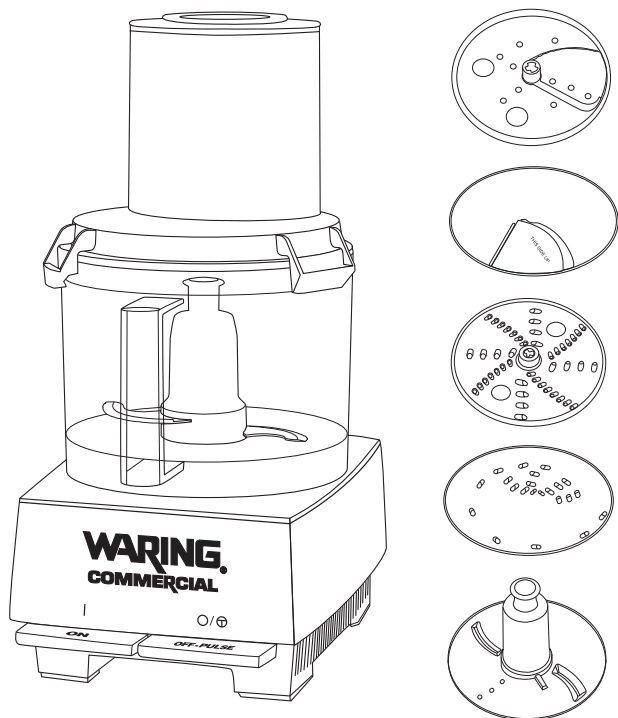


WARING[®] COMMERCIAL

FOOD PROCESSOR ROBOT DE COCINA ROBOT MULTIFONCTION



WFP14SE/K



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 cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including these:

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 and pull from electrical outlet. Never pull cord.
3. Blades are sharp. Handle carefully.
4. Your Waring® food processor is a piece of kitchen equipment and, as with 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.
5. To avoid injury, never place cutting blade or disc on base without first having put the bowl properly in place.
6. 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.
7. To protect against risk of electric shock, do not put base in water or other liquids.
8. Avoid contact with moving parts. Never feed food by hand when slicing or shredding. Always use food pusher.
9. Make sure motor has completely stopped before removing the cover.
10. 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 Waring service facility for examination, repair or adjustment.
11. The use of attachments not recommended or sold by Waring may cause fire, electric shock or injury.
12. Do not use outdoors.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

14. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
15. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
16. If the machine malfunctions for any reason, discard any food being processed at that time.
17. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
18. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT UK EARTHING INSTRUCTIONS

Electrical Connection

This appliance includes a BS 13 amp moulded (fused) mains plug on the supply cord. Should it be necessary at any stage to remove this moulded plug and replace it with a re-wireable BS 13 amp mains plug, the re-wiring should be completed as follows:
(N.B. The moulded plug should be disposed of safely.)

Class I (1)

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

GREEN & YELLOW = EARTH

BLUE = NEUTRAL

BROWN = LIVE

As the colours of the wire may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- The wire that is coloured green and yellow must be connected to the terminal in the plug that is marked with the letter E or \perp or coloured green or yellow, or green and yellow.
- The wire that is coloured blue must be connected to the terminal that is marked with the letter N or coloured black.

– The wire that is coloured brown must be connected to the terminal that is marked with the letter L or coloured red.

With this appliance, if a 13 amp plug is used, a 13 amp fuse should be fitted. If any other type of plug is used, a 10 amp fuse must be fitted, either in the plug or at the distribution board.

WARNING!

A cut-off plug inserted into a 13 amp socket is a serious safety (shock) hazard. Ensure that the cut-off plug is disposed of safely.

The food processor features a seal system unlike any food processor in the industry. Now you can process larger volumes of liquid and you don't have to worry about removing the S-blade while pouring. Waring Commercial has once again revolutionized food processing. Enjoy your food processor!

SPECIFICATIONS

Volts: 220-240 V

Frequency: 50-60 Hz

Correct Disposal of this Product



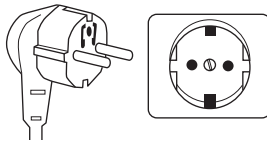
This marking indicates that this product should not be disposed of with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your 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. PRIMARY COUNTRIES USING THE DIFFERENT PLUG TYPES ARE LISTED FOR REFERENCE ONLY. REFER TO THE ACTUAL UNIT TO DETERMINE WHICH PLUG TYPE IS APPLICABLE.

TYPE F PLUG

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

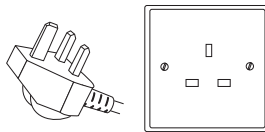
This grounded plug has two round prongs and there are two grounding clips on the sides of the socket. This plug is non-polarized so the plug can be inserted in either direction into the socket. Grounding is accomplished when the clips on the socket meet the contact on the plug. Ensure that the plug is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



TYPE G PLUG

(UNITED KINGDOM, IRELAND, CYPRUS, MALTA, MALAYSIA, SINGAPORE AND HONG KONG)

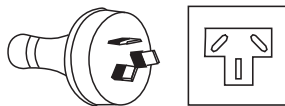
This grounded plug has three rectangular prongs that form a triangle. Line up the prongs to the socket and ensure that the plug is fully inserted. This plug is also fuse-protected for power surges.



TYPE I PLUG

(ARGENTINA, AUSTRALIA, CHINA, NEW ZEALAND, PAPUA NEW GUINEA)

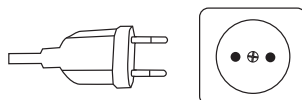
This grounded plug has two flat pins in a V-shape as well as a grounding pin.



TYPE C PLUG – 2 PRONG

(BRAZIL)

This electrical plug is a two-wire plug that has two round pins. It fits into any socket that accepts 4.0 – 4.8 mm round contacts on 19 mm centres.

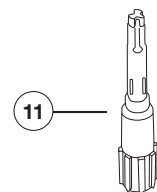
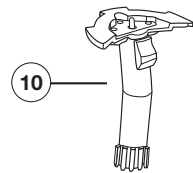
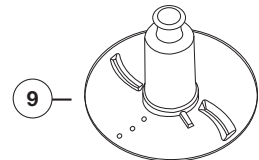
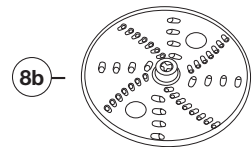
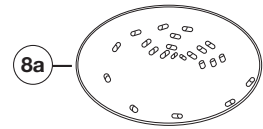
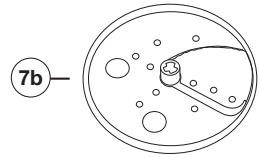
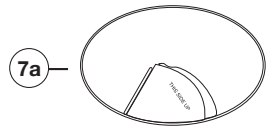
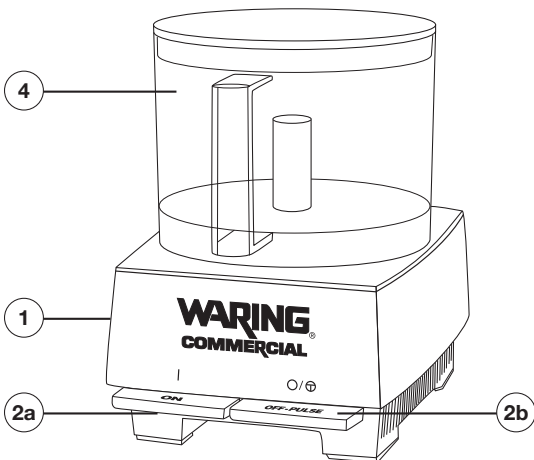
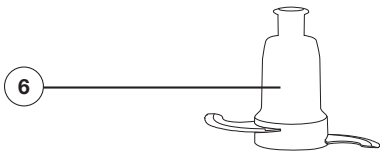
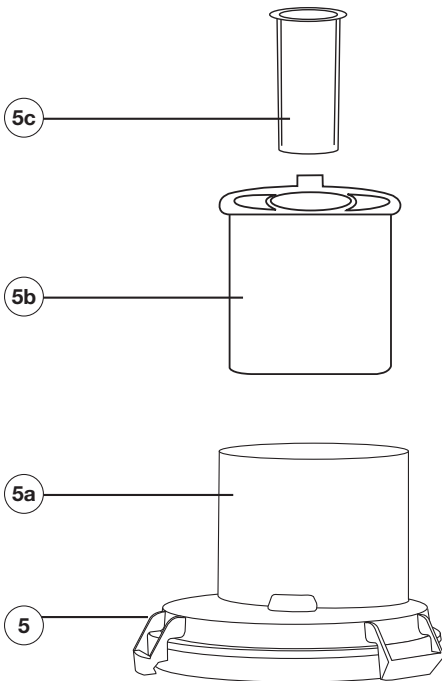


THE PARTS

The Waring food processor consists of the following standard parts and accessories (see diagram on next page):

1. Motor base with vertical heavy-duty shaft
 2. Two control levers
 - a. ON (|)
 - b. OFF-PULSE (○, ⊕)
 3. Safety interlock (not shown) Prevents machine from operating until cover is in place
 4. Clear work bowl with dry capacity of 14 cups
 5. Clear work bowl cover with new seal system for use with larger liquid volumes
 - a. Large oval-shaped feed tube for maximum use of cutting surface
 - b. Large pusher with full-size and reduced-size feed options
 - c. Small pusher used within the large pusher for smaller vegetables, pepperoni, etc.
- 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 and locked S-blade (cutter blade) to chop, grind, purée and mix: locks in place for liquid processing and easy pouring
 7.
 - a. Adjustable slicing disc (1–6mm) for WFP14SE
 - b. 2mm, 4/65" slicing disc for WFP14SK
 8.
 - a. Reversible shredding disc for WFP14SE
 - b. 4mm, 5/32" shredding disc for WFP14SK
 9. Sealed and locked whipping disc
 10. Detachable stem for 2mm slicing disc and 4mm shredding discs (7a + 8a)
 11. Detachable stem for use with adjustable slicing disc and reversible shredding discs (7b + 8b)

Note that all of the accessory discs have a unique offset removable stem. The design of this stem increases the cutting/processing efficiency of these accessories.



