LINE and continue.

GRATING OPERATION

Waring Commercial offers grating discs as an optional accessory. For grating, use instructions below.

- Prepare all food items to be processed by washing and peeling as required. Remove pits, stones, and large seeds. Be sure the food will fit into the proper feed chute.
- Never try to grate soft cheese. Use only hard cheese. Mozzarella may be grated only when well chilled to around 36° F.
- For grating cheese, it is recommended that a slight pulsating pressure be applied with the pusher, alternating push/no push until the cheese block is completely grated. Cheese grating puts more strain on the food processor motor than other tasks and may cause overheating if too much pressure is applied in a continuous manner.
- You can typically expect to grate 10 pounds (4.5 kg) of cheese in about five (5) minutes.
- After five (5) minutes of continuous cheese grating, allow the machine to cool.

- It is recommended that you plan your food preparation in a manner that will allow for five minutes of grating, followed by five minutes of food preparation while the machine rests.
- When grated food reaches nearly full capacity of the bowl, remove all grated food from the bowl.

TROUBLESHOOTING

This section describes potential problems and the correct solutions for them. Problems that cannot be solved with the guidelines listed below should be referred to one of the Waring Authorized Service Centers for assistance. A listing of authorized service agencies is supplied with each Waring food processor.

Unit does not start when assembled correctly

- Pull the plug and try plugging into another outlet.
- Make sure the bowl is properly positioned on the motor base, that the bowl cover is attached properly, and that the safety interlock tab on the cover has properly engaged the safety interlock switch.
- Press ON button.

Unit stops running during processing

- The unit may have overheated. Refer to Resetting Thermal Protection section (page 14).
- Turn unit off and unplug.
- Remove bowl attachment.
- Remove food being processed from inside the bowl and discard.
- Allow unit to cool for 30 minutes.
- Reassemble unit, and run first with the bowl empty, then put food into the bowl and try again.

Unit jams or vibrates excessively

- Turn unit off and unplug.
- Disassemble the batch bowl/accessories.
- Make sure there is no food in S-blade hub (if applicable).
- Clean food off accessory discs (if applicable).
- Reassemble unit, and run first with the bowl empty, then put food into the bowl and try again.

Unit will not come up to full speed

- Bowl is overloaded – remove food being processed and reload using smaller quantities.

If unit does not operate after you have followed the above

- Check outlet to be sure there is current.
- Check to be sure circuit breaker is on.
- Check to be sure the fuse is not blown if there are fuses on this circuit.
- Call a local Waring service agency.

If food processor makes grinding noise

- Turn unit off, unplug, disassemble, check bowl and blade to see if they have been rubbing together.
- If bowl and blade are rubbing, call your authorized Waring service agency.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the food processor and accessories prior to initial use and after each use. Do not use harsh abrasive-type cleaners on any part of the food processor. Cleaning must follow ETL sanitation guidelines.

Wash the motor shaft with a small brush.

Wash, rinse, sanitize and dry the bowl, cover, small food pusher, large food pusher, accessory discs, and S-blade prior to initial use and after use, unless they will be used again immediately. These items are all dishwasher safe, and may be cleaned and rinsed in the dishwasher instead of manually in the sink.

Wash and rinse all of the above items after each use.

A stiff bristle brush will help to knock food particles out of the crevices of the discs and blades before washing. Handle very carefully as the blades are sharp.

For manual cleaning, it is recommended that you use washing solutions based on non-sudsing detergents, and chlorine-based sanitizing solutions that have a minimum chlorine concentration of 100 PPM. The following washing, rinsing, and sanitizing solutions, or their equivalents, may be used:

| SOLUTION | PRODUCT | DILUTION IN WATER | TEMPERATURE |
|-----------------|--|----------------------------|---------------------------|
| Washing | *Ajax® Sanitizer Cleaner Powder | ¼ oz. per 2½ gallons | Hot 115°F (46°C) |
| Rinsing | Plain Water | | Warm 95°F (35°C) |
| Sanitizing | **Clorox® Institutional | 1 tablespoon per gallon | Cold 50–70°F (10–21°C) |

To clean and sanitize the motor base

Clean and sanitize the motor base prior to initial use and after each use. Unplug the unit, then wipe down the exterior surfaces of the motor base with cloth or sponge dampened with a soluble detergent. Next, wipe down with rinse water. Prevent liquid from running into the motor base by wringing out all excess moisture from cloth or sponge before using it.

NEVER IMMERSER THE MOTOR BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

Allow the unit to air-dry before using again.

Never use harsh, abrasive-type cleaners on any part of the food processor.

*Ajax® is a registered trademark owned by the Colgate-Palmolive Company.

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES**
2. **Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar o de remover piezas, antes de vaciar el bol y antes de limpiarlo. Para desconectar el aparato, agarre el cable por la clavija. Nunca jale el cable.**
3. **Desconecte el aparato antes de cualquier manipulación o mantenimiento.**
4. **Las cuchillas son muy filosas. Manipular con sumo cuidado.**
5. **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.**
6. Como todo electrodoméstico, su robot de cocina Waring® Commercial debe usarse con mucha precaución. Aunque no se necesita mucha preparación para operar este aparato, sólo debería ser usado por personas responsables y cuidadosas. No debería ser usado por o cerca de niños o personas con alguna discapacidad.
7. Para reducir el riesgo de heridas, asegúrese de que el bol esté debidamente ensamblado antes de instalar la cuchilla o el disco.
8. Para reducir el riesgo de herida seria o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios alejados de la cuchilla o del disco durante el funcionamiento. Se podrá usar una espátula de goma, siempre que el aparato esté apagado.
9. Para reducir el riesgo de electrocución, no coloque el bloque-motor en agua u otro líquido.
10. Evite el contacto con las piezas móviles. Nunca introduzca la mano en la boca de llenado. Siempre utilice el empujador.
11. Espere hasta que el motor se haya detenido completamente antes de retirar la tapa.

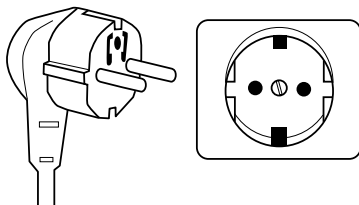
12. No utilice este aparato si el cordón o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado. Regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
13. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Waring Commercial presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
14. No lo utilice en exteriores.
15. No permita que el cordón cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
16. Este aparato está homologado por ETL para uso doméstico. Utilícelo únicamente con el propósito para el cual fue diseñado, según se describe en este manual de instrucciones.
17. No intente forzar el mecanismo de seguridad de la tapa.
18. Asegúrese de que la tapa esté debidamente cerrada antes de encender el aparato.
19. En caso de mal funcionamiento durante el uso, tire el contenido del bol a la basura.
20. Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
21. Precaución: No utilice el sistema para cortar en cubitos (WFP16S13) con los modelos europeos de 220–240V.
22. Tenga cuidado al verter líquidos calientes en el bol/ recipiente o la jarra; el vapor caliente puede provocar una expulsión súbita del líquido fuera del bol/recipiente o de la jarra. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec des aliments chauds.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ENCHUFE DE TIPO F

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

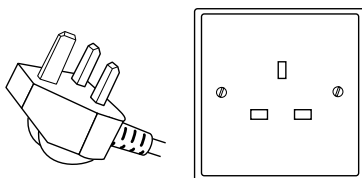
Clavija con dos patas cilíndricas. Hay un polo de puesta a tierra en ambos lados de la toma de corriente. Este tipo de enchufe no está polarizado. Por lo tanto, encajará en la toma de corriente de cualquiera manera. Se realiza la puesta tierra al introducir la clavija en la toma de corriente. Asegúrese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



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, recíclalo. 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.

SIGA LAS INSTRUCCIONES A CONTINUACIÓN PARA ASEGURARSE DE QUE EL APARATO ESTÉ DEBIDAMENTE PUESTO A TIERRA. EL ENCHUFE, QUE VARÍA SEGÚN EL MODELO, SIEMPRE DEBE ESTAR PUESTO A TIERRA. LA LISTA DE PAÍSES A CONTINUACIÓN NO ES EXHAUSTIVA. SIEMPRE AVERIGÜE EL TIPO DE ENCHUFE DEL APARATO.

INTRODUCCIÓN

Los robots de cocina Waring® Commercial son los aparatos más versátiles de su categoría. Cuentan con un sello hermético que permite procesar altas cantidades de líquido sin derrame y vaciar el bol sin tener que retirar la cuchilla. Estos aparatos profesionales son el resultado de 75 años de experiencia en la industria de la restauración y 75 años de experiencia en preparación culinaria.

Este procesador de alimentos está equipado con un bol hermético y una cuchilla hermética que permiten picar, moler, licuar y mezclar. El sistema hermético patentado permite procesar altas cantidades de líquido sin derrame. Su nuevo robot de cocina también incluye discos para triturar/rallar, rebanar y batir directamente en el bol hermético. También cuenta con un bol para procesado continuo que permite preparar grandes volúmenes de alimentos. Esta opción permite expulsar en otro recipiente todos los alimentos preparados con un disco.

Alta capacidad, potencia y comodidad

La boca de llenado ancha permite procesar altas cantidades de alimentos más grandes, en menos tiempo. El árbol motor es sólido y duradero. El bloque-motor, el bol, la tapa y los empujadores, hechos de policarbonato, son resistentes y fáciles de limpiar. El bol y la tapa transparentes son prácticos y han sido diseñados para tolerar el uso intensivo de los profesionales, día tras día.

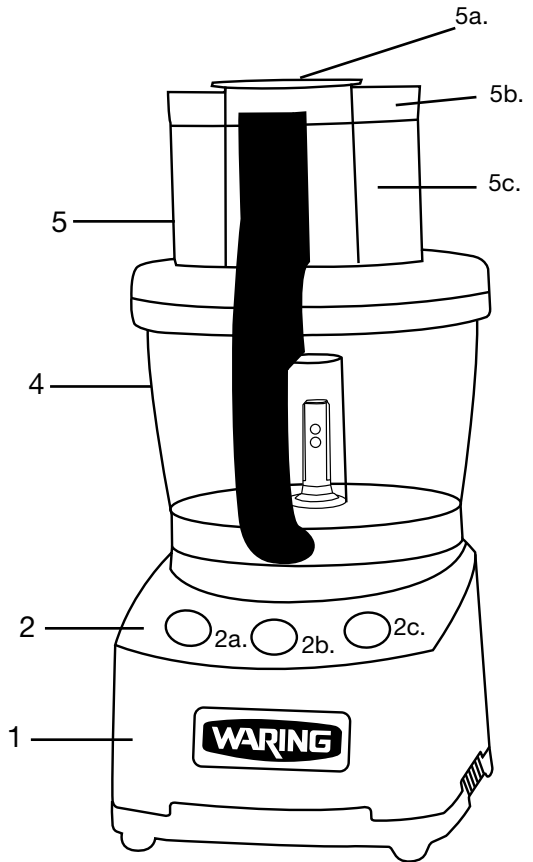
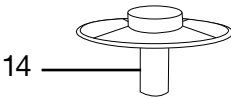
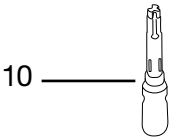
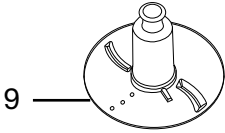
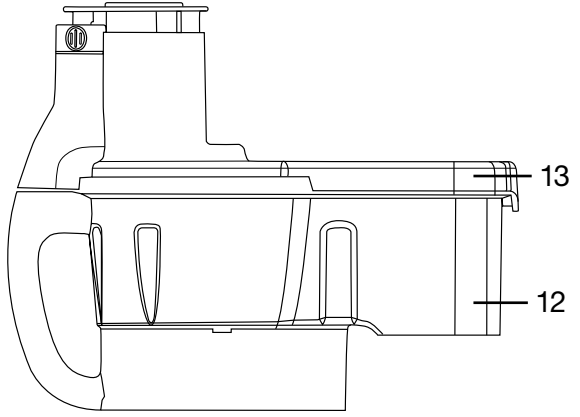
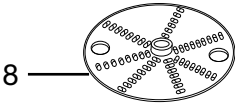
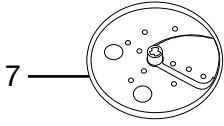
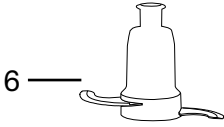
PIEZAS

El robot de cocina de Waring® Commercial cuenta con las piezas y los accesorios siguientes:

1. Bloque-motor de fundición con resistente árbol motor
2. Tres controles
 - a. OFF (apagado)
 - b. ON (encendido)
 - c. PULSE (pulso)
3. Mecanismo de bloqueo de seguridad (no ilustrado) Impide que el aparato se ponga en marcha a menos que la tapa esté debidamente cerrada
4. Bol hermético transparente de 3,75 L
5. Tapa transparente hermética
 - a. Empujador pequeño, ideal para los alimentos finos (zanahorias, apio, salchicha, etc.)
 - b. Empujador grande, ideal para los alimentos grandes
 - c. Boca de llenado ancha, para reducir el tiempo de preparación

Nota: el empujador pequeño encaja en el empujador grande. Este sistema de empujadores 2 en 1 permite procesar una gran variedad de alimentos.

6. Cuchilla hermética para picar, moler, hacer purés y mezclar. Evita los derrames y permanece en posición al vaciar el bol.
7. Disco rebanador ajustable
8. Disco triturador/rallador reversible
9. Disco batidor hermético
10. Adaptador amovible para uso con el disco rebanador ajustable y el disco triturador/rallador reversible
11. Cepillo de limpieza (no ilustrado)
12. Bol para procesado continuo
13. Tapa del bol para procesado continuo
14. Disco eyector



ENSAMBLAJE DEL BOL

Antes del primer uso:

- Limpie y sanee el bloque-motor. Lave, enjuague y sanee el bol, la tapa, los empujadores y los accesorios.
- Coloque el aparato sobre una mesa o una encimera, cerca de una toma de corriente. Posiciónelo de manera que esté fácilmente accesible. No enchufe el aparato hasta haber terminado de ensamblar todas las piezas.
- Sostenga el bol con ambas manos, de manera que el asa apunte hacia su cuerpo.
- Haga coincidir el árbol motor con el cilindro en el centro del bol y coloque el bol sobre la base. El asa se encontrará ligeramente a mano izquierda.
- Presione el bol hasta que encaje con la plataforma circular del bloque-motor. Gírelo en sentido antihorario para sujetarlo. El bol se bloqueará cuando las anclas en el lado de la plataforma encajen con el mismo.

Instalación de la cuchilla o del disco batidor

- Sostenga la cuchilla/el disco por el eje de plástico. Note la forma del eje. Éste ha sido diseñado para adaptarse al árbol motor.
- Haga coincidir el eje de la cuchilla/del disco con el árbol motor. Presione hacia abajo mientras gira la cuchilla/el disco. No debería encontrar resistencia. Presione con firmeza para bloquear la cuchilla/el disco y asegurar un sello hermético. Compruebe que esté bien asentado. En el caso contrario, podría dañarse y líquido podría derramarse. Los filos de la cuchilla son muy afilados. Nunca los toque. Siempre sostenga la cuchilla por la parte de plástico.
- Asegúrese de que el accesorio esté bien asentado, volteándolo de un lado a otro. La cuchilla debería encontrarse prácticamente en el fondo del bol.
- Si usted desea utilizar el aparato con la cuchilla o el disco batidor, puede agregar los ingredientes ahora.
- No pase la línea “**MAX**”. Una cantidad excesiva de líquido en el bol puede provocar un derrame. Si esto ocurriera, apague el aparato y vacíe parcialmente el bol, hasta debajo de la marca “**MAX**”.

Instalación de los discos

Para instalar el disco rebanador ajustable (WFP16S10): Quite la tapa. Instale el adaptador amovible sobre el árbol motor. El disco rebanador ajustable permite elegir entre 16 grosores, de 1 a 6 mm. Elija el grosor deseado. Una vez fijado el grosor, coloque el disco sobre el adaptador. Cierre la tapa antes de encender el aparato.

Para instalar el disco triturador/rallador reversible (WFP16S12): Quite la tapa. Instale el adaptador amovible sobre el árbol motor. El disco triturador/rallador reversible tiene dos lados: un lado que produce resultados finos, y otro que produce resultados medios. Coloque el disco sobre el adaptador, el lado que desea usar apuntando hacia arriba. Cierre la tapa antes de encender el aparato.

NUNCA INTENTE ENCENDER EL APARATO SI LA TAPA NO ESTÁ DEBIDAMENTE CERRADA.

Juego de empujadores 2 en 1

El juego de empujadores incluye dos empujadores: un empujador grande que cabe en la boca de llenado y un empujador pequeño que cabe en el empujador grande. Elija el empujador deseado según su necesidad. Utilice el empujador grande para cortar las verduras grandes. Utilice el empujador pequeño para cortar las verduras pequeñas o finas, o para tareas precisas, como cortar salchicha en rodajas. Introduzca el empujador pequeño en el centro del empujador grande. Introduzca el empujador grande en la boca de llenado.

NOTA: notará un resalto largo en la parte frontal del empujador grande. El aparato no se pondrá en marcha a menos que este resalto esté debidamente insertado, activando el seguro.

DESMONTAJE DEL BOL

SIEMPRE DESENCHUFE EL APARATO ANTES DE DESENSAMBLARLO.

- Retire el empujador grande de la boca de llenado. Retire el empujador pequeño del empujador grande.

Desmontaje de la cuchilla y del disco batidor

- Gire el bol en sentido horario para liberar las anclas. El asa debe encontrarse a mano izquierda para poder alzar el bol.

Le aconsejamos que remueva el bol del bloque-motor antes de retirar la cuchilla/el disco batidor.

NOTA: VACÍE EL BOL ANTES DE RETIRAR LA CUCHILLA O EL DISCO BATIDOR.

- Presione ligeramente la cuchilla/el disco mientras alza el bol. Esto impedirá que los alimentos se derramen hacia el bloque-motor. **Vacíe el bol.** Para remover la cuchilla o el disco batidor del bol, simplemente álcelo para romper el sello hermético. Los filos de la cuchilla son muy afilados. Manipúlela con sumo cuidado.

Remoción de los discos

- Retire el disco antes de quitar el bol de la base.
- Sostenga el disco por los costados, entre dos dedos, y álcelo. Debería salir fácilmente. Si el disco queda pegado al adaptador, sostenga el disco – apuntando hacia su cuerpo – en una mano y jale el adaptador. teniendo cuidado de no cortarse.
- Gire el bol en sentido horario para liberar las anclas. El asa debe encontrarse a mano izquierda para poder alzar el bol.

ENSAMBLAJE DEL BOL PARA PROCESADO CONTINUO

- Antes de usar el aparato por primera vez: Limpie y desinfecte el bloque-motor. Lave, enjuague y desinfecte el bol, la tapa, el disco eyector, los empujadores y los accesorios.
- Coloque el aparato sobre una mesa o una encimera, cerca de una toma de corriente. Posiciónelo de manera que esté fácilmente accesible. Asegúrese de que el aparato esté desconectado. No enchufe el aparato hasta haber terminado de ensamblar todas las piezas.
- Sostenga el bol con ambas manos. El conducto de salida debería encontrarse a 110 grados y el asa a 160 grados a la derecha. Haga coincidir el árbol motor con el cilindro ubicado en el centro del bol.
- Presione el bol hasta que encaje con la plataforma circular del bloque-motor. Gire en sentido antihorario hasta que encaje.
- Introduzca el disco eyector sobre el árbol motor. Debería prácticamente tocar el fondo del bol.
- Elija el disco deseado. **Conecte el disco al adaptador, según se describió en la sección “Instalación de los discos”.**
- Coloque la tapa sobre el bol para procesado continuo. Las anclas de la tapa deberían encontrarse a la izquierda de las anclas en el bol. Presione la tapa y gírela hasta que se bloquee. Esto evitará que se alce durante el procesado.
- Las anclas del bol coincidirán con las anclas del bloque-motor, lo que activará el sistema de seguridad magnético. Este importante mecanismo de seguridad impide que el aparato se ponga en marcha a menos que la tapa esté debidamente cerrada. Una vez cerrada la tapa, se podrá encender el aparato, oprimiendo el botón ON o PULSE.

NUNCA INTENTE ENCENDER EL APARATO SI LA TAPA NO ESTÁ DEBIDAMENTE CERRADA.

- Introduzca el empujador pequeño en el centro del empujador grande. Introduzca el empujador grande en la boca de llenado.
- Una vez ensamblado el bol para procesado continuo, coloque un recipiente bajo la boca de salida de los alimentos.

DESMONTAJE DEL BOL PARA PROCESADO CONTINUO

SIEMPRE DESENCHUFE EL APARATO ANTES DE DESENSAMBLARLO.

- Gire la tapa en sentido horario hasta desencajar las anclas.
- Retire el empujador grande de la boca de llenado. Retire el empujador pequeño del empujador grande.
- Retire el bol del bloque-motor. Si la boca de salida está en el centro a mano derecha, sólo necesitará alzarlo. Si no fuera el caso, gírelo en sentido horario para liberar las anclas en la plataforma del bloque-motor.
- Retire los accesorios con cuidado, ya que sus filos son muy afilados.

FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

- Enchufe el cable en una toma de corriente
- El aparato cuenta con tres botones de control.

Los dos controles son: ON (encendido)
 OFF (apagado)
 PULSE (pulso)

Modo de funcionamiento: ON: Oprima este botón para encender el aparato.

OFF: Oprima este botón para apagar el aparato.

PULSE: Oprima el botón PULSE repetidamente para usar la función de pulso. El motor permanecerá encendido hasta que suelte el botón.

MODO DE EMPLEO

Encendido continuo

Oprima el botón ON.

Función de pulso

- Para utilizar la función de pulso, oprima el botón PULSE repetidamente. El motor permanecerá encendido hasta que suelte el botón.
- La función de pulso permite controlar la duración de cada pulsación y la frecuencia de las pulsaciones con precisión.
- La función de pulso permite controlar la consistencia de los alimentos que pica o licua con más precisión.
- También es conveniente para picar alimentos duros. Utilice la función de pulso para quebrar los alimentos, y luego termine de picarlos con la función de encendido continuo.
- Siempre utilice el botón PULSE para activar la función de pulso. Nunca intente controlar las pulsaciones moviendo el bol o la tapa. Esto podría dañar el aparato.

Cómo apagar el aparato

- Siempre oprima el botón OFF para apagar el aparato. Esto apagará el motor.
- Siempre apague el aparato y espere hasta que la cuchilla o el disco esté totalmente inmóvil antes de retirar la tapa.
- Aunque el sistema de seguridad apaga el aparato al girar o remover la tapa, este método no debería usarse para apagar el aparato.
- Por seguridad, siempre oprima el botón OFF antes de abrir la tapa.

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Lave todos los alimentos antes de procesarlos. Pele las frutas/verduras si fuera necesario. Quite las pepas, pepitas y semillas grandes.
- Corte los vegetales, la carne o el queso de manera que quepan en la boca de llenado o a la talla deseada según el accesorio usado.
- Preparación para rebanar: Corte ambos lados de los alimentos largos como las zanahorias, los pepinos o el apio. Esto mejorará la consistencia de las rodajas.

SELECCIÓN DEL EMPUJADOR

Puede introducir alimentos en la boca de llenado durante el funcionamiento. Sin embargo, es preferible dejar el empujador grande en la boca de llenado para evitar salpicaduras.

Empujador pequeño

El empujador pequeño sirve para empujar los alimentos introducidos verticalmente en el centro del empujador grande. Permite obtener pedazos más cortos. Por lo general, se usa para cortar en rodajas zanahorias, apio, salchicha seca y otros alimentos largos y finos.

Empujador grande

El empujador grande sirve para empujar alimentos introducidos horizontalmente en la boca de llenado. Permite obtener pedazos más largos.

DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN DEL MOTOR

Su aparato está dotado de un dispositivo de protección térmica que apaga automáticamente el motor en caso de recalentamiento.

Si esto ocurriera, apague (OFF) y desenchufe el aparato. Vacíe el bol y tire los alimentos procesados. Permita que el motor enfríe durante 30 minutos.

Vuelva a conectar el aparato y hágalo funcionar, vacío, durante algunos segundos. Luego, llene el bol y continúe.

Si el aparato no funcionara debidamente después de seguir estos pasos, deje de usarlo y comuníquese con un centro de servicio autorizado.

UTILIZACIÓN DE LA CUCHILLA

- La cuchilla ha sido diseñada para picar, moler, hacer purés, mezclar, emulsionar, licuar y amasar.
- Ensamble el bol, según se describió en la sección “Ensamblaje del bol”.

Picar y moler

- Ponga los alimentos en el bol, sin pasar los $\frac{3}{4}$ de éste.
- Para lograr resultados óptimos, utilice la función de pulso. Esto le permitirá controlar la consistencia de los alimentos con más precisión. Siga procesando hasta obtener la consistencia deseada.
- No utilice la función de encendido continuo, porque puede producir resultados irregulares (alimentos picados más fino en el fondo del bol).

Picar carne

Corte la carne en pedazos de 2,5 cm para obtener resultados más homogéneos. No pique más de 1 kg de carne a la vez. Oprima el botón PULSE 3 ó 4 veces seguida, esperando 1 segundo entre cada pulsación. Para obtener una textura más fina, utilice el modo continuo durante varios segundos. Si el aparato tiene dificultades para picar, saque un poco de carne del bol.

Picar/rallar queso duro

Corte el queso (bien refrigerado) en cubitos de aproximadamente 2,5 cm y póngalo en el bol, sin exceder la capacidad máxima de 910 g. Utilice la función de pulso para conseguir pedacitos del tamaño de guisantes, y luego la función de encendido continuo hasta obtener un polvo fino. Obtendrá mejores resultados con los quesos secos. Los quesos más grasos suelen aglomerarse.

Picar cebolla, apio, col, etc.

Corte las cebollas en cuartos y las demás verduras en pedazos de 2,5 cm. Ponga los pedazos en el bol, sin pasar la cumbre del cilindro de plástico.

Nota: no pique demasiado. Esto producirá resultados irregulares o convertirá los alimentos que se encuentran en el fondo del bol en puré.

Licuar o mezclar

Para preparar puré de frutas o verduras, montar salsas o mezclar ingredientes líquidos, ponga los ingredientes en el bol y utilice la función de encendido continuo hasta obtener la consistencia deseada. No descuide ni abandone el aparato durante el funcionamiento. Una cantidad excesiva de líquido en el bol puede provocar un derrame. Si esto ocurriera, apague el aparato y vacíe parcialmente el bol. **NO PASE LA LÍNEA “MAX”.**

SELECCIÓN DEL DISCO

Los accesorios incluidos con su aparato son capaces de llevar a cabo una gran variedad de tareas de preparación. Tres accesorios vienen incluidos: En el momento de la impresión, se tratan de los accesorios siguientes:

WFP16S10 - Disco rebanador ajustable

WFP16S11 - Disco batidor hermético

WFP16S12 - Disco triturador/rallador reversible

USO DEL DISCO REBANADOR

- Los accesorios que acompañan este procesador de alimentos incluyen un disco rebanador ajustable que permite obtener rodajas/rebanadas/tajadas de 16 espesores diferentes, desde 1 mm hasta 6 mm. Elija el espesor deseado antes de instalar el disco sobre el árbol del motor. Tras haber elegido el espesor de las rodajas/rebanadas/tajadas e instalado el disco, cierre la tapa y retire el empujador.
- Lave todos los alimentos antes de procesarlos. Pele las frutas/verduras si fuera necesario. Quite las pepas, pepitas y semillas grandes. Corte los alimentos en pedazos más pequeños si fuera necesario. Corte ambos lados de los alimentos largos como las zanahorias, los pepinos o el apio.

- Quite el corazón de las verduras como la col y la lechuga. Corte las coles/lechugas medianas en tres pedazos. Corte las coles/lechugas más grandes en cuatro pedazos.
- Tras haber preparado los alimentos, introdúzcalos en la boca de llenado deseada, inserte el empujador y encienda el aparato. **NOTA:** no pase la línea de llenado máximo MAX cuando usa el empujador grande.
- Nunca intente cortar queso suave en rodajas. Solamente use queso duro. Puede rebanar Mozzarella, pero debe estar muy fría (aproximadamente 2°C).
- Vacíe el bol antes de que el queso alcance la capacidad máxima.

USO DEL DISCO TRITURADOR

- Los accesorios que acompañan este procesador de alimentos incluyen un disco triturador/rallador reversible, con un lado que produce resultados finos y otro que produce resultados medios. Instale el disco sobre el adaptador amovible, con el lado que desea usar apuntando hacia arriba. Una vez instalado el disco, cierre la tapa y retire el empujador.
- Lave todos los alimentos antes de procesarlos. Pele las frutas/verduras si fuera necesario. Quite las pepas, pepitas y semillas grandes. Corte los alimentos en pedazos más pequeños si fuera necesario.
- **NOTA:** no pase la línea de llenado máximo MAX cuando usa el empujador grande.
- Coloque los alimentos en la boca de llenado deseada, horizontalmente para obtener pedazos largos, o verticalmente para obtener pedazos cortos.
- Nunca intente triturar queso suave. Solamente use queso duro. Puede triturar Mozzarella, pero debe estar muy fría (aproximadamente 2°C). Siempre utilice la función de pulso para triturar queso.
- Vacíe el bol antes de que el queso alcance la capacidad máxima.

USO DEL DISCO BATIDOR

- Los accesorios que acompañan este procesador de alimentos incluyen un disco batidor hermético. Instale el disco (véase las instrucciones en la página 28) antes de agregar los alimentos.
- El disco batidor logra resultados rápidos, fácilmente. El disco batidor incorpora aire a la mezcla, haciendo que se expanda. Cerciórese de no pasar la línea “MAX”. Esto podría provocar derrames por la boca de llenado. Si esto ocurriera, apague el aparato y vacíe parcialmente el bol antes de continuar.

Para preparar crema batida, simplemente ponga crema líquida para batir y la esencia de su elección en el bol. Cierre la tapa. Bata (ON) hasta obtener la consistencia deseada.

Para preparar mantequilla aromatizada, ponga crema líquida para batir y el condimento o las hierbas de su elección en el bol. Cierre la tapa. Bata (ON) hasta que el suero se separe de la crema.

No bata más de 1,5 L de crema a la vez. En caso de derrame, apague el aparato y vacíe parcialmente el bol.

USO DEL DISCO RALLADOR

Los discos ralladores Waring® Commercial son accesorios opcionales. Para usarlos, siga las instrucciones a continuación.

- Lave todos los alimentos antes de procesarlos. Pele las frutas/verduras si fuera necesario. Quite las pepas, pepitas y semillas grandes. Corte los alimentos en pedazos más pequeños si fuera necesario.
- Nunca intente rallar queso suave. Solamente use queso duro. Puede rallar Mozzarella, pero debe estar muy fría (aproximadamente 2 °C).
- Para evitar que el motor sobrecaliente, se aconseja empujar, y luego aflojar el empujar sucesivamente, hasta que el queso esté rallado. Rallar queso cansa el motor más que otras tareas. Por eso es preferible no ejercer presión continua.
- Este robot puede rallar hasta 4.5 kg de queso en menos de 5 minutos.
- Permita que el aparato enfríe después de 5 minutos de funcionamiento continuo.
- Permita que el aparato descansa durante 5 minutos después de 5 minutos de funcionamiento continuo.

- Vacíe el bol antes de que el queso alcance la capacidad máxima.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Esta sección describe los problemas más comunes. Si esta lista no soluciona su problema, por favor comuníquese con su distribuidor local. Consulte la lista de los centros de servicio autorizados, proveída con el aparato.

El aparato no se enciende

- Desconecte el aparato y enchúfelo en otra toma de corriente.
- Asegúrese de que el bol esté debidamente instalado, que la tapa esté bien cerrada y que las anclas estén encajadas.
- Oprima el botón de encendido (ON).

El aparato se apaga durante el uso

- Puede que el motor haya sobrecalentado. Véase la sección “Dispositivo de protección del motor”.
- Apague y desconecte el aparato.
- Retire el bol del bloque-motor.
- Vacíe el bol y tire el contenido.
- Permita que el aparato enfríe durante 30 minutos.
- Vuelva a instalar el bol, cierre la tapa y haga funcionar el aparato, vacío, durante unos segundos antes de volver a llenar el bol.

El aparato vibra o se bloquea a menudo

- Apague y desconecte el aparato.
- Desensamble el bol y los accesorios.
- Cerciórese que no hay alimentos trabados adentro del eje de la cuchilla (si usa la cuchilla).
- Limpie el disco (si usa un disco).
- Vuelva a instalar el bol, cierre la tapa y haga funcionar el aparato, vacío, durante unos segundos antes de volver a llenar el bol.

El aparato no alcanza la velocidad máxima

- Vacíe el bol e intente procesar menos alimentos a la vez.

Si el aparato aún no funciona correctamente:

- Averigüe que la toma de corriente está funcionando.
- Averigüe que el disyuntor está encendido.
- Averigüe que el fusible no está quemado.
- Comuníquese con un centro de servicio autorizado.

El aparato rechina

- Apague y desconecte el aparato. Averigüe que la cuchilla no está tocando el bol.
- Si la cuchilla está tocando el bol, comuníquese con el distribuidor local.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato y todos los accesorios antes del primer uso y después de cada uso. No utilice detergentes abrasivos en ninguna parte del aparato. La limpieza debe respetar las pautas de ETL Sanitation.

Restriegue el árbol motor con un cepillo pequeño.

Lave, enjuague, desinfecte y seque el bol, el bol para procesado continuo, las tapas, los empujadores, los discos y la cuchilla antes del primer uso y después de cada uso, a menos que los vuelva a utilizar inmediatamente. Todos los accesorios son aptos para lavavajillas.

Seque todos los accesorios antes de ensamblarlos otra vez.

Restriegue la cuchilla y los discos con un cepillo duro antes de lavarlos. Manipule los discos y la cuchilla con sumo cuidado. Sus filos son muy afilados.

Para lavar los accesorios a mano, le recomendamos que utilice 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 | *Ajax® en polvo | 5 g/ 9,5 L de agua | Caliente (46 °C) |
| Para enjuagar | Agua | | Tibia (35 °C) |
| Para sanear | **Cloro ordinario o Clorox® | 1 cucharada/ 3,8 L de agua | Fría (10–21 °C) |

Limpieza del bloque-motor

Limpie y sanee el bloque-motor antes del primer uso y después de cada uso. Desconecte el aparato y limpie la base con una esponja o un paño ligeramente humedecido con detergente líquido. Después, enjuague la base con una esponja o un paño ligeramente humedecido con agua. Estruje bien la esponja o el paño para evitar que agua penetre adentro del aparato.

NUNCA SUMERJA EL BLOQUE-MOTOR EN AGUA U OTRO LÍQUIDO

Permita que la base seque antes de usar el aparato.

Nunca utilice detergentes abrasivos en ninguna parte del aparato.

*Ajax® es una marca registrada de Colgate-Palmolive Company.

**Clorox® es una marca registrada de Clorox Company.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **Débrancher l'appareil après usage et avant toute manipulation (y compris vider le bol) ou entretien. Saisir le cordon d'alimentation par la fiche pour le débrancher. Ne jamais tirer sur le cordon.**
3. **Débrancher l'appareil avant toute manipulation ou entretien.**
4. **Les lames sont très coupantes. Manipuler avec précaution.**
5. **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.**
6. Comme c'est le cas avec tout appareil ménager, il vous faudra être prudent lorsque vous utilisez le robot multifonction Waring® Commercial. Bien que simple d'utilisation, ce robot ne devrait être utilisé que par des personnes vigilantes. Il ne devrait pas être utilisé par ou près d'enfants ou de personnes souffrant d'un certain handicap.
7. Afin de prévenir tout risque de blessure, ne jamais installer le couteau ou les disques avant de vous être assuré que le bol est bien installé.
8. Tout contact avec le couteau ou le disque alors que l'appareil est en marche pourrait provoquer des blessures graves ou bien endommager l'appareil. Maintenir les mains et les ustensiles loin des éléments en mouvement. Vous pouvez utiliser une spatule en plastique une fois que l'appareil est arrêté.
9. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne jamais placer le socle dans l'eau ou tout autre liquide.
10. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement. Ne jamais introduire la main ou les doigts dans l'entonnoir alors que l'appareil est en marche. Utiliser le poussoir.

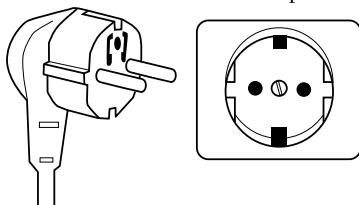
11. Attendre que le moteur soit à l'arrêt avant de retirer le couvercle.
12. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou après qu'il soit tombé. Envoyer l'appareil à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
13. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Waring Commercial peut présenter un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
14. Ne pas utiliser l'appareil à l'air libre.
15. 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.
16. Cet appareil, agréé ETL, est à usage domestique. Ne l'utiliser que pour la préparation des aliments, tel que décrit dans ce manuel.
17. Ne pas essayer de forcer le mécanisme de sécurité de l'appareil.
18. Vérifier que le couvercle est bien fermé avant de mettre l'appareil en marche.
19. En cas de mauvais fonctionnement de l'appareil pendant l'utilisation, jeter le contenu du bol.
20. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
21. Mise en garde : Ne pas utiliser le système à couper en dés (WFP16S13) avec les modèles européens de 220–240V.
22. Faire attention lorsque vous versez des liquides chauds dans le bol/récipient. La vapeur peut provoquer une expulsion soudaine du liquide hors du bol/récipient. Este aparato no ha sido diseñado para procesar alimentos calientes.

GARDER CES INSTRUCTIONS

PRISE DE TYPE F

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

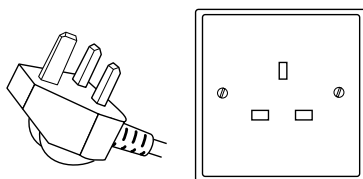
Prise dotée de deux broches cylindriques. Cette fiche n'est pas polarisée, si bien qu'elle peut s'insérer dans la prise dans n'importe quel sens. La mise à la terre se fait quand les ergots de mise à la terre qui se trouvent à l'intérieur de la prise murale. Assurez-vous que la prise est bien insérée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



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.

SUIVRE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AFIN D'ASSURER LA MISE À LA TERRE ADÉQUATE DE L'APPAREIL. LA PRISE DE L'APPAREIL, QUI VARIE D'UN PAYS À L'AUTRE, DOIT TOUJOURS ÊTRE MISE À LA TERRE. LA LISTE DE PAYS CI-DESSOUS EST À TITRE INDICATIF. VÉRIFIER LE TYPE DE PRISE DE L'APPAREIL.

INTRODUCTION

Les robots multifonction Waring® Commercial sont les plus polyvalents de leur catégorie. Dotés d'un système d'étanchéité, ils permettent de préparer de grands volumes de liquide sans fuite et de vider le bol sans avoir à retirer la lame. Ces appareils professionnels sont le fruit de 75 ans d'expérience dans la restauration et 75 ans d'expérience dans la préparation culinaire.

Ce robot multifonction est équipé d'un bol hermétique et d'un couteau étanche permettant de hacher, mouliner, réduire en purée et mélanger/mixer. Le système d'étanchéité est un système breveté qui permet de préparer de grands volumes de liquide, sans fuite. Votre nouveau robot multifonction inclut également des disques pour émincer, trancher et battre directement dans le bol hermétique. Il inclut également un bol à débit continu permettant de préparer de plus grandes quantités d'aliments à la fois. Cette option permet d'éjecter dans un autre récipient tous les aliments préparés à l'aide d'un disque.

Haute capacité, puissance et commodité

L'entonnoir large permet de préparer une grande quantité d'aliments plus gros, en moins de temps. L'arbre moteur est solide et durable. Le socle-moteur, le bol, le couvercle et les poussoirs, faits en polycarbonate, sont résistants et faciles à nettoyer. Le bol et le couvercle transparents sont pratiques et conçus pour résister à l'usage intensif qu'en font les professionnels, jour après jour.

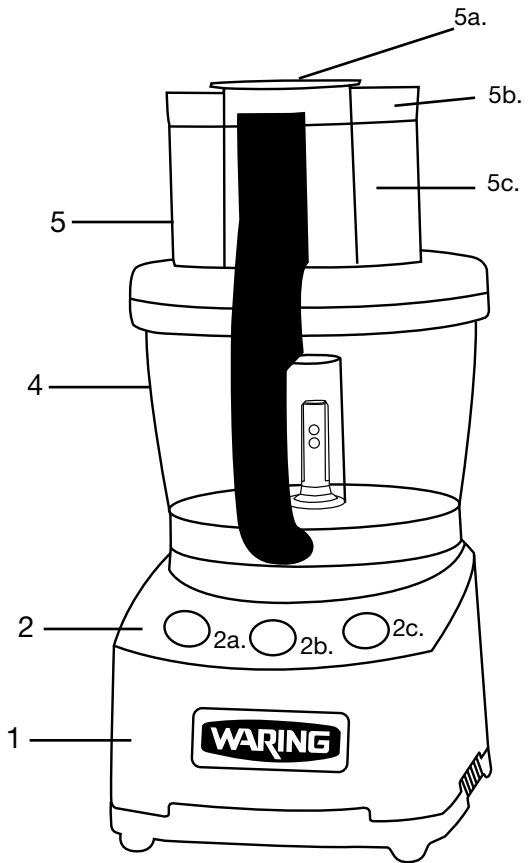
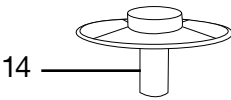
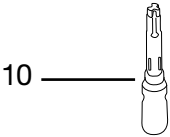
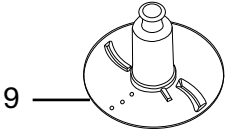
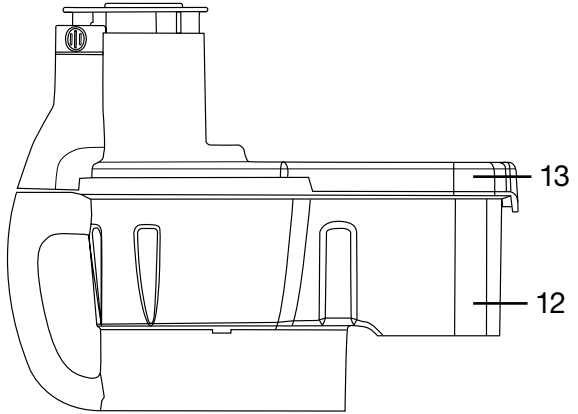
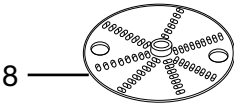
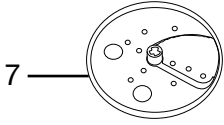
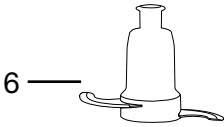
PIÈCES

Ce robot multifonction Waring® Commercial comprend les pièces et accessoires suivants :

1. Socle moulé sous pression avec arbre moteur à usage intensif
2. Trois boutons de commande
 - a. OFF (arrêt)
 - b. ON (marche)
 - c. PULSE (pulse)
3. Mécanisme de verrouillage (non illustré) Empêche l'appareil de se mettre en marche si le couvercle n'est pas bien fermé.
4. Bol hermétique transparent de 3,75 L
5. Couvercle transparent hermétique
 - a. Petit poussoir, idéal pour les aliments fins (carottes, céleri, saucisse, etc.)
 - b. Gros poussoir, idéal pour les gros aliments
 - c. Large entonnoir, pour réduire le temps de préparation

Remarque : Le petit poussoir s'emboîte dans le gros poussoir. Ce système de poussoir 2 en 1 permet d'utiliser l'appareil pour préparer une grande variété d'aliments.

6. Couteau étanche pour couper, hacher, réduire en purée et mélanger. Évite les fuites et reste en place lorsqu'on vide le bol.
7. Disque à trancher réglable
8. Disque à émincer réversible
9. Disque à fouetter hermétique
10. Adaptateur amovible pour utilisation avec le disque à trancher réglable et le disque à émincer réversible
11. Brosse de nettoyage (non illustrée)
12. Bol à débit continu
13. Couvercle du bol à débit continu
14. Disque éjecteur



ASSEMBLAGE DU BOL NORMAL

Avant la première utilisation:

- Nettoyer et désinfecter le socle. Laver, rincer et désinfecter le bol, le couvercle, l'entonnoir, les poussoirs et les accessoires.
- Placer l'appareil sur un plan de travail ou une table, à proximité d'une prise de courant, et de façon à faire face aux boutons de commande. Ne pas brancher l'appareil avant d'avoir terminé l'assemblage.
- Tenir le bol entre les deux mains, la poignée face à vous.
- Aligner l'arbre du moteur avec le cylindre qui se trouve au centre du bol. La poignée devrait se trouver légèrement du côté gauche.
- Enfoncer le bol sur le socle, et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque.

Installation du couteau ou du disque à fouetter

- Tenir le couteau/disque par la partie en plastique. Notez son axe, conçu pour s'emboîter sur l'arbre du moteur.
- Aligner l'axe du couteau/disque à fouetter avec celui du moteur. Enfoncer, en tournant légèrement jusqu'à ce que le couteau/disque s'emboîte. Vous ne devriez pas rencontrer de résistance. Pousser fermement pour bloquer et assurer l'étanchéité du couteau/disque. Vérifier qu'il est bien enfoncé. S'il ne l'était pas, il pourrait être endommagé et il pourrait y avoir des fuites. Ne jamais toucher le couteau, celui-ci étant très aiguisé. Toujours le tenir par la partie plastique.
- Vérifier que le couteau/disque est bien engagé, en le faisant pivoter d'avant en arrière. La lame inférieure du couteau devrait pratiquement toucher le fond du bol.
- Si vous souhaitez utiliser l'appareil avec le couteau ou le disque à fouetter, vous pouvez maintenant mettre les ingrédients dans le bol.
- Ne pas dépasser la ligne «**MAX**». Si les ingrédients liquides débordent, c'est que le bol est trop rempli. Si cela se produisait, arrêter l'appareil, puis vider partiellement le bol (jusqu'à en dessous de la ligne **MAX**) avant de continuer.

Installation des disques

Pour installer le disque à trancher réglable (WFP16S10) : Retirer le couvercle. Enfoncer l'adaptateur amovible sur l'arbre du moteur. Le disque à trancher réglable permet d'obtenir des tranches de 16 épaisseurs différentes de 1 à 6 mm. Régler le disque sur l'épaisseur voulue. Une fois l'épaisseur réglée, installer le disque sur l'adaptateur. Fermer le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.

Pour installer le disque à émincer (WFP16S12) : Retirer le couvercle. Enfoncer l'adaptateur amovible sur l'arbre du moteur. Le disque réversible a deux côtés : un côté qui produit des résultats fins, et un autre qui produit des résultats moyens. Installer le disque sur l'adaptateur, le côté que vous souhaitez utiliser vers le haut. Fermer le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.

NE JAMAIS ESSAYER DE METTRE L'APPAREIL EN MARCHÉ ALORS QUE LE COUVERCLE N'EST PAS BIEN FERMÉ.

Poussoir 2 en 1

Cet appareil est doté de deux poussoirs : Un gros poussoir qui s'emboîte directement dans l'entonnoir, et un petit poussoir qui s'emboîte dans le gros poussoir. Choisir le poussoir désiré. Utiliser le gros poussoir pour les gros légumes. Utiliser le petit poussoir pour les aliments requérant une coupe plus précise, comme par exemple les petits légumes, les légumes fins ou les saucisses. Introduire le petit poussoir au centre du gros poussoir. Introduire le gros poussoir dans l'entonnoir.

REMARQUE : Il est a une longue arrête moulée à l'avant du gros poussoir. L'appareil ne se mettra pas en marche à moins que cette arrête ne soit correctement insérée et n'active le mécanisme de sécurité.

DÉSASSEMBLAGE DU BOL NORMAL

TOUJOURS DÉBRANCHER L'APPAREIL AVANT DE LE DÉSASSEMBLER.

- Retirer le gros poussoir de l'entonnoir. Ensuite, retirer le petit poussoir du gros poussoir.

Désassemblage du couteau ou du disque à fouetter

- Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour libérer les pattes de verrouillage. La poignée du bol devrait se trouver du côté gauche. Soulever alors le bol.

Il est conseillé de retirer le bol du socle-moteur avant d'enlever le couteau ou le disque à fouetter.

REMARQUE : VIDER LE BOL AVANT DE RETIRER LE COUTEAU OU LE DISQUE À FOUETTER.

- Appuyer sur la partie plastique du couteau/disque tout en soulevant le bol pour le maintenir en place. Cela évitera que les aliments dégoulinent sur le socle-moteur ou votre plan de travail. **Vider le bol.** Pour retirer le couteau ou le disque à fouetter du bol, le soulever. Manipuler le couteau avec précaution. Les lames sont très aiguisées.

Désassemblage des disques

- Retirer le disque avant de retirer le bol.
- Prendre le disque par les bords, entre deux doigts, et le soulever. Il devrait se dégager sans problème. Si le disque reste fixé à l'adaptateur, tenir le disque dans une main, face à vous, et tirer sur l'adaptateur dans la direction opposée, en prenant garde de ne pas toucher les lames ou les râpes.
- Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour libérer les pattes de verrouillage. La poignée du bol devrait se trouver du côté gauche. Soulever alors le bol.

ASSEMBLAGE DU BOL À DÉBIT CONTINU

- Nettoyer et désinfecter le socle. Laver, rincer et désinfecter le bol, le couvercle, l'entonnoir, les poussoirs et les accessoires avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Placer l'appareil sur un plan de travail ou une table, à proximité d'une prise de courant, et de façon à faire face aux boutons de commande. Vérifier que l'appareil est débranché. Ne pas brancher l'appareil avant d'avoir terminé l'assemblage.
- Tenir le bol entre les deux mains, de façon à ce que la bouche de sortie se trouve à 110°, et la poignée à 160° vers la droite. Placer le bol sur le socle-moteur, en alignant l'arbre du moteur avec le trou au centre du bol.

- Enfoncer le bol sur le socle-moteur jusqu'à ce que la base du bol recouvre le plateau du socle-moteur. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque.
- Glisser le disque éjecteur sur l'arbre du moteur et l'enfoncer jusqu'au fond du bol.
- Choisir le disque voulu. **Installer le disque selon des instructions de la section «Assemblage du bol».**
- Mettre le couvercle sur le bol. Les pattes de verrouillage du couvercle devraient se trouver à gauches de celles du bol. Appuyer sur le couvercle et tourner jusqu'à ce qu'il se bloque. Cela évitera que le couvercle se soulève pendant l'utilisation.
- Les pattes de verrouillage du couvercle se glisseront dans les pattes de blocage du bol et engageront le système de sécurité magnétique. Ce dernier empêche l'appareil de fonctionner quand le couvercle n'est pas bien fermé. Une fois le couvercle en position, mettre l'appareil en marche en utilisant la fonction continue (ON) ou «pulse» (PULSE).

NE JAMAIS ESSAYER DE METTRE L'APPAREIL EN MARCHÉ ALORS QUE LE COUVERCLE N'EST PAS BIEN FERMÉ.

- Introduire le petit poussoir au centre du gros poussoir. Introduire le gros poussoir dans l'entonnoir.
- Une fois le bol à débit continu assemblé, mettre un récipient sous la bouche de sortie.

DÉSASSEMBLAGE DU BOL À DÉBIT CONTINU

TOUJOURS DÉBRANCHER L'APPAREIL AVANT DE LE DÉSASSEMBLER.

- Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour désengager le mécanisme de sécurité et débloquer les pattes.
- Retirer le gros poussoir de l'entonnoir. Ensuite, retirer le petit poussoir du gros poussoir.
- Retirer le bol du socle-moteur. Si la bouche de sortie est à droite du centre, il suffit de le soulever. Si ce n'est pas le cas, tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour déverrouiller les pattes.
- Retirer les accessoires avec précaution. Les lames sont très aiguisées.

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

- Brancher l'appareil dans une prise électrique
- Les boutons de commande se trouvent face à vous.

Les trois boutons de commande sont : ON (marche)
OFF (arrêt)
PULSE (pulse)

Fonctionnement: ON : Appuyer sur ce bouton pour mettre l'appareil en marche continue.

OFF: Appuyer sur ce bouton pour arrêter l'appareil.

PULSE: Appuyer, puis relâcher le bouton PULSE pour utiliser le mode «pulse». Le moteur continuera à tourner aussi longtemps que vous appuierez sur le bouton et s'arrêtera lorsque vous le relâcherez.

INSTRUCTIONS

Mode continu

Pour utiliser l'appareil en mode continu, appuyer sur le bouton ON.

Fonction «pulse»

- Pour utiliser la fonction pulse, appuyer sur le bouton PULSE à plusieurs reprises. Le moteur continuera à tourner aussi longtemps que vous appuierez sur le bouton et s'arrêtera lorsque vous le relâcherez.
- La fonction «pulse» permet de contrôler la durée de chaque pulsation et la fréquence des pulsations avec précision.
- La fonction «pulse» permet de contrôler la consistance des aliments que vous hachez ou mixez avec plus de précision.
- La fonction «pulse» est aussi pratique pour hacher/moudre les aliments durs. Utiliser la fonction «pulse» pour broyer les aliments. Terminer de hacher en mode continu.
- Toujours utiliser le bouton PULSE pour contrôler les pulsations.

Ne jamais essayer de les contrôler en bougeant le bol ou le couvercle. Cela pourrait endommager l'appareil.

Arrêt de l'appareil

- Toujours utiliser le bouton OFF pour éteindre l'appareil. Cela arrêtera le moteur.
- Éteindre l'appareil et attendre que le couteau soit complètement immobile avant d'ouvrir le couvercle.
- Le mécanisme de sécurité arrêtera l'appareil si vous tournez ou enlevez le couvercle. Toutefois, ne vous servez pas de cette méthode pour arrêter l'appareil.
- Par précaution, toujours appuyer sur le bouton OFF avant d'ouvrir le couvercle.

PRÉPARATION DES ALIMENTS

- Laver et peler les aliments si nécessaire. **Enlever les queues, les pépins et les noyaux.**
- Couper les fruits, les légumes, le fromage ou la viande de façon à ce que les morceaux entrent dans l'entonnoir, ou à la taille désirée selon l'accessoire utilisé.
- Aliments à couper en rondelles ou en tranches : **Couper les deux bouts des aliments tels que les carottes, les concombres, le céleri, etc. Vous obtiendrez ainsi de plus belles rondelles.**

CHOIX DU POUSSOIR

Il est possible d'introduire des aliments dans l'entonnoir alors que l'appareil est en marche. Toutefois, il est recommandé de laisser le gros poussoir en place pour éviter les éclaboussures.

Petit poussoir

Le petit poussoir sert généralement à pousser les aliments introduits à la verticale dans la goulotte au centre du gros poussoir. Il permet d'obtenir des morceaux plus petits. Il s'utilise typiquement pour couper les carottes, le céleri ou les saucisses en rondelles fines et uniformes.

Gros pousoir

Le gros pousoir sert à pousser les aliments introduits à l'horizontale dans l'entonnoir. Il permet d'obtenir des morceaux plus longs.

DISPOSITIF DE PROTECTION DU MOTEUR

Cet appareil est équipé d'un dispositif de protection thermique qui arrête le moteur automatiquement en cas de surchauffe.

Si cela se produisait, arrêter (OFF) et débrancher l'appareil. Vider le bol et jeter le contenu. Laisser le moteur refroidir pendant 30 minutes.

Rebrancher l'appareil. Continuer.

Si l'appareil ne fonctionne pas comme il se doit, cesser l'utilisation et contacter un service après-vente autorisé.

UTILISATION DU COUPEAU

- Le couteau est conçu pour hacher, broyer, réduire en purée, mixer et pétrir.
- Installer le couteau, comme indiqué dans la section «Assemblage du bol», avant de mettre les ingrédients dans le bol.

Hacher ou émincer

- Placer les ingrédients dans le bol, sans dépasser les $\frac{3}{4}$ de la hauteur de ce-dernier.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser la fonction «PULSE». Cela vous permettra de contrôler la consistance des aliments avec plus de précision. Continuer jusqu'à obtention de la consistance désirée.
- L'utilisation du mode continu pour broyer ou hacher pourrait produire des résultats irréguliers (les ingrédients au fond du bol sont broyés plus finement).

Hacher de la viande

Pour obtenir des résultats homogènes, couper la viande en morceaux de 2,5 cm. Ne pas hacher plus de 1 kg de viande à la fois. Presser le bouton PULSE 3 ou 4 fois de suite, à un rythme d'une seconde entre chaque pulsation.

Pour obtenir une texture plus fine, utiliser le mode continu (ON) pendant quelques secondes. Si l'appareil a du mal à hacher, retirer un peu de viande et continuer.

Râper/réduire en poudre du fromage dur

Couper le fromage (bien réfrigéré) en cubes de 2,5 cm et placer les morceaux dans le bol, sans dépasser la capacité maximale (910 g). Utiliser la fonction «pulse» pour râper le fromage et terminer avec le mode continu pour le réduire en poudre. Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec des fromages secs. Les fromages plus gras ont tendance s'empâter.

Hacher des oignons, du céleri, du chou etc.

Couper les oignons en quartiers et les autres légumes en morceaux de 2,5 cm. Placer les morceaux dans le bol, sans dépasser le haut du cylindre en plastique. Utiliser la fonction «pulse» jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Remarque : Ne pas trop hacher. Cela peut produire des résultats irréguliers ou réduire les ingrédients qui se trouvent au fond du bol en purée.

Réduire en purée ou mixer

Pour réduire fruits et légumes en purée, émulsionner une sauce ou mixer, mettre les ingrédients dans le bol et utiliser le mode continu jusqu'à obtention de la consistance désirée. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement. Si les ingrédients liquides débordent, c'est que le bol est trop rempli. Si cela se produisait, arrêter l'appareil, puis vider partiellement le bol avant de continuer.

NE PAS DÉPASSER LA LIGNE DE REMPLISSAGE MAXIMUM.

CHOIX DU DISQUE

Les accessoires inclus avec votre appareil sont capables de réaliser un grand nombre de tâches de préparation. Trois accessoires sont inclus. Au moment de l'impression, il s'agit des accessoires suivants :

WFP16S10 - Disque à trancher réglable

WFP16S11 - Disque à fouetter hermétique

WFP16S12 - Disque à émincer réversible

UTILISATION DU DISQUE À TRANCHER

- Les accessoires inclus avec cet appareil comprennent un disque à trancher réglable permettant d'obtenir des tranches de 16 épaisseurs différentes, de 1 à 6 mm ! Régler l'épaisseur désirée avant d'installer le disque sur l'arbre du moteur. Une fois l'épaisseur des tranches réglée et le disque installé, fermer le couvercle et retirer le poussoir.
- Laver et peler les aliments si nécessaire. Enlever les queues, les pépins et les noyaux. Couper les aliments en morceaux si nécessaire. Couper les deux bouts des aliments tels que les carottes, les concombres, le céleri, etc. Vous obtiendrez ainsi de plus belles rondelles.
- Retirer le cœur des légumes tels que le chou et la laitue. Les choux/laitues de taille moyenne devront être coupés en trois pour rentrer dans l'entonnoir. Les choux/laitues plus gros devront être coupés en quatre.
- Après avoir préparé les aliments, les introduire dans l'entonnoir voulu, introduire le poussoir dans l'entonnoir et allumer l'appareil. **REMARQUE** : Ne pas dépasser la ligne de remplissage maximum MAX lorsque vous utilisez le gros poussoir.
- Ne pas essayer de couper en tranches du fromage mou. Utiliser du fromage dur uniquement. La Mozzarella peut être coupée en tranche, mais seulement si elle est très froide (environ 2°C).
- Vider le bol une fois que la capacité maximale est atteinte.

UTILISATION DU DISQUE À ÉMINCER

- Les accessoires inclus avec cet appareil comprennent un disque à émincer réversible. Un côté du disque produit des résultats fins, l'autre moyens. Installer le disque de façon à ce que le côté que vous souhaitez utiliser soit vers le haut. Une fois le disque installé, fermer le couvercle et retirer le poussoir.
- Laver et peler les aliments si nécessaire. Enlever les queues, les pépins et les noyaux. Couper les aliments en morceaux si nécessaire.
- **REMARQUE** : Ne pas dépasser la ligne de remplissage maximum MAX lorsque vous utilisez le gros poussoir.

- Placer les aliments dans l'entonnoir désiré : Horizontalement pour obtenir des longs bouts ; Verticalement pour obtenir des petits bouts.
- Ne pas essayer d'émincer du fromage mou. Utiliser du fromage dur uniquement. La Mozzarella peut être émincée, mais seulement si elle est très froide (environ 2°C). Toujours utiliser la fonction «pulse» pour émincer le fromage.
- Vider le bol une fois que la capacité maximale est atteinte.

UTILISATION DU DISQUE À FOUETTER

- Les accessoires inclus avec cet appareil comprennent un disque à fouetter hermétique. Assembler le disque (voir les instructions en page 48) avant d'ajouter les ingrédients dans le bol.
- Le disque à fouetter est facile à utiliser et offre des résultats rapides. Le disque à fouetter aère la mixture, et fait que le mélange se dilate. Veiller à ne pas remplir le bol au-delà de la ligne «MAX». Cela pourrait provoquer des fuites par l'entonnoir. Si cela se produisait, arrêter l'appareil, puis vider partiellement le bol avant de continuer.

Pour préparer de la crème fouettée, verser simplement la crème dans le bol et ajouter l'arôme de votre choix. Fermer le couvercle. Fouetter (ON) jusqu'à obtention de la consistance voulue.

Pour faire du beurre aromatisé, verser de la crème dans le bol et assaisonner à votre goût. Fermer le couvercle. Fouetter (ON) jusqu'à ce que le liquide se sépare de la crème.

Ne pas fouetter plus de 1,5 L de crème à la fois. En cas de débordement, arrêter l'appareil, puis vider partiellement le bol avant de continuer.

UTILISATION DU DISQUE À RÂPER

Les disques à râper Waring® Commercial sont en option. Suivre les instructions ci-dessous pour les utiliser.

- Laver et peler les aliments si nécessaire. Enlever les queues, les pépins et les noyaux. Couper les aliments en morceaux si nécessaire.
- Ne pas essayer de râper du fromage mou. Utiliser du fromage dur uniquement. La Mozzarella peut être râpée, mais seulement si elle est très froide (environ 2°C).

- Pour éviter que le moteur ne surchauffe, il est conseillé d'appuyer puis de relâcher le poussoir tour à tour jusqu'à ce que le fromage soit complètement râpé. Éviter de faire pression continuellement sur le fromage. Cela pourrait faire surchauffer le moteur.
- Le robot multifonction est capable de râper jusqu'à 4,5 kg de fromage en approximativement 5 minutes.
- Après 5 minutes d'utilisation continue, laisser l'appareil refroidir.
- Il est conseillé de laisser reposer l'appareil pendant 5 minutes après 5 minutes d'utilisation.
- Vider le bol une fois que la capacité maximale est atteinte.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Vous trouverez dans cette section la solution aux problèmes les plus courants. Si cette liste ne solutionne pas votre problème, veuillez contacter un service après-vente autorisé. Consulter la liste des services après-vente autorisés, fournie avec votre appareil.

L'appareil ne se met pas en marche

- Débrancher l'appareil et le brancher dans une autre prise de courant.
- Vérifier que le bol est bien en place, que le couvercle est bien fermé et que les pattes de verrouillage du couvercle sont bien engagées.
- Appuyer sur le bouton ON.

L'appareil s'arrête pendant l'utilisation

- Il se peut que le moteur ait surchauffé. Voir la section «Dispositif de protection du moteur».
- Éteindre et débrancher l'appareil.
- Retirer le bol du socle.
- Vider le bol et jeter le contenu.
- Laisser l'appareil refroidir pendant 30 minutes.
- Remettre le bol sur le socle-moteur, refermer le couvercle et faire fonctionner l'appareil à vide avant de le remplir à nouveau.

L'appareil vibre ou se bloque souvent

- Éteindre et débrancher l'appareil.
- Démonter le bol et les accessoires.
- Vérifier que des aliments ne soient pas coincés dans la tige du couteau (si vous utilisez le couteau).
- Nettoyer le disque (si vous utilisez un disque).
- Remettre le bol sur le socle-moteur, refermer le couvercle et faire fonctionner l'appareil à vide avant de le remplir à nouveau.

L'appareil n'atteint pas la vitesse maximale

- Le bol est trop chargé. Le vider et recommencer avec un moindre contenu.

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas correctement :

- Vérifier que la prise de courant est sous tension.
- Vérifier que le disjoncteur est allumé.
- Vérifier que le fusible qui alimente la prise n'est pas grillé.
- Contacter un service après-vente Waring autorisé.

L'appareil grince

- Éteindre l'appareil, le débrancher, puis vérifier si le couteau touche le bol.
- Si le couteau touche le bol, contacter un service après-vente autorisé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyer l'appareil et ses accessoires avant de l'utiliser pour la première fois et après chaque utilisation. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs. Le nettoyage doit respecter les directives d'ETL Sanitation.

Nettoyer l'arbre du moteur avec une petite brosse.

Laver, rincer, désinfecter et sécher le bol, le couvercle, l'entonnoir, les poussoirs, le couteau et les disques avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation, à moins que vous ne réutilisez l'appareil immédiatement. Tous les éléments sont lavables au lave-vaisselle.

Bien laver et rincer toutes les pièces après chaque utilisation.

Nettoyer le couteau et les disques à l'aide d'une brosse dure avant de les laver. Le couteau et les disques sont très aiguisés. Les manipuler avec précaution.

Pour le lavage à la main, nous recommandons l'utilisation d'une solution de nettoyage à base de détergents non moussants 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 |
|-----------------|---|------------------------------|--------------------|
| Nettoyage | *Ajax® en poudre | 5 g/ 9,5 L d'eau | Chaude (46°C) |
| Rinçage | Eau claire | | Tiède (35°C) |
| Désinfection | Eau de javel ordinaire ou **Clorox® | 1 c. à soupe/ 3,8 L d'eau | Froide (10–21°C) |

Nettoyage du socle-moteur

Nettoyer et désinfecter le socle-moteur avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation. Débrancher l'appareil et essuyer le socle avec une éponge imbibée de détergent liquide. Essuyer ensuite le socle avec une éponge imbibée d'eau claire. Bien essorer l'éponge pour éviter que le liquide ne pénètre dans le boîtier.

NE JAMAIS SUBMERGER LE SOCLE-MOTEUR DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

Laisser sécher l'appareil à l'air libre avant de l'utiliser à nouveau.

Ne jamais utiliser de détergents abrasifs pour nettoyer cet appareil ou ses éléments.

*Ajax® est une marque déposée de Colgate-Palmolive Company.

**Clorox® est une marque déposée de Clorox Company.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Bij gebruik van elektrische apparaten moeten de volgende elementaire veiligheidsmaatregelen altijd worden genomen:

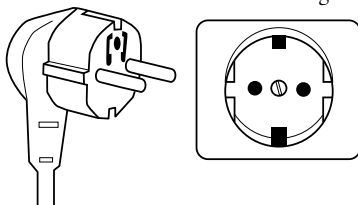
1. **ALLE INSTRUCTIES ZORGVULDIG LEZEN.**
2. **Verwijder, vóór het monteren of demonteren van hulpstukken en vóór het reinigen, de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt. Verwijder de stekker uit het stopcontact met het vaste deel, trek nooit aan het snoer.**
3. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat hanteert of reinigt.
4. **De mesbladen zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren.**
5. **Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen die verminderde fysieke, gevoelsmatige of mentale capaciteiten hebben (inclusief kinderen) of gebrek aan ervaring of kennis hiervoor hebben.**
6. Uw Waring® Commerciële keukenmachine is bedoel voor gebruik in de keuken en, net als andere keukenapparatuur, moet zorgvuldigheid in acht worden genomen bij de bediening ervan. Wellicht is er niet veel training nodig om deze te bedienen, maar wij raden aan dat alleen verantwoordelijke en voorzichtige personen deze keukenmachine bedienen. De machine mag niet worden gebruikt door of in de nabijheid van kinderen en personen met bepaalde beperkte vermogens.
7. Om letsel te voorkomen mag het snijmes of -schijf nooit op de basis worden geplaatst voordat de schaal op zijn plek is gezet.
8. Zorg dat handen, spatels en andere keukenwaar, niet in de nabijheid van de bewegende balden of schijven kunnen komen tijdens het verwerken van het voedsel, zodat er geen gevaar voor ernstig persoonlijk letsel of schade aan de keukenmachine kan ontstaan. U mag een spatel gebruiken maar alleen wanneer de keukenmachine niet in werking is.