ASSEMBLY OF BATCH BOWL PARTS

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

- Clean and sanitize the motor base, and wash, rinse, and sanitize the bowl, cover, food pusher, food pusher insert and processing tools prior to initial use.
- Place the base on a counter or table near an outlet. Position it so you look at the front of the unit and can see the control levers. Be certain that the cord is unplugged and the OFF (O) lever has been pressed. 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 front-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).

- Pick up the metal blade, noting the diagram on the top of the plastic center. It matches the shape of the motor shaft.
- Place the S-blade 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 assembly is fully seated. It should easily drop into place. Push firmly to lock and seal S-blade 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 any 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 is all the way down by turning it back and forth while lightly 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, now is the time to add the food or liquid to the work bowl.
- Always process dry food first, then add wet food.

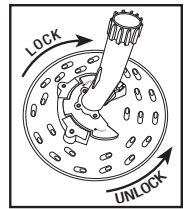
- Do not fill liquid past “Max liquid fill” level. If too much liquid is used, it will overflow. In this case, stop operation, remove liquid to below “Max liquid fill” line and continue.

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

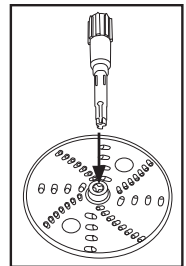
- Do not put any food in the bowl before placing the accessory disc onto the shaft.
- Select the appropriate accessory disc: shredding disc or slicing disc.

For disc assembly using detachable disc stem (10), hold the disc with the cutting side facing your hand. Be careful not to scrape your hand on the sharp edges. Notice the bottom of the disc has a plastic receptacle for the detachable stem. Holding the stem with your thumb on the release switch, place the center and right-most two tabs in the two open slots on the bottom of the disc and rotate clockwise. Refer to diagram.

- For disc assembly using detachable disc stem (11) hold the disc with the cutting side facing your hand. Be careful not to scrape your hand on the sharp edges. Notice the bottom of the disc has a plastic receptacle for the detachable stem. Push the disc stem into the receptacle, lining up the notches at the end. Refer to the diagram.



- Once the stem is installed in the proper disc, carefully guide the center disc hub over the metal shaft so the double flats on the shaft line up with the disc stem. Put the disc on the top of the shaft and rotate until it drops down into place. Be sure it is pushed down as far as it will go. Push on the outside rim only; never touch the cutting blades. If should easily drop into place, but if not, then gently rock it back and forth until you feel the disc drop into place.



Note: Do not put any food in the bowl before placing the accessory disc onto the shaft.

- Place the cover on the bowl, with the feed tube on the right, slightly toward the front. The locking tabs on the cover should be at the left of the locking tabs on the rim of the work bowl.
- Rotate the cover counterclockwise to lock it into place. When the cover is rotated into place, the safety interlock tab on the back rim of the cover will lock with the interlock mechanism.

NOTE: The cover must be in place correctly, with the cover's safety interlock tab firmly engaged, for the food processor to operate. This is an important safety feature.

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

Two pushers for feed tube

The large pusher is for processing larger vegetables. The smaller pusher nests in the larger pusher and can be used for smaller vegetables, guiding long thin vegetables for more precise cuts, or for jobs like slicing pepperoni.

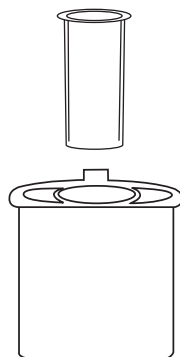
Large pusher

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. There is a T-shaped insert on the back of the large pusher. Align this with the T-shaped hole on top of the interlock tower. Push the pusher into the feed tube gently. The insert will activate the interlock mechanism and your food processor is ready to operate.

NOTE: The pusher must be in place correctly, with the pusher's safety interlock tab firmly engaged, for the food processor to operate.

Small pusher

To use the small pusher, lift it up and out of the large pusher. When using the small pusher, the large pusher becomes the feed tube for the small pusher.



DISASSEMBLY OF BATCH BOWL PARTS

ALWAYS UNPLUG THE CORD BEFORE DISASSEMBLING.

- Turn the bowl cover clockwise until the safety interlock tab on the cover is disengaged and the tabs are clear of the groove in the tower. In this position you can lift the cover off the bowl.
- Remove the large food pusher from the feed tube. Remove the small pusher from the large pusher.

Disassembly when removing the S-blade

- 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.

- To remove the blade, keep a slight downward pressure on the top of the center hub of the blade 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 FOOD AND LIQUID BEFORE REMOVING S-BLADE, OR THE BOWL WILL LEAK.** Then remove the S-blade from the bowl. 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 remove cleanly. To remove the detachable stem, hold the disc in one hand with the stem facing away from your hand. Be careful not to scrape your hand on any sharp edges; depress the release switch with your thumb and rotate counterclockwise.
- Remove the work bowl from the unit by rotating clockwise 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.

OPERATING THE CONTROLS

- Plug the machine into an electrical outlet. The outlet must be 230V (50Hz).
- There are two control levers located on the base of the machine. They are on the front and give you fingertip control of processing. They are large enough to find easily in case of emergency.

The two controls are: ON (|)
OFF-PULSE (○, ⊕)

How they work: ON (|): Press the lever down to start the motor.

OFF-PULSE

(○, ⊕): To turn the motor off, press the lever down and release.

To pulse the motor, press the OFF-PULSE (○, ⊕) lever down, then release. The motor will run as long as you hold the lever down; it stops when you release the lever. Try it a few times.

HOW TO USE

Continuous Use

For continuous processing use the ON (|) lever, which is located on the left.

Pulsing

The pulsing function is intended for use with the S-blade in the work bowl.

- For rapid on-off operation, called pulsing, use the OFF-PULSE (○, ⊕) lever located on the right. The motor runs as long as you hold the lever down; it stops when you release the lever.
- You control pulsing. You control the duration of each pulse by the amount of time you hold the lever down. You control the frequency of pulses by the rate at which you press the lever. The interval between pulses must be long enough to allow everything in the work bowl to fall to the bottom.
- Pulsing gives you precise control over chopping, mincing, blending and mixing. You can process food to any texture or consistency you want, from coarse to fine.
- Pulsing is also useful in processing hard foods. Pulse the food a few times to break up into smaller parts. Then proceed with continuous use after the pieces are broken up and easier to process.
- Always use the OFF-PULSE (○, ⊕) lever for pulsing. Never move the bowl (or chute) and cover assembly on or off to control pulses. It is less efficient and could damage the machine.

Turning off

Always turn the machine off with the OFF-PULSE (○, ⊕) lever and wait until the blade or disc comes to a complete stop before removing the pusher assembly. The motor stops within seconds after the machine is turned off.

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 your choice of small feed tube or large feed tube for processing with accessory discs, or into sizes as required by your processing task.
- 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

S-blade usage

The large pusher must be in place to operate the food processor. It may be removed to add food to the work bowl.

The small pusher is not required when processing in the bottom of the work bowl with the S-blade. However, the feed tube can be used for adding ingredients while the food processor is running. It is recommended that the food pushers be left in place to prevent splashing and avoid unwanted additions to the work bowl.

Small pusher

This pusher with smaller chute 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.

This pusher is also used when a shorter shred or slice is desired, as opposed to a longer grate or slice using the larger feed tube and pusher.

Large pusher

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

This pusher is used when a longer shred or slice is desired. It is also used when processing large volumes of food or bulky food items, such as potatoes or onions.

RESETTING THERMAL PROTECTION

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

If your food processor stops running under heavy use, turn the power switch off and unplug the power cord. Empty the work bowl of all its contents and discard food. Allow approximately 5 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 your local distributor.

BATCH BOWL MAXIMUM CAPACITY CHART

Do not exceed the capacities listed in the table below when processing in the batch bowl.

FOODS	CAPACITY
Chopped and puréed fruit and vegetables	475 g (1.1 lb.)
Chopped or puréed meat, poultry, fish or seafood	1 kg (2¼ lb.)
Sliced fruit, cheese or vegetables	1.5 kg (3.5 lb.)

USE INSTRUCTIONS FOR S-BLADE IN THE BATCH BOWL

1. Cut food into 2.5cm pieces.
2. Insert the metal S-blade and put the pieces of food into the work bowl. Attach the lid and the pusher assembly; press the pusher assembly down to lock it into place. Press and release the OFF-PULSE (○, ⊕) lever two or three times. Each time the blade stops, let the pieces drop to the bottom of the bowl before pulsing again.
3. Using the pulse/chopping technique, you can get an even chop without the danger of over-processing. Check the texture frequently by looking through the cover of the work bowl. If you want a finer chop, press and release the OFF-PULSE (○, ⊕) lever until you achieve the desired texture. Onions and other foods with a high water content will quickly end up as a purée unless examined through the work bowl after each pulse to make sure they are not over-processed.