9. Het apparaat mag niet in water worden ondergedompeld, om gevaar voor elektrische schokken te voorkomen.
10. Vermijd contact met bewegende onderdelen. Voeg nooit handmatig voedsel toe tijdens het snijden of versnipperen. Gebruik altijd de duwer.
11. Verzeker u ervan dat de motor volledig stilstaat voordat u het deksel verwijderd.
12. Gebruik geen apparaat met een beschadigd netsnoer of stekker, of nadat het apparaat is beschadigd op eender welke manier. Retourneer het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum voor inspectie, reparatie of afstelling.
13. Het gebruik van hulpmiddelen die niet door Waring Commercial worden aanbevolen of verkocht, kan leiden tot brand, elektrische schokken of letsel.
14. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
15. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of aanrecht hangen of warme oppervlakken raken.
16. Dit product heeft een ETL-vermelding voor huishoudelijk gebruik.
17. Doe geen pogingen om het sluitmechanisme te forceren.
18. Verzeker u ervan dat het deksel correct is gesloten, voordat u het apparaat inschakelt.
19. Als er onverhoopt een storing in het apparaat optreedt, gooi dan het aanwezige voedsel weg.
20. Kinderen moeten te allen tijden onder toezicht blijven om te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
21. Let op: 20. Gebruik de toepassing voor blokjes maken (WFP16S13) niet met 220-240V CE-goedgekeurde versies.
22. Wees voorzichtig als u hete vloeistof in de keukenmachine of blender giet, omdat deze door plotselinge stoomvorming uit het apparaat kan spuiten. De keukenmachine is niet bedoeld om warme gerechten te bereiden.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

TYPE F STEKKER

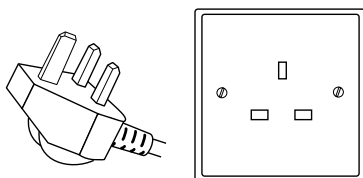
(DUITSLAND, OOSTENRIJK, NEDERLAND,
ZWEDEEN, NOORWEGEN, FINLAND
PORTUGAL, SPANJE, OOST-EUROPA)



De geaarde stekker heeft twee ronde pennen en er zijn twee klemmen aan de zijkant van de contactdoos. Deze stekker is niet gepolariseerd waardoor die in beide richtingen in de contactdoos kan worden gestoken. De aarding vindt plaats wanneer de klem op de contactdoos het contactplaatje op de stekker raakt. Zorg ervoor dat de stekker goed geplaatst is.

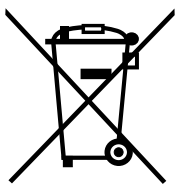
TYPE G STEKKER

(VERENIGD KONINKRIJK, IERLAND,
CYPRUS, MALTA, MALEISIË,
SINGAPORE EN HONG KONG)



Deze aardstekker heeft drie rechthoekige tanden die een driehoek vormen. Positioneer de tanden voor de contactdoos en zorg ervoor dat de stekker goed geplaatst is. Deze stekker is ook door een zekering beschermd tegen stroomstoten.

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 ontfermen voor milieuveilige recycling.

RAADPLEEG DE ONDERSTAANDE AARDINGSINSTRUCTIES VOOR CORRECT GEBRUIK VAN HET APPARAAT. LANDEN WAAR ANDERE STEKKERTYPES WORDEN GEBRUIKT, WORDEN LOUTER TER REFERENTIE VERMELD. RAADPLEEG DE GEGEVENS VAN HET APPARAAT ZELF OM NA TE GAAN WELK STEKKERTYPE GEBRUIKT WORDT;

INLEIDING

Commerciële keukenmachines van Waring® zijn de meest veelzijdige machines in hun klasse. Ze zijn voorzien van een afdichtingsysteem waardoor grote hoeveelheden vloeistof zonder lekkage kunnen worden verwerkt en zonder de noodzaak om het S-mes te verwijderen, kunnen schenken. Deze professionele machines zijn een uitstekend voorbeeld van de vijftienjarige ervaring die Waring heeft opgedaan in de voedselindustrie, naast vijftienjarige ervaring in het verwerken van voedsel.

Deze machine bevat een werkschaal met afdichting (ook wel een mengkom genoemd) en afgedichte / vergrendelde snijbladen (of S-messen) waarmee GESNEDEN, GEMALLEN, GEPUREERD en GEMENGD kan worden. Het gepatenteerde afdichtingsysteem zorgt voor de mogelijkheid om grote hoeveelheden vloeistof te verwerken, zonder lekkage. Daarnaast zijn schijven verkrijgbaar waarmee u kunt versnipperen, plakken snijden en kloppen, direct in de afgedichte mengkom. Voor verwerking van grotere hoeveelheden, is een trechter voor doorlopende invoer bijgeleverd. Met deze optie kan alles dat verwerkt wordt met een accessoire-schijf, direct in een aparte container worden verwerkt. Dit is de eerste keukenmachine in deze serie die ook blokjes kan maken, waardoor dit de meest veelzijdige verkrijgbare keukenmachine is.

Formaat, kracht en gemak

De brede invoertrechter maakt het verwerken van grote hoeveelheden groot formaat voedsel, makkelijk en eenvoudig. De as van de motor is duurzaam gebouwd. De behuizing, mengkom, invoer, deksels en duwers zijn allemaal gemaakt van duurzaam polycarbonaat, voor intensief gebruik en eenvoudige schoonmaak. De transparante kom en deksels geven makkelijk zicht op het voedsel dat wordt verwerkt en zijn gemaakt van robuust materiaal dat intensief en zwaar gebruik kan weerstaan.

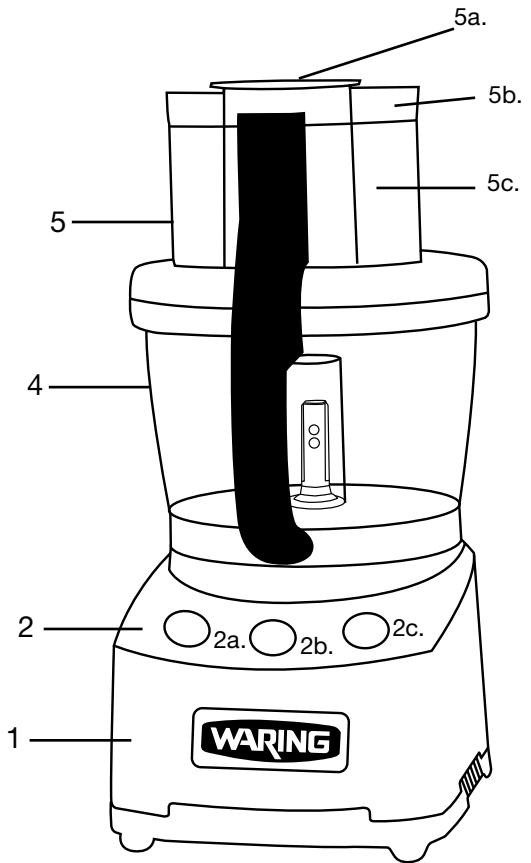
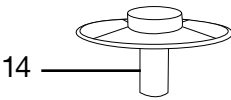
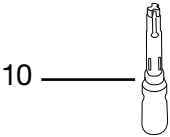
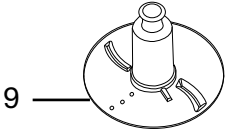
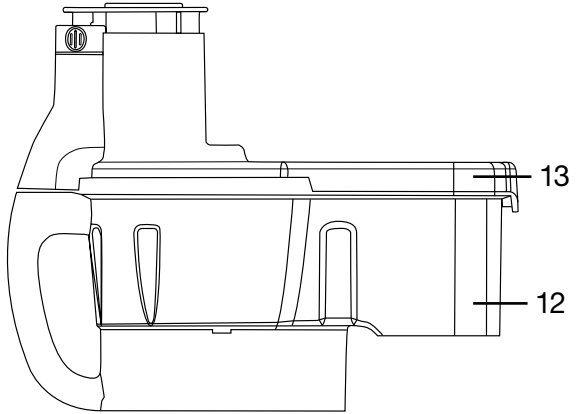
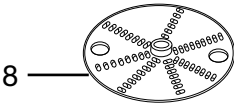
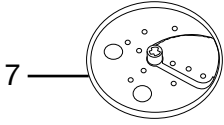
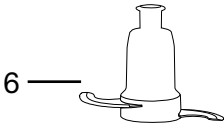
DE ONDERDELEN

De Waring® Commerciële Keukenmachine bestaat uit de volgende standaard onderdelen en accessoires:

1. Gietijzeren motorvoetstuk met een verticale hoog-belastbare schacht
2. Drie bedieningsknoppen
 - a. UIT (OFF)
 - b. AAN (ON)
 - c. PULS (PULSE)
3. Veiligheidsvergrendeling (niet getoond). Voorkomt dat de machine in werking kan treden als het deksel niet gesloten is.
4. Afdichtbare, transparante 3,75 liter mengkom
5. Afdichtbare deksel voor mengkom
 - a. Kleinere duwer, te gebruiken binnenin de grote duwer voor kleinere groenten, salami, etc.
 - b. Grote duwer voor groot formaat en klein formaat invoeropties
 - c. Grote invoertrechter voor maximaal gebruik van het snijvermogen

Opmerking: Deze combinatie-duwer geeft de mogelijkheid om de hele trechter te gebruiken voor grote producten en het gecontroleerd verwerken van kleinere producten zoals wortels, selderij en salami.

6. Afdicht S-mes (snijblad) voor hakken, malen, zeven en mengen: klikt op zijn plaats en maakt het eenvoudiger om vloeistoffen te verwerken en te schenken
7. Instelbare schijf voor het snijden van plakjes
8. Omkeerbare schijf voor versnipperen
9. Afdicht klopschijf
10. Afneembare as van de schijf voor gebruik met de instelbare schijf voor het snijden van plakjes, en de omkeerbare schijf voor versnipperen
11. Schoonmaakborstel (niet getoond)
12. Continue-invoertrechter
13. Deksel van continue-invoertrechter
14. Verspreider



SAMENSTELLEN VAN DE ONDERDELEN VAN DE MENGKOM

In deze instructies gebruiken we de termen mengkom, werkschaal en snijkom in diverse omschrijving. Hiermee wordt telkens dezelfde kom bedoeld.

Voor het eerste gebruik:

- Motorblok reinigen en schoonmaken. Was, spoel en reinig de mengkom, deksel, duwer , invoer en accessoires.
- Plaats het voetstuk op een werkblad of tafel, dichtbij een stopcontact. Plaats het apparaat zo dat de voorkant naar u toe gericht is en u het bedieningspaneel kunt zien. Stop de stekker niet in het stopcontact voor de keukenmachine volledig gemonteerd is.
- Neem de transparante mengkom met beide handen vast en met het handvat naar u toe gericht.
- Plaats de kom op het voetstuk, zorg dat de buis in het midden over de as van de motor wordt geplaatst door het handvat iets naar links van het midden te draaien (ongeveer op de '7 uur'-positie).
- Druk de kom naar beneden, zodat de onderste rand rondom het ronde platform past. Draai de kom zover mogelijk tegen de klok in. Als de juiste positie is bereikt, schuift deze onder de lipjes aan de zijkant van het platform.

Lees dit deel als u de mengkom samenstelt voor gebruik met het S-mes (snijbladen) of de klopschijf:

- Neem het S-mes of de klopschijf en bekijk de tekening op het midden. U ziet de vorm van de motorschacht.
- Plaats het S-mes of de klopschijf boven de motorschacht en zorg ervoor dat het uitsteeksel net boven de as van de motorschacht zit. Druk het mes stevig naar beneden terwijl u de schacht draait tot het mes of de schijf volledig vast zit. Het moet gemakkelijk op zijn plaats vallen. Druk stevig om het S-mes of de schijf te vergrendelen. Zorg ervoor dat de as helemaal naar beneden is geduwd. Als het niet volledig tot beneden zit, kan het beschadigd worden en kan er eventueel vloeistof lekken. Druk alleen op het middendeel (plastic deel), raak nooit het snijblad aan omdat dit uiterst scherp is.

- Verzekeer u ervan dat het mes of de schijf volledig onderin zit, door het voorzichtig heen en weer te draaien tijdens het naar beneden drukken. Als het correct is geïnstalleerd en op de juiste plek zit, zal het onderste blad zich iets boven de onderzijde van de kom bevinden.
- Als u het S-mes of de klopschijf wilt gebruiken, moet u op dit moment het voedsel of vloeistof in de kom toevoegen.
- Vul de vloeistof niet verder dan boven het **“MAX VLOEISTOFNIVEAU”**. Als u te veel vloeistof gebruikt, zal deze overlopen. Stop in dat geval de machine, verwijder de vloeistof tot onder het **“MAX VLOEISTOFNIVEAU”** en ga verder.

Lees dit deel als u de mengkom wilt samenstellen om de accessoire-schijven te gebruiken:

Voor het samenstellen van de instelbare schijf voor het snijden van plakjes (WFP16S10), moet u de deksel van de kom verwijderen. Plaats de as van de schijf zorgvuldig over de aandrijschacht. Daarna, kiest u de gewenste dikte van de plakjes met de instelbare schijf. Er zijn 16 verschillende mogelijkheden, variërend van 1 tot 6 mm dikte. Nadat u de dikte heeft ingesteld, plaatst u de plastic uitvoer over de as van de schijf. Het apparaat mag pas worden ingeschakeld als de mengkom op de juiste wijze is geplaatst en de deksel is aangebracht.

Voor het samenstellen van de omkeerbare versnipperschijf (WFP16S12), moet u de deksel van de kom verwijderen. Plaats de as van de schijf zorgvuldig over de aandrijschacht. Kies vervolgens de gewenste dikte van het versnippermes. Uw omkeerbare versnipperschijf heeft de fijne openingen aan een zijde en medium openingen aan de andere zijde. Zorg ervoor dat het gewenste mes omhoog gericht is en plaats de schijf zorgvuldig op de as. Het apparaat mag pas worden ingeschakeld als de mengkom op de juiste wijze is geplaatst en de deksel is aangebracht.

DE KEUKENMACHINE MAG NOOIT WORDEN INGESCHAKELD ALS HET DEKSEL NIET VERGRENDELD IS.

Twee voedselduwers voor de vultrechter

Er is een grote en een kleine voedselduwer. De grote duwer wordt gebruikt om grotere stukken te verwerken. De kleine duwer zit in de grote duwer en kan worden gebruikt voor kleinere stukjes,

om kleine stukjes te geleiden en nauwkeuriger te snijden of om bijvoorbeeld salami in dunne schijfjes te snijden. Plaats de kleine voedselduwer in de opening van de grote voedselduwer. Nu kunt u de grote voedselduwer in de opening van de vultrechter plaatsen.

OPMERKING: Aan de voorzijde van de grote duwer bevindt zich een lange pen. De keukenmachine zal pas in werking treden als deze en op de juiste wijze in het vergrendelsysteem is ingebracht.

DEMONTEREN VAN DE ONDERDELEN VAN DE MENGKOM

ZORG ERVOOR DAT DE STEKKER NOOIT IN HET STOPCONTACT ZIT WANNEER U HET APPARAAT DEMONTEERT.

- Verwijder de grote voedselduwer uit de trechter. Verwijder de kleine voedselduwer uit de grote voedselduwer.

Demonteren met het S-mes of de klopschijf

- Verwijder de mengkom door deze met de klok mee te draaien (linksom) zodat de uitsparingen aan de onderzijde vrij komen van de mengkom. Als het handvat van de kom naar links gericht is (ongeveer op '7 uur) kunt u de kom voorzichtig omhoog brengen en optillen.

Wij raden u aan om de kom van het motorvoetstuk te halen voordat u het S-mes of de klopschijf eruit haalt.

OPMERKING: VERWIJDER ALLE VOEDSEL EN VLOEISTOF VOOR U HET S-MES VERWIJDEERT. ZO WORDT VOORKOMEN DAT DE KOM GAAT LEKKEN.

- Om het mes of de schijf te verwijderen, drukt u de as van het mes of de schijf licht aan terwijl u de kom van het voetstuk verwijderd. Hierdoor wordt voorkomen dat voedseldelen in de middenbuis terecht komen en op het voetstuk van de motor of het werkblad. Verwijder de inhoud van de kom. Neem dan het S-mes of de klopschijf uit de kom door deze omhoog te halen en de afdichting te ontgrendelen. Neem het S-blad steeds voorzichtig vast: de snijbladen zijn uiterst scherp.

Demontage met een accessoire-schijf.

- Verwijder de mengkom pas als de accessoire-schijf is verwijderd.
- U kunt de accessoire-schijf verwijderen door uw vingers op de buitenste rand van de schijf te plaatsen en deze op te tillen. De schijf moet eenvoudig van de as kunnen worden afgenomen. Als de as van de schijf vast blijft zitten, neemt u de schijf in een hand en richt u de as van u af, en gebruikt u de andere hand om de as eruit te trekken. Wees voorzichtig en laat de scherpe randen niet tegen uw hand aan komen.
- Verwijder de mengkom door met deze met de klok mee te draaien (linksom) zodat deze vrijkomt van de uitsparingen op het platform van de mengkom. Als het handvat van de kom naar links gericht is (op '7 uur') kunt u de kom voorzichtig omhoog brengen en optillen.

MONTAGE VAN ONDERDELEN VAN DE TRECHTER VOOR CONTINUE INVOER

- Reinig het motorvoetstuk en was, spoel en ontsmet de trechter, deksel, verspreider, duwer, invoer van de duwer en andere hulpstukken voorafgaand aan het eerste gebruik en na elk gebruik.
- Plaats het voetstuk op een werkblad of tafel, dichtbij een stopcontact. Plaats het apparaat zo dat de voorkant naar u toe gericht is en u het bedieningspaneel kunt zien. Zorg ervoor dat de elektriciteitskabel niet aangesloten is. Stop de kabel niet in het stopcontact voor de keukenmachine volledig gemonteerd is.
- Neem de trechter voor doorlopende invoer in beide handen, zodat de trechter op '4 uur' gericht is en het handvat op '10 uur'. Plaats de trechter op het voetstuk, zodat de middenopening over de motorschacht valt.
- Druk de trechter naar beneden, zodat de onderste rand van de trechter rondom het ronde platform past. Draai tegen de klok in, tot deze vastklikt en de vergrendeling aan de achterzijde activeert.
- Plaats de verspreider (of uitneemschijf) in de kom. Schuif deze over de metalen motorschacht tot op de bodem van de trechter.
- Kies de juiste accessoire-schijf. **Volg de richtlijnen op pagina 74 om de as aan de schijf te bevestigen.**
- Plaats het deksel op de trechter met het vergrendellipje

links van het vergrendellipje van de trechter. Druk het deksel naar beneden en draai het linksom tot het vastklikt in het vergrendellipje op de trechter voor continue-invoer. Zo vermijdt u dat het deksel omhoog komt tijdens de voedselverwerking.

- Het vergrendellipje op het deksel schuift in de uitsparing op de deksel en de magnetische vergrendeling wordt ingeschakeld. De vergrendelknop zorgt ervoor dat de machine niet werkt tot het deksel op de juiste plaats zit. Als deze knop ingeschakeld is, zal de keukenmachine werken als ze ingeschakeld is en als de bediening op AAN of PULS staat.
- Plaats de kleine voedselduwer in de opening van de grote voedselduwer. Nu kunt u de grote voedselduwer in de opening van de vultrechter plaatsen.
- Als de trechter is samengesteld, plaats u een aparte container onder de uitvoer van de trechter.

DEMONTAGE VAN DE CONTINU-INVOER ONDERDELEN

ZORG ERVOOR DAT DE STEKKER NOOIT IN HET STOPCONTACT ZIT WANNEER U HET APPARAAT DEMONTEERT.

- Draai het deksel tegen de klok in tot de veiligheidsvergrendeling los komt van de schakelaar op de trechter en de uitsparingen vrij zijn van het deksel.
- Verwijder de grote voedselduwer uit de trechter. Verwijder de kleine voedselduwer uit de grote voedselduwer.
- Verwijder de continu-invoertrechter van het motorvoetstuk. Wanneer de trechter naar rechtsvooren wijst, kunt u deze gewoon omhoog tillen. Als dit niet het geval is, draai dan met de klok mee om de uitsparingen vrij te maken van de sleuven in de onderzijde van de continu-invoertrechter.
- Wees voorzichtig met het verwijderen van de accessoireschijven, omdat de bladen bijzonder scherp zijn.

BEDIENING

- Steek de stekker van de machine in het stopcontact.
- Er zijn drie bedieningsknoppen op het voetstuk.

Deze drie knoppen zijn: AAN (ON)
UIT (OFF)
PULS (PULSE)

Hoe werken deze:

AAN: Druk op de AAN-knop om de motor te starten.

UIT: Druk op de UIT-knop om de motor te stoppen.

PULS: Om de pulseerstand te gebruiken, drukt u op PULS en laat direct de knop weer los. De motor blijft draaien als u de knop ingedrukt houdt en stopt als u de knop loslaat.

WELKE STAND TE GEBRUIKEN VOOR

Doorlopend gebruik

Voor doorlopend gebruik drukt u op de AAN-knop die zich in het midden bevindt.

Pulseren

- Voor snel AAN/UIT schakelen, gebruikt u PULS. De motor blijft draaien zolang u de knop ingedrukt houdt en stopt als u de knop loslaat.
- U bepaalt hoelang elke puls duurt, door deze ingedrukt te houden gedurende de gewenste tijd. U bepaalt de frequentie van de puls met het aantal keren dat u de knop indrukt.
- Met de pulserende bediening heeft u meer controle over de mate van snijden, mengen en versnipperen.
- De puls is ook handig voor het verwerken van harde voedselstukken. Met een aantal pulsen kan dit in kleinere delen worden gehakt. Daarna kan met de doorlopende stand een fijnere verwerking worden bereikt.
- Gebruik altijd de PULS-knop voor de pulserende beweging. Neem nooit de kom of deksel van de motor om de pulsen te bepalen. Het is veel minder efficiënt en kan de machine beschadigen.

De UIT-knop gebruiken om de motor stil te zetten.

- Schakel de keukenmachine altijd uit met behulp van de UIT-knop. Hierdoor wordt gewaarborgd dat er geen stroomtoevoer naar de motor (meer) is.
- Als u de machine heeft uitgezet, wacht dan altijd tot de messen of schijven stil staan voor u het deksel verwijderd.
- Het is nooit de bedoeling om de machine uit te schakelen door deze te ontgrendelen middels het tegen de klok in draaien van de kom of het verwijderen van de grote duwer tijdens het draaien.
- Verzeker u ervan, uit veiligheidsoverwegingen, dat de machine wordt uitgeschakeld door het indrukken van de UIT-knop, voordat u het deksel aandrukt.

VOORBEREIDING VOEDSEL

- Bereid alle te verwerken voedsel voor: was en schil zoals vereist. Verwijder pitten, stenen en grote zaden.
- Snij groenten, vlees, kaas, etc, in stukken die passen in de kleine of de grote vultrechter, voor verwerking met de accessoire-schijven.
- Voorbereiding op snijden van plakjes: Groenten of vruchten die langwerpig zijn, zoals wortels, komkommers en selderij, moeten aan de uiteinden vlak worden afgesneden. Hierdoor worden gelijkmatigere plakjes verkregen.

SELECTEREN VAN DE VOEDSELDUWER

De invoerbuis kan worden gebruikt om ingrediënten toe te voegen als de keukenmachine aan staat. Wij raden echter aan om de duwers op hun plek te houden waar mogelijk, om spetters te voorkomen of ongewenste toevoegingen.

Kleine voedselduwer

Deze duwer wordt meestal gebruikt als groenten verticaal moeten worden ingevoerd voor kleinere stukjes. Als platte stukjes gewenst zijn van bijv. wortels, selderij, salami, etc. is dit een goede keuze.

Grote voedselduwer

Deze duwer wordt meestal gebruikt als groenten horizontaal moeten worden ingevoerd voor langere stukken.

RESETTEN VAN DE THERMISCHE BEVEILIGING

De keukenmachine is uitgerust met een automatische uitschakeling om te verhinderen dat de motor oververhit raakt.

Als uw keukenmachine gestopt is door te zwaar gebruik, drukt u op UIT(OFF) en trekt u de stekker uit het stopcontact. Maak de werkkom helemaal leeg en gooi alle voedsel weg. Laat de motor gedurende ongeveer 30 minuten afkoelen.

Monteer het apparaat opnieuw, stop de stekker in het stopcontact en laat even draaien met een lege kom. Stop het voedsel in de kom en ga verder met de verwerking.

Als uw keukenmachine niet goed werkt na deze procedure, gebruik het apparaat dan niet meer en neem contact op met uw erkende Waring Klantenservicecentrum.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN VOOR HET S-MES (SNIJMES)

- Het gesealde S-mes (snijmes) is gemaakt voor snijden, schaven, pureren, mengen, mixen of kneden.
- Stel de kom en het mes samen zoals in het hoofdstuk “Samenstellen onderdelen mengkom” (pagina 68) is omschreven.

Hakken of vermalen

- Vul de kom 3/4 vol, om te hakken of vermalen.
- Voor de meest effectieve manier om te hakken of vermalen gebruikt u de PULS functie. Hierdoor kunt u de mate van vermaling beter controleren. Ga door met pulseren tot u de gewenste consistentie heeft bereikt.
- Als u de doorlopende stand gebruikt, dan kan het voedsel bovenin minder fijngehakt zijn als het voedsel onderin.

Fijnsnijden van vlees

Snij het vlees in blikjes van circa 2,5cm om ervoor te zorgen dat

het gelijkmatig gesneden wordt. Verwerk niet meer dan 1 kilo vlees per keer. Druk op de PULS-knop. Druk 3 a 4 keer op de puls-knop, telkens 1 seconde per puls. Als het voedsel nog niet fijngesneden genoeg is, laat dan de machine gedurende een paar seconden lopen. Als de machine moeite heeft met opstarten, haal dan wat vlees uit de kom en probeer opnieuw.

Hakken / raspen van harde kaas

Om te hakken plaatst u tot aan 907 gram, gelijkmatig gesneden blokjes (2,5 cm) kaas in de kom en drukt u op puls. Voor geraspte kaas blijft u op puls drukken tot de kaasstukjes kleiner zijn (het formaat van erwten) en dan laat u de machine doorlopend malen tot de juiste mate van fijnheid is bereikt. Kaas met een hoog vochtigheidsgehalte kan zich tot balletjes vormen als het te lang wordt geraspt.

Hakken van uien, selderij, kool, etc.

Snij de uien in vieren en andere groenten in stukken van circa 2,5 cm. Plaats de groente in de mengkom tot aan de bovenzijde van de binnenste buis in de kom en druk op puls tot u de gewenste consistentie heeft bereikt.

Opmerking: Als u het mes te lang laat draaien, kunnen de ingrediënten aan de onderzijde fijn gepureerd worden en wordt het resultaat ongelijkmatig.

Pureren of mengen

Voor het pureren van tomaten, groenten en vruchten, voor het maken van sauzen of met mengen van ingrediënten, plaatst u deze in de kom, schakelt u de machine in en laat u deze doorlopen tot de gewenste consistentie hebt bereikt. De machine mag niet blijven lopen als er geen toezicht is.

Als u te veel vloeistof gebruikt, zal deze overlopen. Stop in dat geval de machine, verwijder de vloeistof tot onder het MAX VLOEISTOFNIVEAU en ga verder.

Vul de vloeistof niet verder dan boven het “MAX VLOEISTOFNIVEAU”.

KEUZE EN GEBRUIK VAN ACCESSOIRE-SCHIJF

Met de schijfaccessoires van de keukenmachine kunt u uiteenlopende voedselverwerkingstaken uitvoeren: snijden,

kloppen en versnipperen. Er zijn drie schijfaccessoires meegeleverd. Vanaf deze druk zijn dat:

WFP16S10 - Instelbare schijf voor plakjes

WFP16S11 - Afgedichte klopschijf

WFP16S12 - Omkeerbare versnipperschijf

SNIJDEN VAN PLAKJES

- De keukenmachine is voorzien van een instelbare schijf voor het snijden van plakjes. Met deze instelbare schijf voor plakjes kunt u voedsel snijden vanaf 1 tot 6 mm dikte, met behulp van 16 verschillende snijposities! Voordat u de schijf op de motorschacht plaatst (zie pagina 69 voor instructies), gebruikt u de knop om de gewenste dikte in te stellen. Nadat u de dikte heeft gekozen en de schijf heeft geplaatst, kunt u de deksel met afdichting op de mengkom of continu-invoertrechter plaatsen en de duwer verwijderen.
- Bereid alle te verwerken voedsel voor: was en schil zoals vereist. Verwijder pitten, stenen en grote zaden. Zorg ervoor dat het voedsel in de juiste trechter past. Groenten of vruchten die langwerpig zijn, zoals wortels, komkommers en selderij, moeten aan de uiteinden vlak worden afgesneden om gelijkmatige plakken te verkrijgen.
- Bij producten zoals kool, sla of andere soorten die een ongewenste kern hebben, moet eerst de kern worden verwijderd. Kool of sla van medium-formaat kan in drie delen worden gesneden om in de trechter te passen. Grotere formaten moeten in vieren worden gesneden.
- Als u klaar bent met de voorbereiding, vul dan de gekozen trechter, plaats de duwer, schakel de machine in en blijf de resultaten volgen. **OPMERKING:** Laat het voedsel niet boven MAX VLOEISTOFNIVEAU komen in de trechter of de mengkom met deksel als de grote duwer wordt gebruikt.
- Probeer nooit zachte kazen in plakjes te snijden. Gebruik alleen harde kazen. Mozzarella mag alleen worden geraspt als deze goed gekoeld is, rond 2°C.
- Wanneer het gesneden voedsel de maximumcapaciteit van de kom bijna bereikt, verwijdert u alle gesneden voedsel uit de kom.

VERSNIPPEREN

- De keukenmachine is voorzien van een omkeerbare schijf voor versnipperen. Met de ene zijde van de schijf kan een fijne versnippering worden bereikt, met de andere medium-fijn. Als u de schijf plaatst, zal de naar boven gerichte zijde het gewenste resultaat geven. Als de schijf correct bevestigd is, kunt u de deksel op de kom of de continu-invoertrechter plaatsen en de duwer verwijderen.
- Bereid alle te verwerken voedsel voor: was en schil zoals vereist. Verwijder pitten, stenen en grote zaden. Zorg ervoor dat het voedsel in de juiste trechter past.
- **OPMERKING:** Laat het voedsel niet boven MAX VLOEISTOFNIVEAU komen in de trechter of de mengkom met deksel als de grote duwer wordt gebruikt.
- Kies de te gebruiken trechter. Als u voedsel zoals wortels en courgettes horizontaal plaatst, worden de snippers langer, Met de korte duwer en de kleine trechter, en verticaal invoeren van het voedsel, worden de snippers korter.
- Probeer nooit zachte kazen te versnipperen. Gebruik alleen harde kazen. Mozzarella mag alleen worden geraspt als deze goed gekoeld is, rond 2°C. Gebruik altijd de PULS-knop voor het versnipperen van kaas.
- Wanneer het versnipperde voedsel de maximumcapaciteit van de kom bijna bereikt, verwijdert u alle versnipperde voedsel uit de kom.

BEDIENING AFGEDICHTE KLOPSCHIJF

- De keukenmachine is voorzien van een afgedichte schijf voor het kloppen van vloeibare stoffen. Zie pagina 68 voor de instructies over het installeren van de klopschijf. Als alles geïnstalleerd is, kunt u beginnen met het toevoegen van uw favoriete ingrediënten!
- Met de klopschijf is mengen en kloppen eenvoudig en snel. Tijdens het opkloppen wordt lucht toegevoegd aan het mengsel. Hoe meer lucht, hoe verder het mengsel uitbreidt. Zorg ervoor dat het mengsel niet boven de MAX VLOEISTOFNIVEAU uitkomt, want dit dan uit de invoertrechter gaan lekken. Als het mengsel zo hoog komt, dat het uit de trechter komt, stop dan met verwerken, verwijder een deel van

de inhoud van de kom tot onder de MAX VLOEISTOFNIVEAU en ga dan pas verder.

Voor slagroom gebruikt u room en uw keuze in smaaktoevoeging. Verzekert u ervan dat het deksel op de kom is geplaatst. Druk op de AAN-knop en blijf kloppen tot de slagroom dik en luchtig is.

Voor boter voegt u room toe aan de kom en eventueel kruiden. Verzekert u ervan dat het deksel op de kom is geplaatst. Druk op AAN en blijf doorgaan tot het vocht zich heeft gescheiden van de room.

Voor de slagroom moet u niet meer dan 6 kopjes (1,4 liter) room gebruiken. Als het overstroomt, stop de machine, verwijder de vloeistof tot onder het "Max vloeistofniveau" en ga verder.

RASPEN

Waring Commercial biedt schijven voor het raspen aan als optionele accessoire. Volg de onderstaande instructies voor het raspen.

- Bereid alle te verwerken voedsel voor: was en schil zoals vereist. Verwijder pitten, stenen en grote zaden. Zorg ervoor dat het voedsel in de juiste trechter past.
- Probeer nooit zachte kazen te raspen. Gebruik alleen harde kazen. Mozzarella kan alleen geraspt worden gesneden als de kaas goed gekoeld is. rond 2° C.
- Voor het raspen van kaas raden wij aan om licht pulserende druk uit te oefenen met de duwer, waarbij u afwisselend druk en geen druk geeft, tot het kaasblok volledig is geraspt. Het raspen van kaas is meer belastend voor de motor van de keukenmachine en kan voor oververhitting zorgen als er teveel druk gedurende lange tijd wordt uitgeoefend.
- Normaliter zou u 4.5 kg kaas kunnen raspen in circa vijf (5) minuten.
- Laat het apparaat na vijf minuten kaasraspen afkoelen.
- Wij raden aan dat u uw voedselbereiding zodanig plant dat u vijf minuten kunt raspen en daarna vijf minuten andere bewerkingen uitvoert met het voedsel zodat de machine kan rusten.
- Wanneer het geraspte voedsel de maximumcapaciteit van de kom bijna bereikt, verwijdert u alle geraspte voedsel uit de kom.

PROBLEEMOPLOSSING

IN dit hoofdstuk beschrijven we potentiële problemen en de juiste oplossing ervoor. Problemen die niet met deze richtlijnen kunnen worden opgelost, moeten worden aangemeld bij een van de erkende Waring servicecentra. Bij iedere Waring keukenmachine wordt een lijst geleverd met de erkende servicecentra die beschikbaar zijn.

Het apparaat start niet, ondanks correcte samenstelling

- Haal de stekker uit het stopcontact en probeer een ander stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de kom op de juiste positie staat op het motorvoetstuk, dan de deksel op de juiste wijze zijn bevestigd en dat de veiligheidsvergrendeling op het deksel juist is gepositioneerd.
- Druk op de AAN-knop (ON).

Het apparaat stopt tijdens het verwerken

- Het apparaat kan oververhit zijn. Zie het deel over het resetten van de thermische bescherming (pagina 75).
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de mengkom.
- Verwijder het verwerkte voedsel uit de kom en gooi het weg.
- Laat het apparaat gedurende 30 minuten afkoelen.
- Plaats alle onderdelen weer terug en probeer eerst het apparaat in te schakelen zonder iets in de kom, en daarna met voedsel in kom en probeer opnieuw.

Het apparaat blijft steken of trilt bovenmatig

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Haal de mengkom/accessoires uit elkaar.
- Verzeker u ervan dat er geen resten in het S-mes (indien van toepassing) zijn achtergebleven.
- Veeg de resten van de accessoire-schijven (indien van toepassing).
- Plaats alle onderdelen weer terug en probeer eerst het apparaat in te schakelen zonder iets in de kom, en daarna met voedsel in kom en probeer opnieuw.

Het apparaat komt niet op snelheid

- De kom is te vol; haal een deel van het te verwerken voedsel eruit en probeer op nieuw met kleinere hoeveelheden.

Als het apparaat niets doet nadat het bovenstaande is uitgevoerd

- Controleer of het stopcontact aangesloten is.
- Controleer of een stroombeveiliging is aangebracht.
- Controleer of de zekeringen niet zijn doorgeslagen als dit van toepassing is.
- Bel met het plaatselijke Waring servicepunt.

Als de keukenmachine schurende geluiden maakt

- Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact, haal de onderdelen uit elkaar en controleer de kom en bladen om te zien waar het vandaan komt of wat het geluid kan maken.
- Als de kom en het mesblad tegen elkaar aan schuren, bel dan met het erkende Waring servicecentrum.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig de keukenmachine en de accessoires voor het eerste gebruik en na elk gebruik. Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen op de onderdelen van de keukenmachine. Het reinigen moet gebeuren volgens de ETL-schoonmaak richtlijnen.

Was de schacht van de motor met een kleine borstel.

Was, spoel en reinig de kom, deksels, trechter voor continue invoer, kleine voedselduwer, grote voedselduwer, schijven en S-blad voor het eerste gebruik en na gebruik, tenzij ze onmiddellijk terug worden gebruikt. Uitgezonderd de WFP16S13 blokjesvoorziening zijn de onderdelen vaatwasserbestendig en mogen dus in de vaatwasser worden gereinigd en gespoeld, in plaats van met de hand in de afwasbak. Deze onderdelen zijn allemaal vaatwasmachinebestendig en kunnen worden gereinigd en afgespoeld in de vaatwasser in plaats van met de hand in de gootsteen.

Was en spoel alle bovenstaande items na elk gebruik.

Met een stevige borstel kunnen de voedselresten uit de holtes van de schijven en messen worden geveegd. Deze zijn scherp, dus wees zorgvuldig met het hanteren ervan.

Voor handmatige schoonmaak raden wij aan om een afwasmiddel te gebruiken dat niet schuimt en een ontsmetter op chloorbasis, die een concentratie heeft van 100DPM of minder. De volgende was-, spoel- en schoonmaakoplossingen, of hun equivalenten, mogen worden gebruikt.

| OPLOSSING | PRODUCT | VERDUNNING IN WATER | TEMPERATUUR |
|---------------------------|--|-------------------------------|------------------------------|
| Afwas | *Ajax® Ontsmetter Schoonmaakmiddel Poeder | ¼ ons per circa. 9,5 liter | Heet 46°C |
| Spoelen met Ontsmetter | schoon water **Clorox® Institutioneel | 1 eetlepel per gallon | Warm 35°C koud 10-21°C |

Motorvoetstuk reinigen en schoonmaken

Reinig het motorvoetstuk voor het eerste gebruik en na elk gebruik. Haal de stekker uit het stopcontact, veeg de buitenzijde af met een doek of een spons met een oplosbaar wasmiddel. Veeg het na met spoelwater. Voorkom binnendringen van vloeistof in het motorblok door alle overtollige vochtigheid uit doeken of sponzen te wringen alvorens deze te gebruiken.

HET MOTORVOESTUK MAG NOOIT IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN WORDEN ONDERGEDOMPELD

Laat het apparaat aan de lucht drogen voordat u het weer in gebruik neemt.

Gebruik voor geen enkel onderdeel van de keukenmachine agressieve of schurende reinigingsmiddelen.

*Ajax® is een gedeponeerd handelsmerk van de Colgate-Palmolive Company.

**Clorox® is een gedeponeerd handelsmerk van de Clorox Company.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung elektrischer Geräte müssen stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, insbesondere:

1. **LESEN SIE ALLE ANLEITUNGEN.**
2. **Den Stecker abziehen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, vor dem Aufsetzen oder Abnehmen von Teilen, vor dem Herausnehmen von Essen aus dem Arbeitsbehälter oder vor dem Reinigen. Fassen Sie beim Abziehen den Steckerkopf. Ziehen Sie nie am Kabel.**
3. Vor der Handhabung oder Reinigung immer das Netzkabel ausstecken.
4. **Die Messer sind scharf. Bitte vorsichtig handhaben.**
5. **Dieses Produkt ist nicht dafür bestimmt, um von Personen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, die verringerte physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten besitzen oder einen Mangel an Erfahrung oder Wissen haben.**
6. Ihre Küchenmaschine von Waring® für den kommerziellen Gebrauch stellt einen Teil der Küchenausstattung dar und muss, wie alle anderen Küchengeräte mit enormer Sorgfalt behandelt werden. Obwohl nur ein minimales Vorwissen nötig ist, sollte diese Küchenmaschine nur von verantwortungsbewussten und besonnenen Personen bedient werden. Sie sollte nicht von oder in der Nähe von Kindern oder Personen mit gewissen Behinderungen bedient werden.
7. Um Verletzungen zu vermeiden, sollte die Schneideklinge oder Schneidscheibe niemals auf die Vorrichtung gesetzt werden, bevor der Behälter nicht ordnungsgemäß justiert ist.
8. Halten Sie während des Verarbeitungsprozesses sowohl Ihre Hände als auch Teigschaber und andere Utensilien weg von den Klingen oder Scheiben, um die Möglichkeit ernsthafter Verletzungen oder Schäden an der Küchenmaschine zu vermeiden. Ein Kunststoffschaber kann verwendet werden, jedoch nur, wenn die Küchenmaschine nicht in Betrieb ist.
9. Zum Schutz vor Elektroschocks die Basiseinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

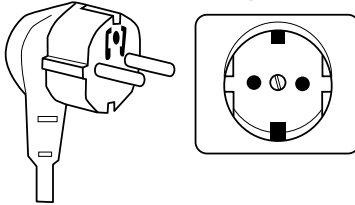
10. Bewegliche Teile während des Betriebs nicht berühren. Geben Sie beim Schneide- oder Zerkleinerungsprozess die Nahrungsmittel nie per Hand hinzu. Verwenden Sie immer den Stopfer.
11. Vergewissern Sie sich vor dem Abnehmen des Deckels, dass der Motor zu einem vollständigen Stillstand gekommen ist.
12. Benutzen Sie niemals elektrische Geräte mit defektem Kabel oder Stecker oder wenn das Gerät heruntergefallen ist oder eine Beschädigung jeglicher Art aufweist. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder für eine elektrische oder mechanische Anpassung zu Ihrer nächsten zuständigen Kundendiensteinrichtung.
13. Die Verwendung von Aufsätzen, die nicht von Waring Commercial verkauft werden, können Feuer, einen elektrischen Schock oder Verletzungen verursachen.
14. Nicht im Freien verwenden.
15. Das Kabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsplatte hängen lassen oder auf heiße Oberflächen legen.
16. Dieses Produkt ist ETL-registriert für die Verwendung im Haushalt.
17. Versuchen Sie nicht den Verriegelungsmechanismus des Deckels zu umgehen.
18. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel sicher eingerastet ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
19. Wenn das Gerät aus irgendwelchen Gründen nicht ordnungsgemäß funktioniert, werfen Sie die zu diesem Zeitpunkt verarbeiteten Lebensmittel weg.
20. Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
21. Achtung: Verwenden Sie die Würfelfunktion (WFP16S13) nicht mit CE-geprüften Geräten mit 220 – 240 V.
22. Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Mixer gegeben werden, da diese durch plötzliche Dampfentwicklung aus dem Gerät austreten können. Diese Küchenmaschine ist nicht für warme Gerichte geeignet.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

TYP F STECKER

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

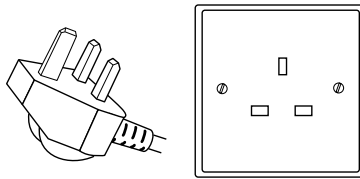
Dieser geerdete Stecker hat zwei runde Stifte und es gibt zwei Erdungslaschen an der Seite der Steckdose. Dieser Stecker ist nicht polarisiert, damit er von beiden Richtungen in die Steckdose gesteckt werden kann. Die Erdung findet statt, wenn die Lasche an der Steckdose mit dem Kontakt am Stecker in Verbindung kommt. Versichern Sie sich, dass der Stecker vollständig eingesteckt ist.



STECKER-TYP G

(VEREINIGTES KÖNIGREICH, IRLAND,
ZYPERN, MALTA, MALAYSIA,
SINGAPORE UND JONG KONG)

Der geerdete Stecker hat drei rechteckige Stifte, die ein Dreieck formen. Stimmen Sie die Stifte mit der Steckdose ab und versichern Sie sich, dass der Stecker vollständig eingesteckt ist. Dieser Stecker ist ebenfalls durch eine Sicherung gegen Stromstöße geschützt.



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.

WICHTIG: LESEN SIE FÜR EINE ORDNUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG DIESES GERÄTS DIE UNTEN AUFGEFÜHRTEN ERDUNGSANWEISUNGEN. ALS REFERENZ FÜR DIE VERWENDUNG DER VERSCHIEDENEN STECKERTYPEN SIND JEWEILS NUR DIE WICHTIGSTEN LÄNDER AUFGEFÜHRT. DER ZU VERWENDENDE STECKERTYP IST DIREKT AM GERÄT ANGEGBEN.

EINFÜHRUNG

Die Küchenmaschinen von Waring® Commercial sind die vielfältigsten ihrer Art. Sie sind mit einem Versiegelungssystem ausgestattet, das die Verarbeitung von großen Flüssigkeitsmengen ohne jedes Auslaufen ermöglicht und die Notwendigkeit zur Entfernung des S-Messers während des Eingießens umgeht. Diese professionellen Geräte sind Musterbeispiele für Waring's fünfundsiebzigjährige Erfahrung in der Gastronomie sowie fünfundsiebzig Jahre Erfahrung im Bereich Lebensmittelverarbeitung.

Die Lieferung erfolgt zusammen mit einer abgedichteten Arbeitsschüssel (auch Dosierschüssel) und einem versiegelten/verschlossenen Schneidmesser (S-Messer) für das ZERKLEINERN, REIBEN, PÜRIEREN und MIXEN. Das patentierte Versiegelungssystem ermöglicht die Verarbeitung von großen Flüssigkeitsmengen ohne jedes Auslaufen. Zusätzlich bereitgestellte Scheiben ermöglichen ein Zerkleinern, Schneiden und Schlagen direkt in der verschlossenen Dosierschüssel. Für die Verarbeitung bei hohen Leistungsstufen verfügt diese Küchenmaschine über eine ständige Einfüllöffnung. Diese Funktion ermöglicht, dass alles, was mit einem Scheibeneinsatz verarbeitet wird, direkt in einem separaten Behälter verarbeitet wird. Es handelt sich hierbei um die erste Küchenmaschine aus dieser Serie, die den Würfelschneider einführt und damit die vielseitigste Küchenmaschine auf den Markt bringt.

Größe, Kraft und Komfort

Die Große Einfüllöffnung ermöglicht eine leichte und bequeme Verarbeitung einer großen Menge an großstückigen Lebensmitteln. Die Motorwelle ist auf den langfristigen Gebrauch ausgerichtet. Das Gehäuse, der Arbeitsbehälter, der Einwurfschacht, die Deckel und Schieber sind alle aus strapazierfähigen Polykarbonat gefertigt, für den intensiven Gebrauch und leichtes Reinigen. Durch den durchsichtigen Behälter und Deckel können die Lebensmittel bei der Verarbeitung beobachtet werden. Sie sind aus strapazierfähigen Material gefertigt, um auch einer starken Beanspruchung standzuhalten.

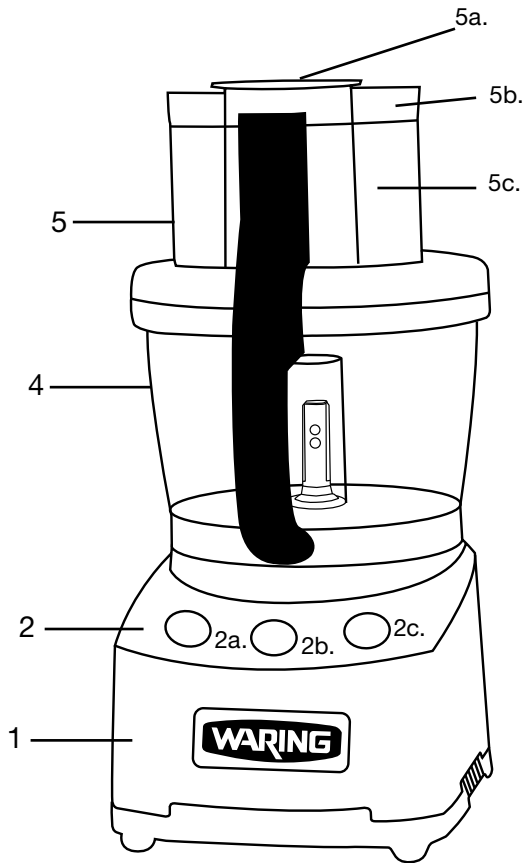
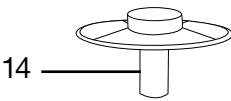
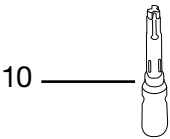
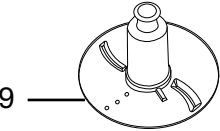
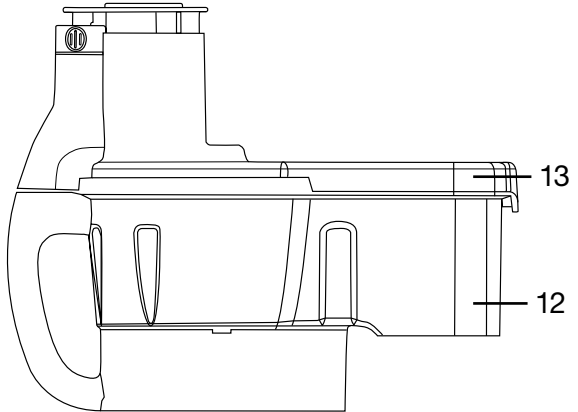
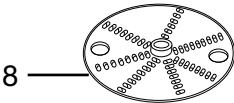
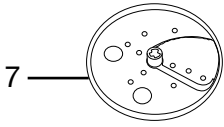
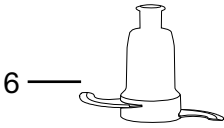
DIE TEILE

Die Küchenmaschine von Waring® Commercial besteht aus den folgenden Standardteilen und Zubehör:

1. Druckguss-Motorfuß mit Hochleistungswelle
2. Drei Steuerungsschalter
 - a. AUS (OFF)
 - b. AN (ON)
 - c. PULSE
3. Sicherheitsverriegelung (nicht aufgeführt). Verhindert, dass das Gerät betrieben wird, bis die Abdeckung eingerastet ist
4. Verschlussener, durchsichtiger 4-Quart (16 Tassen)/3,75L Arbeitsbehälter
5. Verschlussener, durchsichtiger Deckel für den Arbeitsbehälter
 - a. Kleiner Stopfer für die Verwendung innerhalb des großen Stopfers für kleines Gemüse, Pepperoni, usw.
 - b. Großer Stopfer mit vollständigen oder teilweisen Zuführungsoptionen
 - c. Große Einfüllöffnung für maximale Nutzung der Schneidefläche

Hinweis: Dieser kombinierte Stopfer ermöglicht die Ausnutzung der gesamten Einfüllöffnung für große wie auch kleine Lebensmittelstücke, wie Karotten, Sellerie und Peperoni.

6. Ein beschichtetes S-Messer (Schneideklinge) zum Zerkleinern, Reiben, Pürieren und Mixen: Sicheres Einrasten für die Verarbeitung von Flüssigkeiten und einfaches Einfüllen
7. Einstellbare Schneidscheibe
8. Drehbare Raspelscheibe
9. Beschichtete Schlagscheibe
10. Abnehmbarer Scheibenhalter für die Verwendung mit einstellbaren Schneidscheiben und drehbaren Raspelscheiben
11. Reinigungsbürste (nicht angezeigt)
12. Ständige Einfüllöffnung
13. Deckel für die ständige Einfüllöffnung
14. Schleuderscheibe



ANBRINGEN DER DOSIERSCHÜSSELTEILE

Die Begriffe Arbeitsbehälter, Dosierschüssel und Schneideschüssel werden in dieser Anleitung austauschbar verwendet. Sie haben die gleiche Bedeutung.

Vor der Ersten Verwendung:

- Reinigen und Desinfizieren des Motorsockels, Waschen, spülen und desinfizieren Sie die Dosierschüssel, den Deckel, den Stopfer, den Stopfereinsatz und das Zubehör.
- Platzieren Sie die Basiseinheit auf einer Arbeitsplatte oder einem Tisch in der Nähe einer Steckdose. Positionieren Sie die Einheit so, dass ihre Vorderseite zu Ihnen zeigt und Sie das Bedienungsfeld sehen. Stecken Sie den Stecker nicht ein, bevor die Maschine vollständig aufgestellt ist.
- Heben Sie die durchsichtige Dosierschüssel mit beiden Händen und dem Griff zu Ihnen gerichtet an.
- Platzieren Sie die Schüssel auf die Basis, indem Sie das Loch in der Mitte über die Motorwelle der Basiseinheit führen und den Griff leicht links des hinteren Mittelpunkts positionieren (etwa auf eine 7-Uhr-Position).
- Drücken Sie die Schüssel herunter, so dass die Unterseite fest auf den runden Podest sitzt. Drehen Sie die Schüssel soweit wie möglich entgegen dem Uhrzeigersinn. Sie wird mit Hilfe der Kerben an den Seiten des Podests einrasten.

Lesen Sie diesen Teil für die Anbringung der Dosierschüsselteile für die Verwendung von S-Messern (Schneideklinge) oder einer Schlagscheibe.

- Nehmen Sie das S-Messer oder die Schlagscheibe unter Beachtung des Diagramms auf der Oberseite des Kunststoffkerns. Es entspricht der Form der Motorwelle.
- Platzieren Sie das S-Messer oder die Schlagscheibe über die Spitze der Motorwelle, indem Sie die Innenseite des Knotenpunkts auf die Welle ausrichten. Drücken Sie es fest nach unten und drehen Sie den Mittelpunkt so lange, bis die Klinge oder die Scheibe fest sitzt. Sie sollte leicht in ihre entsprechende Position fallen. Drücken Sie fest, um das S-Messer oder die Schlagscheibe zu verriegeln und zu verdichten. Vergewissern Sie sich, dass es so weit wie möglich nach unten gedrückt wurde. Wenn es nicht vollständig

nach unten gedrückt ist, könnte es beschädigt werden oder Flüssigkeit austreten. Drücken Sie nur am Mittelteil herunter (Kunststoffteil); berühren Sie niemals die Schneideklinge, denn diese ist extrem scharf.

- Überprüfen Sie, ob die Klinge oder Scheibe auch so weit wie möglich nach unten gedrückt ist, indem Sie sie vor und zurück drehen und sie dabei vorsichtig herunter drücken. Bei korrekter Anbringung und stabil sitzend befindet sich die untere Klinge leicht über dem inneren Schüsselboden.
- Bei der Lebensmittelverarbeitung mit einem S-Messer oder einer Schlagscheibe müssen jetzt die Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten in die Dosierschüssel gegeben werden.
- Füllen Sie keine Flüssigkeiten über die **MAX. FÜLLLINIE FÜR FLÜSSIGKEITEN**. Bei zu viel Flüssigkeit wird diese überlaufen. In einer solchen Situation entfernen Sie die Flüssigkeit bis zur **MAX. FÜLLLINIE FÜR FLÜSSIGKEITEN** und setzen den Verarbeitungsvorgang anschließend fort.

Lesen Sie diesen Teil für die Anbringung der Dosierschüsselteile für die Verwendung von Scheibeneinsätzen in der Dosierschüssel.

Für die Anbringung der einstellbaren Schneidescheibe (WFP16S10) muss der Deckel der Schüssel abgenommen werden. Setzen Sie den Scheibenhalter sicher über die Antriebswelle. Als Nächstes wählen Sie die gewünschte Dicke auf der einstellbaren Schneidescheibe. Es gibt 16 verschiedene Positionen, die zwischen einer Dicke von 1-6mm variieren. Sobald Sie die Dicke eingestellt haben, setzen Sie die Buchse sicher über den Scheibenhalter. Drehen Sie die Einheit nicht, bevor die Dosierschüssel nicht ordnungsgemäß mit dem Deckel verschlossen wurde.

Für die Anbringung der drehbaren Raspelscheibe (WFP16S12) muss der Deckel der Schüssel abgenommen werden. Setzen Sie den Scheibenhalter sicher über die Antriebswelle. Dann wählen Sie die gewünschte Größe der Raspelklinge. Ihre drehbare Raspelscheibe verfügt über feine Raspelklingen auf einer Seite und mittlere Raspelklingen auf der anderen Seite. Vergewissern Sie sich, dass die gewünschte Klingengröße nach oben zeigt und positionieren Sie die Scheibe sicher auf dem Scheibenhalter. Drehen Sie die Einheit nicht, bevor die Dosierschüssel nicht ordnungsgemäß mit dem Deckel verschlossen wurde.

VERSUCHEN SIE NIEMALS DIE KÜCHENMASCHINE IN BETRIEB ZU NEHMEN WENN DER DECKEL NICHT FEST POSITIONIERT IST.

Zwei Stopfer für die Einfüllöffnung

Es gibt einen großen und einen kleinen Stopfer. Der große Stopfer dient zur Verarbeitung von großstückigen Lebensmitteln. Der kleine Stopfer ist in dem großen eingefügt und kann für kleinere Produkte verwendet werden, um langes, dünnes Gemüse für präzisere Schnitte zu führen oder für Arbeiten wie das Schneiden von Peperoni. Setzen Sie den kleinen Stopfer in die Öffnung des großen Stopfers. Jetzt können Sie den großen Stopfer in die Einfüllöffnung setzen.

HINWEIS: Auf der Vorderseite des großen Stopfers befindet sich ein langer Pin. Die Küchenmaschine kann nicht in Betrieb genommen werden, bevor der Pin nicht ordnungsgemäß die Verriegelung aktiviert hat.

ABMONTIEREN DER DOSIERSCHÜSSELTEILE

VOR DEM ABMONTIEREN IMMER ERST DIE ENERGIEVERSORGUNG TRENNEN.

- Entfernen Sie den großen Stopfer aus der Einfüllöffnung. Nehmen Sie den kleinen Stopfer aus dem großen Stopfer.

Abnehmen des S-Messers oder der Schlagscheibe

- Abnehmen der Dosierschüssel durch Drehen mit dem Uhrzeigersinn (links), um die Kerben auf dem Boden des Schüssel-Podestes von der Dosierschüssel zu lösen. Wenn der Schüsselgriff links ist (etwa in 7-Uhr-Position), können Sie die Schüssel gerade herausheben.

Es wird empfohlen, die Schüssel aus dem Motorsockel zu heben, bevor das S-Messer oder die Schlagscheibe entnommen wird.

HINWEIS: ENTFERNEN SIE ALLE LEBENSMITTEL UND FLÜSSIGKEITEN, BEVOR SIE DAS S-MESSER ODER DIE SCHLAGSCHEIBE ENTNEHMEN, SONST LAUFEN DIESE AUS DER SCHÜSSEL AUS.

- Um die Klinge oder Scheibe zu entnehmen, behalten Sie einen leichten Druck auf dem oberen Mittelpunkt bei, während Sie die Schüssel aus der Motorbasis nehmen. Dies hat eine Verdichtung zur Folge, die verhindert, dass Essenspartikel in die Zentralöffnung der Schüssel und auf die Motorbasis oder die Arbeitsfläche gelangen. Entfernen Sie den gesamten Inhalt aus der Dosierschüssel. Entfernen Sie nun das S-Messer oder die Schlagscheibe aus der Schüssel, indem Sie sie hochziehen, um so die Verriegelung zu lösen. Gehen Sie vorsichtig mit dem S-Messer um; die Klingen sind extrem scharf.

Herausnehmen des Scheibeneinsatzes

- Entfernen Sie die Dosierschüssel nicht, bevor nicht der Scheibeneinsatz entfernt wurde.
- Um einen Scheibeneinsatz zu entfernen, platzieren Sie Ihre Finger auf der äußeren Ecke der zwei gegenüber liegenden Seiten der Scheibe und heben diese an. Die Scheibe sollte sich leicht aus dem Scheibenhalter lösen lassen. Wenn die Scheibe mit dem Scheibenhalter verbunden bleibt, halten Sie die Scheibe in der einen Hand mit dem Halter weg von Ihrer Hand gerichtet und ziehen den Scheibenhalter heraus. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht an scharfen Kanten verletzen.
- Entfernen Sie die Dosierschüssel aus der Einheit, indem Sie sie mit dem Uhrzeigersinn (links) drehen, um so die Kerben am Boden des Schüssel-Podests von der Dosierschüssel zu lösen. Wenn der Schüsselgriff links ist (etwa in 7-Uhr-Position), können Sie die Schüssel gerade herausheben.

MONTAGE DER TEILE FÜR DIE STÄNDIGE EINFÜLLÖFFNUNG

- Reinigen und desinfizieren Sie den Motorsockel und waschen, spülen und desinfizieren Sie die ständige Einfüllöffnung, den Deckel, die Schleuderscheibe, den Stopfer, den Stopfereinsatz und die Bearbeitungswerkzeuge vor der ersten Verwendung.
- Platzieren Sie die Basiseinheit auf einer Arbeitsplatte oder einem Tisch in der Nähe einer Steckdose. Positionieren Sie die Einheit so, dass ihre Vorderseite zu Ihnen zeigt und Sie das Bedienungsfeld sehen. Vergewissern Sie sich, dass die Energieversorgung unterbrochen ist. Stecken Sie den Stecker nicht ein, bevor die Maschine nicht vollständig aufgestellt ist.

- Nehmen Sie die ständige Einfüllöffnung und halten Sie diese in beiden Händen mit der Öffnung in Richtung einer 4-Uhr-Position und dem Griff in einer 10-Uhr-Position. Platzieren Sie die Öffnung auf den Sockel, indem Sie die Öffnung in der Mitte über die Motorwelle stülpen.
- Drücken Sie die Öffnung herunter, so dass die runde Unterseite der Öffnung fest auf den runden Podest sitzt. Drehen Sie entgegen dem Uhrzeigersinn bis sie in ihre Position einrastet und in der hinteren Verriegelung festsitzt.
- Platzieren Sie die Schleuderscheibe (oder Auswurfscheibe) in der Schüssel, indem Sie diese über die metallene Motorwelle schieben, bis sie den Boden der Öffnung erreicht.
- Wählen Sie den entsprechenden Scheibeneinsatz. **Befolgen Sie die Anweisungen auf Seite 9, um den Sockel mit der Scheibe zu verbinden.**
- Setzen Sie den Deckel auf die Oberseite der Öffnung mit der Verriegelungskerbe links der Verriegelungskerbe auf der Öffnung. Drücken Sie den Deckel runter und drehen Sie ihn bis er in die Kerbe der ständigen Einfüllöffnung einrastet. Dies verhindert, dass der Deckel sich während des Betriebs erhebt.
- Die Verriegelungskerbe auf dem Deckel rutscht in den Verriegelungsschlitz auf dem Deckel und rastet in den magnetischen Sicherheitsverriegelungsschalter ein. Der Verriegelungsschalter verhindert, dass das Gerät in Betrieb genommen werden kann, wenn der Deckel sich nicht in der richtigen Position befindet. Mit dem eingerasteten Schalter kann die Maschine in Betrieb genommen werden, wenn sie eingeschaltet ist und die Anzeige auf ON (AN) oder PULSE (Impuls) steht.

VERSUCHEN SIE NIE DIE KÜCHENMASCHINE OHNE FEST VERIEGELTER ÖFFNUNG ODER VERRIEGELTEN DECKEL IN BETRIEB ZU NEHMEN.

- Setzen Sie den kleinen Stopfer in die Öffnung des großen Stopfers. Jetzt können Sie den großen Stopfer in die Einfüllöffnung setzen.
- Sobald die Einfüllöffnung montiert ist, legen Sie einen separaten Behälter unter diese.

ABNEHMEN DER TEILE FÜR DIE STÄNDIGE EINFÜLLÖFFNUNG

VOR DEM ABMONTIEREN IMMER ERST DIE ENERGIEVERSORGUNG TRENNEN.

- Drehen Sie den Deckel mit dem Uhrzeigersinn bis die Sicherheitsverriegelungskerbe auf dem Deckel von dem Sicherheitsverriegelungsschalter auf der Öffnung gelöst ist und die Kerben von den Kerben auf dem Deckel befreit sind.
- Entfernen Sie den großen Stopfer aus der Einfüllöffnung. Nehmen Sie den kleinen Stopfer aus dem großen Stopfer.
- Entfernen Sie die ständige Einfüllöffnung aus dem Motorsockel. Wenn die Öffnung in die 4-Uhr-Richtung zeigt, nehmen Sie sie einfach hoch. Falls nicht, drehen Sie sie mit dem Uhrzeigersinn, um die Kerben am Boden der Öffnung (Motorsockel) aus den Schlitzten am Boden der ständigen Einfüllöffnung auszuhaken.
- Seien Sie beim Entfernen der Scheibeneinsätze vorsichtig, denn die Klingen sind sehr scharf.

BETRIEB DER STEUERUNGEN

- Stecken Sie das Gerät an die Steckdose an.
- Auf der Basiseinheit befinden sich drei Steuerungsknöpfe.

Die drei Steuerungen sind die folgenden: AN (ON)
 AUS (OFF)
 PULSE

| | | |
|------------------------|------------|---|
| Wie sie funktionieren: | ON: | Drücken Sie auf den On-Schalter, um den Motor zu starten. |
| | AUS (OFF): | Drücken Sie auf den OFF-Schalter, um den Motor anzuhalten. |
| | PULSE: | Um den Motor pulsieren zu lassen, drücken Sie den PULSE-Schalter herunter und lösen ihn dann. Der Motor wird so lange laufen, wie Sie den Schalter gedrückt halten; er stoppt, wenn Sie den Schalter loslassen. |

ANWENDUNG

Durchgängige Verwendung

Für eine durchgängige Verarbeitung verwenden sie den ON-Schalter in der Mitte.

Pulsieren

- Für einen raschen AN/AUS-Betrieb verwenden Sie den Schalter PULSE. Der Motor läuft so lange, wie Sie den Schalter gedrückt halten; er stoppt, wenn Sie den Schalter loslassen.
- Sie steuern die Dauer eines jeden Impulses durch die Dauer für die Sie den Schalter nach unten drücken. Sie steuern die Häufigkeit der Impulse dadurch, wie oft sie den Schalter drücken.
- Das Pulsieren verleiht Ihnen eine stärkere Kontrolle über die Konsistenz beim Hacken, Mischen oder Mixen.
- Das Pulsieren eignet sich auch für die Verarbeitung von festen Lebensmitteln. Pulsieren Sie die Lebensmittel einige Male um sie in kleinere Teile zu brechen. Dann gehen Sie zur durchgängigen Verwendung über, nachdem die Stücke aufgebrochen und leichter zu verarbeiten sind.
- Verwenden Sie zum Pulsieren immer den PULSE-Schalter. Verschieben Sie niemals die Schüssel oder den Deckel um die Impulse zu steuern. Dies ist weit weniger effizient und kann das Gerät beschädigen.

Ausschalten des Geräts mit dem OFF-Schalter

- Schalten Sie die Küchenmaschine immer durch Drücken und Loslassen des OFF-Schalters aus. Dies stellt sicher, dass die Energieversorgung zum Motor gekappt ist.
- Schalten Sie die Küchenmaschine immer aus und warten Sie bis die Rotation gestoppt ist, bevor Sie den Deckel abnehmen.
- Während der Sicherheitsverriegelungsschalter das Gerät abschaltet wenn die Schüssel mit dem Uhrzeigersinn gedreht wird oder der Deckel während des Betriebs abgenommen wird, sollte das Gerät jedoch nicht auf diese Art an- oder ausgeschaltet werden.

- Zur Sicherheit sollten Sie sich immer durch Drücken der OFF-Taste vergewissern, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie den Deckel herunterdrücken.

LEBENSMITTELZUBEREITUNG

- Bereiten Sie alle zu verarbeitenden Lebensmittel durch Abwaschen und Schälen vor, sofern erforderlich. Entfernen Sie Kerne, Steine und große Samen.
- Schneiden Sie das Gemüse, das Fleisch, den Käse, usw. auf eine Größe zurecht, dass es für die Verarbeitung mit den Scheibenaufsätzen in die kleine oder große Einfüllöffnung passt.
- Vorbereitung für das Schneiden: Lange und rollenförmige Produkte wie Karotten, Gurken und Sellerie sollten an beiden Seiten flach geschnitten werden. Dies ermöglicht ein konsistentes Schneiden von allen zu verarbeitenden Lebensmitteln.

STOPFER-AUSWAHL

Die Einfüllöffnung kann für die Zugabe von Zutaten verwendet werden, während das Gerät in Betrieb ist. Es ist trotzdem empfehlenswert, den Stopfer immer wenn möglich an seinem Platz zu behalten, um Spritzer und ungewollte Zusätze in der Dosierschüssel zu vermeiden.

Der Kleine Stopfer

Dieser Stopfer wird typischerweise für die vertikale Zugabe von Gemüse zugunsten kleinerer Schnitte verwendet. Es sollte für das Schneiden von Lebensmittel wie Karotten, Sellerie, Peperoni, usw. verwendet werden, wenn ein konsistentes, flaches Ergebnis gewünscht wird.

Der Große Stopfer

Dieser Stopfer wird typischerweise für die horizontale Zugabe von Gemüse zugunsten längerer Schnitte verwendet.

ZURÜCKSETZEN DES WÄRMESCHUTZES

Diese Küchenmaschine ist mit einer automatischen Rückstelltaste ausgestattet, die den Motor vor Überhitzung schützt.