- For better results, ensure that all the pieces you add to the bowl are about the same size.



Ensure that the amount you process is no larger than recommended.

REMOVING PROCESSED FOOD FROM THE BATCH BOWL

1. Turn the machine off and wait for the blade to stop moving before removing the lid and pusher.
2. Remove the bowl by twisting the handle clockwise to the 7 o'clock position.
3. Firmly press the blade down to ensure that it is locked into place.
4. Tilt bowl and gently remove mixture. S-Blade will stay locked in place while removing the mixture. Never use fingers to remove food while blade is in the batch bowl.

CHOPPING HARD FOODS IN THE BATCH BOWL

To chop hard foods like garlic, remove the small pusher, press the ON (I) lever and drop the food through the small feed tube while the machine is running. Small foods like garlic can be dropped in whole. This method of processing minces garlic, shallots and onions. Larger foods like meat and hard cheese should be cut into 1-inch (25.4 mm) cubes to ensure an even chop. Press the OFF-PULSE (O, ⊕) lever for 1 to 2 seconds, 3 times. Then press the ON (I) lever and process for a maximum of 30 seconds for desired consistency.



Never try to process cheese that is too hard to cut with a knife. You may damage the blade or the machine.

SLICING OPERATION

The adjustable slicing disc allows you to slice anywhere from 1 to 6mm thick using 16 different slicing positions! Prior to mounting the disc onto the motor shaft (see page 8 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 sealed bowl cover onto the batch bowl and remove the pusher.

Round fruits and vegetables

Before processing onions, apples and other large round fruits and vegetables, trim them with a knife. Cut the bottom end flat to make the food lie stable on the disc. Place the food in the feed tube, flat side down. Position it as far left as possible to prevent it from tilting when being processed. Choose fruits that are firm and not too ripe. Always remove large, hard stones and pips/seeds from fruits before processing. Seeds of citrus fruits need not be removed. You may remove the rind before slicing or leave the rind on.

Whole peppers are an exception

Remove the stem and cut the stem end flat. Remove the core and scoop out the seeds. Leave the end opposite the stem whole, to keep the structure stiff. This ensures round, even slices.

Large fruits like pineapple and melon

Cut them in half and remove the seeds or core. If necessary, cut the halves into smaller pieces to fit the feed tube. Remember to cut the ends flat.

Cabbage and iceberg lettuce

Turn the head on its side and slice off the top and bottom, leaving a center section about 3 inches deep. Remove the core and cut the center section in wedges to fit the feed tube. Remove the core from the bottom piece and cut it and the top piece into wedges to fit the feed tube.

If the fruit or vegetable doesn't fit

Try inserting it from the bottom of the feed tube. The opening there is slightly larger.

Pack the feed tube for desired results

For long slices, cut the food into feed-tube widths and pack the pieces horizontally. For small round slices from carrots, courgettes and other long vegetables, cut them into feed-tube heights and pack them tightly upright. Food should fit snugly, but not so tight that it prevents the pusher from moving. When slicing food, always use the pusher. Never put your fingers or a spatula into the feed tube.

Never push down hard on the pusher. Use light pressure for soft fruits and vegetables like bananas, mushrooms, strawberries and tomatoes, and for all cheese. Use medium pressure for most foods like apples, celery, citrus fruit and potatoes. Use firm pressure for really hard vegetables like carrots.

Small round fruits and vegetables

For large berries, radishes and mushrooms, trim the opposite ends flat with a knife. Insert the food through the feed tube, standing each piece on a flat end. You can fill the tube to about 1 inch (25.4mm) from the top. The bottom layer gives you perfect slices for garnish. If you want all the slices to be perfect, it's best to process one layer at a time.

Long fruits and vegetables

Trim foods like bananas, celery and courgettes by cutting them into pieces a little shorter than the feed tube. Cut both ends flat. (Use a ruler as a guide, or the pusher assembly with the pusher pulled out as far as it will go.) Fill the feed tube with the pieces, standing them vertically and adding enough pieces so they are solidly packed and cannot tilt sideways as they are sliced.

Small amounts of food

Use the small feed tube and the small pusher. Remove the small pusher from the pusher assembly. Slide the pusher assembly over the feed tube and press the sleeve down to lock it into place. Cut the food in lengths a little shorter than the feed tube. If you are slicing one or two long, thin vegetables like carrots, push them against the left. If you are slicing a few vegetables that are wide at one end and narrow at the other (carrots, celery or scallions) cut them in half and pack in pairs, one wide end up, one narrow end up.

French-cut green beans

Trim fresh green beans to feed-tube widths. Blanch them for 60 seconds in boiling salted water. Plunge them immediately into cold water to stop the cooking. When they are cold to the touch, drain and dry them. Stack them in the feed tube horizontally to about 1 inch (25.4mm) from the top. Use the slicing disc. Be sure the small pusher is locked. Apply light pressure to the pusher and press the OFF-PULSE (○, ⊕) lever until beans are sliced. To make long, horizontal slices of raw courgettes or carrots, use the same procedure.

Matchsticks or julienne strips

Process the food twice – double-slice it. Insert any large fruit or vegetable – potatoes, turnips, courgettes, apples – in the feed tube horizontally. Apply pressure to the pusher while pressing the OFF-PULSE (○, ⊕) lever until the food is sliced. You will get long slices. Remove the slices from the work bowl and reassemble them. Reinsert them in the feed tube, wedging them in tightly. Slice them again. You will obtain long julienne strips.

SLICING MEAT AND POULTRY

Cooked meat and poultry

The food must be very cold. If possible, use a chunk of food just large enough to fit the feed tube. To make julienne strips of ham, bologna or luncheon meat, stack slices of them. Then roll or fold them double and stand them upright in the feed tube, wedging in as many rolls as possible. This technique works better with square or rectangular pieces than with round ones.

Uncooked meat and poultry

Cut the food into pieces to fit the feed tube. Boned, skinned chicken breasts will usually fit when cut in half crosswise. Wrap the pieces in plastic wrap and put them in the freezer. They are ready to slice when they pass this “knife test”: They are easily pierced with the tip of a sharp knife although semi-frozen, and hard to the touch. Stand them in the feed tube, cut side down, and slice them against the grain, using firm pressure on the pusher. Or lay them flat in the feed tube, as many as will fit, and slice with the grain, using firm pressure.

Frankfurters, salami and other sausages

If the sausage is soft, freeze it until hard to the touch, but easily pierced with the tip of a sharp knife. Hard sausages need not be frozen. If the sausage is thin enough to fit in the small feed tube, use that tube. Otherwise, cut the sausage into pieces to fit the large feed tube completely. Stand the pieces vertically, packing them in tightly so they cannot tilt sideways.

SLICING CHEESE

Firm cheese like Swiss and Cheddar

Cut the cheese into pieces to fit the feed tube. Put it in the freezer until it is semi-frozen – hard to the touch, but easily pierced with the tip of a sharp knife. Stand the pieces in the feed tube and apply light pressure to the pusher.

IMPORTANT

Never try to slice soft cheese. Slice only hard cheese such as Parmesan. Do not use block sizes larger than 3.5" x .750" x 4.0" (89mm x 19mm x 101mm). Always use well-chilled cheese when slicing. It is recommended to keep cheese in refrigerator for at least 1 hour before slicing. Do not slice mozzarella in this unit. Damage to the unit may occur.

SHREDDING OPERATION

The reversible shredding disc, both sides on this disc produce a perfect shred, one fine, the other medium. When assembling the shredding disc, note the side facing up will be the size shred produced. When the disc is secured, cover with the sealed batch bowl cover 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.
- Select which feed tube to use. Horizontal placement of foods such as carrots and courgettes 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. Pre-cut mozzarella must be 1" thick by 3.5" wide and 4" high (25.4mm x 89mm x 101mm). Keep mozzarella in a freezer for 1 hour prior to shredding. Use pulse lever only when shredding cheese.
- When shredded food reaches nearly full capacity of the bowl, remove all shredded food from the bowl.

SEALED WHIPPING DISC OPERATION

- The 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. Just pour in heavy cream and your choice of sweetening or flavor, and whip until cream is thick and fluffy. Do not fill over the MAX LIQUID FILL line as indicated on the batch bowl. Note that the seal will prevent leaks and spills from the batch bowl cover, however when the motor is running, the liquid could get whipped out through the feed tube if it is filled above the MAX LIQUID FILL line. To turn your cream into butter, keep whipping until moisture is mostly separated from cream. Use your choice of herbs and seasoning to make your own homemade herb butter.

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 your local distributors for assistance.

Unit does not start when assembled correctly

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

Unit stops running during processing

- Select unit may have overheated. Refer to Resetting Thermal Protection section (page 13).
- Turn unit off (O) and unplug.
- Remove bowl attachment.
- Remove food being processed from inside the bowl and discard.
- Allow unit to cool for 5 minutes.
- 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.
- Contact your local distributor.

If unit starts to spark or smoke

- Turn unit off, unplug it, and call local factory-authorized 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 local distributor.