Wenn Ihre Küchenmaschine bei intensiver Verwendung stoppt, drücken Sie die OFF-Taste und trennen die Energieversorgung. Leeren Sie die Dosierschüssel und werfen Sie den gesamten Inhalt in den Müll. Erlauben Sie dem Motor etwa 30 Minuten zum Abkühlen.

Setzen Sie die Einheit wieder zusammen, stecken Sie den Stecker wieder ein und führen Sie einen Testlauf mit einer leeren Schüssel durch. Geben Sie Lebensmittel in die Schüssel und setzen Sie die Verarbeitung fort.

Wenn Ihre Küchenmaschine nicht ordnungsgemäß funktioniert, befolgen Sie diese Anweisungen, brechen die Benutzung ab und wenden sich an ein zertifiziertes Kundenservice-Center von Waring.

VERWENDEN SIE DIE ANLEITUNG FÜR DAS S-MESSER (SCHNEIDEKINGE)

- Das beschichtete S-Messer (Schneideklinge) eignet sich zum Zerkleinern, Reiben, Pürieren, Mischen und Mixen.
- Montieren Sie die Schüssel und die Klinge so wie im Abschnitt mit dem Titel "Anbringen der Dosierschüsselteile" (Seite 89) beschrieben.

Zerkleinern oder Zerhacken

- Um in der Schüssel zu zerkleinern oder zu zerhacken, füllen Sie diese höchstens bis zu 3/4 voll.
- Um am effektivsten zu zerkleinern, verwenden Sie die PULSE -Funktion. Diese ermöglicht eine bessere Kontrolle über die Konsistenz. Fahren Sie mit dem Pulsieren fort, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wurde.
- Wenn kontinuierlich zerkleinerte Lebensmittel verarbeitet werden, kann das Essen ungleichmäßig verarbeitet werden, z.B. werden Lebensmittel am Boden fein geschnitten und oben liegende Lebensmittel eher grob.

Zerkleinern von Fleisch

Schneiden Sie das Fleisch in 2,5 cm große Stücke, um für einen gleichmäßigen Schnitt zu sorgen. Verarbeiten Sie nie mehr als 2,25 Pfund Fleisch. Drücken Sie die PULSE-Taste 3 oder 4 mal für eine Sekunde an und eine Sekunde aus. Wenn das Essen nicht fein genug geschnitten wird, lassen Sie das Gerät für einige Sekunden dauerhaft laufen. Wenn das Gerät Probleme beim Starten hat, reduzieren Sie die Menge an Fleisch in der Schüssel und starten es erneut.

Schneiden/Reiben von Käse

Zum Schneiden geben Sie bis zu 2 Pfund von gleichmäßig geschnittenen Würfeln gekühlten Käse mit einer Größe von 2,5 cm in die Schüssel und wählen die Option PULSE. Für Reibekäse pulsieren Sie bis der Käse in kleine Stücke zerkleinert wurde (Erbsengröße) und lassen das Gerät dann dauerhaft laufen, bis der gewünschte Reibegrad erreicht ist. Käse mit einem großen Flüssigkeitsanteil kann bei zu langer Verarbeitung Kugeln formen.

Zerkleinern von Zwiebeln, Sellerie, Kohl, usw.

Viertel Sie die Zwiebeln und schneiden Sie die anderen Gemüsearten in 2,5 cm große Würfel. Geben Sie die gewürfelten Lebensmittel bis zur Oberkante des inneren Schüsselrohrs in die Dosierschüssel und lassen Sie alles pulsieren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Hinweis: Wenn Sie die Klinge zu lange laufen lassen, werden die Zutaten am Boden püriert oder es kommt zu ungleichmäßigen Ergebnissen.

Pürieren oder Mixen

Um Tomaten, Gemüse und Früchte zu pürieren, Saucen zu machen oder Zutaten zu mischen und zu mixen geben Sie die Zutaten in die Schüssel, schalten das Gerät ein und lassen es dauerhaft laufen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Lassen Sie die Maschine nicht unbeobachtet in Betrieb.

Bei zu viel Flüssigkeit wird diese überlaufen. In einer solchen Situation entfernen Sie die Flüssigkeit bis zur MAX. FÜLLLINIE und setzen den Verarbeitungsvorgang anschließend fort.

Füllen Sie keine Flüssigkeiten über die MAX. FÜLLLINIE FÜR FLÜSSIGKEITEN.

AUSWAHL UND VERWENDUNG DES SCHEIBENEINSATZES

Die Scheibeneinsätze der Küchenmaschine wurden so konzipiert, dass eine Vielzahl von Zubereitungsmöglichkeiten zur Verfügung steht: in Scheiben schneiden, Schlagen, Zerkleinern. Im Lieferumfang sind drei (3) Scheibeneinsätze enthalten. Laut dieser Abbildung sind dies:

WFP16S10 - Einstellbare Schneidescheibe

WFP16S11 - Beschichtete Schlagscheibe

WFP16S12 - Drehbare Raspelscheibe

SCHNEIDEVORGANG

- Die Küchenmaschine wird zusammen mit einer einstellbaren Schneidescheibe geliefert. Die einstellbare Schneidescheibe ermöglicht mit 16 verschiedenen Schneidepositionen das Schneiden von Lebensmitteln zu einer Dicke zwischen 1 bis 6 mm! Verwenden Sie vor dem Aufsetzen der Scheibe auf die Motorwelle (siehe Seite 90 zur Montageanleitung) den entsprechenden Drehknopf, um die gewünschte Dicke auszuwählen. Sobald Sie die Dicke ausgewählt haben und die Scheibe auf die Einheit gesetzt haben, sollten Sie den Deckel auf der Dosierschüssel oder der ständigen Einfüllöffnung sichern und den Stopfer entfernen.
- Bereiten Sie alle zu verarbeitenden Lebensmittel durch Abwaschen und Schälen vor, sofern erforderlich. Entfernen Sie Kerne, Steine und große Samen. Vergewissern Sie sich, dass die Lebensmittel in die entsprechende Einfüllöffnung passen. Lebensmittel wie Karotten, Gurken, usw. sollten an beiden Enden flach geschnitten werden um über das gesamte Produkt hinweg einen gleichmäßigen Schnitt zu gewähren.
- Im Falle von Lebensmitteln wie Kohl, Salat oder andere Produkte, die einen ungewünschten Kern haben, sollte dieser Kern entfernt werden. Mittelgroßer Kohl oder Salatköpfe sollten gedrittelt werden, um in die Einfüllöffnung zu passen. Größere Köpfe müssen evtl. geviertelt werden.
- Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist, füllen Sie die gewählte Einfüllöffnung, positionieren den Stopfer, schalten das Gerät ein und betrachten die Ergebnisse. **HINWEIS:** Füllen Sie die Lebensmittel nicht über die auf der Einfüllöffnung des

Dosierschüsseldeckels aufgezeichneten MAX. FÜLLLINIE, wenn Sie mit dem großen Stopfer arbeiten.

- Versuchen Sie niemals Schmelzkäse zu schneiden. Verwenden Sie nur Hartkäse. Mozzarella darf nur geschnitten werden, wenn dieser bei etwa 2°C gut gekühlt wurde.
- Wenn geschnittene Lebensmittel fast die gesamte Kapazität der Schüssel ausfüllen, entfernen Sie alle geschnittenen Lebensmittel aus der Schüssel.

RASPELN

- Die Küchenmaschine wird zusammen mit einer drehbaren Raspelscheibe geliefert. Beide Seiten dieser Scheibe produzieren ein perfektes Raspelergebnis, die eine fein, die andere mittel. Beachten Sie bei der Montage der Raspelscheibe, dass die nach oben zeigende Seite der Raspergröße entspricht. Wenn die Scheibe gesichert ist, können Sie den Deckel auf die Dosierschüssel oder die ständige Einfüllöffnung setzen und den Stopfer entfernen.
- Bereiten Sie alle zu verarbeitenden Lebensmittel durch Abwaschen und Schälen vor, sofern erforderlich. Entfernen Sie Kerne, Steine und große Samen. Vergewissern Sie sich, dass die Lebensmittel in die entsprechende Einfüllöffnung passen.
- **HINWEIS:**Füllen Sie die Lebensmittel nicht über die auf der Einfüllöffnung des Dosierschüsseldeckels aufgezeichneten MAX. FÜLLLINIE, wenn Sie mit dem großen Stopfer arbeiten.
- Wählen Sie die zu verwendende Einfüllöffnung. Eine horizontale Platzierung von Lebensmitteln wie Karotten und Zucchini führt zu länger geraspelten Produkten. Die Verwendung der kleineren Öffnung und des kleinen Stopfers mit vertikal eingeführten Lebensmitteln führt zu kürzer geraspelten Produkten.
- Versuchen Sie niemals Schmelzkäse zu raspeln. Verwenden Sie nur Hartkäse. Mozzarella darf nur geraspelt werden, wenn dieser bei etwa 2°C gut gekühlt wurde. Verwenden Sie für das Raspeln von Käse immer die PULSE-Funktion.
- Wenn geraspelte Lebensmittel fast die gesamte Kapazität der Schüssel ausfüllen, entfernen Sie alle geraspelten Lebensmittel aus der Schüssel.

BETRIEB MIT DER BESCHICHTETEN SCHLAGSCHEIBE

- Die Küchenmaschine wird zusammen mit einer beschichteten Schlagscheibe geliefert. Siehe Seite 89 für eine Montageanleitung zur Einstellung der Schlagscheibe. Einmal montiert, können Sie damit beginnen, Ihre Lieblingszutaten hinzuzufügen!
- Mit der Schlagscheibe wird das Schlagen zu einer leichten und schnellen Aufgabe. Während des Schlagens wird der Mixtur Luft hinzugefügt. Durch die Luftzufuhr weitet sich die Mixtur. Stellen Sie sicher, dass sich die Mixtur nicht über die MAX. FÜLLLINIE ausweitet, sonst könnte sie durch die Einfüllöffnung austreten. Wenn sich die Mixtur bis zu einem Punkt ausweitet an dem sie aus der Einfüllöffnung austritt, stoppen Sie den Betrieb und reduzieren Sie den Inhalt der Schüssel bis unterhalb der MAX. FÜLLLINIE FÜR FLÜSSIGKEITEN und setzen den Betrieb dann fort.

Für Schlagsahne fügen Sie einfach Schlagsahne und den gewünschten Geschmack hinzu. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel ordnungsgemäß auf der Schüssel sitzt. Drücken Sie die ON-Taste für den Dauerbetrieb und Schlagen Sie die Sahne bis sie dick und schaumig ist.

Zur Herstellung von Butter fügen Sie Schlagsahne und die gewünschten Gewürze in die Dosierschüssel. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel ordnungsgemäß auf der Schüssel sitzt. Drücken Sie die ON-Taste für den Dauerbetrieb und schlagen Sie die Sahne bis die Flüssigkeit weitestgehend von der Sahne getrennt ist.

Verwenden Sie für das Schlagen von Sahne nicht mehr als 6 Tassen Schlagsahne. Wenn diese überläuft, entfernen Sie die Flüssigkeit bis zur MAX. FÜLLLINIE und setzen den Verarbeitungsvorgang anschließend fort.

REIBEN

Waring Commercial bietet die Reibscheiben als optionales Zubehör an. Befolgen Sie beim Reiben die unten aufgeführten Anweisungen.

- Bereiten Sie alle zu verarbeitenden Lebensmittel durch Abwaschen und Schälen vor, sofern erforderlich. Entfernen Sie Kerne, Steine und große Samen. Vergewissern Sie sich, dass die Lebensmittel in die entsprechende Einfüllöffnung passen.

- Versuchen Sie niemals Schmelzkäse zu reiben. Verwenden Sie nur Hartkäse. Mozzarella darf nur gerieben werden, wenn dieser gut gekühlt wurde, bei etwa 2° C.
- Für das Reiben von Käse empfehlen wir die Anwendung eines leicht pulsierenden Druckes mit dem Stopfer und einem ständigen Wechsel von Druck/ohne Druck, bis der Käseblock vollständig gerieben ist. Beim Reiben von Käse wird der Küchenmaschinenmotor stärker belastet als bei anderen Aufgaben, entsprechend kann eine Überhitzung die Folge sein, wenn ein zu starker Druck dauerhaft angewendet wird.
- Normalerweise kann man 10 Pfund (4,5kg) Käse in etwa (5) Minuten reiben.
- Nachdem Sie fünf (5) Minuten Käse gerieben haben, lassen Sie die Maschine abkühlen.
- Es wird empfohlen, dass Sie Ihre Lebensmittelzubereitung so planen, dass Sie fünf Minuten für das Reiben benötigen, gefolgt von fünf Minuten Vorbereitung, während das Gerät ruht.
- Wenn geriebene Lebensmittel fast die gesamte Kapazität der Schüssel ausfüllen, entfernen Sie alle geriebenen Lebensmittel aus der Schüssel.

PROBLEMBEHEBUNG

Dieser Abschnitt beschreibt potentielle Probleme und ihre korrekten Lösungen. Probleme, die mit den unten aufgeführten Richtlinien nicht gelöst werden können, sollten an eines der autorisierten Waring-Kundendienststellen weitergeleitet werden. Eine Liste von autorisierten Servicecentern wird bei jeder Waring-Küchenmaschine mitgeliefert.

Die Einheit kann nicht gestartet werden, obwohl sie korrekt eingerichtet ist

- Ziehen Sie den Stecker und probieren Sie eine andere Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass die Schüssel ordnungsgemäß auf dem Motorsockel sitzt, dass die Schüssel richtig angebracht ist und dass die Sicherheitsverriegelungskerbe auf dem Deckel ordnungsgemäß im Sicherheitsverriegelungsschalter sitzt.
- Drücken Sie die ON-Taste

Die Einheit stoppt mitten im Verarbeitungsbetrieb

- Die Einheit könnte überhitzt sein. Siehe Abschnitt zum Wärmeschutz (Seite 97).
- Schalten Sie die Einheit aus und trennen Sie die Energiezufuhr.
- Entfernen die das Schüsselzubehör.
- Entfernen Sie die verarbeiteten Lebensmittel aus dem Inneren der Schüssel und werfen Sie diese weg.
- Lassen Sie die Einheit für 30 Minuten abkühlen.
- Richten Sie die Einheit wieder ein und lassen Sie sie zunächst mit einer leeren Schüssel laufen, dann geben Sie Lebensmittel in die Schüssel und versuchen es erneut.

Die Einheit blockiert oder vibriert extrem stark

- Schalten Sie die Einheit aus und trennen Sie die Energiezufuhr.
- Nehmen Sie die Dosierschüssel/das Zubehör ab.
- Vergewissern Sie sich, dass sich keine Lebensmittel in der S-Messer-Einheit befinden (falls zutreffend).
- Reinigen Sie die Scheibeneinsätze von Lebensmitteln (falls zutreffend).
- Richten Sie die Einheit wieder ein und lassen Sie sie zunächst mit einer leeren Schüssel laufen, dann geben Sie Lebensmittel in die Schüssel und versuchen es erneut.

Die Einheit erreicht nicht die volle Geschwindigkeit

- Die Schüssel ist überladen - entfernen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel und füllen Sie sie erneut mit kleineren Mengen.

Wenn die Einheit auch nach den oberen Maßnahmen nicht arbeitet

- Prüfen Sie, ob die Steckdose Strom gibt.
- Prüfen Sie, ob die Sicherung drin ist.
- Prüfen Sie, ob die Sicherung nicht durchgebrannt ist, falls sich Sicherungen im Stromkreis befinden.
- Wenden Sie sich an ein lokales Waring-Servicecenter.

Wenn die Küchenmaschine Schleifgeräusche macht

- Schalten Sie die Einheit aus, trennen Sie die Energiezufuhr, bauen Sie sie ab, prüfen die Schüssel und die Klinge, ob diese aneinander gerieben wurden.
- Wenn die Schüssel und Klinge aneinander reiben, wenden Sie sich an Ihr autorisiertes Waring-Servicecenter.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie die Küchenmaschine und das Zubehör vor dem ersten Gebrauch und nach jeder weiteren Benutzung. Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel auf irgendeinen Küchenmaschinenteil. Die Reinigung muss entsprechend der ETL- Hygienerichtlinien erfolgen.

Waschen Sie die Motorwelle mit einer kleinen Bürste.

Waschen, spülen, desinfizieren und trocknen Sie die Schüssel, den Deckel, den kleinen Stopfer, den großen Stopfer, die Scheibeneinsätze und das S-Messer vor der ersten Verwendung und nach jeder weiteren Verwendung, außer wenn sie direkt wieder verwendet werden. Mit Ausnahme der WFP16S13 Würfeleinheit sind alle diese Teile für den Spülmaschinengebrauch geeignet und können in der Spülmaschine anstatt per Hand in der Spüle gereinigt und ausgespült werden. Diese Einzelteile sind alle spülmaschinenfest, können in der Spülmaschine gereinigt und getrocknet werden und müssen nicht per Hand in der Spüle abgewaschen werden.

Reinigen und spülen Sie alle oben erwähnten Teile nach jeder Verwendung.

Eine steife Bürste hilft dabei, Essenspartikel vor dem Reinigen aus den Zwischenräumen der Scheiben und Klingen zu klopfen. Seien Sie vorsichtig, denn die Klingen sind sehr scharf.

Für die Reinigung per Hand empfehlen wir Ihnen, nicht-schäumende Reinigungsmittel und Chlor-basierte Desinfektionslösungen mit einer minimalen Chlorkonzentration von 100 PPM zu verwenden. Die folgenden Lösungen (oder gleichwertige Lösungen) können zum Reinigen, Spülen und Desinfizieren verwendet werden:

| LÖSUNG | PRODUKT | VERDÜNNUNG IN WASSER | TEMPERATUR |
|------------------|---|----------------------------|-------------------------|
| Waschmittel | *Ajax® Desinfizierer Reiniger Pulver | ¼ oz. pro 2½ Gallonen | 46°C Hitze |
| Spülen | Klares Wasser | | 35°C warm |
| Desinfizierendes | **Clorox® Institutionelle | 1 Esslöffel pro Gallone | 50°F Kälte (10–21°C) |

Reinigen und Desinfizieren des Motorsockels

Reinigen und desinfizieren Sie den Motorsockel vor dem ersten Gebrauch und nach jeder weiteren Benutzung. Trennen Sie die Energieversorgung, dann wischen Sie die äußere Oberfläche des Motorsockels mit einem Lappen oder Schwamm ab, der mit einem löslichen Reinigungsmittel angefeuchtet ist. Dann wischen Sie sie mit klarem Wasser ab. Wringen Sie vor dem Gebrauch Tücher oder Schwämme aus, damit kein überschüssiges Wasser in den Motorsockel laufen kann.

TAUCHEN SIE DEN MOTORSOCKEL NIEMALS IN WASSER ODER IRGEND EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT EIN.

Lassen Sie die Einheit vor der erneuten Verwendung an der Luft trocknen.

Verwenden Sie zum Reinigen der Teile dieser Küchenmaschine niemals scharfe Scheuermittel.

*Ajax® ist eine registrierte Marke der Firma Colgate-Palmolive.

**Clorox® ist eine registrierte Marke der Firma Clorox.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizzano elettrodomestici, è sempre necessario seguire precauzioni di sicurezza di base come:

1. **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.**
2. **Disinserire la spina dalla presa quando non si utilizza, prima di applicare o staccare componenti, prima di rimuovere il cibo dal contenitore e prima della pulizia. Per disinserire la spina, afferrarla saldamente e tirarla fuori dalla presa. Non tirare mai il filo elettrico.**
3. Disinserire sempre la spina dalla presa prima di maneggiare o pulire.
4. **Le lame sono taglienti. Maneggiare con attenzione.**
5. **Questo elettrodomestico non deve essere usato da adulti o bambini con ridotte capacità motorie, sensoriali o mentali e da chiunque non conosca l'apparecchiatura.**
6. Il vostro mixer Waring® è un elettrodomestico da cucina e come tutti gli altri elettrodomestici deve essere operato con attenzione. Anche se non sono necessarie particolari conoscenze per operare questo prodotto, solo individui responsabili e prudenti dovrebbero usarlo. Non deve essere usato vicino a bambini o individui affetti da disabilità specifiche non compatibili con la sicurezza del prodotto.
7. Per evitare ferimenti, non posizionare mai la lama o il disco sulla base prima di aver montato correttamente la ciotola.
8. Tenere le mani e gli utensili da cucina lontano dalle lame o dai dischi in movimento durante l'utilizzo in modo da evitare possibili gravi ferimenti personali o danni al mixer. È possibile servirsi di un raschietto in plastica, che deve tuttavia essere impiegato solo quando il mixer non è in funzione.
9. Per prevenire il pericolo di scosse elettriche, non immergere la base in acqua o in altri liquidi.
10. Evitare il contatto le con parti in movimento. Non inserire mai cibo con le mani durante le operazioni di affettatura o sminuzzamento. Usare sempre l'apposito spingi-cibo.
11. Assicurarsi che il motore sia completamente fermo prima di rimuovere il coperchio.

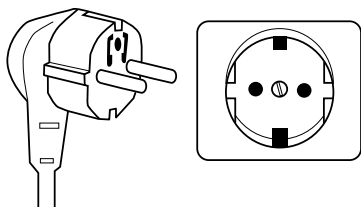
12. Non far funzionare alcun elettrodomestico se il cavo o la spina risultano danneggiati oppure nel caso in cui l'elettrodomestico abbia subito qualsiasi tipo di danno. Portare l'elettrodomestico al centro di assistenza autorizzato più vicino per un controllo, per la riparazione o per eventuali regolazioni.
13. L'utilizzo di accessori non consigliati o non commercializzati da Waring Commercial può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
14. Non utilizzare all'aperto.
15. Non lasciare che il cavo penda fuori dal tavolo o dal piano di lavoro, né che rimanga in contatto con superfici calde.
16. Questo prodotto è classificato ETL per l'utilizzo domestico.
17. Non cercare di alterare il meccanismo di blocco del coperchio.
18. Assicurarsi che il coperchio sia posizionato correttamente prima di utilizzare l'apparecchio.
19. In caso di malfunzionamento, scartare il cibo in lavorazione.
20. È necessario vigilare sui bambini per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico.
21. Attenzione: Non utilizzare l'accessorio per tagliare a dadini (WFP16S13) con le versioni a 220-240V approvate CE.
22. Fare attenzione quando viene versato del liquido caldo nel robot da cucina o nel frullatore, in quanto potrebbe essere espulso all'esterno del dispositivo a causa della formazione improvvisa di vapore. Questo robot da cucina non è destinato all'uso in ricette con lavorazioni a caldo.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

SPINA DI TIPO F (schuko)

(GERMANIA, AUSTRIA, OLANDA,
SVEZIA, NORVEGIA, FINLANDIA,
PORTOGALLO, SPAGNA, EUROPA DELL'EST)

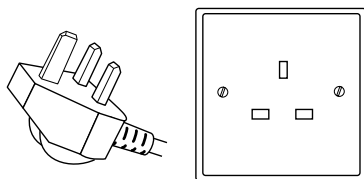
Questa spina, dotata di messa a terra, presenta due punte tonde e ha due morsetti di messa a terra al lato della presa. È una spina non polarizzata e, pertanto, può essere inserita in entrambe le posizioni della presa. La messa a terra è garantita quando il morsetto sulla presa si adatta esattamente al contatto sulla spina. Verificare che la presa sia interamente inserita.



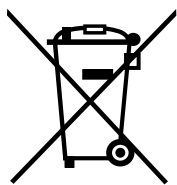
SPINA DI TIPO G

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

Questa spina, dotata di messa a terra, presenta tre punte rettangolari che formano un triangolo. Inserire in modo allineato le punte alla presa e verificare che la spina sia interamente inserita. La presa è inoltre protetta da fusibile rispetto a episodi di sovratensione.



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.

PER GARANTIRE UN CORRETTO UTILIZZO DI QUESTA UNITÀ, LEGGERE LE SEGUENTI IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA MESSA A TERRA. I PRINCIPALI PAESI CHE UTILIZZANO I DIVERSI TIPI DI SPINE SONO ELENCATI SOLO PER RIFERIMENTO. FARE RIFERIMENTO ALL'UNITÀ EFFETTIVA PER DETERMINARE IL TIPO DI SPINA ADATTO.

PRESENTAZIONE

I mixer da cucina Waring® Commercial sono i più versatili della categoria e vantano un sistema di tenuta che permette la lavorazione di grandi volumi di liquidi senza provocare perdite e la possibilità di versare il contenuto senza rimuovere le lame. Queste macchine professionali rappresentano il meglio della produzione Waring che vanta un'esperienza nel settore alimentare e in quello della lavorazione del cibo di ben settantacinque anni.

Il mixer è dotato di una ciotola da lavoro a tenuta e di una lama sigillata/bloccata, detta anche lama a "S" o coltello per TRITARE, SBRICCIOLARE, FRULLARE E MESCOLARE. Il sistema di tenuta permette di lavorare grandi volumi di liquidi evitando le perdite. Dischi aggiuntivi permettono di sminuzzare, affettare e montare direttamente all'interno della ciotola da lavoro. Per la lavorazione di volumi maggiori, questo mixer è provvisto di scivolo per immissione continua dei cibi. Questa caratteristica permette di lavorare con un disco accessorio direttamente in un contenitore separato. Questo è il primo prodotto di una serie di mixer capaci di tagliare il cibo a dadini, rendendolo il mixer più versatile disponibile sul mercato.

Dimensioni ridotte, potenza e praticità

L'ampio tubo di alimentazione facilita e rende comoda la lavorazione di grandi volumi di cibi anche di grandi dimensioni. L'albero di trasmissione è solidale con il motore per migliorare la resistenza. L'involucro, la ciotola da lavoro, lo scivolo, i coperchi e gli stantuffi sono tutti prodotti in policarbonato ad alta resistenza per poter sopportare anche gli impieghi più gravosi e per facilitare la pulizia. La ciotola trasparente e i relativi coperchi sono molto comodi e permettono di visualizzare il cibo in lavorazione, inoltre la loro costruzione in materiali ad alta resistenza ne permette un impiego gravoso senza danneggiarli.

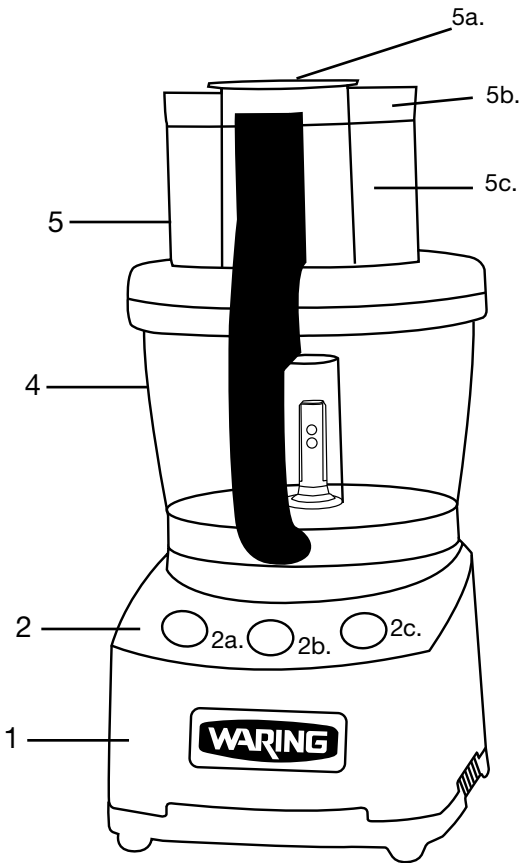
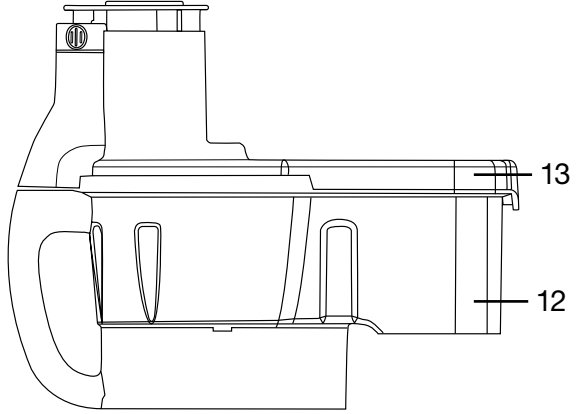
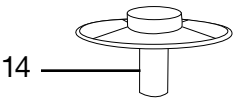
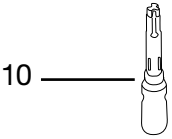
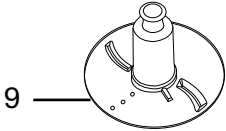
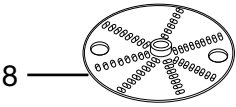
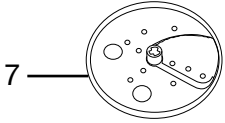
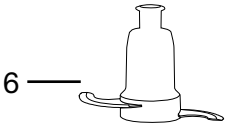
COMPONENTI

Questo mixer Waring® è composto dai seguenti componenti standard e accessori:

1. Rivestimento motore pressofuso con albero di trasmissione verticale per impieghi gravosi
2. Tre pulsanti di controllo
 - a. OFF (spento)
 - b. ON (acceso)
 - c. PULSE (impulso)
3. Blocco di sicurezza (non mostrato): interrompe il funzionamento della macchina se il coperchio non è posizionato correttamente.
4. Ciotola da lavoro trasparente a tenuta da 3,75 L
5. Coperchio trasparente a tenuta per la ciotola da lavoro
 - a. Spingi-cibo piccolo integrato a quello grande per l'inserimento di alimenti più sottili.
 - b. Spingi-cibo grande regolabile per migliorare le possibilità di inserimento di cibi di diverse dimensioni.
 - c. Tubo di alimentazione grande per sfruttare al massimo la superficie di taglio.

Nota: questa configurazione dello spingi-cibo permette di usare tutto il tubo di alimentazione per i cibi più grandi e permette di controllare al meglio anche cibi dal diametro ridotto come carote, sedano, ecc.

6. Lama a "S" a tenuta (coltello) per sminuzzare, tritare, passare e mescolare. Rimane bloccata per permettere di lavorare e versare liquidi con facilità senza spostarsi o cadere.
7. Disco affettatore regolabile
8. Disco sminuzzatore reversibile
9. Disco per montare a tenuta
10. Stelo dei dischi rimovibile per l'utilizzo con il disco affettatore regolabile e con il disco sminuzzatore reversibile
11. Spazzola per la pulizia (non mostrata)
12. Scivolo per immissione continua
13. Coperchio scivolo immissione continua in policarbonato
14. Eiettore



MONTAGGIO DEI COMPONENTI DELLA CIOTOLA DA LAVORO

In questo manuale useremo indistintamente i termini ciotola da lavoro, ciotola dosatrice e ciotola per tagliare. Questi termini hanno lo stesso significato.

Prima del primo utilizzo:

- Pulire e igienizzare la base del motore. Lavare, sciacquare e igienizzare la ciotola da lavoro, il coperchio, lo spingi-cibo con il relativo inserto e gli accessori.
- Posizionare la base su di un bancone o su un tavolo vicino a una presa di corrente. Posizionarla in modo che la parte anteriore dell'unità sia rivolta verso di voi e possiate vedere il pannello di controllo. Non inserire la spina fino a quando l'unità non sarà completamente assemblata.
- Afferrare la ciotola da lavoro trasparente con entrambe le mani e con il manico rivolto verso di voi.
- Posizionare la ciotola sulla base facendo scorrere l'albero del motore all'interno della cavità della ciotola e posizionando il manico leggermente a sinistra rispetto al centro della parte posteriore (approssimativamente a ore 7).
- Premere la ciotola verso il basso e far combaciare i bordi intorno alla piattaforma circolare. Ruotare la ciotola in senso antiorario fino in fondo. Questa si bloccherà quando le linguette laterali saranno sui lati della piattaforma.

Leggere questo passaggio se si desidera montare la ciotola per usare la lama a "S" per tagliare o il disco per montare.

- Prendere la lama o il disco, controllare l'incastro sulla parte superiore della parte centrale in plastica. Questo combacia con la forma dell'albero del motore.
- Posizionare la lama o il disco sopra la punta dell'albero del motore, allineandolo la cavità dell'accessorio con l'albero. Premere verso il basso con decisione, ruotare l'accessorio fino al corretto posizionamento del gruppo lama o disco. Questi dovrebbero assestarsi con facilità. Premere con decisione per bloccare la lama o il disco nel relativo incastro. Assicurarsi di spingere fino a fondo corsa. Se l'accessorio non viene spinto fino in fondo, potrebbe danneggiarsi e si potrebbe verificare una perdita di liquidi. Premere solo nella parte centrale (parte in

plastica); non toccare mai le lame, queste sono estremamente affilate.

- Assicurarsi che la lama o il disco siano completamente abbassati girandoli da entrambi i lati spingendoli delicatamente verso il basso. Se l'installazione è avvenuta con successo, la lama inferiore si troverà esattamente appena sopra al fondo della ciotola.
- Se si desidera preparare il cibo con la lama a "S" o con il disco per montare, aggiungere adesso gli ingredienti nella ciotola da lavoro.
- Non riempire con liquidi oltre la **TACCA DI LIVELLO MASSIMO PER I LIQUIDI (MAX LIQUID FILL LINE)**. Se la quantità dei liquidi fosse eccessiva, questi fuoriusciranno. In questo caso, interrompere l'utilizzo, rimuovere il liquido al disotto della **TACCA DI LIVELLO MASSIMO PER I LIQUIDI** e continuare l'utilizzo.

Leggere questo passaggio se si desidera montare le parti della ciotola da lavoro per l'utilizzo con i dischi accessori.

Per assemblare il disco affettatore regolabile (WFP16S10), rimuovere il coperchio della ciotola. Posizionare con cura lo stelo del disco sull'albero del motore. Successivamente, scegliere lo spessore desiderato sul disco regolabile. È possibile selezionare 16 diverse posizioni da 1 a 6 mm. Dopo aver impostato lo spessore, posizionare correttamente il ricevitore in plastica sullo stelo del disco. Non accendere l'unità fino a quando la ciotola da lavoro non sarà correttamente assemblata con il coperchio.

Per assemblare il disco sminuzzatore reversibile (WFP16S12), rimuovere il coperchio della ciotola. Posizionare con cura lo stelo del disco sull'albero del motore. Successivamente, selezionare il disco sminuzzatore desiderato. Il disco sminuzzatore reversibile ha due lame per sminuzzare, da un lato quella fina e dall'altro quella media. La lama che si desidera usare deve essere rivolta verso l'alto, posizionare correttamente il disco sullo stelo. Non accendere l'unità fino a quando la ciotola da lavoro non sarà correttamente assemblata con il coperchio.

NON TENTARE MAI DI AVVIARE IL MIXER SENZA PRIMA AVER POSIZIONATO CORRETTAMENTE IL COPERCHIO.

Due spingi-cibo per il tubo di alimentazione

Sono disponibili due spingi-cibo, uno grande e uno piccolo. Quello grande serve per i cibi più grandi. Quello piccolo si trova all'interno di quello più grande e può essere usato per i prodotti più piccoli, per spingere quelli più lunghi e fini in modo da ottenere un taglio più preciso oppure per lavori come affettare certi salumi. Inserire lo spingi-cibo piccolo nell'apertura di quello più grande. Adesso potete inserire lo spingi-cibo grande nell'apertura per l'alimentazione sul coperchio.

NOTA: sulla parte frontale dello spingi-cibo è presente una lunga appendice. Fino a quando questa appendice non innescherà il sistema di bloccaggio, il mixer non funzionerà.

SMONTAGGIO DEI COMPONENTI DELLA CIOTOLA DA LAVORO

SCOLLEGARE SEMPRE LA SPINA PRIMA DELLO SMONTAGGIO.

- Rimuovere lo spingi-cibo grande dal tubo di alimentazione. Rimuovere lo spingi-cibo piccolo da quello grande.

Smontaggio per la rimozione della lama a “S” o del disco per montare

- Rimuovere la ciotola da lavoro dall'unità ruotandola in senso orario (sinistra) per sbloccare le linguette sulla base della ciotola. Quando il manico della ciotola si trova sulla sinistra (circa a ore 7), potrete delicatamente rimuoverla tirandola verso l'alto.

Si raccomanda di rimuovere la ciotola dalla base prima di rimuovere la lama a “S” o il disco per montare.

NOTA: RIMUOVERE TUTTO IL CIBO O IL LIQUIDO PRIMA DI RIMUOVERE LA LAMA A “S” O IL DISCO PER MONTARE, ALTRIMENTI SI VERIFICHERÀ UNA PERDITA.

- Per rimuovere la lama o il disco, premere leggermente verso il basso sul fulcro nella parte alta della lama o del disco mentre si rimuove la ciotola dalla base. In questo modo si manterrà la tenuta prevenendo fuoriuscite di cibo verso il condotto centrale della ciotola, verso la base e sul piano di lavoro. Rimuovere tutto il contenuto dalla ciotola. Quindi rimuovere la lama a

“S” o il disco per montare dalla ciotola tirando verso l’alto per sbloccare l’accoppiamento. Maneggiare la lama a “S” con attenzione; le lame sono estremamente affilate.

Smontaggio per la rimozione di un disco accessorio

- Non rimuovere la ciotola da lavoro fino a quando il disco non sarà estratto.
- Per rimuovere un disco accessorio, fare presa con le dita sul bordo esterno di entrambi i lati opposti del disco e sollevare. Il disco dovrebbe risultare facile da estrarre dallo stelo. Se lo stelo del disco rimane attaccato, trattenere il disco con una mano e tirare lo stelo con l’altra. Fare attenzione a non graffiarsi con i bordi affilati.
- Rimuovere la ciotola da lavoro dall’unità ruotando in senso orario (sinistra) per sbloccare le linguette sulla base dalla ciotola da lavoro. Quando il manico della ciotola si trova sulla sinistra (circa a ore 7), potrete delicatamente rimuoverla tirandola verso l’alto.

ASSEMBLAGGIO DELLE COMPONENTI DELLO SCIVOLO A IMMISSIONE CONTINUA

- Pulire e sterilizzare la base del motore, lavare, sciacquare e sterilizzare lo scivolo di immissione continua, il coperchio, il disco espulsore, lo spingi-cibo, l’inserito dello spingi-cibo e gli altri strumenti per la lavorazione prima del primo utilizzo.
- Posizionare la base su di un bancone o su un tavolo vicino a una presa di corrente. Posizionarla in modo che la parte anteriore dell’unità sia rivolta verso di voi e possiate vedere il pannello di controllo. Accertarsi che la spina sia scollegata. Non inserire la spina fino a quando l’unità non sarà completamente assemblata.
- Prendere lo scivolo a immissione continua tenendolo con entrambe le mani rivolto a ore 4 e con la maniglia rivolta a ore 10. Posizionare lo scivolo sulla base, mettendo l’apertura centrale sull’albero del motore.
- Premere lo scivolo verso il basso in modo da far combaciare il bordo inferiore alla piattaforma circolare. Ruotare in senso antiorario fino a farlo bloccare attivando il blocco posteriore con un clic.

- Posizionare l'eiettore (disco espulsore) nella ciotola facendolo scorrere sull'albero del motore fino a raggiungere la parte bassa dello scivolo.
- Selezionare il disco accessorio corretto. **Attenersi alle istruzioni a pagina 113 per il montaggio dello stelo al disco.**
- Posizionare il coperchio sulla parte superiore dello scivolo con il gancio posizionato a sinistra sullo scivolo. Premere verso il basso e ruotare il coperchio fino a bloccarlo con il gancio dello scivolo a immissione continua. In questo modo si eviterà il sollevamento del coperchio durante la lavorazione.
- Il gancio di blocco sul coperchio scorrerà nel foro di blocco del coperchio e attiverà l'interruttore di sicurezza magnetico. Il blocco di sicurezza evita l'accensione della macchina fino a quando il coperchio non viene posizionato correttamente. Con questo interruttore attivato, il mixer funzionerà se l'alimentazione è collegata e viene avviato con il pulsante ON o PULSE.

NON TENTARE MAI DI AVVIARE IL MIXER SENZA LO SCIVLO E IL COPERCHIO MONTATI CORRETTAMENTE.

- Inserire lo spingi-cibo piccolo nell'apertura di quello più grande. Adesso potete inserire lo spingi-cibo grande nell'apertura per l'alimentazione sul coperchio.
- Dopo aver assemblato lo scivolo di immissione, posizionare il contenitore separato sotto di esso.

SMONTAGGIO DEI COMPONENTI DELLO SCIVOLO DI IMMISSIONE CONTINUA.

SCOLLEGARE SEMPRE LA SPINA PRIMA DELLO SMONTAGGIO.

- Girare il coperchio in senso orario fino a sbloccare il gancio del blocco di sicurezza dall'interruttore di sicurezza sullo scivolo, liberando i fermi dagli incastri del coperchio.
- Rimuovere lo spingi-cibo grande dal tubo di alimentazione. Rimuovere lo spingi-cibo piccolo da quello grande.
- Rimuovere lo scivolo di alimentazione continua dalla base del motore. Se lo scivolo è già rivolto a ore 4, sollevarlo. Se non lo è, ruotarlo in senso orario per liberare i ganci alla base della piattaforma dello scivolo (base motore) dagli incastri alla base dello scivolo di alimentazione continua.

- Fare attenzione durante la rimozione dei dischi accessori poiché le lame sono molto affilate.

UTILIZZO DEI COMANDI

- Inserire la spina in una presa.
- Sull'unità sono presenti tre pulsanti.

I pulsanti sono: ON (acceso)
 OFF (spento)
 PULSE (impulso)

Funzionamento: ON: premere il pulsante ON per avviare il motore.

 OFF: premere il pulsante OFF per arrestare il motore.

PULSE (impulso): per far lavorare il motore a intermittenza, premere il pulsante PULSE, quindi rilasciare. Il motore girerà fino a quando il pulsante sarà premuto e si fermerà rilasciandolo.

UTILIZZO DEL FUNZIONAMENTO CONTINUO

Per un funzionamento continuo usare il pulsante ON che si trova al centro.

Intermittenza (Pulse)

- Per un funzionamento a intermittenza usare il pulsante PULSE. Il motore girerà fino a quando il pulsante sarà premuto e si fermerà rilasciandolo.
- Potete controllare la durata di ogni impulso con il relativo pulsante. La frequenza dell'intermittenza è controllata dalla frequenza con la quale premete il pulsante.

- Gli impulsi manuali permettono un maggiore controllo della consistenza quando si trita, si mescola e quando si frulla.
- Gli impulsi manuali sono utili per lavorare cibi più duri. Lavorare il cibo a intermittenza permette di ridurlo in parti più piccole. Quindi procedere con il funzionamento continuo non appena i pezzi hanno raggiunto le dimensioni adeguate per essere lavorati.
- Per il funzionamento a intermittenza manuale usare sempre il pulsante PULSE. Non usare i pulsanti di accensione e spegnimento per controllare le intermittenze. Questa è una soluzione meno efficace e potrebbe danneggiare la macchina.

Spegnere la macchina con il pulsante OFF

- Spegnere sempre il mixer tramite il pulsante OFF. In questo modo si interrompe la corrente al motore
- Spegnere sempre il mixer e attendere che la rotazione si interrompa prima di rimuovere il coperchio.
- L'interruttore del blocco di sicurezza spegnerà la macchina quando la ciotola viene ruotata in senso orario oppure quando lo spingi-cibo grande viene rimosso durante il funzionamento, in ogni caso questi non rappresentano le modalità corrette di accensione e spegnimento.
- Come precauzione assicurarsi sempre che la macchina sia spenta usando il pulsante OFF prima di abbassare il coperchio.

PREPARAZIONE DEL CIBO

- Preparare i cibi da inserire nel mixer lavandoli e sbucciandoli se necessario. Rimuovere le parti da scartare come terra, pietre e semi di grandi dimensioni.
- Tagliare verdura, carne, formaggi, ecc. in parti compatibili con i due spingi-cibo per essere lavorati con i dischi accessori.
- Preparazione per l'affettatura: le estremità di prodotti lunghi e cilindrici come carote, cetrioli o sedano devono essere rimosse con un taglio netto. Questo permetterà di ottenere un taglio omogeneo per tutto il cibo in lavorazione.

SCELTA DELLO SPINGI-CIBO

Il tubo di alimentazione può essere usato per aggiungere ingredienti mentre il mixer è in funzione. In ogni caso, quando possibile, si consiglia di lasciare gli spingi-cibo al suo posto per evitare schizzi e aggiunte non volute alla ciotola da lavoro.

Spingi-cibo piccolo

Questo stantuffo è tipicamente usato per inserire le verdure verticalmente e ottenere tagli più piccoli. Questo deve essere usato per cibi come carote, sedano, certi tipi di salumi, ecc, quando si desidera ottenere tagli precisi e omogenei.

Spingi-cibo grande

Questo stantuffo è tipicamente usato per inserire le verdure orizzontalmente e ottenere tagli più lunghi.

RIPRISTINO DELLA PROTEZIONE CONTRO IL SURRISCALDAMENTO

Questo mixer è equipaggiato con un interruttore automatico per il ripristino della protezione contro il surriscaldamento del motore.

Qualora il mixer si arresti in seguito ad un uso intensivo, premere il pulsante OFF ed estrarre il cavo di alimentazione dalla presa. Svuotare la ciotola da lavoro. Lasciare freddare il motore per circa 30 minuti.

Rimontare l'unità, ricollegare la spina e far girare a vuoto per pochi secondi per verificare il funzionamento. Rimettere il cibo nella ciotola e riprendere la lavorazione.

Se, pur seguendo tale procedura, il mixer dovesse continuare a non funzionare correttamente, interromperne l'utilizzo e contattare un centro assistenza clienti autorizzato Waring.

ISTRUZIONI PER LA LAMA A "S" (COLTELLO)

- La lama a "S" (Coltello) sigillata è progettata per tritare, macinare, passare, mescolare, miscelare o impastare.
- Assemblare la ciotola e la lama come indicato nella sezione dal titolo "montaggio dei componenti della ciotola da lavoro" (pagina 112).

Tritare o sminuzzare

- Per tritare o sminuzzare nella ciotola, riempirla fino a $\frac{3}{4}$.
- Per tritare o sminuzzare in modo più efficace usare la funzione PULSE. Questo vi permetterà di avere un maggiore controllo sulla consistenza. Continuare con l'intermittenza fino al raggiungimento della consistenza voluta.
- Se il cibo tritato viene lavorato in modo continuativo questo potrebbe risultare non omogeneo, per esempio sul fondo potrebbe risultare fino e sopra potrebbe rimanere più grossolano.

Macinare la carne

Tagliare la carne in pezzi di circa 2,5 cm per assicurare una lavorazione uniforme. Lavorare circa 1 kg di carne. Premere il pulsante PULSE per 3 o 4 volte al ritmo di una volta ogni due secondi. Se il cibo non viene macinato in modo sufficientemente fino, lasciar girare il motore in modo continuo per alcuni secondi. Se la macchina fatica ad avviarsi, ridurre la quantità di carne nella ciotola e riavviare.

Tritare/grattugiare i formaggi duri

Per tritare, mettere circa 900 grammi di formaggio duro in cubetti da 2,5 cm distribuiti in modo uniforme nella ciotola e avviare il motore a intermittenza. Per grattugiare il formaggio, usare la funzione pulse fino a quando i pezzi di formaggio non avranno raggiunto le dimensioni di un pisello, quindi far lavorare il mixer in modo continuo fino a raggiungere la finezza desiderata. I formaggi con un elevato contenuto di acqua tenderanno ad appallottolarsi se lavorati troppo a lungo.

Tritare cipolle, sedano, cavolo, ecc.

Tagliare le cipolle in quattro parti e le altre verdure in cubetti da 2,5 cm. Mettere i cubetti dentro alla ciotola da lavoro fino alla parte alta del tubo interno e avviare la lavorazione con la funzione pulse fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

Nota: se lascerete girare la lama troppo a lungo, gli ingredienti sul fondo diventeranno un puré oppure non risulteranno uniformi.

Puré o Mix

Per creare un puré di pomodori, verdure o frutta, per fare salse, o anche per mescolare e miscelare ingredienti vari, mettere gli ingredienti desiderati nella ciotola e lavorarli con continuità fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Non abbandonare la macchina in funzione. Se la quantità dei liquidi fosse eccessiva, questi fuoriusciranno. In questo caso, interrompere l'utilizzo, rimuovere il liquido fino a portarlo al di sotto della tacca di livello massimo per i liquidi e continuare l'utilizzo.

Non riempire con liquidi oltre la TACCA DI LIVELLO MASSIMO PER I LIQUIDI.

SCELTA E UTILIZZO DEL DISCO ACCESSORIO

I dischi accessori per il mixer offrono una grande flessibilità per tutte le operazioni di elaborazione dei cibi: affettatura, montatura, sminuzzatura e taglio a dadini. Gli accessori a disco del robot da cucina sono progettati per svolgere un'ampia varietà di operazioni sul cibo: affettare, montare, sminuzzare. Sono inclusi tre (3) dischi accessori. Al momento della stampa di questo manuale sono:

WFP16S10 - Disco affettatore regolabile

WFP16S11 - Disco per montare a tenuta

WFP16S12 - Disco sminuzzatore reversibile

AFFETTARE

- Questo mixer è provvisto di disco affettatore regolabile. Il disco per affettare regolabile permette di ottenere 16 diversi spessori di taglio da 1 a 6 mm! Prima di montare il disco sull'albero del motore (consultare pagina 113 per le istruzioni di montaggio), usare la manopola per scegliere lo spessore. Dopo aver selezionato lo spessore e aver montato il disco nell'unità, potrete fissare il coperchio alla ciotola da lavoro o allo scivolo di immissione continua e rimuovere lo spingi-cibo.
- Preparare i cibi da inserire nel mixer lavandoli e sbucciandoli se necessario. Rimuovere le parti da scartare come terra, pietre e semi di grandi dimensioni. Assicurarsi che i cibi entrino nello scivolo di immissione. Cibi come carote, cetrioli, ecc. devono essere tagliati in modo netto alle estremità in modo da produrre un taglio uniforme per tutta la lavorazione.

- Per cibi come cavolo, lattuga e ogni altro prodotto dal centro duro si renderà necessario scartare detta parte. Il cavolo di medie dimensioni o le palle di lattuga possono essere tagliate in 3 pezzi per farli passare attraverso lo scivolo. Le parti più grandi potrebbero aver bisogno di essere tagliate in più pezzi.
- Dopo aver terminato la preparazione del cibo, riempire il tubo di alimentazione desiderato, avviare la macchina e controllare il risultato. **NOTA:** non superare la tacca di livello massimo (MAX FILL LINE) del tubo di alimentazione quando si lavora con lo spingi-cibo grande.
- Non tentare mai di affettare formaggi morbidi. Usare solo formaggi duri. La mozzarella può essere affettata solo se molto fredda, almeno 2°C.
- Quando la ciotola sarà quasi piena, rimuovere tutto il cibo affettato.

SMINUZZARE

- Questo mixer è provvisto di Disco sminuzzatore reversibile. Entrambi i lati del disco possono sminuzzare in modo perfetto, un lato fino e l'altro medio. Quando si assembla il disco sminuzzatore, osservare il lato rivolto verso l'alto, questo indica la grandezza della lavorazione. Dopo aver bloccato il disco, potrete attaccare il coperchio alla ciotola da lavoro o allo scivolo di alimentazione continua e rimuovere lo spingi-cibo.
- Preparare i cibi da inserire nel mixer lavandoli e sbucciandoli se necessario. Rimuovere le parti da scartare come terra, pietre e semi di grandi dimensioni. Assicurarsi che i cibi entrino nello scivolo di immissione.
- **NOTA:** non superare la tacca di livello massimo (MAX FILL LINE) del tubo di alimentazione quando si lavora con lo spingi-cibo grande.
- Scegliere lo scivolo di immissione da usare. Posizionando orizzontalmente cibi come carote o zucchine si otterranno pezzi più lunghi. Usando lo scivolo di immissione e lo spingi-cibo piccoli e inserendo i cibi verticalmente si otterranno pezzi più corti.
- Non tentare mai di sminuzzare formaggi morbidi. Usare solo formaggi duri. La mozzarella può essere sminuzzata solo se molto fredda, almeno 2°C. Per sminuzzare il formaggio usare sempre la funzione PULSE.

- Quando la ciotola sarà quasi piena, rimuovere tutto il cibo sminuzzato.

UTILIZZO DEL DISCO PER MONTARE A TENUTA

- Questo mixer è provvisto di disco per montare a tenuta. Consultare la pagina 112 per le istruzioni di montaggio del disco per montare. Dopo l'assemblaggio, sarete pronti per aggiungere i vostri ingredienti preferiti!
- Il disco per montare facilita e velocizza le operazioni di montatura. Durante il processo di montatura, l'aria viene aggiunta all'impasto. Mentre l'aria viene aggiunta, l'impasto si espande. Assicurarsi che l'impasto non si espanda oltre la linea del massimo (MAX FILL LINE) altrimenti potrebbe fuoriuscire dal tubo di alimentazione. Se l'impasto si espande al punto di uscire dal tubo di alimentazione, arrestare la macchina e ridurre il contenuto della ciotola fin sotto alla linea del massimo.

Per montare la panna basterà aggiungere panna da montare e gli aromi desiderati. Accertarsi che la ciotola sia assemblata correttamente insieme al coperchio. Premere il pulsante ON per avviare la lavorazione continua e montare la panna fino a raggiungere la compattezza e il volume desiderati.

Per fare il burro aggiungere panna da montare e aromi di vostra scelta nella ciotola da lavoro. Accertarsi che la ciotola sia assemblata correttamente insieme al coperchio. Premere il pulsante ON per avviare il funzionamento continuo e montare la crema fino a quando la parte acquosa non si è quasi interamente separata dalla panna.

Per montare la panna non usare più di 6 tazze. Se fuoriuscisse, interrompere l'utilizzo, rimuovere il liquido fino a portarlo al disotto della tacca di livello massimo per i liquidi e continuare la lavorazione.

GRATTUGIARE

Waring Commercial offre dischi per grattugiare come accessori opzionali. Per grattugiare attenersi alle seguenti istruzioni.

- Preparare i cibi da inserire nel mixer lavandoli e sbucciandoli se necessario. Rimuovere le parti da scartare come terra, pietre e semi di grandi dimensioni. Assicurarsi che i cibi entrino nello scivolo di immissione.

- Non tentare mai di grattugiare formaggi morbidi. Usare solo formaggi duri. La mozzarella può essere grattugiata solo se molto fredda, almeno 2° C.
- Per grattare il formaggio si consiglia di applicare una leggera pressione alternata sullo spingi-cibo fino a quando tutto il formaggio sarà grattato. Grattugiare il parmigiano causa un maggiore sforzo del motore rispetto alle altre operazioni e può causare surriscaldamento nel caso in cui si applichi troppa pressione in modo continuativo.
- Generalmente è possibile grattare circa 4,5 kg di formaggio in circa 5 minuti.
- Dopo aver grattugiato il formaggio per cinque (5) minuti continuativi, lasciare che la macchina si raffreddi.
- Si consiglia di preparare gli ingredienti in modo da averne a sufficienza per cinque minuti di lavorazione seguiti da cinque minuti di preparazione di altro cibo che permetteranno alla macchina di riposare.
- Quando la ciotola sarà quasi piena, rimuovere tutto il cibo grattugiato.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Questa sezione descrive potenziali problemi e la relativa soluzione. I problemi che non possono essere risolti con le linee guida di seguito elencate devono essere sottoposti all'attenzione dei centri di assistenza Waring autorizzati. Un elenco di agenzie autorizzate all'assistenza è fornito con ogni mixer Waring.

L'unità non si avvia anche se assemblata correttamente

- Staccare la spina e collegarla a un'altra presa.
- Assicurarsi che la ciotola sia posizionata correttamente sulla base e che il coperchio sia montato correttamente e che la linguetta del blocco di sicurezza abbia aderito correttamente all'interruttore di sicurezza.
- Premere il pulsante ON.

L'unità si arresta durante il funzionamento

- L'unità potrebbe essere surriscaldata. Consultare la sezione Ripristino della protezione contro il surriscaldamento (pagina 119).
- Spegnere l'unità e scollegarla dalla rete elettrica.

- Rimuovere gli accessori dalla ciotola.
- Rimuovere il cibo in lavorazione dall'interno della ciotola.
- Lasciare raffreddare l'unità per almeno 30 minuti.
- Riassemblare l'unità e far girare a vuoto per verificare il funzionamento, quindi rimettere il cibo nella ciotola e riprovare.

L'unità si blocca o vibra in modo eccessivo

- Spegnerne l'unità e scollegarla dalla rete elettrica.
- Smontare la ciotola con gli accessori.
- Assicurarsi che non ci sia cibo accumulato sul fulcro della lama a "S" (se montata).
- Rimuovere il cibo dai dischi accessori (se montati).
- Riassemblare l'unità e far girare a vuoto per verificare il funzionamento, quindi rimettere il cibo nella ciotola e riprovare.

L'unità non raggiunge la velocità massima

- La ciotola è sovraccarica, rimuovere il cibo in lavorazione e rimettere una quantità ridotta all'interno della ciotola.

Nel caso in cui l'unità continuasse a non funzionare correttamente anche dopo aver seguito scrupolosamente le istruzioni

- Controllare la presa di corrente e verificarne il funzionamento.
- Assicurarsi che l'interruttore della presa sia acceso.
- Se ci sono fusibili nel circuito, controllare che non siano bruciati.
- Contattare l'agenzia locale di assistenza Waring.

Se il mixer emette un suono stridente

- Spegnerne l'unità, scollegare l'alimentazione, smontarla e controllare che la ciotola e la lama non siano entrate in contatto.
- Se ciotola e lama entrano in contatto, chiamare l'agenzia autorizzata Waring per la manutenzione.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire e igienizzare il mixer prima dell'uso iniziale e dopo ogni utilizzo. Non usare pulitori aggressivi o abrasivi su nessuna delle parti del mixer. Per la pulizia attenersi alle linee guida ETL.

Lavare l'albero del motore con un piccolo spazzolino.

Lavare, sciacquare, sterilizzare e asciugare la ciotola, il coperchio, lo spingi-cibo piccolo, lo spingi-cibo grande, i dischi accessori e la lama a "S" prima del primo utilizzo e immediatamente dopo l'utilizzo, salvo quando si debba riusare la macchina immediatamente. Ad eccezione del sistema per tagliare a dadini WFP16S13 questi articoli sono tutti lavabili in lavastoviglie. Questi componenti sono tutti lavabili in lavastoviglie e possono essere lavati e risciacquati in lavastoviglie, anziché a mano nel lavello.

Lavare e risciacquare gli articoli sopra indicati dopo ogni utilizzo.

Una spazzola di fibra rigida risulterà utile per rimuovere i residui di cibo dalle fessure dei dischi prima del lavaggio. Maneggiare con molta cura, le lame sono molto affilate.

Per la pulizia manuale si consiglia di usare saponi non schiumosi e prodotti per igienizzare a base di cloro con una concentrazione di cloro di 100 PPM. È possibile utilizzare le seguenti soluzioni per il lavaggio, il risciacquo e l'igienizzazione, o loro equivalenti:

| SOLUZIONE | PRODOTTO | DILUIZIONE IN ACQUA | TEMPERATURA |
|------------------|--|---|--------------------|
| Sapone | *Ajax® Disinfettante Detergente Polvere | circa 0,75 ml per circa 9 litri | 46°C |
| Risciacquo | Solo acqua | | 35°C |
| Sterilizzazione | **Clorox® Institutional | 1 cucchiaino da cucina per circa 4 litri | 10°C 10-21°C |

*Ajax® è un marchio registrato appartenente alla Colgate-Palmolive Company.

**Clorox® è un marchio registrato appartenente alla Clorox Company.

Per pulire e igienizzare la base

Pulire e igienizzare la base del motore prima dell'uso iniziale e dopo ogni utilizzo. Scollegare l'alimentazione dell'unità, pulire le superfici esterne con un panno o con una spugna inumiditi con un detergente idrosolubile. Quindi, ripassare il panno o la spugna inumiditi solo con acqua. Evitare la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento strizzando il panno o la spugna prima di utilizzarli.

NON IMMERGERE MAI LA BASE IN ACQUA O IN QUALUNQUE ALTRO LIQUIDO.

Lasciare asciugare l'unità prima di riutilizzarla.

Non utilizzare mai detersivi aggressivi o abrasivi su qualsiasi parte del robot da cucina.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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

1. **LER TODAS AS INSTRUÇÕES.**
2. **Desligar da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças, antes de retirar os alimentos do taça de trabalho e antes de limpar. Para desligar, segurar a ficha ao puxar da tomada elétrica. Nunca puxar pelo cabo.**
3. Desligar da tomada antes de manusear ou limpar a unidade.
4. **As lâminas são afiadas. Manusear com cuidado.**
5. **Este produto não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e de conhecimentos.**
6. O seu processador de alimentos da Waring® Commercial é um equipamento de cozinha, e como todos os outros equipamentos de cozinha, deve ser usado com cuidado. Embora os requisitos de formação sejam mínimos, apenas indivíduos responsáveis e cuidadosos devem ser autorizados a operar com este processador de alimentos. Não deve ser usado por ou próximo de crianças ou pessoas com determinadas incapacidades.
7. Para evitar ferimentos, não colocar a lâmina de corte ou o disco na base sem antes ter colocado corretamente o copo no seu lugar.
8. Manter as mãos, assim como espátulas e outros utensílios, afastadas do movimento das lâminas ou discos durante o processamento de alimentos para evitar a possibilidade de ferimentos graves ou danos no processador de alimentos. Pode ser usado um raspador de plástico, mas deve ser usado apenas quando o processador de alimentos não estiver a funcionar.
9. Para proteção contra risco de choque elétrico, não colocar a base em água ou outros líquidos.
10. Evitar o contacto com as partes móveis. Nunca colocar alimentos com a mão quando estiver a cortar ou a triturar.

Usar sempre o utensílio fornecido para pressionar os alimentos.

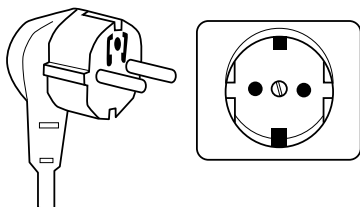
11. Certificar-se de que o motor parou completamente antes de remover a tampa.
12. Não operar nenhum aparelho com o cabo ou a ficha danificada, ou após o aparelho ter sido derrubado ou danificado de qualquer forma. Enviar o aparelho para a assistência técnica para verificação, reparação ou ajuste.
13. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pela Waring Commercial pode provocar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
14. Não usar no exterior.
15. Não deixar o cabo pendurado no bordo de uma mesa ou balcão, nem tocar superfícies quentes.
16. Este produto encontra-se na lista ETL e destina-se a uma utilização doméstica.
17. Não tentar abrir o mecanismo de bloqueio da tampa.
18. Certificar-se de que a tampa está bem fechada antes de utilizar o aparelho.
19. Se a máquina funcionar mal, por qualquer motivo, retirar qualquer alimento que estiver a ser processado nesse momento.
20. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
21. Atenção: Não utilize aplicações dicing (WFP16S13) com versões 220-240 V com homologação CE.
22. Tenha cuidado se deitar um líquido quente no robô de cozinha ou no liquidificador porque este pode sair do aparelho devido a uma formação súbita de vapor. Este robô de cozinha não se destina a confeccionar receitas quentes.

GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES

FICHA TIPO F

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

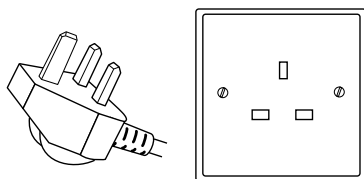
Este ficha com terra tem dois pinos redondos e dois cliques de ligação à terra no lado da tomada. Esta ficha é não polarizada para poder ser inserida em qualquer sentido na tomada. A ligação à terra é realizada quando o clipe na tomada encontra o contacto na ficha. Certificar-se de que a ficha está totalmente inserida.



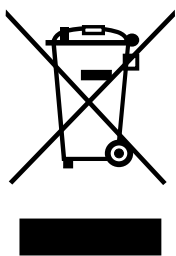
FICHA TIPO G

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

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



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.

PARA GARANTIR A UTILIZAÇÃO ADEQUADA DESTA UNIDADE, CONSULTE AS INSTRUÇÕES DE LIGAÇÃO À TERRA QUE SE SEGUEM. OS PRINCIPAIS PAÍSES QUE UTILIZAM DIFERENTES TIPOS DE FICHA ESTÃO LISTADOS APENAS PARA REFERÊNCIA. CONSULTE A SUA UNIDADE PARA DETERMINAR QUE TIPO DE FICHA SE APLICA AO SEU CASO.

INTRODUÇÃO

Os processadores de alimentos da Waring® Commercial são os processadores de alimentos mais versáteis da sua classe, com um sistema de selagem que permite o processamento de grandes volumes de líquidos sem fugas e sem necessidade de remoção da lâmina S ao derramar. Estas máquinas profissionais são exemplos de setenta e cinco anos de experiência no setor do serviço alimentação da Waring, bem como setenta e cinco anos de experiência em processamento de alimentos.

É fornecido com um copo de trabalho com vedante (também conhecido como “batch bowl”) e uma lâmina de corte selada/bloqueada (ou lâmina S) para PICAR, MOER, BATER e MISTURAR. O sistema de selagem patenteado permite o processamento de grandes volumes de líquidos, sem fugas. Os discos adicionais fornecidos permitem triturar, cortar e bater diretamente no copo com vedante. Para processamento de grandes volumes, este processador de alimentos inclui uma rampa de entrada contínua. Esta opção permite que processar tudo com um disco acessório para ser processado diretamente para um recipiente separado. Este é o primeiro desta série de processadores de alimentos para introduzir a operação de corte em cubos, o que o torna o processador de alimentos mais versátil disponível no mercado.

Tamanho, potência e comodidade

O amplo tubo de entrada torna o processamento de grandes volumes de alimentos de grande tamanho, cómodo e fácil. O eixo do motor é construído para durar. A caixa, copo de trabalho, rampa, tampas e utensílios de pressão são todos fabricados em policarbonato durável para condições de uso exigentes e limpeza fácil. O copo e as tampas de processamento transparentes são indicadas para a visualização do processamento de alimentos e são fabricadas em material resistente para suportar uma utilização exigente.

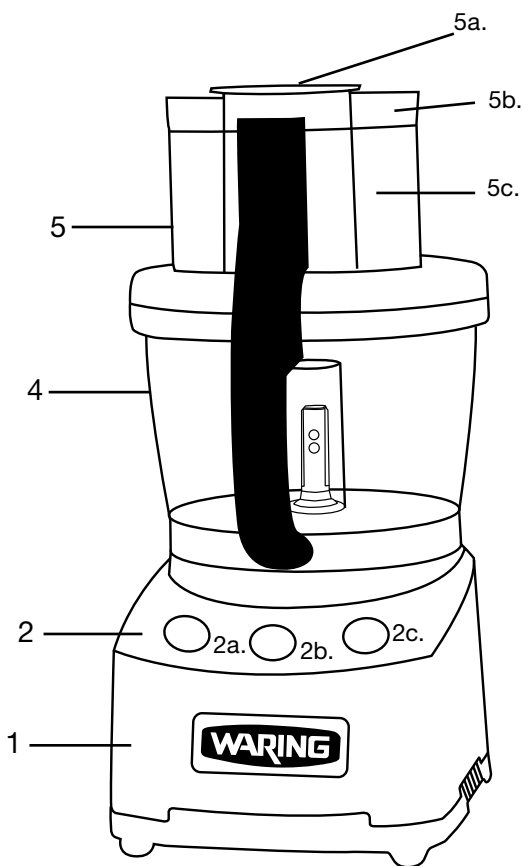
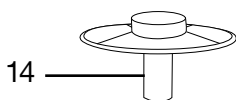
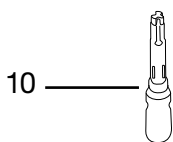
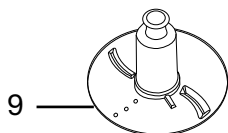
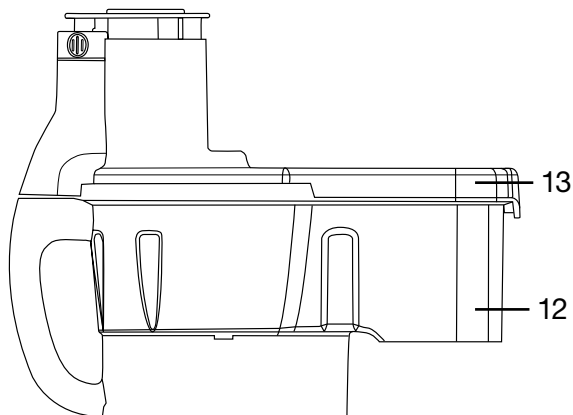
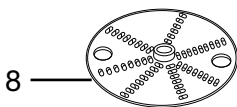
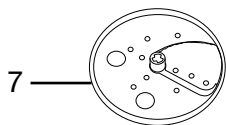
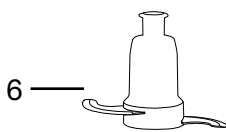
AS PARTES

O processador de alimentos da Waring® Commercial é constituído pelas seguintes peças e acessórios:

1. Base de motor fundido com o eixo vertical de alta resistência
2. Três botões de controlo
 - a. OFF
 - b. ON
 - c. PULSE
3. Bloqueio de segurança (não apresentado). Impede máquina de operar até a tampa se encontrar corretamente colocada
4. Vedante transparente 4-quart (16 cups)/3,75L no copo de trabalho
5. Tampa transparente com vedante no copo de trabalho
 - a. Utensílio de pressão de alimentos pequeno no interior do grande para vegetais mais pequenos, pepperoni, etc.
 - b. Utensílio de pressão de alimentos grande com opções de entrada de tamanho total ou reduzido
 - c. Tubo longo de entrada para utilização máxima da superfície de corte

Nota: Esta combinação de utensílios de pressão permite a utilização de todo o tubo de entrada para alimentos grandes e disponibiliza um processamento controlado para alimentos de diâmetro mais pequeno, tais como cenouras, aipo e pepperoni.