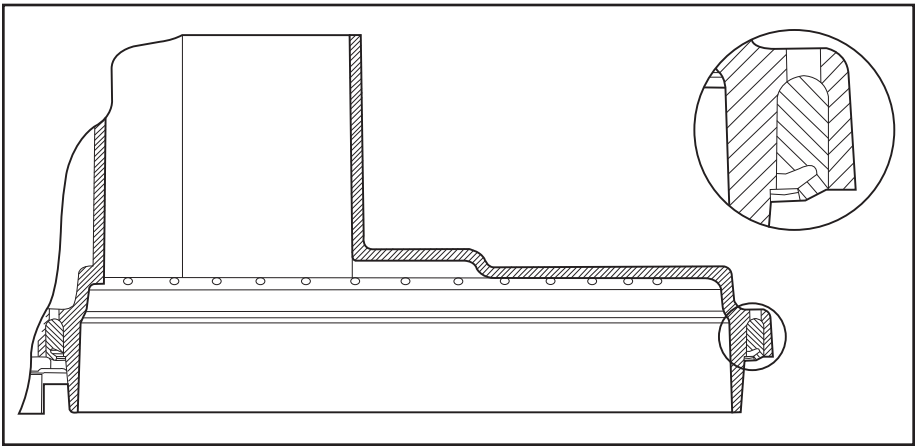
CLEANING INSTRUCTIONS

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. Wash the motor shaft with a small brush.

Wash, rinse, sanitize and dry the bowl, covers, 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.

The bowl cover has a black seal around its outer rim that is easily removable for cleaning and should be cleaned periodically. There are three small holes on the outer lip on the top of the cover for pushing the seal out. Use a small, dull object like a toothpick or paper clip, to push the seal downward and out of the groove. **DO NOT USE ANYTHING SHARP THAT CAN CUT THE SEAL.** Hand-wash with warm, soapy water, rinse, and dry. To reassemble, insert the clean and dry seal back into the groove with your fingers, with the round edge at the top and the slotted edge at the bottom, facing in. Make sure the seal is fully inserted and in proper position. Note picture below.



NOTE: The flap of the cover seal must be downward and the opening must face to center of cover. 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.

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

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

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°F (10°C–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 a 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 LIQUIDS.

Allow the unit to air-dry before using again.

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

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

WARRANTY

For Waring® products sold outside of the U.S. and Canada, the warranty is the responsibility of the local importer or distributor. This warranty may vary according to local regulations.

WARNING: Any expressed or implied warranty on this product is void if appliance is used on Direct Current (DC).

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Desconecte el aparato cuando no está en uso, antes de instalar/sacar piezas, antes de vaciar el bol y antes de limpiarlo. Para desconectar el aparato, agarre el enchufe y jálelo; nunca jale el cable.
3. Las cuchillas son muy filosas; manipúlela con sumo cuidado.
4. Como todo electrodoméstico, su robot de cocina Waring® debe usarse con mucha precaución. Aunque no se necesita mucha preparación para operar este aparato, solo debe ser usado por personas responsables y cuidadosas. No debe ser usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
5. Para reducir el riesgo de heridas, asegúrese de que el bol está debidamente ensamblado antes de instalar la cuchilla o el disco.
6. Para reducir el riesgo de herida grave o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios alejados de la cuchilla o del disco durante el funcionamiento. Puede usar una espátula de goma, siempre que el aparato esté apagado.
7. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no coloque la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
8. Evite el contacto con las piezas móviles. Nunca introduzca la mano en la boca de alimentación; siempre utilice el empujador.
9. Espere hasta que el motor se haya detenido completamente antes de retirar la tapa.
10. No utilice este aparato si el cordón o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de que se haya caído o si está dañado; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
11. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Waring presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o herida.
12. No lo utilice en exteriores.
13. No permita que el cordón cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.

14. No intente forzar el mecanismo de enclavamiento/bloqueo de seguridad de la tapa.
15. Asegúrese de que la tapa está debidamente cerrada antes de encender el aparato.
16. En caso de mal funcionamiento durante el uso, tire el contenido del bol a la basura.
17. 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 el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.
18. No permita que los niños jueguen con este aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE CABLEADO EN EL REINO UNIDO

Conexión eléctrica

El cordón de alimentación de esta unidad está equipado con un enchufe moldeado con fusible BS de 13 amperios integrado. Si en algún momento fuese necesario quitar este enchufe moldeado y sustituirlo por otro enchufe BS de 13 amperios, el recableado debe realizarse de la siguiente manera:

Nota: el enchufe moldeado se debe desechar de forma segura.

Clase I (1)

Los alambres dentro del cordón de alimentación vienen codificados en colores de acuerdo con el código siguiente:

VERDE Y AMARILLO = TIERRA

AZUL = NEUTRO

MARRÓN = VIVO

Puede que los colores de los alambres no coincidan con los colores que identifican los terminales del nuevo enchufe. De ser así, siga los pasos siguientes para cambiar el enchufe:

– ⊥ Conecte el alambre verde/amarillo al terminal marcado E, identificado con la señal de tierra , de color verde o verde/amarillo.

- Conecte el alambre azul al terminal marcado N o de color negro.
- Conecte el alambre marrón al terminal marcado L o de color rojo.

Si tiene un enchufe de 13 amperios, use un fusible de 13 amperios. Si usa cualquier otro tipo de enchufe, debe instalar un fusible de 10 amperios en el enchufe o el tablero eléctrico.

¡ADVERTENCIA!

Para evitar el riesgo de electrocución, tire el enchufe a la basura después de cortarlo. Nunca lo enchufe en una toma de corriente de 13 amperios.

Su robot de cocina cuenta con un sistema hermético único que permite procesar un gran volumen de líquido y vaciar el bol sin sacar la cuchilla. Una vez más, Waring Commercial está revolucionando el mundo de la preparación culinaria. ¡Disfrute de su nuevo robot de cocina!

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltios: 220–240 V

Frecuencia: 50/60 Hz

Reciclaje



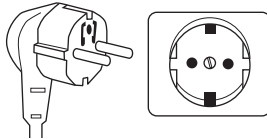
Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse junto con los desechos domésticos en ningún país de la U.E. Para proteger el medio ambiente, evitar perjuicios a la salud pública resultantes de la eliminación de desechos no controlada y promover la utilización sostenible de los recursos materiales, recíclelo. 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 sea reciclado de manera ecológica.

SIGA LAS "INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA" PARA ASEGURARSE DE QUE EL APARATO ESTÁ DEBIDAMENTE PUESTO A TIERRA. EL ENCHUFE, QUE VARIA SEGÚN EL MODELO, SIEMPRE DEBE ESTAR PUESTO A TIERRA. LA LISTA DE PAÍSES A CONTINUACIÓN NO ES EXHAUSTIVA. SIEMPRE COMPRUEBE EL TIPO DE ENCHUFE DEL APARATO.

ENCHUFE DE TIPO F

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

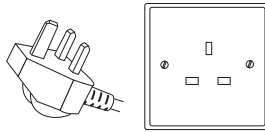
Enchufe de conexión a tierra con dos patas cilíndricas. Este tipo de enchufe no está polarizado; por lo tanto, encajará en la toma de corriente de cualquier manera. La conexión a tierra se logra cuando los clips en el enchufe entran en contacto con los contactos en la toma de corriente. Asegúrese de que el enchufe esté debidamente introducido en la toma de corriente.



ENCHUFE DE TIPO G

(REINO UNIDO, IRLANDA, CHIPRE, MALTA, MALASIA, SINGAPUR, HONG KONG)

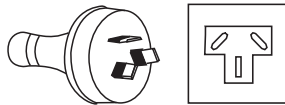
Enchufe con tres patas rectangulares que forman un triángulo. Asegúrese de que el enchufe está debidamente introducido en la toma de corriente. Este enchufe protege contra sobretensiones.



ENCHUFE DE TIPO I

(ARGENTINA, AUSTRALIA, CHINA, NUEVA ZELANDA, PAPUA NUEVA GUINEA)

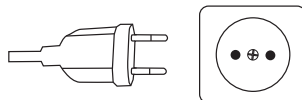
Enchufe con dos patas oblicuas en forma de "V" inversa y una pata de puesta a tierra.



ENCHUFE DE TIPO C CON 2 PATAS

(BRAZIL)

Enchufe sin tierra con dos patas redondas. Compatible con cualquier toma de corriente que admita patas redondas de 4 mm a 4,8 mm en un receptáculo de 19 mm.



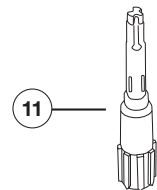
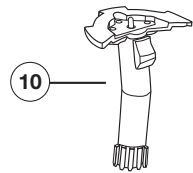
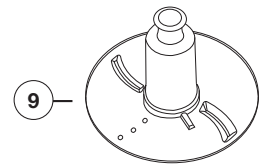
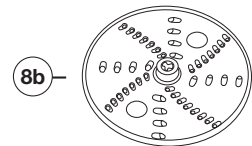
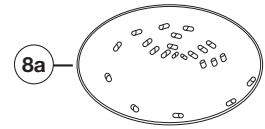
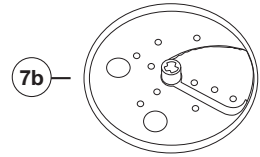
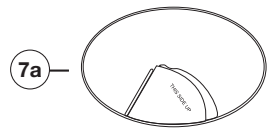
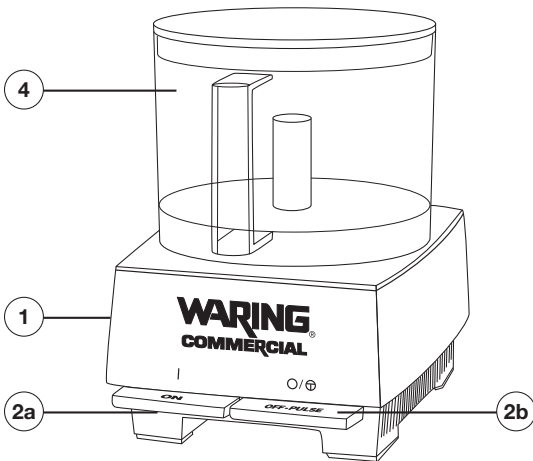
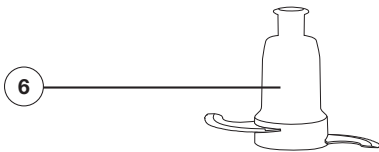
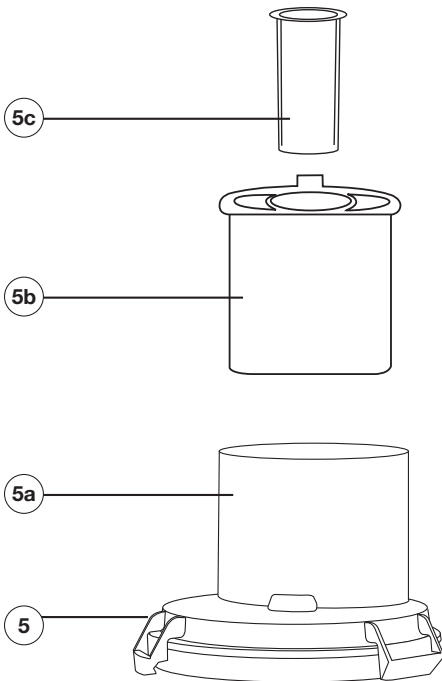
PIEZAS