6. Lâmina S com vedante (lâmina de corte) para cortar, moer, reduzir a puré e misturar: Bloqueada no local para processamento de líquidos e despejar fácil
7. Disco para fatiar ajustável
8. Disco para triturar reversível
9. Disco para bater com vedante
10. Haste do disco amovível para uso com disco para fatiar ajustável e disco para triturar reversível
11. Escova de limpeza (não apresentada)
12. Rampa de entrada contínua
13. Tampa da rampa de entrada contínua
14. Aro



MONTAGEM DAS PEÇAS DO COPO

Usamos os termos copo de trabalho, “batch bowl” e copo cortador alternadamente ao longo deste guia de instruções. Todos significam o mesmo.

Antes da primeira utilização:

- Limpar e desinfetar a base do motor. Lavar, enxaguar e desinfetar o copo de trabalho, tampa, utensílio de pressão de alimentos, utensílio de inserção de alimentos e acessórios.
- Colocar a base sobre um balcão ou mesa próximo de uma tomada elétrica. Posicionar a mesma para que o utilizador fique de frente para a unidade e consiga ver o painel de controlo. Não ligar o cabo até o processador estar completamente montado.
- Pegar no copo de trabalho transparente, segurando-o com ambas as mãos e com a pega na direção do utilizador.
- Colocar o copo na base, ajustar o tubo central sobre o eixo do motor na base e colocar a pega ligeiramente para esquerda do centro (uma posição próxima das 7 horas).
- Pressionar o copo para baixo, para que o bordo inferior encaixe na plataforma circular. Rodar o copo no sentido anti-horário até ao máximo possível . Ficará bloqueado na posição com as abas nos lados da plataforma.

Ler abaixo para a montagem das peças para usar com o copo a lâmina S (lâmina de corte) ou do disco para bater.

- Pegar a lâmina S ou o disco para bater, observando o diagrama na parte superior do centro plástico. Corresponde à forma do eixo do motor.
- Colocar a lâmina S ou o disco para abater sobre a ponta do eixo do motor, alinhando o interior do casquilho com o eixo. Pressionar com firmeza, rodar o eixo central até o conjunto da lâmina ou disco estar totalmente encaixado. Deve ficar facilmente colocado. Premir firmemente para bloquear e vedar o casquilhos da lâmina S ou do disco para bater no lugar. Assegurar-se de que é empurrado o mais possível para baixo. Caso contrário, pode danificar e derramar os líquidos. Premir apenas na secção central (parte de plástico); nunca tocar na lâmina de corte, que é extremamente afiada.

- Certificar-se de que a lâmina ou o disco está totalmente inserido, rodando para trás e para frente e premindo levemente para baixo ao mesmo tempo. Se instalada adequadamente e totalmente encaixada, a lâmina inferior ficará posicionada logo acima do fundo interior do taça.
- Para processamento de alimentos com a lâmina S ou disco para bater, adicionar o alimento ou o líquido no taça de trabalho.
- Não encher acima da **LINHA MÁX. DE ENCHIMENTO DE LÍQUIDO**. Se for colocado demasiado líquido, irá transbordar. Neste caso, parar a operação, remover o líquido abaixo da **LINHA MÁX. DE ENCHIMENTO DE LÍQUIDO** e continuar o processamento.

Ler abaixo para a montagem das peças para usar os discos acessórios com o copo.

Para montar o disco para fatiar (WFP16S10), é necessário remover o copo. Posicionar a haste do disco em relação ao eixo de acionamento do eixo em segurança. De seguida, seleccionar o ajuste da espessura desejada no disco para fatiar ajustável. Existem 16 posições diferentes, desde 1 até 6 mm de espessura. Depois de definir a espessura, posicionar o recipiente plástico sobre a haste do disco em segurança. Não ligar a unidade até o copo estar devidamente montado com a tampa.

Para montar o disco reversível de trituração (WFP16S12), é necessário retirar a tampa do copo. Posicionar a haste do disco em relação ao eixo de acionamento do eixo em segurança. De seguida, seleccionar o tamanho da lâmina de trituração desejado. O disco reversível de trituração tem lâminas finas de um lado e lâminas médias, por outro. Certificar-se de que o tamanho da lâmina desejada está virado para cima e posicionar o disco na haste do disco em segurança. Não ligar a unidade até o copo estar devidamente montado com a tampa.

NUNCA TENTAR INICIAR O PROCESSADOR DE ALIMENTOS SEM A TAMPA BLOQUEADA COLOCADA.

Dois utensílios de pressão para o tubo de entrada

Existe um utensílio de pressão de alimentos grandes e outro para pressionar alimentos mais pequenos. O utensílio de pressão grande é para processar alimentos maiores. O utensílio de

pressão mais pequeno encaixa no grande e pode ser usado para vegetais mais pequenos, para guiar vegetais finos e longos para corte mais preciso ou para tarefas como a de fatiar pepperoni. Inserir o utensílio de pressão mais pequeno na abertura do utensílio de pressão maior. Está agora preparado para inserir o utensílio de pressão grande na abertura do tubo de alimentação.

NOTA: Existe um pino comprido no lado da frente do utensílio de pressão grande. O processador de alimentos não funcionará até que o pino estar a atuar corretamente o sistema de bloqueio.

DESMONTAGEM DAS PEÇAS DO COPO

DESLIGAR SEMPRE O CABO ANTES DE DESMONTAR.

- Retirar o utensílio de pressão grande do tubo de entrada. Retirar o utensílio de pressão pequeno do utensílio de pressão grande.

Desmontar quando retirar a lâmina S ou disco para bater

- Retirar o copo de trabalho da unidade rodando no sentido horário (esquerda) para desencaixar as abas na parte inferior da plataforma do copo de trabalho. Quando a pega está à esquerda (uma posição próxima das 7 horas), é possível levantar levemente o copo para cima e retirar.

É recomendado retirar o copo da base do motor antes de retirar a lâmina S ou o disco para bater.

NOTA: RETIRAR TODOS OS ALIMENTOS E LÍQUIDO ANTES DE RETIRAR A LÂMINA S OU O DISCO PARA BATER, OU O COPO VERTE.

- Para retirar a lâmina ou o disco, manter uma ligeira pressão sobre o casquilho central superior da lâmina ou do disco ao retirar o copo da base do motor. Isto irá formar um vedante para impedir que as partículas dos alimentos derramem para o interior do tubo central do copo e sobre a base do motor ou da superfície de trabalho. Retirar todo o conteúdo do copo. De seguida, retirar a lâmina S ou o disco de bater do copo, puxando para cima para desbloquear o vedante. Manusear a lâmina S com cuidado, pois estas são extremamente afiadas.

Desmontagem quando retirar um disco acessório

- Não retirar o copo de trabalho até que o disco acessório seja retirado.
- Para retirar um disco acessório, colocar os dedos no bordo externo de dois lados opostos ao disco e elevador. O disco deve sair facilmente. Para retirar a haste amovível, segurar o disco com uma mão, com a haste voltada para o lado oposto da mão. Cuidado para não raspar a mão nas extremidades afiadas.
- Retirar o copo de trabalho da unidade rodando no sentido horário (esquerda) para desencaixar as abas na parte inferior da plataforma do copo de trabalho. Quando a pega do copo está à esquerda (uma posição (próxima das 7 horas), é possível levantar levemente o copo para cima e retirar.

MONTAGEM DAS PARTES DA RAMPA DE ENTRADA CONTÍNUA

- Limpar e desinfetar a base do motor, E Lavar, enxaguar e desinfetar a rampa de entrada contínua, tampa, disco retentor, utensílio de pressão de alimentos, utensílio de inserção de alimentos e ferramentas de processamento, antes da primeira utilização.
- Colocar a base sobre um balcão ou mesa próximo de uma tomada elétrica. Posicionar a mesma para que o utilizador fique de frente para a unidade e consiga ver o painel de controlo. Certificar-se de que o cabo está desligado. Não ligar o cabo até o processador estar completamente montado.
- Pegar na rampa de entrada contínua, segurando-o com as duas mãos e com a rampa a apontar para a posição das 4 horas e o punho na posição das 10 horas. Coloque a rampa na base, encaixando a sua abertura central sobre o eixo do motor.
- Pressionar a rampa para baixo, para que o bordo inferior redondo da rampa encaixe na plataforma circular. Rodar no sentido anti-horário até encaixar e entrar no bloqueio traseiro.
- Colocar o retentor (ou disco ejetor) no copo, deslizá-lo sobre o eixo metálico do motor que atingir a parte inferior da rampa.
- Selecionar o disco acessório apropriado. **Seguir as instruções na página 9 para encaixar a haste para o disco.**
- Colocar a tampa no topo da rampa com a aba de bloqueio da tampa à esquerda da aba de bloqueio da rampa. Pressionar

para baixo e rodar a tampa até encaixar na aba na rampa de entrada contínua. Isto irá impedir que a tampa levante, durante o processamento.

- A aba de bloqueio na tampa desliza na ranhura de bloqueio na tampa e encaixa o interruptor magnético de bloqueio de segurança. O interruptor de bloqueio impede o funcionamento da máquina, exceto se a tampa estiver na posição correta. Com esta opção ativada, o processador de alimentos funcionará se o aparelho estiver ligado e os controlos forem colocados em ON ou PULSE.

NUNCA LIGAR O PROCESSADOR DE ALIMENTOS SEM A RAMPA E A TAMPA ESTAREM BLOQUEADAS NA POSIÇÃO CORRETA.

- Inserir o utensílio de pressão mais pequeno na abertura do utensílio de pressão maior. Está agora preparado para inserir o utensílio de pressão grande na abertura do tubo de alimentação.
- Depois da rampa de entrada estar montada, colocar um recipiente separado sob a rampa de entrada.

DESMONTAGEM DAS PARTES DA RAMPA DE ENTRADA CONTÍNUA

DESLIGAR SEMPRE O CABO ANTES DE DESMONTAR.

- Rodar a tampa no sentido horário até a patilha de bloqueio de segurança na tampa estar desengatada do interruptor de bloqueio de segurança na rampa e as abas afastadas das abas na tampa.
- Retirar o utensílio de pressão grande do tubo de entrada. Retirar o utensílio de pressão pequeno do utensílio de pressão grande.
- Retirar a rampa de entrada contínua da base de motor. Se a rampa apontar na posição de 4 horas, basta levantar. Se não, rodar no sentido horário para desencaixar as abas na parte inferior da plataforma da rampa (base do motor) das ranhuras na parte inferior da rampa de entrada contínua
- Ter cuidado ao remover os discos acessórios, pois as lâminas são muito afiadas.

OPERAÇÃO DOS CONTROLOS

- Ligar a máquina a uma tomada elétrica.
- Existem três botões de controlo na base da unidade.

Os três controlos são: ON
 OFF
 PULSE

Como funcionam:

ON: Pressionar o botão ON para iniciar o motor.

OFF: Para desligar o motor, pressionar o botão OFF.

PULSE: Para impulsionar/pulsar o motor, pressionar o botão PULSE para baixo e libertar. O motor funcionará o tempo que desejar, desde que mantenha o botão pressionado; para parar o motor deve libertar botão.

COMO USAR

Uso contínuo

Para processamento contínuo, utilizar o botão que está localizado no meio.

Impulso

- Para uma operação rápida ON/OFF, utilizar PULSE. O motor funciona o tempo que desejar, desde que mantenha o botão pressionado; para parar o motor deve libertar botão.
- O utilizador controla a duração de cada impulso com o tempo que mantém o botão pressionado. O utilizador controla a frequência dos impulsos com a taxa a que pressiona o botão.
- O impulso dá maior controlo sobre a consistência quando cortar, misturar e mexer.
- O impulso também é útil no processamento de alimentos duros. Pulsar a comida algumas vezes para a dividir em partes menores. De seguida, continuar com o uso contínuo com os pedaços já partidos e mais fáceis de processar.

- Usar sempre o botão PULSE para pulsar. Nunca mexer ou retirar o copo e na tampa para controlar os impulsos. É menos eficiente e pode danificar a máquina.

Desligar a máquina com o botão OFF

- Desligar sempre o processador de alimentos pressionando e libertando o botão OFF. Isto assegura que o motor deixa de ser alimentado com energia elétrica.
- Desligar sempre o processador de alimentos e aguardar até que deixe de rodar de retirar a tampa.
- Enquanto o interruptor de bloqueio de segurança desliga a máquina, se o copo for rodado no sentido horário ou a tampa for retirado durante o funcionamento, não significa que a máquina é ligada ou desligada.
- Como precaução de segurança, certificar-se sempre de que a máquina está desligada, pressionando o botão OFF antes de premir a tampa para baixo.

PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

- Preparar todos os alimentos a serem processados, lavando e descascando quando necessário. Remover caroços, ossos e sementes grandes.
- Cortar legumes, carnes, queijos, etc. em pedaços adequados para cada tubo de entrada - o pequeno ou o grande - para processamento com discos acessórios.
- Preparação para fatiar: Os produtos longos e cilíndricos, como cenoura, pepino e aipo devem ser cortados planos em ambas as extremidades. Isto irá resultar numa fatia consistente para todos os alimentos processados.

SELEÇÃO DO UTENSÍLIO DE PRESSÃO DOS ALIMENTOS

O tubo de entrada pode ser utilizado para a adição de ingredientes, enquanto o processador de alimentos está em execução. No entanto, é recomendado que estes utensílios de pressão sejam deixados no lugar, sempre que possível, para evitar salpicos e evitar adições indesejadas ao copo de trabalho.

Utensílio de pressão pequeno

Esse utensílio de pressão é normalmente utilizado para introduzir legumes verticalmente para cortes menores. Deve ser usado quando fatiar alimentos como cenoura, aipo, pepperoni, etc. e quando é desejado um resultado consistente e plano.

Utensílio de pressão grande

Esse utensílio de pressão é normalmente utilizado para introduzir legumes horizontalmente para cortes maiores.

REPOSIÇÃO DA PROTEÇÃO TÉRMICA

Este processador de alimentos está equipado com um botão de RESET automático para proteger o motor de sobreaquecimento.

Se o processador de alimentos deixar de funcionar em plena utilização, pressionar o botão OFF e desligar o cabo da alimentação. Esvaziar o copo de todo o seu conteúdo e eliminar. Deixar o motor arrefecer durante aproximadamente 30 minutos.

Voltar a montar unidade, ligar o cabo de alimentação na tomada e executar uma tarefa com o copo vazio. Colocar alimentos no copo e continuar o processamento.

Se o processador de alimentos não funcionar corretamente após este procedimento, descontinuar o uso e contactar um Centros de Serviço ao Cliente Certificado da Waring.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO PARA A LÂMINA S (LÂMINA DE CORTE)

- A lâmina S selada (lâmina de corte) foi desenhada para cortar, triturar, fazer puré, misturar, bater ou amassar.
- Montar o copo e a lâmina conforme as instruções na secção “Montagem de partes do copo” (página 134).

Cortar ou picar

- Para cortar e picar no copo, encher até $\frac{3}{4}$ da capacidade.
- Para cortar e picar mais eficazmente, usar a FUNÇÃO PULSE. Isto permite um melhor controlo da consistência. Continuar a pulsar até obter a consistência desejada.

- Se os alimentos cortados forem continuamente processados, o alimento pode ficar processado de forma irregular, ou seja, o alimento no fundo fica picado finamente e os alimentos na parte superior mais grosseiros.

Cortar carne

Cortar a carne em pedaços de 1 inch. (2,5 cm) para assegurar um corte igual. Não processar mais do que 2,25 lb. de carne. Pressionar o botão PULSE 3 ou 4 vezes a uma taxa de 1 impulso por segundo. Se o alimento não estiver cortado suficientemente fino, deixar o processador funcionar continuamente durante alguns segundos. Se a máquina tiver problemas para iniciar, reduzir a quantidade de carne no copo e começar de novo.

Cortar/ralar queijo duro

Para cortar, colocar até 2 lb de cubos de queijo frio uniformemente cortados com 1-inch (2,5 cm) cubos de queijo no copo e pulsar. Para ralar queijo, pulsar até o queijo ficar em pequenos pedaços (tamanho de uma ervilha) e de seguida deixar o processador funcionar continuamente até obter o ralado desejado. Queijo com alto teor de humidade pode embolar se processado muito tempo.

Cortar cebolas, aipo, couve, etc.

Cortar as cebolas em quartos e os outros vegetais em cubos com 1-inch (2,5 cm). Colocar os alimentos em cubos no copo de trabalho até ao cimo do tubo interno do copo e pulsar até atingir a consistência desejada.

Nota: Se deixar a lâmina trabalhar durante muito tempo, os ingredientes no fundo ficam em puré ou apresentam consistências diferentes.

Puré ou misturar

Para reduzir a puré tomates, legumes e frutas, fazer molhos, ou misturar e bater ingredientes, colocar os ingredientes no copo, ligar o aparelho e deixar que funcione em contínuo até atingir a consistência desejada. Não deixar a máquina a funcionar sem supervisão. Se for colocado demasiado líquido, irá transbordar. Neste caso, parar a operação, remover o líquido abaixo de MAX FILL LINE e continuar o processamento.

Não encher acima da LINHA MÁX. DE ENCHIMENTO DE LÍQUIDO.

SELEÇÃO E USO DO DISCO ACESSÓRIO

Os acessórios de discos do robô de cozinha são fabricados para desempenharem diversas tarefas de processamento de alimentos: fatiar, bater, triturar. Estão incluídos três (3) discos acessórios. À data de impressão, estes são:

WFP16S10 - Disco para fatiar ajustável

WFP16S11 - Disco para bater com vedante

WFP16S12 - Disco para triturar reversível

OPERAÇÃO DE FATIAR

- Este processador de alimentos é fornecido com um disco de fatiar ajustável. O disco para fatiar ajustável permite cortar alimentos em qualquer lugar de 1 a 6mm de espessura com 16 posições de fatiar diferentes! Antes de e montar o disco no eixo do motor (ver página 135 para instruções de montagem), usar o botão para selecionar a espessura desejada. Depois de selecionada a espessura e de montado o disco na unidade, é possível fixar a tampa ao copo ou à rampa de entrada contínua e retirar o utensílio de pressão.
- Preparar todos os alimentos a serem processados, lavando e descascando quando necessário. Remover caroços, ossos e sementes grandes. Assegurar-se de que os alimentos se ajustam à rampa de entrada adequada. Alimentos, como cenouras, pepinos, etc., devem ser cortados planos em ambas as extremidades para proporcionar uma fatia consistente ao longo de todo o produto.
- Com alimentos como couve, alface, ou qualquer outro produto que tem um caule indesejável, este deve ser retirado. Couve de tamanho médio ou cabeças de alface podem ser cortadas em três partes para se ajustarem à rampa de entrada. Cabeças maiores devem ser cortadas.
- Quando o alimento está pronto para cortar, encher a rampa de entrada selecionada e colocar o utensílio de pressão para o pino acionar o sistema de bloqueio. **NOTA:** Não encher alimentos acima da MAX FILL LINE do tubo de entrada da tampa do copo de trabalho durante o processamento com o utensílio de pressão grande.

- Nunca tentar fatiar queijo mole. Usar apenas queijos duros. O mozzarella pode ser fatiado apenas quando bem frio a cerca de 36°F.
- Quando o alimento fatiado atingir a capacidade quase total do copo, retirar todos os alimentos cortados do mesmo.

OPERAÇÃO DE TRITURAÇÃO

- Este processador de alimentos é fornecido com um disco de triturar reversível. Ambos os lados deste disco trituram na perfeição, um fino e o outro médio. Ao inserir o disco do conjunto de trituração, notar que o lado virado para cima será o tamanho do triturado produzido. Quando o disco estiver protegido, cobrir com a tampa do copo e retirar o utensílio de pressão.
- Preparar todos os alimentos a serem processados, lavando e descascando quando necessário. Remover caroços, ossos e sementes grandes. Assegurar-se de que os alimentos se ajustam à rampa de entrada adequada.
- **NOTA:** Não encher alimentos acima da MAX FILL LINE do tubo de entrada da tampa do copo de trabalho durante o processamento com o utensílio de pressão grande.
- selecionar o tubo de entrada a usar. A colocação horizontal de alimentos como a cenoura e aboborinha irá resultar num produto final mais desfiado. Usar a rampa mais pequena e o utensílio de pressão pequeno com os alimentos introduzidos verticalmente produzirá um produto triturado menos desfiado.
- Nunca tentar triturar queijo macio. Usar apenas queijos duros. O mozzarella pode ser triturado apenas quando bem frio a cerca de 36°F. Usar sempre o botão PULSE quando triturar queijo.
- Quando o alimento triturado atingir a capacidade quase total do copo, retirar todos os alimentos triturados do mesmo.

OPERAÇÃO DO DISCO PARA BATER COM VEDANTE

- Este processador de alimentos é fornecido com um disco para bater com vedante. Consultar a página 134 sobre as instruções de montagem para instalar o disco para bater.

Depois que o disco estar colocado, é possível começar a adicionar os ingredientes favoritos!

- O disco para bater torna o trabalho mais fácil e rápido. Durante este o processo, é adicionado ar à mistura. Conforme o ar é adicionado, a mistura expande. Certificar-se de que a mistura não se expande para além de MAX FILL LINE ou pode derramar através do tubo de entrada. Se a mistura expandir para o ponto onde vaza para fora do tubo de entrada, interromper o funcionamento e diminuir o conteúdo do copo para baixo de MAX LIQUID FILL LINE e continuar a operação. Para chantilly, basta adicionar natas e o aromatizante preferido. Certificar-se de que o copo está devidamente montada com a tampa. Pressionar o botão ON para operação contínua e bater até o chantilly ficar espesso e fofo. Para fazer manteiga, adicionar natas e o tempero preferido no copo. Certificar-se de que o copo está devidamente montada com a tampa. Pressionar o botão ON para operação contínua e bater até a humidade estar mais separado da nata. Para bater chantilly não usar mais de 6 chávenas de natas. Se derramar, parar a operação, remover o líquido abaixo de MAX FILL LINE e continuar.

OPERAÇÃO DE RALAR

A Waring Commercial oferece discos de ralar como acessórios opcionais. Para ralar, ver as instruções abaixo.

- Preparar todos os alimentos a serem processados, lavando e descascando quando necessário. Remover caroços, ossos e sementes grandes. Assegurar-se de que os alimentos se ajustam à rampa de entrada adequada.
- Nunca tentar ralar queijo mole. Usar apenas queijos duros. O mozzarella pode ser fatiado apenas quando bem frio a cerca de 36° F.
- Para ralar queijos, recomenda-se que seja aplicada uma ligeira pressão pulsante com o botão PULSE, alternando os impulsos (ON/OFF) até o bloco de queijo estar completamente ralado. Ralar queijo coloca mais pressão sobre o motor do processador de alimentos que outras tarefas e pode provocar o sobreaquecimento, se for aplicada demasiada pressão de forma contínua.

- É possível esperar conseguir ralar até 10 libras (4,5 kg) de queijo em cerca de cinco (5) minutos.
- Após cinco (5) minutos de funcionamento contínuo, deixe a máquina arrefecer.
- Recomenda-se planejar a preparação de alimentos de forma a permitir cinco minutos para ralar, seguidos de cinco minutos para preparar alimentos enquanto a máquina descansa.
- Quando o alimento ralado atingir a capacidade quase total do copo, retirar todos os alimentos ralados do mesmo.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Esta secção descreve os possíveis problemas e as soluções corretas para os mesmos. Os problemas que não possam ser solucionados com as indicações listadas abaixo devem ser encaminhados para um dos Centros de Serviço Autorizados da Waring para assistência. A lista de centros de serviço autorizados é fornecida com cada processador de alimentos Waring.

A unidade não funciona quando montada corretamente

- Desligar a ficha e tentar ligar a outra tomada.
- Certificar-se de que o copo está devidamente posicionado na base do motor, que a tampa do copo está ligada corretamente e que a patilha de bloqueio de segurança na tampa foi devidamente encaixada no interruptor de segurança.
- Pressionar o botão ON.

A unidade deixou de funcionar durante o processamento

- A unidade pode ter sobreaquecido. Consultar a secção “Reposição da proteção térmica” (página 141).
- Desligar a unidade e retirar a ficha da tomada.
- Retirar o copo.
- Retirar os alimentos que estavam a ser processados do interior do copo e eliminar os mesmos.
- Deixar a unidade arrefecer durante 30 minutos.
- Voltar a montar a unidade, deixar funcionar em vazio; de seguida colocar alimentos no copo e reiniciar o processamento.

A unidade encrava e vibra demasiadamente

- Desligar a unidade e retirar a ficha da tomada.
- Desmontar o copo/acessórios.
- Certificar-se de que não existem alimentos no casquilho da lâmina S (se aplicável).
- Limpar os alimentos de todos os discos acessórios (se aplicável).
- Voltar a montar a unidade, deixar funcionar em vazio; de seguida colocar alimentos no copo e reiniciar o processamento.

A unidade não atinge a velocidade máxima

- O copo está sobrecarregado - remover o alimento que está a ser processado e recarregar usando quantidades mais pequenas.

Se a unidade continuar a não funcionar depois do apresentado acima

- Verificar a tomada elétrica para ter a certeza que tem corrente.
- Verificar se o disjuntor está ligado.
- Verificar se o fusível não está queimado, se existirem fusíveis no circuito.
- Contactar um centro de serviço local da Waring.

Se o processador de alimentos fizer ruídos de trituração

- Desligar a unidade, desligar a ficha da corrente, desmontar, verificar o copo e a lâmina para confirmar se estão bem encaixados e não existe fricção entre os mesmos.
- Se existir fricção entre o copo e a lâmina, contacte um centro de serviço da Waring autorizado.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpar o processador de alimentos e OS acessórios antes da utilização inicial e depois de cada utilização. Não usar produtos de limpeza abrasivos em qualquer uma das partes do processador de alimentos. A limpeza deve seguir as instruções de higienização da ETL.

Lavar o eixo do motor, com uma escova pequena.

Lavar, enxaguar, desinfetar e secar o copo, tampa, utensílios de pressão de alimentos - pequeno e grande -, discos acessórios e lâmina S antes da primeira utilização e após qualquer utilização, exceto quando sejam usados de novo imediatamente a seguir.

Com exceção do conjunto de corte em cubos WFP16S13, estes itens são laváveis, podendo ser limpos e lavados na máquina de lavar louça, em vez de à mão. Todos estes artigos podem ser lavados à máquina e ser limpos e enxaguados na máquina da loiça, em vez de manualmente no lava-loiça.

Lavar e enxaguar todos os itens acima, após cada utilização.

Uma escova de cerdas duras ajuda a retirar as partículas de alimentos das ranhuras dos discos e das lâminas antes de lavar. Manusear com muito cuidado, as lâminas são afiadas.

Para a limpeza manual, recomenda-se a utilização de soluções de lavagem com base em detergentes que não formem espuma, ou de soluções desinfetantes à base de cloro que têm uma concentração mínima de cloro de 100 ppm. As seguintes soluções de lavagem, enxaguamento e desinfecção, ou os seus equivalentes, devem ser utilizadas:

| SOLUÇÃO | PRODUTO | DILUIÇÃO NA ÁGUA | TEMPERATURA |
|----------------|--|---------------------------------------|------------------------|
| Lavagem | *Ajax® Desinfetante Produto de limpeza Pó | ¼ oz. por 2½ galões | Quente 115°F (46°C) |
| Enxaguar | Água | | Morna 95°F (35°C) |
| Desinfecção | **Clorox® Galão | 1 colher de sopa por institucional | Frio 50°F (10-21°C) |

* Ajax® é uma marca registada propriedade da Colgate-Palmolive Company.

** Clorox® é uma marca registada propriedade da Clorox Company.

Para limpar e desinfetar a base do motor

Limpar e desinfetar a base do motor antes da utilização inicial e depois de cada utilização. Desligar o aparelho e, em seguida, limpar as superfícies externas da base do motor com um pano ou esponja humedecida com um detergente solúvel. Em seguida, limpar e enxaguar com água. Evitar que o líquido escorra para a base do motor espremendo o excesso de humidade do pano ou da esponja antes de usar.

NUNCA IMERGIR A BASE DO MOTOR EM ÁGUA OU EM QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.

Deixar a unidade secar ao ar antes de usar.

Nunca utilize detergentes irritantes ou abrasivos em qualquer peça do robô de cozinha.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При эксплуатации электроприборов необходимо соблюдать основные правила техники безопасности, включая следующее:

- 1. ТЩАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С РУКОВОДСТВОМ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.**
- 2. Отключайте электроприбор от сети, когда он не используется, а также перед установкой или снятием компонентов, удалением содержимого из рабочей чаши и очисткой. Чтобы отключить электроприбор от сети, вытяните вилку из розетки. Не тяните за шнур.**
- 3. Отключайте электроприбор от сети перед очисткой.**
- 4. Ножи кухонного комбайна имеют острые лезвия. Соблюдайте осторожность при работе с ними.**
- 5. Электроприбор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами с недостаточным опытом и знаниями.**
- 6. Как и в случае с любым кухонным оборудованием, при эксплуатации кухонного комбайна от компании Waring® Commercial следует проявлять особую осторожность. Несмотря на минимальные требования к обучению работе с электроприбором, только ответственные и предусмотрительные лица должны допускаться к эксплуатации данного кухонного комбайна. К эксплуатации электроприбора не должны допускаться дети или лица с ограниченными возможностями. Кроме того, кухонный комбайн не следует использовать в помещении, где они находятся.**
- 7. Во избежание травм запрещается устанавливать лезвия или дисковые ножи на основание до надежного закрепления чаши.**
- 8. Во избежание тяжелых травм или повреждения кухонного комбайна запрещается держать руки,**

а также лопатки и другие кухонные принадлежности рядом с движущимися лезвиями или дисковыми ножами во время приготовления пищи. Не используйте пластмассовый скребок при работающем кухонном комбайне.

9. Во избежание поражения электрическим током не помещайте основание в воду или другие жидкости.
10. Избегайте контакта с движущимися компонентами. Во время нарезки или измельчения продуктов запрещается добавлять их руками. Для этого используйте специальный толкатель.
11. Перед снятием крышки убедитесь, что двигатель полностью остановлен.
12. Запрещается эксплуатация электроприбора с повреждениями шнура или штепсельной вилки, а также после падения или повреждения электроприбора любым иным способом. Верните электроприбор в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или регулировки.
13. Использование насадок, не рекомендуемых и не распространяемых компанией Waring Commercial, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
14. Не используйте электроприбор на открытом воздухе.
15. Следите за тем, чтобы шнур не свисал с края стола или кухонной стойки и не прикасался к горячим поверхностям.
16. Данное изделие отмечено компанией ETL как устройство для бытового использования.
17. Не отключайте механизм блокировки крышки.
18. Перед началом эксплуатации электроприбора убедитесь, что крышка надежно зафиксирована.
19. В случае неисправной работы электроприбора по любой причине обрабатываемые продукты следует выкинуть.
20. Внимательно следите за детьми и не позволяйте им играть с прибором.

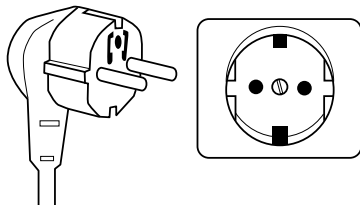
21. Внимание: Не используйте насадку для нарезки кубиками (WFP16S13) в моделях на 220-240 В с маркировкой «Одобрено CE».
22. Будьте осторожны при выливании горячей жидкости в кухонный комбайн или блендер, так как она может выплеснуться из устройства вследствие резкого начала процесса парообразования. Этот кухонный комбайн не предназначен для приготовления горячих блюд.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВИЛКА ТИПА F

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

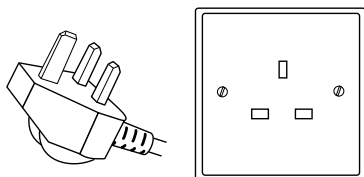
На этой вилке с заземляющим контактом имеются два круглых штырька, а в розетке имеются два заземляющих зажима. Вилка неполяризована и может вставляться в розетку в любом направлении. Заземление происходит при соприкосновении зажима на розетке с контактом на вилке. Убедитесь, что вилка полностью вставлена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



Правильная утилизация продукта



Эта маркировка означает, что продукт не подлежит утилизации вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС. Отнесите 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.

ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРАВИЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ УСТРОЙСТВА СМ. ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЗЕМЛЕНИЮ НИЖЕ. ОСНОВНЫЕ СТРАНЫ, В КОТОРЫХ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ВИЛОК, УКАЗАНЫ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ СПРАВКИ. ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПОДХОДЯЩЕЙ ВИЛКИ СМ. САМО УСТРОЙСТВО.

ВВЕДЕНИЕ

Кухонные комбайны Waring® Commercial являются наиболее универсальными в своем роде благодаря системе прокладок, которая позволяет обрабатывать большие объемы жидкости без утечек и необходимости извлечения S-образного лезвия при переливании. Эти профессиональные электроприборы замечательно демонстрируют 75-летний опыт компании Waring в сфере общественного питания и пищевой промышленности.

В комплект данного кухонного комбайна входят герметичная рабочая чаша (или порционная чаша) и фиксируемый нож (или S-образное лезвие) с прокладкой для РУБКИ, ТЕРКИ, ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ В ПЮРЕ и СМЕШИВАНИЯ ПРОДУКТОВ. Запатентованная система прокладок позволяет обрабатывать большие объемы жидкостей без утечки. Дополнительные дисковые ножи, которые входят в комплект поставки, предназначены для шинковки, нарезки на ломтики и взбивания непосредственно в герметичной порционной чаше. В комплект данного кухонного комбайна также входит лоток для непрерывной подачи пищевых продуктов, который позволяет обрабатывать большие объемы продуктов с помощью добавочного дискового ножа с непосредственной подачей готового продукта в отдельный контейнер. Данный кухонный комбайн является первым представителем серии кухонных комбайнов с функцией нарезки кубиками, что делает его самым универсальным в своем роде.

Компактный, мощный и удобный в эксплуатации

Широкая подающая трубка позволяет легко и быстро обрабатывать большое количество крупных продуктов питания. Приводной вал отличается особой прочностью. Корпус, рабочая чаша, подающие лотки, крышки и толкатели изготовлены из прочного поликарбоната для работы в интенсивном режиме и облегчения очистки. Прозрачные чаша и крышки позволяют наблюдать за работой электроприбора и изготовлены из сверхпрочного материала для работы в интенсивном режиме.

КОМПОНЕНТЫ

Кухонный комбайн Waring® Commercial состоит из следующих стандартных компонентов и насадок:

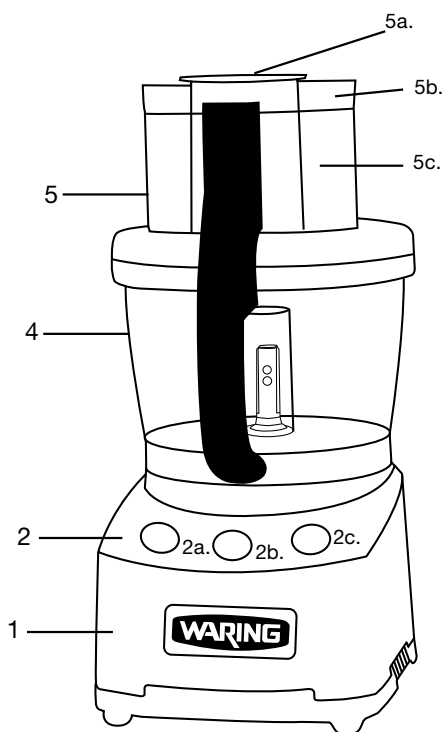
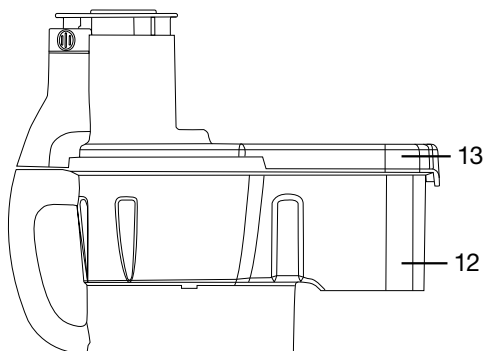
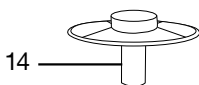
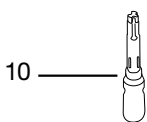
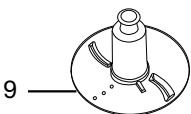
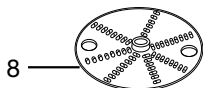
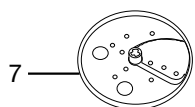
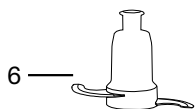
1. Литое основание с вертикальным сверхмощным приводным валом
2. Три кнопки управления
 - а. OFF (ВЫКЛ.)
 - б. ON (ВКЛ.)
 - в. PULSE (ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ)
3. Защитная блокировка (не показана). Не позволяет электроприбору работать, пока крышка не будет установлена на место
4. Герметичная прозрачная рабочая чаша объемом 3,75 л (16 стаканов)
5. Герметичная прозрачная крышка рабочей чаши
 - а. Малый толкатель, который используется внутри большого толкателя для небольших овощей, пепперони и т.д.
 - б. Большой толкатель с полноразмерным и уменьшенным вариантом
 - в. Большая подающая трубка для максимального использования режущей поверхности

Обратите внимание! Двухсекционный толкатель позволяет использовать всю подающую трубку для подачи больших по размеру продуктов и контролировать обработку продуктов с малым диаметром (морковь, сельдерей и пепперони).

6. S-образное лезвие (нож) для рубки, измельчения, приготовления пюре и смешивания продуктов: фиксируется для обработки жидкостей и облегчения переливания
7. Регулируемый дисковой нож для нарезки ломтиками
8. Двусторонний дисковой нож для шинковки
9. Дисковой нож с прокладкой для взбивания
10. Съёмный крепежный стержень дискового ножа для использования вместе с регулируемым дисковым ножом

для нарезки ломтиками и двусторонним дисковым ножом
для шинковки

11. Щетка для очистки (не показана)
12. Лоток для непрерывной подачи продуктов
13. Крышка лотка для непрерывной подачи продуктов
14. Эжекторная насадка



СБОРКА ПОРЦИОННОЙ ЧАШИ

В данном руководстве по эксплуатации термины «рабочая чаша», «порционная чаша» и «чаша для нарезки» будут использоваться в качестве синонимов. Они означают один и тот же компонент кухонного комбайна.

Перед началом работы:

- Очистите и продезинфицируйте основание кухонного комбайна. Вымойте, сполосните и продезинфицируйте рабочую чашу, крышку, толкатель для продуктов, внутренний толкатель и насадки.
- Установите основание кухонного комбайна на кухонную стойку или стол рядом с электрической розеткой таким образом, чтобы видеть панель управления. Не вставляйте вилку в розетку, пока кухонный комбайн не будет полностью собран.
- Возьмите прозрачную рабочую чашу двумя руками, держа ее ручкой к себе.
- Установите чашу на основание так, чтобы приводной вал вошел в отверстие в центре чаши, а ручка чаши была слегка левее центра.
- Надавите на чашу так, чтобы зафиксировать ее нижнюю кромку вокруг круглой платформы. Поверните чашу против часовой стрелки до упора, зафиксировав ее так, чтобы выступы находились по бокам платформы.

Инструкции по сборке порционной чаши для работы с S-образным лезвием (ножом) или дисковым ножом для взбивания.

- Возьмите S-образное лезвие или дисковой нож для взбивания, обратив внимание на схему в верхней центральной пластмассовой части. По форме она совпадает с приводным валом.
- Установите S-образное лезвие или дисковой нож для взбивания на приводной вал, так чтобы он вошел во втулку. Поворачивайте центральную втулку, одновременно надавливая на S-образное лезвие или дисковой нож до упора. Они должны легко встать на место. Нажмите на S-образное лезвие или дисковой нож для взбивания, так

чтобы зафиксировать их. Убедитесь, что они опущены до упора. В противном случае могут возникнуть повреждения или утечка жидкости. Нажимать можно только на центральную секцию (пластмассовая часть); лезвие очень острое – не прикасайтесь к нему.

- Убедитесь, что лезвие или дисковой нож опущены до упора, поворачивая их в разные стороны, одновременно слегка надавливая на них. При правильной установке и фиксации нижнее лезвие будет располагаться чуть выше внутренней нижней части чаши.
- Установив S-образное лезвие или дисковой нож для взбивания, можно добавлять продукты или жидкость в чашу.
- Следите за тем, чтобы уровень жидкости не выходил за **ЛИНИЮ МАКС. НАПОЛНЕНИЯ**. Если используется слишком много жидкости, она будет переливаться через край. В таком случае выключите кухонный комбайн и отлейте жидкость, так чтобы ее уровень был ниже **ЛИНИИ МАКС. НАПОЛНЕНИЯ**, после чего можно продолжать работу.

Инструкции по сборке порционной чаши для работы с добавочными дисковыми ножами

Перед установкой регулируемого дискового ножа для нарезки (WFP16S10) снимите крышку чаши. Наденьте крепежный стержень дискового ножа на приводной вал. Затем выберите желаемую толщину нарезки на регулируемом дисковом ноже. На Ваш выбор предлагаются 16 различных настроек нарезки толщиной от 1 до 6 мм. Установив толщину нарезки, наденьте пластмассовую часть на крепежный стержень дискового ножа. Не включайте электроприбор, пока порционная чаша не будет правильно собрана и накрыта крышкой.

Перед установкой двустороннего дискового ножа для шинковки (WFP16S12) снимите крышку чаши. Наденьте крепежный стержень дискового ножа на приводной вал. Затем выберите желаемый размер лезвия для шинковки. Лезвия для мелкой шинковки расположены на одной стороне дискового ножа, а лезвия для более крупной шинковки – на другой. Наденьте дисковой нож на крепежный стержень желаемой стороной вверх. Не включайте электроприбор, пока порционная чаша не будет правильно собрана и накрыта крышкой.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЗАПУСКАТЬ КУХОННЫЙ КОМБАЙН, ЕСЛИ ЕГО КРЫШКА НЕ ЗАФИКСИРОВАНА.

Два толкателя для подающей трубки

В кухонном комбайне имеются большой и малый толкатель для продуктов питания. Большой толкатель предназначен для обработки крупных продуктов. Малый толкатель расположен внутри большого толкателя и может использоваться для обработки менее крупных продуктов, добавления длинных тонких овощей для более мелкой нарезки или, к примеру, для нарезки пепперони. Вставьте малый толкатель в отверстие большого толкателя. Затем вставьте большой толкатель в отверстие подающей трубки.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ! На передней стороне большого толкателя находится длинный штырь. Система блокировки не позволит кухонному комбайну работать в случае неправильной установки толкателя со штырем.

РАЗБОРКА ПОРЦИОННОЙ ЧАШИ

ПЕРЕД РАЗБОРКОЙ ОТСОЕДИНИТЕ КУХОННЫЙ КОМБАЙН ОТ СЕТИ.

- Выньте большой толкатель для пищевых продуктов из подающей трубки. Выньте малый толкатель из большого толкателя.

Разборка с извлечением S-образного лезвия или дискового ножа для взбивания

- Снимите рабочую чашу, вращая ее по часовой стрелке, чтобы снять ее с выступов в нижней части платформы рабочей чаши. Когда ручка чаши будет находиться слева, осторожно поднимите чашу и снимите ее с основания.

Рекомендуется снимать чашу с основания кухонного комбайна перед извлечением S-образного лезвия или дискового ножа для взбивания.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ИЗВЛЕЧЕНИЕМ S-ОБРАЗНОГО ЛЕЗВИЯ ИЛИ ДИСКОВОГО НОЖА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ ОПОРОЖНИТЕ ЧАШУ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ УТЕЧКИ СОДЕРЖИМОГО.

- Для извлечения лезвия или дискового ножа слегка надавите на их верхнюю центральную втулку, одновременно снимая чашу с основания кухонного комбайна. Это создаст герметизирующий эффект и поможет предотвратить попадание кусочков пищи на основание или рабочую поверхность комбайна через отверстие в центре чаши. Опорожните порционную чашу. Затем извлеките S-образное лезвие или дисковой нож для взбивания из чаши, потянув их вверх. Будьте предельно осторожны с S-образным лезвием, поскольку оно очень острое.

Разборка с извлечением добавочного дискового ножа

- Не снимайте рабочую чашу до извлечения дискового ножа.
- Чтобы извлечь дисковой нож, возьмите его за внешние края с противоположных сторон и приподнимите. Дисковой нож должен легко соскользнуть с крепежного стержня. Если стержень по-прежнему соединен с дисковым ножом, возьмите дисковой нож в руку стержнем наружу и вытяните стержень. Будьте осторожны, чтобы не поцарапать руку об острые края.
- Снимите рабочую чашу, вращая ее по часовой стрелке (влево), чтобы снять ее с выступов в нижней части платформы рабочей чаши. Когда ручка чаши будет находиться слева, осторожно поднимите чашу и снимите ее с основания.

СБОРКА КОМПОНЕНТОВ ЛОТКА НЕПРЕРЫВНОЙ ПОДАЧИ

- Очистите и продезинфицируйте основание кухонного комбайна; промойте, сполосните и продезинфицируйте лоток непрерывной подачи, крышку, эжекторную насадку, толкатель для продуктов, внутренний толкатель и другие компоненты для обработки продуктов перед первым использованием.
- Установите основание кухонного комбайна на кухонную стойку или стол рядом с электрической розеткой таким образом, чтобы видеть панель управления. Убедитесь, что шнур питания отсоединен. Не вставляйте вилку в розетку, пока кухонный комбайн не будет полностью собран.

- Возьмите лоток для непрерывной подачи двумя руками, так чтобы его отверстие находилось справа от Вас, а ручка – слева. Установите лоток на основание так, чтобы приводной вал вошел в отверстие в центре лотка.
- Надавите на лоток так, чтобы зафиксировать его круглую нижнюю кромку вокруг круглой платформы. Поворачивайте лоток против часовой стрелки, пока он не встанет на место, активируя задний механизм блокировки.
- Установите эжекторную насадку в чашу, надев ее на металлический приводной вал, так чтобы она достигла нижней части лотка.
- Выберите желаемый добавочный дисковой нож. **Следуя инструкциям на стр. 9, присоедините стержень к дисковому ножу.**
- Накройте лоток крышкой, так чтобы фиксирующий выступ крышки находился слева от фиксирующего выступа на лотке. Надавите на крышку и поворачивайте ее, пока она не защелкнется на выступе лотка непрерывной подачи. Это не позволит крышке смещаться во время обработки продуктов.
- Выступ защитной блокировки на крышке войдет в специальное отверстие, также расположенное на крышке, и приведет в действие магнитный защитный блокирующий переключатель. Переключатель блокировки не позволяет электроприбору работать, пока крышка не будет надлежащим образом установлена на место. При включенном переключателе кухонный комбайн будет работать только, если он будет включен в сеть и будет выбран режим ON или PULSE.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЗАПУСКАТЬ КУХОННЫЙ КОМБАЙН, ЕСЛИ ЛОТОК И КРЫШКА НЕ ЗАФИКСИРОВАНЫ.

- Вставьте малый толкатель в отверстие большого толкателя. Затем вставьте большой толкатель в отверстие подающей трубки.
- После того как подающий лоток будет собран, поместите отдельный контейнер под него.

РАЗБОРКА КОМПОНЕНТОВ ЛОТКА НЕПРЕРЫВНОЙ ПОДАЧИ

ПЕРЕД РАЗБОРКОЙ ОТСОЕДИНИТЕ КУХОННЫЙ КОМБАЙН ОТ СЕТИ.

- Поворачивайте крышку по часовой стрелке, пока выступ защитной блокировки на крышке не разъединится с защитным блокирующим переключателем на лотке и его выступы не выйдут из выступов на крышке.
- Выньте большой толкатель для пищевых продуктов из подающей трубки. Выньте малый толкатель из большого толкателя.
- Выньте лоток непрерывной подачи из основания кухонного комбайна. Если его конец находится справа от Вас, просто приподнимите его. В противном случае поверните его по часовой стрелке, чтобы разъединить выступы в нижней части платформы лотка непрерывной подачи (основание кухонного комбайна) с отверстиями в его нижней части.
- Будьте осторожны во время снятия добавочных дисковых насадок, поскольку их лезвия очень острые.

КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

- Включите электроприбор в розетку.
- На основании кухонного комбайна находятся три кнопки управления.

Это:

ON (ВКЛ.)
 OFF (ВЫКЛ.)
 PULSE (ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ)

Как они работают:

ON: Нажмите кнопку ON, чтобы включить кухонный комбайн.

OFF: Нажмите кнопку OFF, чтобы выключить кухонный комбайн.

PULSE: Для работы в импульсном режиме нажмите и удерживайте кнопку PULSE. Кухонный комбайн остановится после того, как Вы отпустите кнопку PULSE.

УПРАВЛЕНИЕ КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ

Непрерывная работа

Для непрерывной обработки продуктов нажмите кнопку ON, расположенную в центре.

Импульсный режим

- Для работы в импульсном режиме нажмите и удерживайте кнопку PULSE. Кухонный комбайн остановится после того, как кнопка будет отпущена.
- Контролировать продолжительность обработки продуктов в импульсном режиме можно, удерживая кнопку PULSE нажатой. Частоту работы в импульсном режиме можно контролировать, регулируя скорость нажатия кнопки.
- Работа в импульсном режиме позволяет лучше контролировать консистенцию содержимого при измельчении и смешивании.
- Этот режим также успешно применяется для обработки твердых пищевых продуктов. С помощью импульсного режима можно разделить пищевые продукты на более мелкие кусочки, что позволяет легче их обрабатывать в непрерывном режиме.
- Для работы в импульсном режиме всегда используйте кнопку PULSE. Не пытайтесь контролировать работу в импульсном режиме, перемещая чашу или накрывая кухонный комбайн крышкой, а затем снимая ее. Это менее эффективно и может повредить электроприбор.

Выключение кухонного комбайна кнопкой OFF

- Чтобы выключить кухонный комбайн, нажмите и отпустите кнопку OFF. Это гарантирует, что питание не подается к электродвигателю.
- Перед тем, как снимать крышку, выключите кухонный комбайн и дождитесь остановки лезвий.
- Защитный блокирующий переключатель выключит кухонный комбайн при вращении чаши по часовой стрелке или снятии крышки во время работы, однако он не должен использоваться для включения или выключения электроприбора.

- В качестве меры предосторожности всегда проверяйте, чтобы кухонный комбайн был выключен, нажимая на кнопку OFF перед тем, как надавливать на крышку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

- Перед обработкой вымойте и очистите продукты питания от кожуры при необходимости. Удалите косточки, зернышки и крупные семена.
- Нарезьте овощи, мясо, сыры и подобные продукты на кубики, так чтобы они помещались в малую или большую подающую трубку для обработки с помощью добавочных дисковых ножей.
- Подготовка продуктов к нарезке: длинные продукты цилиндрической формы (морковь, огурцы и сельдерей) следует ровно обрезать с обоих концов, чтобы обеспечить последовательность нарезки для всех обрабатываемых продуктов питания.

ВЫБОР ТОЛКАТЕЛЯ ДЛЯ ПРОДУКТОВ

Подающая трубка может использоваться для добавления ингредиентов во время работы кухонного комбайна. Однако, если возможно, рекомендуется оставлять толкатели на месте для предотвращения разбрызгивания и попадания кусочков пищи в рабочую чашу.

Малый толкатель

Малый толкатель обычно используется для вертикального добавления овощей для более мелкой нарезки. Он предназначен для последовательной плоской нарезки таких продуктов, как морковь, сельдерей, пепперони и т.д.

Большой толкатель

Большой толкатель обычно используется для горизонтального добавления овощей для более длинной нарезки.

СБРОС ЗАЩИТЫ ОТ ПЕРЕГРЕВА

Данный кухонный комбайн оснащен автоматическим выключателем для защиты электродвигателя от перегрева.

Если кухонный комбайн перестает работать при интенсивной эксплуатации, нажмите кнопку OFF и отсоедините шнур питания от сети. Опорожните рабочую чашу и выкиньте ее содержимое. Подождите примерно 30 минут, пока электродвигатель не остынет.

Вновь соберите электроприбор, подключите шнур питания к сети и запустите кухонный комбайн с пустой чашей. Поместите пищевые продукты в чашу и продолжайте обработку.

Если после этой процедуры кухонный комбайн не будет работать как положено, прекратите эксплуатацию и свяжитесь с сертифицированным центром по обслуживанию клиентов компании Waring.

РАБОТА С S-ОБРАЗНЫМ ЛЕЗВИЕМ (НОЖОМ)

- S-образное лезвие (нож) предназначено для рубки, измельчения, смешивания и замешивания продуктов.
- Следуя инструкциям, перечисленным в разделе «Сборка порционной чаши» (стр. 156), соберите чашу и лезвие.

Рубка или измельчение

- Для рубки или измельчения продуктов в чаше не заполняйте ее более чем на $\frac{3}{4}$.
- Для наиболее эффективной работы используйте **ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ**. Это позволяет лучше контролировать консистенцию. Продолжайте обработку продуктов в импульсном режиме до достижения желаемой консистенции.
- При работе кухонного комбайна в непрерывном режиме рубленые продукты могут обрабатываться неравномерно, то есть продукты снизу будут нарублены более мелко, а продукты сверху – более крупно.

Рубка мяса

Нарежьте мясо на кубики размером 2,5 см для обеспечения равномерной рубки. Одновременно разрешается обрабатывать не более 1 кг мяса. Нажмите кнопку PULSE 3-4 раза на короткое время (1 сек.). Если мясо будет недостаточно мелко нарублено, включите режим непрерывной работы на несколько секунд. Если кухонный комбайн плохо запускается, уменьшите количество мяса в чаше и повторите.

Рубка/терка твердого сыра

Для рубки: нарежьте предварительно охлажденный сыр одинаковыми кубиками размером 2,5 см, положите в чашу (не более 900 грамм) и включите импульсный режим. Для натирания: обрабатывайте сыр в импульсном режиме до получения грубой стружки, а затем продолжайте измельчать в непрерывном режиме до достижения желаемой консистенции. Сыры с высоким содержанием влаги могут собираться в комок при чересчур долгой обработке.

Рубка лука, сельдерея, капусты и подобных продуктов

Нарежьте лук на четвертинки, а другие овощи – кубиками размером 2,5 см. Заполните рабочую чашу овощами до верха ее внутренней трубки и измельчайте в импульсном режиме до достижения желаемой консистенции. **Обратите внимание!** При чересчур длительной обработке ингредиенты на дне могут превратиться в пюре или будут неровно нарублены.

Пюре или смесь

Для измельчения помидор, овощей и фруктов в пюре, приготовления соусов и смешивания ингредиентов положите их в чашу и обрабатывайте их в непрерывном режиме до получения желаемой консистенции. Не оставляйте работающий электроприбор без присмотра.

Если используется слишком много жидкости, она будет переливаться через край. В таком случае выключите кухонный комбайн и отлейте жидкость, так чтобы ее уровень был ниже ЛИНИИ МАКС. НАПОЛНЕНИЯ, после чего можно продолжать работу. **Следите за тем, чтобы уровень жидкости не выходил за ЛИНИЮ МАКС. НАПОЛНЕНИЯ.**

ВЫБОР ДОБАВОЧНОГО ДИСКОВОГО НОЖА И РАБОТА С НИМ

Благодаря набору дисков кухонного комбайна можно обрабатывать пищу различным образом: измельчать, взбивать, резать. Прилагается три (3) дополнительных диска. Они представлены на рисунке:

WFP16S10 - регулируемый дисковой нож для нарезки ломтиками

WFP16S11 - дисковой нож с прокладкой для взбивания

WFP16S12 - двусторонний дисковой нож для шинковки

НАРЕЗКА ЛОМТИКАМИ

- В комплект поставки данного кухонного комбайна входит регулируемый дисковой нож для нарезки ломтиками. С его помощью можно нарезать продукты толщиной от 1 до 6 мм, выбирая из 16 различных настроек нарезки! Перед установкой дискового ножа на приводной вал (см. инструкции по сборке на стр. 157) выберите желаемую толщину нарезки с помощью ручки. Выбрав толщину и установив дисковой нож на приводной вал, закрепите крышку на порционной чаше или лотке непрерывной подачи и выньте толкатель.
- Перед обработкой вымойте и очистите продукты питания от кожуры при необходимости. Удалите косточки, зернышки и крупные семена. Убедитесь, что продукты помещаются в соответствующий подающий лоток. Морковь, огурцы и подобные продукты следует ровно обрезать с обоих концов, чтобы обеспечить последовательность нарезки для всех обрабатываемых продуктов питания.
- Вырежьте кочерыжку капусты, сердцевину салата-латука и подобных продуктов. Капусту или салат-латук с кочаном среднего размера можно разрезать на три части, чтобы уместить их в подающий лоток. Более крупные кочаны следует разрезать на четвертинки.
- Подготовив продукты питания к обработке, поместите их в соответствующую подающую трубку, вставьте на место толкатель, включите кухонный комбайн и следите за его

работой. **ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!** Не переполняйте чашу выше ЛИНИИ МАКС. НАПОЛНЕНИЯ на подающей трубке крышки порционной чаши при использовании большого толкателя.

- Не пытайтесь нарезать мягкий сыр. Используйте только твердый сыр. Сыр моцарелла можно нарезать только, предварительно охладив его до 2°C.
- Опорожните чашу, когда она будет практически полностью заполнена.

ШИНКОВКА

- В комплект поставки данного кухонного комбайна входит двусторонний дисковой нож для шинковки. Одна сторона дискового ножа предназначена для мелкой шинковки, а другая – для более крупной. Устанавливайте дисковой нож для шинковки желаемой стороной вверх. Зафиксировав дисковой нож, наденьте крышку на порционную чашу или лоток непрерывной подачи и выньте толкатель.
- Перед обработкой вымойте и очистите продукты питания от кожуры при необходимости. Удалите косточки, зернышки и крупные семена. Убедитесь, что продукты помещаются в соответствующий подающий лоток.
- **ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!** Не переполняйте чашу выше ЛИНИИ МАКС. НАПОЛНЕНИЯ на подающей трубке крышки порционной чаши при использовании большого толкателя.
- Выберите желаемую трубку подачи продуктов. Для шинковки более длинными ломтиками добавляйте морковь, цуккини и подобные продукты горизонтально. Для шинковки более короткими ломтиками добавляйте продукты вертикально и через малый подающий лоток с помощью малого толкателя.
- Не пытайтесь шинковать мягкий сыр. Используйте только твердый сыр. Сыр моцарелла можно тереть только, предварительно охладив его до 2°C. Тереть сыр следует с помощью режима PULSE.
- Опорожните чашу, когда она будет практически полностью заполнена.

РАБОТА С ДИСКОВЫМ НОЖОМ С ПРОКЛАДКОЙ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ

- В комплект поставки данного кухонного комбайна входит дисковой нож с прокладкой для взбивания. Для его установки следуйте инструкциям по сборке на стр. 156. Установив дисковой нож, можно смело добавлять Ваши любимые ингредиенты!
- Он значительно облегчает и ускоряет процесс взбивания. Во время взбивания в смесь попадает воздух, что приводит к ее расширению. Убедитесь, что при расширении смеси ее уровень не выходит за ЛИНИЮ МАКС. НАПОЛНЕНИЯ, поскольку в таком случае она может начать вытекать через подающую трубку. Если это произошло, выключите кухонный комбайн и уменьшите содержимое чаши так, чтобы его уровень не превышал ЛИНИЮ МАКС. НАПОЛНЕНИЯ, после чего можно продолжать работу.

Для получения взбитых сливок просто добавьте густые сливки и добавки по желанию. Убедитесь, что чаша правильно собрана и накрыта крышкой. Нажмите кнопку ON и взбивайте сливки в режиме непрерывной работы до достижения желаемой консистенции.

Для приготовления масла добавьте густые сливки и приправы по желанию в порционную чашу. Убедитесь, что чаша правильно собрана и накрыта крышкой. Нажмите кнопку ON и взбивайте сливки в режиме непрерывной работы, пока влага не будет практически полностью отделена от них.

Для получения взбитых сливок не используйте более 6 чашек густых сливок. Если жидкость будет переливаться через край, выключите кухонный комбайн и отлейте жидкость, так чтобы ее уровень был ниже ЛИНИИ МАКС. НАПОЛНЕНИЯ, после чего можно продолжать работу.

ТЕРКА ПРОДУКТОВ

В качестве дополнительных насадок компания Waring Commercial предлагает дисковые ножи для терки продуктов. Следуйте приведенным ниже инструкциям по терке продуктов.

- Перед обработкой вымойте и очистите продукты питания от кожуры при необходимости. Удалите косточки, зернышки и крупные семена. Убедитесь, что продукты помещаются в соответствующий подающий лоток.
- Не пытайтесь тереть мягкий сыр. Используйте только твердый сыр. Сыр моцарелла можно тереть только, предварительно охладив его примерно до 2° С.
- При терке сыра рекомендуется слегка надавливать на блок сыра толкателем через небольшие интервалы. При терке сыра нагрузка на электродвигатель кухонного комбайна увеличивается, что может привести к перегреву электроприбора в случае оказания слишком сильного давления в непрерывном режиме.
- Как правило, для терки 4,5 кг сыра требуется пять (5) минут.
- После пяти (5) минут непрерывного измельчения сыра дайте устройству остыть.
- Рекомендуется планировать процесс приготовления пищи таким образом, чтобы можно было чередовать пять минут терки с пятью минутами подготовки продуктов питания, чтобы дать электроприбору остыть.
- Опорожните чашу, когда она будет практически полностью заполнена.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В этом разделе описаны потенциальные неисправности и способы их устранения. Если неисправности невозможно устранить, следуя нижеперечисленным указаниям, свяжитесь с одним из авторизованных сервисных центров компании Waring. Список авторизованных сервисных центров входит в комплект поставки кухонных комбайнов Waring.

Электроприбор собран правильно, но не работает

- Выньте вилку из розетки и попробуйте воткнуть ее в другую розетку.
- Убедитесь, что чаша правильно расположена на основании кухонного комбайна, крышка чаши надлежащим образом закреплена, и что выступ защитной блокировки на крышке активизирует защитный блокирующий переключатель.

- Нажмите кнопку ON.

Электроприбор останавливается во время обработки продуктов питания

- Возможно, что электроприбор перегрелся. См. раздел «Сброс защиты от перегрева» (стр. 164).
- Выключите электроприбор и выдерните вилку из розетки.
- Снимите чашу с основания.
- Опорожните чашу и выбросьте обрабатываемые продукты питания.
- Дайте электроприбору остыть в течение 30 минут.
- Соберите электроприбор и запустите его с пустой чашей, затем добавьте продукты питания и начните сначала.

Электроприбор заклинило, или он слишком сильно вибрирует

- Выключите электроприбор и выдерните вилку из розетки.
- Разберите порционную чашу/выньте насадки.
- Убедитесь, что во втулке S-образного ножа не застряли частицы продуктов (если используется такой нож).
- Удалите частицы продуктов с дополнительных насадок (если они используются).
- Соберите электроприбор и запустите его с пустой чашей, затем добавьте продукты питания и начните сначала.

Электроприбор не работает на полной скорости

- Чаша перегружена – опорожните ее и вновь добавьте продукты питания, на этот раз используя меньшие количества.

Если электроприбор не работает после следования вышеперечисленным указаниям

- Убедитесь, что в розетке есть ток.
- Убедитесь, что автоматический выключатель цепи включен.
- Если в цепи имеются предохранители, убедитесь, что они не перегорели.

- Свяжитесь с местным агентством компании Waring по обслуживанию клиентов.

Если кухонный комбайн издает скрежещущий звук

- Выключите электроприбор, выдерните вилку из розетки и проверьте, трется ли чаша и лезвие друг об друга.
- Если да, свяжитесь с местным агентством компании Waring по обслуживанию клиентов.

ОЧИСТКА И УХОД

Очищайте кухонный комбайн и насадки перед первым использованием и после каждого использования. Не используйте абразивные чистящие средства для мойки компонентов кухонного комбайна. Очистка должна проводиться согласно указаниям по санитарии Лаборатории тестирования электроприборов США (ETL).

Промойте приводной вал с помощью маленькой кисточки.

Промойте, сполосните, продезинфицируйте и высушите чашу, крышку, малый и большой толкатели, добавочные дисковые насадки и S-образное лезвие перед первым использованием и после использования, если Вы не собираетесь использовать их повторно немедленно. За исключением насадки для нарезки продуктов на кубики WFP16S13, все эти компоненты можно мыть и споласкивать в посудомоечной машине. Эти элементы безопасны для посудомоечной машины и пригодны для мытья и полоскания в ней вместо ручного мытья в раковине.

Мойте и споласкивайте все вышеперечисленные компоненты после каждого использования.

Перед промывкой удалите частички продуктов из отверстий дисковых ножей и лезвий с помощью жесткой щетки. Соблюдайте осторожность, поскольку лезвия очень острые.

Для ручной очистки рекомендуется использовать растворы непенящихся моющих средств и хлорсодержащие дезинфицирующие растворы с минимальной концентрацией хлора 100 частей на миллион. Разрешается использовать следующие растворы для мытья, споласкивания и дезинфекции, а также их эквиваленты:

| РАСТВОР | ТОВАР | КОНЦЕНТРАЦИЯ В ВОДЕ | ТЕМПЕРАТУРА |
|---------------|--------------------------|---------------------|----------------------------|
| Мытье | *Ајах® | 7,5 мл на | В горячей воде 46°C |
| | Дезинфицирующее средство | 9,5 л | |
| | Моющее средство | | |
| | Порошок | | |
| Споласкивание | Простая вода | | В теплой воде 35°C |
| Дезинфекция | **Слогох® | 1 ст. л. на | В холодной воде 10–21°C |
| | Институциональный | 3,8 л | |

Очистка и дезинфекция основания кухонного комбайна

Очищайте и дезинфицируйте основание кухонного комбайна перед первым использованием и после каждого использования. Отключите электроприбор от сети и протрите внешние поверхности основания тканью или губкой, смоченной в растворе моющего средства. Сполосните. Во избежание попадания жидкости в основание кухонного комбайна тщательно выжимайте ткань или губку перед использованием.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОГРУЖАТЬ ОСНОВАНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА В ВОДУ ИЛИ ИНУЮ ДРУГУЮ ЖИДКОСТЬ.

Перед повторным использованием дайте электроприбору высохнуть на воздухе.

Не используйте агрессивные, абразивные средства для очистки любой из частей кухонного комбайна.

*Ајах® является зарегистрированным товарным знаком, принадлежащим компании Colgate-Palmolive.

**Слогох® является зарегистрированным товарным знаком, принадлежащим компании Clorox.

Trademarks or service marks of third parties used 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.

Handelsmerken of merknamen van derden die hierin worden vermeld, zijn de respectievelijke handelsmerken of merknamen van de eigenaren.

Handelsmarken oder Dienstleistungszeichen von Dritten, die hier verwendet werden, sind die Handelsmarken oder Dienstleistungszeichen der entsprechenden Eigentümer.

I marchi e i marchi di servizio di terzi usati in questa documentazione sono marchi o marchi di servizio dei rispettivi proprietari.

As marcas registadas ou as marcas de serviços de terceiros usadas nesta publicação são as marcas registadas ou as marcas de serviços dos seus respetivos proprietários.

Используемые здесь торговые марки или знаки обслуживания третьих лиц являются торговыми марками или знаками обслуживания их соответствующих владельцев.

©2014 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave
Torrington, CT 06790

www.waringcommercialproducts.com

Printed in China
Imprimé en Chine
Impreso en la China
Gedruckt in China
Gedruckt in China
Stampato in Cina
Impresso na China
Распечатано в Китае

WFP16SCDE/WFP16SCDK IB
14WI004912

IB-12066A