Su robot de cocina Waring® incluye las piezas y accesorios siguientes (véase el diagrama en la página siguiente):

1. Base con eje vertical de alta resistencia
2. Dos botones de control
 - a. ON (I) [encendido continuo]
 - b. OFF-PULSE (O, ⊕) [apagado-pulso]
3. Mecanismo de enclavamiento/bloqueo de seguridad (no ilustrado) – impide que el aparato se ponga en marcha a menos que la tapa esté debidamente cerrada
4. Bol transparente con capacidad de 3,3 L (ingredientes secos)
5. Tapa transparente hermética que permite procesar grandes volúmenes de líquido
 - a. Boca de alimentación ovalada ancha que reduce el tiempo de preparación
 - b. Empujador grande, ideal para los alimentos grandes
 - c. Empujador pequeño, ideal para los alimentos delgados (zanahorias, apio, salchicha, etc.)

Nota: el empujador dos en uno (el empujador pequeño encaja en el empujador grande) permite procesar una gran variedad de alimentos con máximo control y precisión.
6. Cuchilla hermética con sistema de bloqueo que evita los derrames y permanece en posición al vaciar el bol. Ideal para picar, moler, licuar o mezclar.
7. a. Disco rebanador ajustable (de 1 mm a 6 mm) para uso con el modelo WFP14SE
 - b. Disco rebanador de 2 mm para uso con el modelo WFP14SK
8. a. Disco triturador reversible para uso con el modelo WFP14SE
 - b. Disco rebanador de 4 mm para uso con el modelo WFP14SK
9. Disco batidor hermético con bloqueo
10. Adaptador amovible para uso con el disco rebanador de 2 mm (7b) y el disco triturador de 4 mm (8b)
11. Adaptador para uso con el disco rebanador ajustable (7a) y el disco triturador reversible (8a).

Nota: los discos deben usarse con el adaptador amovible. El adaptador está especialmente diseñado para aumentar la eficacia de estos accesorios.



ENSAMBLAJE DEL BOL

- Antes de usar el aparato por primera vez: limpie y desinfecte el bloque-motor. Lave, enjuague y desinfecte 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 los controles estén fácilmente accesibles. Asegúrese de que el aparato está desconectado y apagado (○). 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 e instale el bol sobre la base, cerciorándose que el asa se encuentra ligeramente a la izquierda del centro.
- 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

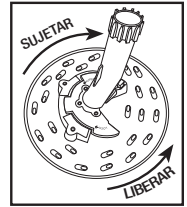
- Sostenga la cuchilla por el eje de plástico. Note la forma del eje; ha sido diseñado para adaptarse al árbol motor.
- Haga coincidir el eje de la cuchilla con el árbol motor. Presione la cuchilla hacia abajo, girándola al mismo tiempo. No debería encontrar resistencia. Presione con firmeza para activar el sistema hermético de la cuchilla. Asegúrese de que el disco está en el fondo del bol. 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 la cuchilla está bien asentada, volteándola de un lado a otro. La cuchilla debe encontrarse prácticamente en el fondo del bol.
- Si usted desea utilizar el aparato con la cuchilla, puede agregar los ingredientes ahora.
- Procese los ingredientes secos primero, y luego los ingredientes líquidos.
- No pase la línea de llenado máximo “MAX”. Una cantidad excesiva de líquido en el bol puede causar un derrame. En caso de que esto suceda, apague el aparato y vacíe parcialmente el bol.

Instalación de los discos

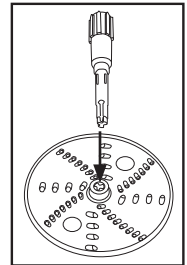
- No llene el bol/la boca de alimentación hasta después de haber instalado el disco.
- Elija el disco deseado.

Ensamblaje del adaptador n.º 10: Sostenga el disco con el lado cortante hacia la palma de su mano, teniendo cuidado de no cortarse. Conecte el disco al adaptador, oprimiendo el botón de liberación del adaptador, introduciendo éste en el centro del disco y girando en sentido horario (véase el dibujo a continuación).

- Ensamblaje del adaptador n.º 11: Sostenga el disco con el lado cortante hacia la palma de su mano, teniendo cuidado de no cortarse. Conecte el disco al adaptador, introduciendo el adaptador en el eje del disco. (véase el dibujo a continuación).



- Una vez el disco conectado al adaptador, haga coincidir el adaptador con el árbol motor, de manera que las hendiduras en el adaptador coincidan con los resaltos en el árbol, y empuje para sujetar. Gire el disco hasta que caiga en posición. Asegúrese de que el disco está en el fondo del bol. Presione los bordes del disco únicamente; nunca toque los filos. No debería encontrar resistencia. En el caso contrario, gire ligeramente el disco hasta que caiga en posición.



Nota: no llene el bol/la boca de alimentación hasta después de haber instalado el disco.

- Coloque la tapa encima del bol, con la boca de alimentación apuntando ligeramente hacia la derecha. Las anclas de la tapa deberían encontrarse a la izquierda de las anclas ubicadas en la parte delantera del bol.
- Gire la tapa en sentido antihorario para sujetarla. Una vez la tapa puesta, las anclas liberarán el mecanismo de enclavamiento/ bloqueo de seguridad y se podrá encender el aparato.

NOTA: • El aparato no se pondrá en marcha a menos que la tapa esté debidamente cerrada. Esta característica de seguridad es muy importante.

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

Empujador dos en uno

Utilice el empujador grande para procesar las verduras grandes. Utilice el empujador pequeño para procesar las verduras pequeñas o delgadas, o para trabajos precisos, p. ej., cortar salchicha en rodajas.

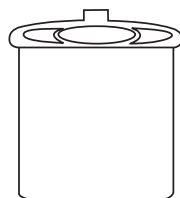
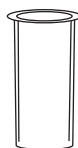
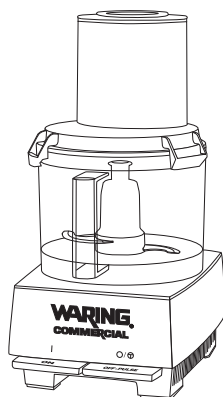
Empujador grande

Introduzca el empujador pequeño en el centro del empujador grande. Introduzca el empujador grande en la boca de alimentación. Notará un resalto en forma de “T” en la parte posterior del empujador grande. Haga coincidir este resalto con la ranura (también en forma de “T”) arriba de la “torre” de bloqueo. Empuje el empujador suavemente. La inserción del empujador liberará el mecanismo de enclavamiento/bloqueo de seguridad y podrá utilizar el robot de cocina.

NOTA: el aparato no se pondrá en marcha a menos que el empujador esté debidamente insertado.

Empujador pequeño

Para usar la boca de alimentación pequeña, retire el empujador pequeño del empujador grande. Introduzca los alimentos en el centro del empujador grande y empújelos con el empujador pequeño.



DESMONTAJE DEL BOL

SIEMPRE DESENCHUFE EL APARATO ANTES DE DESENSAMBLARLO.

- Gire la tapa en sentido horario hasta desencajar las anclas. Retire la tapa.
- Retire el empujador grande de la boca de alimentación. Retire el empujador pequeño del empujador grande.

Remoción de la cuchilla:

- 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 retire el bol del bloque-motor antes de sacar la cuchilla.

- Presione ligeramente la cuchilla hacia abajo mientras alza el bol; esto impedirá que los alimentos se derramen hacia el bloque-motor. **IMPORTANTE: VACÍE EL BOL ANTES DE SACAR LA CUCHILLA.** Entonces, retire la cuchilla. 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. Para quitar el adaptador amovible, sostenga el disco en una mano, teniendo cuidado de no cortarse. Oprima el botón de liberación del adaptador ubicado sobre éste y gire en sentido antihorario.
- Gire el bol en sentido horario para liberar las anclas. El asa debe encontrarse a mano izquierda para poder alzar el bol.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

- Enchufe el cable en una toma de corriente de 230 V (50 Hz).
- El aparato cuenta con dos botones de control, los cuales son convenientemente posicionados, fáciles de usar, y suficientemente grandes como para encontrarse fácilmente en caso de emergencia.

Los dos controles son: ON (I) [encendido continuo]
OFF-PULSE (○/⊕) [apagado-pulso]

Modo de funcionamiento: N (I): Oprima este botón para encender el aparato.

OFF-PULSE (○/⊕): Oprima este botón una vez para apagar el aparato.

Oprima repetidamente el botón

OFF-PULSE

(○/⊕) para usar la función de pulso; el motor permanecerá encendido hasta que suelte el botón. Pruébalo varias veces.

MODO DE EMPLEO

Encendido continuo

Para usar el aparato en modo continuo, oprima el botón ON (I).

Función de pulso

La función de pulso solamente debe usarse con la cuchilla, no con los discos.

- Para usar la función de pulso, oprima repetidamente el botón OFF-PULSE (O/⊕); el motor permanecerá encendido hasta que suelte el botón.
- La función de pulso ofrece más control, ya que permite controlar con precisión la cantidad y la duración de cada pulsación. Permita que los alimentos bajen al fondo del bol entre dos pulsos.
- La función de pulso permite controlar la consistencia de los alimentos con precisión. Permite obtener exactamente los resultados deseados.
- También es práctica 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 OFF-PULSE (O/⊕) para activar la función de pulso. Nunca intente controlar las pulsaciones moviendo el bol o la tapa; esto podría dañar el aparato.

Para apagar el aparato:

Siempre oprima el botón OFF-PULSE (O/⊕) y espere hasta que la cuchilla o el disco estén completamente inmóviles antes de abrir la tapa. Esto demorará tan solo segundos.

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Lave todos los alimentos antes de procesarlos. Pele las frutas/verduras si es necesario. Quite las pepas, pepitas y semillas grandes.
- Corte los alimentos (p. ej., los vegetales, la carne o el queso) al tamaño deseado. Si desea utilizar los discos, los pedazos deberían caber en la boca de alimentación.
- Preparación para rebanar: Corte ambos lados de los alimentos largos tales como las zanahorias, los pepinos y el apio; esto mejorará la consistencia de las rodajas.

SELECCIÓN DEL EMPUJADOR

Nota: cuando use la cuchilla picadora, el empujador grande debe estar en su puesto para operar el aparato. Lo puede sacar de la boca de alimentación solamente para agregar alimentos.

No es necesario que el empujador pequeño esté puesto para utilizar el aparato con la cuchilla picadora. Puede agregar alimentos por la boca de alimentación pequeña durante el funcionamiento. Sin embargo, es preferible dejar los empujadores en la boca de alimentación 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 alimentos tales como zanahorias, apio, salchicha seca y otros alimentos largos y delgados.

Es ideal para rallar en pedazos cortos y cortar en rodajas pequeñas.

Empujador grande

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

Por lo general, se usa para rallar en pedazos largos, cortar en rodajas largas y procesar alimentos enteros, tales como patatas o cebollas.

DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN DEL MOTOR

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

En caso de que esto suceda, apague y desenchufe el aparato. Vacíe el bol y tire los alimentos procesados. Permita que el motor se enfríe durante 5 minutos.

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

Si el aparato no funciona correctamente después de seguir estos pasos, deje de usarlo y comuníquese con su distribuidor local.

CAPACIDADES MÁXIMAS

No exceda las cantidades máximas indicadas en la tabla a continuación:

ALIMENTOS	CAPACIDAD
Frutas/verduras picadas o puré de frutas/verduras	475 g
Carne, pescado o marisco picados o molidos	1 kg
Frutas, vegetales o queso, en rodajas/rebanadas/tajadas	1,5 kg

UTILIZACIÓN DE LA CUCHILLA

1. Corte los alimentos en pedazos de 2,5 cm.
 2. Instale la cuchilla y coloque los alimentos en el bol. Cierre la tapa y cerciéndose de que los empujadores están debidamente puestos. Oprima el botón OFF-PULSE (○/⊕) dos o tres veces. Permita que los alimentos bajen al fondo del bol entre dos pulsaciones.
 3. Utilizar la función de pulso evita sobreprocesar los alimentos. Compruebe la textura de los alimentos a menudo. Siga oprimiendo repetidamente el botón OFF-PULSE (○/⊕) hasta obtener la consistencia deseada. Ciertos alimentos, p. ej., las cebollas, suelen licuarse muy rápidamente; compruebe su textura después de cada pulso.
- Para obtener resultados uniformes, utilice pedazos del mismo tamaño.



No procese cantidades de alimentos más altas que las recomendadas.

CÓMO VACIAR EL BOL

1. Apague el aparato y espere hasta que la cuchilla esté completamente inmóvil antes de quitar la tapa.
2. Retire el bol, agarrándolo por el asa y girando ligeramente hacia la izquierda.
3. Presione firmemente la cuchilla para asegurarse de que está bloqueada.

- Incline ligeramente el bol y vacíe la mezcla. La cuchilla permanecerá en el bol mientras lo vacía. **NUNCA INTRODUZCA LOS DEDOS EN EL BOL CUANDO LA CUCHILLA AÚN ESTÁ ADENTRO DE ÉSTE.**

USOS ESPECIALES DE LA CUCHILLA

Para picar alimentos duros tales como el ajo, encienda el aparato, usando el botón ON (I) e introduzca los alimentos por la abertura en el centro del empujador grande. Los alimentos pequeños tales como el ajo pueden introducirse enteros. Este método es ideal para picar ajo, chalote y cebolla. Para moler carne o queso, utilice pedazos de 2.5 cm. Oprima el botón OFF-PULSE (O/⊕) por 1 a 2 segundos, 3 veces seguidas. Después, oprima el botón ON (I) y procese por 30 segundos adicionales.



Si el queso es demasiado duro como para cortarse con cuchillo, no intente picarlo; esto podría dañar la cuchilla o el aparato.

USOS DEL DISCO REBANADOR

El disco rebanador ajustable 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.

Frutas y verduras redondas (cebollas, manzanas, etc.)

Preparación: Corte la parte inferior de la fruta/verdura para que repose recta sobre el disco. Introduzca la fruta/verdura en la boca de alimentación, en lado cortado primero, y lo más posible hacia la izquierda para que no mueva durante el procesado. Elija frutas maduras, pero firmes. Siempre quite las colas, pepas, huesos y semillas. No es necesario quitar las pepas de los cítricos. Tampoco es necesario pelarlos.

Para cortar pimientos en rodajas:

Quite el tallo y corte el lado del tallo recto. Quite el corazón y las semillas con una cuchara. No corte el otro lado del pimiento; esto producirá rodajas más redondas y uniformes.

Frutas grandes (piña, melón, etc.)

Corte la fruta por la mitad y retire el corazón o las pepas. De ser necesario, corte cada mitad en pedazos más pequeños. Corte la parte de arriba y la parte de abajo.

Col, lechuga y otras verduras con corazón duro

Corte la parte de arriba y la de abajo, y luego córtela verticalmente por la mitad. Quite el corazón y corte la verdura en pedazos más pequeños si fuera necesario, siempre verticalmente.

Si los pedazos no caben en la boca de alimentación:

Intente introducirlos por la parte de abajo, la cual es ligeramente más ancha.

Posicione los alimentos según el resultado deseado:

horizontalmente para obtener rodajas largas; verticalmente para obtener rodajas cortas. Apriete los alimentos en la boca de alimentación, pero no la sobrecargue. Siempre use los empujadores para empujar los alimentos. Nunca introduzca los dedos ni algún utensilio en la boca de alimentación.

Nunca empuje el empujador con mucha fuerza. Emplee presión leve para empujar el queso y los alimentos suaves (plátanos, champiñones, fresas, tomates). Emplee presión moderada para empujar los alimentos firmes (manzanas, apio, cítricos, patatas). Emplee presión firme para empujar los alimentos duros (zanahorias).

Pequeñas frutas y hortalizas redondas (fresas, rábanos, champiñones, etc.)

Corte ambos lados de las frutas/hortalizas para que queden planos. Introdúzcalas en la boca de alimentación, el lado cortado hacia abajo. La boca de alimentación podrá llenarse hasta 2,5 cm de la cumbre. Las primeras rodajas son perfectas para decorar. Si desea que todas las rodajas tengan exactamente el mismo espesor, procese una capa de frutas/hortalizas a la vez.

Frutas y verduras largas (plátanos, apio, calabacines, etc.)

De ser necesario, córtelas en pedazos más pequeños. Corte ambos lados para que queden planos. Mida los pedazos con una regla o con el empujador antes de introducirlos en la boca de alimentación. Posicione los pedazos verticalmente en la boca de alimentación, apretujándolos para que no se muevan durante el procesado.

Pequeñas cantidades

Introduzca los alimentos en el centro del empujador grande y empújelos con el empujador pequeño. Saque el empujador pequeño del empujador grande. Introduzca el empujador grande en la boca de alimentación y sujételo. De ser necesario, corte los alimentos en pedazos más pequeños. Si los alimentos son largos y delgados (p. ej., zanahorias), colóquelos lo más posible hacia la izquierda para que no se muevan. Si los alimentos son más anchos de un lado que otro, córtelos por la mitad y júntelos en pares de manera que cada lado tenga aproximadamente el mismo diámetro.

Habichuelas estilo francés

Corte ambos lados de las habichuelas para que quepan horizontalmente en la boca de alimentación. Escáldelas en agua hirviente salada por 60 segundos, y luego póngalas inmediatamente en agua helada para detener la cocción. Una vez frías, escúrralas y séquelas. Dispóngalas horizontalmente en la boca de alimentación, llenando ésta hasta 2,5 cm de la cumbre. Utilice el disco rebanador. Cerciórese de que el empujador pequeño está asegurado. Utilice el modo OFF-PULSE (○/⊕) para cortar las habichuelas en lonjas finas. Utilice el mismo método para cortar las zanahorias y los calabacines crudos en rodajas largas y oblicuas.

Juliana de fruta o verdura

Preparar una Juliana consiste en cortar las frutas/verduras dos veces, para obtener tiras largas y muy delgadas. Introduzca las frutas/verduras (patatas, nabos, calabacines, manzanas, etc.) horizontalmente en la boca de alimentación. Utilice el botón OFF-PULSE (○/⊕) para cortarlas en rodajas. Obtendrá así rodajas largas. Saque las rodajas del bol. Introdúzcalas verticalmente en la boca de alimentación. Córtelas otra vez. Obtendrá tiras largas y delgadas.

CARNE Y POLLO/AVES

Carne y pollo/aves cocinados

La carne debe estar muy fría. De ser necesario, corte los alimentos en pedazos más pequeños. Para preparar Juliana de jamón o de mortadela, enrolle varias lonchas juntas y coloque cuantos más rollos posible verticalmente en la boca de alimentación. Para obtener resultados óptimos, utilice lonchas cuadradas o rectangulares.

Carne y pollo/aves crudos

Córtelos en pedazos suficientemente pequeños como para caber en la boca de alimentación. Por lo general, deberá cortar las pechugas longitudinalmente por la mitad. Envuelva los pedazos en una película de plástico y póngalos en el congelador. La carne está lista cuando pasa la “prueba del cuchillo”: aunque semicongelada y dura al tacto, se perfora fácilmente con la punta de un cuchillo afilado. Coloque los pedazos horizontalmente o verticalmente en la boca de alimentación, dependiendo de los resultados deseados.

Salchichas, salami, etc.

Congele las salchichas tiernas hasta que estén duras al tacto, pero lo suficientemente suaves como para poder perforarse fácilmente con la punta de un cuchillo afilado. No es necesario congelar las salchichas duras. Introduzca la salchicha en el centro del empujador grande si es lo suficientemente delgada. En el caso contrario, córtela en pedazos suficientemente pequeños como para caber en la boca de alimentación. Disponga los pedazos verticalmente en la boca de alimentación, apretujándolos para que no se muevan durante el procesado.

QUESO

Quesos duros, tales como el queso suizo y el queso Cheddar

Corte el queso en pedazos suficientemente pequeños como para caber en la boca de alimentación. Congélelo hasta que esté duro al tacto, pero que se pueda perforar fácilmente con la punta de un cuchillo afilado. Llene la boca de alimentación y procese, empujando suavemente el empujador.

IMPORTANTE

Nunca intente cortar queso suave en rodajas. Solamente procese queso duro, tal como el queso Parmesano. No utilice pedazos de más de 9 x 2 x 10 cm. El queso debe estar muy frío. Le aconsejamos que refrigere el queso por 1 hora o más antes de rebanarlo. No intente rebanar Mozzarella; esto podría dañar el aparato.

USO DEL DISCO TRITURADOR

El disco triturador/rallador reversible cuenta con dos lados: un lado que produce resultados finos y el otro medianos. Instale el disco 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 es necesario. Quite las pepas, pepitas y semillas grandes. De ser necesario, corte los alimentos en pedazos más pequeños.
- Coloque los alimentos en la boca de alimentación 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. Utilice pedazos de aproximadamente 2,5 x 9 x 10 cm. Congele la Mozzarella por 1 hora antes de triturarla. Siempre utilice la función de pulso para rebanar queso.
- Vacíe el bol antes de que el queso alcance la capacidad máxima.

USO DEL DISCO BATIDOR HERMÉTICO

- Instale el disco batidor hermético (véase las instrucciones en la página 8) antes de agregar los alimentos.
- El disco batidor logra resultados rápidos, fácilmente. Para preparar crema batida, simplemente ponga la crema, el edulcorante y la esencia de su elección en el bol y bata hasta obtener la consistencia deseada. No pase la línea "MAX". Esto podría provocar derrames por la boca de alimentación, a pesar del sello hermético del bol. Para hacer mantequilla, bata crema hasta que el suero de leche se separe de la crema. Sazone la mantequilla con el condimento o las hierbas de su elección para preparar mantequilla aromatizada

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Esta sección describe los problemas más comunes. Si esta lista no soluciona su problema, por favor póngase en contacto con su distribuidor local.

El aparato no se enciende

- Desconecte el aparato y enchúfelo en otra toma de corriente.
- Presione el botón ON (I).
- Asegúrese de que el bol está debidamente instalado, de que la tapa está bien cerrada y de que las anclas están encajadas.

El aparato se apaga durante el uso

- Puede que el motor haya sobrecalentado. Véase la sección “Dispositivo de protección del motor”.
- Apague (O) y desconecte el aparato.
- Retire el bol del bloque-motor.
- Vacíe el bol y tire el contenido.
- Permita que el aparato se enfríe durante 5 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 no alcanza la velocidad máxima

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

Si el aparato aún no funciona correctamente:

- Cerciórese de que la toma de corriente está funcionando.
- Cerciórese de que el disyuntor está encendido.
- Cerciórese de que el fusible no está quemado.
- Póngase en contacto con su distribuidor local.

El aparato produce chispas o humo

- Apague y desconecte el aparato. Comuníquese con un centro de servicio autorizado.

El aparato rechina

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

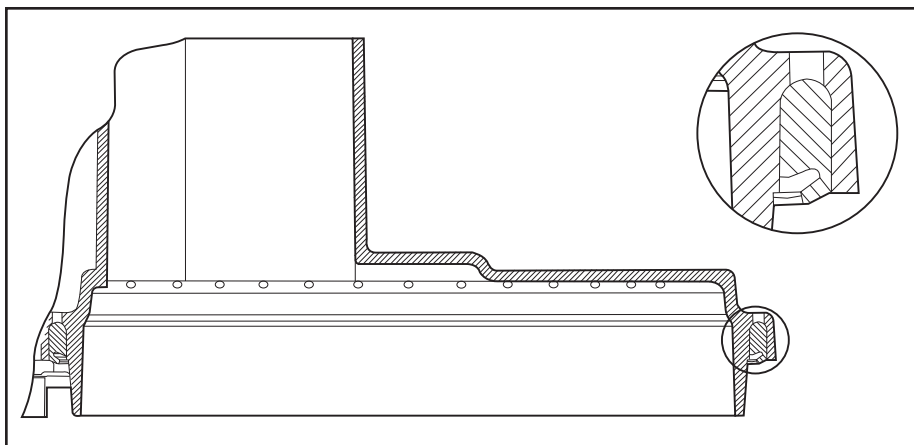
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

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. 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.

El sello hermético de la tapa es amovible y debe limpiarse regularmente. Notará tres pequeños orificios en el borde de la tapa. Para retirar el sello, simplemente introduzca un objeto fino como un

palillo o un clip en los orificios y empuje el sello fuera de la ranura. **NO UTILICE OBJETOS AFILADOS; ESTO PUEDE DAÑAR EL SELLO.** Lave el sello en agua jabonosa tibia, y luego enjuáguelo y séquelo. Una vez seco, inserte el borde redondeado del sello en la ranura, apretando todo alrededor con los dedos. Asegúrese de que el sello está bien puesto (véase el dibujo a continuación).



NOTA: la solapa del sello debe apuntar hacia abajo y dentro. 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
Limpieza	*Ajax® en polvo	5 g/9,5 L de agua (500 mg por litro de agua)	Caliente (46 °C)
Enjuague	Agua		Tibia (35 °C)
Desinfección	** Cloro ordinario o Clorox®	1 cucharada/3,8 L de agua (4 ml por litro de agua)	Fría (10 °C a 21 °C)

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

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

Limpieza del bloque-motor

Limpie y desinfecte 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. Importante: estruje bien la esponja o el paño para evitar que el líquido penetre en el aparato.

NUNCA SUMERJA EL BLOQUE-MOTOR EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.

Permita que la base se seque antes de usar el aparato.

Nunca utilice detergentes abrasivos en ninguna parte del aparato.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

GARANTÍA

La garantía de los productos Waring® adquiridos fuera de los Estados Unidos y del Canadá es la responsabilidad del importador o del distribuidor local. Los derechos de garantía pueden variar según las regulaciones locales.

ADVERTENCIA: utilizar este aparato con corriente continua (C.C.) invalidará la garantía.

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. Ne jamais tirer sur le cordon.
3. Les lames sont très coupantes ; les manipuler avec précaution.
4. Comme c'est le cas avec tout appareil ménager, il vous faudra être prudent lorsque vous utilisez le robot multifonction Waring®. 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 atteintes de certains handicaps.
5. 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.
6. 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. Garder les mains et les ustensiles éloignés des éléments en mouvement. Vous pouvez utiliser une spatule en plastique, mais seulement une fois l'appareil éteint.
7. Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne jamais placer le socle dans l'eau ou tout autre liquide.
8. 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.
9. Attendre que le moteur soit à l'arrêt avant de retirer le couvercle.
10. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est abîmé ; le renvoyer à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Waring peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
12. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

13. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
14. Ne pas essayer de forcer le mécanisme de verrouillage du couvercle.
15. Vérifier que le couvercle est bien fermé avant de mettre l'appareil en marche.
16. En cas de mauvais fonctionnement de l'appareil pendant l'utilisation, jeter le contenu du bol.
17. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps physiques, mentaux ou sensoriels, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement ou les encadre.
18. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE CÂBLAGE AU R.U.

Connexion électrique

Le cordon d'alimentation de cet appareil est équipé d'une fiche secteur moulée avec fusible BS de 13 ampères intégrée. S'il s'avérait nécessaire de retirer cette fiche moulée pour la remplacer par une autre fiche secteur BS de 13 ampères, le recâblage doit être effectué comme suit :

Remarque : la fiche moulée doit être mise au rebut de façon sécuritaire.

Classe I (1)

Les fils électriques à l'intérieur du cordon d'alimentation sont de couleurs différentes selon leur fonction :

VERT ET JAUNE = MISE À TERRE

BLEU = NEUTRE

MARRON = TENSION

Il se peut que la couleur des fils électriques ne corresponde pas à la couleur des bornes de la nouvelle fiche. Si c'était le cas :

- Connecter le fil vert/jaune à la borne identifiée par la lettre E, le symbole de terre \perp , de couleur verte ou verte/jaune.
- Raccorder le fil bleu à la borne identifiée par la lettre N ou de couleur noire.
- Raccorder le fil marron à la borne identifiée par la lettre L ou de couleur rouge.

Si la prise est de 13 ampères, veillez à utiliser un fusible de 13 ampères. Si la prise est d'un autre type, il vous faudra installer un fusible de 10 ampères soit à l'intérieur de la fiche, soit sur le tableau de distribution.

AVERTISSEMENT !

Introduire une fiche coupée dans une prise de 13 ampères présente un risque d'électrocution. Veiller à ce que la prise coupée soit jetée de façon sécuritaire.

Ce robot multifonction est doté d'un système d'étanchéité du bol et d'un système de blocage du couteau uniques qui permettent de mixer de plus grandes quantités de liquide et de vider le bol sans avoir à enlever le couteau. Une fois encore, Waring révolutionne le monde de la préparation culinaire. Profitez de votre robot !

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Volts : 220–240 V

Fréquence : 50/60 Hz

Mise au rebut



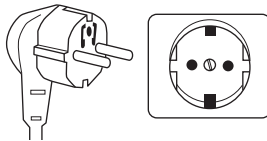
Le symbole ci-contre indique que, dans toute l'U.E., ce produit ne doit pas être mis au rebut avec le reste des ordures ménagères. Afin de protéger l'environnement et la santé publique contre les décharges non réglementées et promouvoir l'utilisation durable des ressources matérielles, recyclez-le. Veuillez apporter l'appareil à un centre de collecte et recyclage des déchets d'équipement électrique, ou bien contactez 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.

PRISE DE TYPE F

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

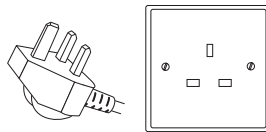
Priise dotée de deux broches cylindriques. Cette fiche n'est pas polarisée, si bien qu'elle peut s'insérer dans la prise dans n'importe quel sens. La mise à la terre se fait quand les bornes de la fiche entrent en contact avec les ergots de mise à la terre qui se trouvent à l'intérieur de la prise murale. Veiller à insérer la fiche complètement dans la prise de courant.



PRISE DE TYPE G

(ROYAUME UNI, IRLANDE, CHYPRE, MALTE, MALAISIE, SINGAPOUR, HONG KONG)

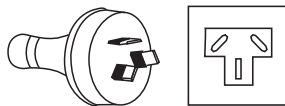
Priise anglaise dotée de trois broches rectangulaires formant un triangle. Veiller à insérer la fiche complètement dans la prise de courant. Cette fiche protège également contre les surtensions.



PRISE DE TYPE I

(ARGENTINE, AUSTRALIE, CHINE, NOUVELLE-ZÉLANDE, PAPAOUSIE-NOUVELLE-GUINÉE)

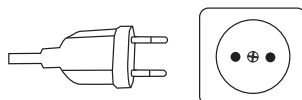
Priise dotée de deux broches plates en forme de "V" inversé et d'une broche de mise à la terre.



PRISE DE TYPE C À 2 BROCHES

(BRÉSIL)

Priise sans terre équipée de deux broches rondes. Compatible avec toutes les prises recevant des broches rondes de 4 mm à 4,8 mm dans un réceptacle de 19 mm.

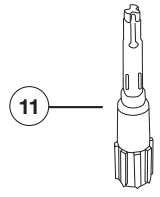
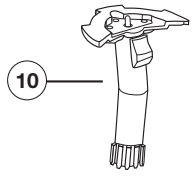
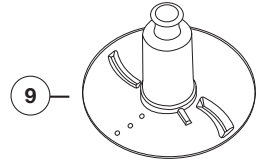
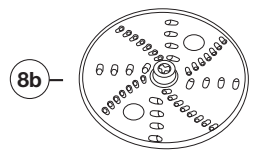
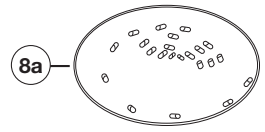
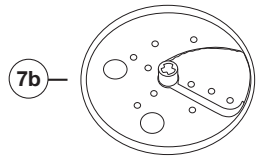
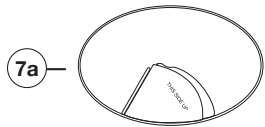
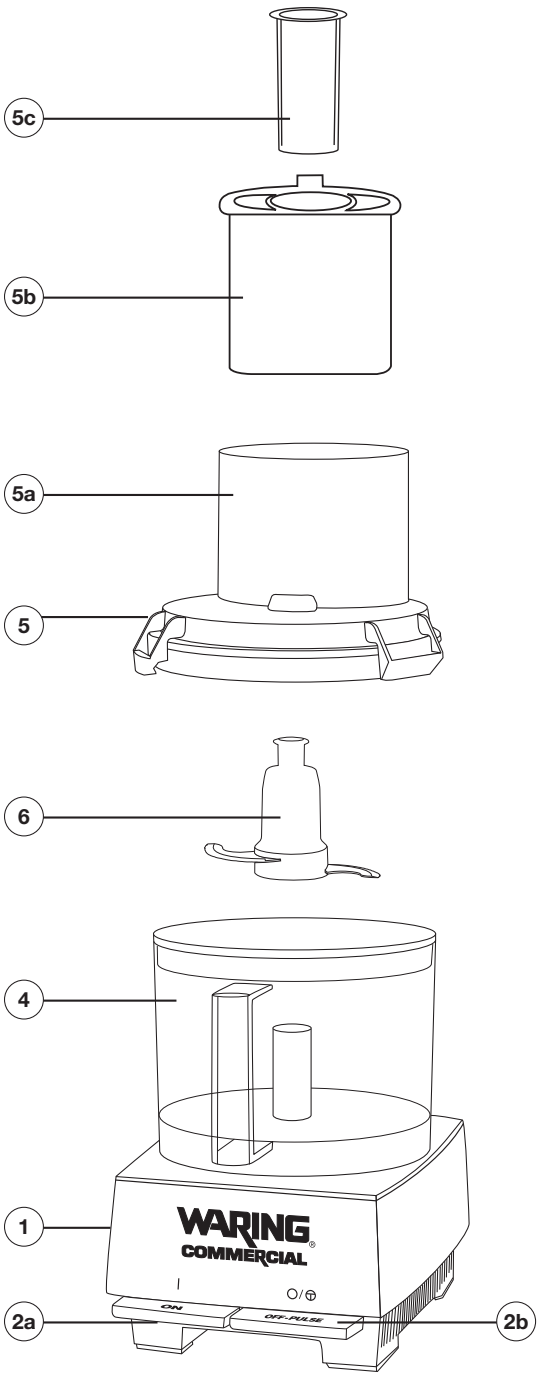


PIÈCES

Le robot multifonction Waring® comprend les pièces et accessoires suivants (voir le diagramme à la page suivante) :

1. Socle moteur avec arbre à usage intensif
 2. Deux boutons de commande
 - a. ON (marche) |
 - b. OFF-PULSE (arrêt/pulse) ○, ⊕
 3. Mécanisme de sécurité (non illustré) empêchant l'appareil de se mettre en marche si le couvercle n'est pas bien fermé
 4. Bol transparent d'une capacité de 3,3 L
 5. Couvercle transparent hermétique
 - a. Large entonnoir ovale, pour réduire le temps de préparation
 - b. Gros poussoir, idéal pour les gros aliments
 - c. Petit poussoir, idéal pour les aliments fins (carottes, céleri, saucisse, etc.)
- Remarque :** le petit poussoir s'emboîte dans le gros poussoir, un système 2 en 1 permettant préparer une grande variété d'aliments, fins ou gros, de manière précise et contrôlée.
6. Couteau hermétique avec système de blocage qui évite les fuites et reste en place lorsqu'on vide le bol. Idéal pour hacher, moudre, réduire en purée et mélanger.
 7. a. Disque à trancher réglable (de 1 mm à 6 mm) pour le modèle WFP14SE
 - b. Disque à trancher de 2 mm pour le modèle WFP14SK
 8. a. Disque à émincer réversible pour le modèle WFP14SE
 - b. Disque à trancher de 4 mm pour le modèle WFP14SK
 9. Disque à fouetter hermétique avec système de blocage
 10. Adaptateur amovible pour utilisation avec le disque à trancher de 2 mm (7b) et le disque à émincer de 4 mm (8b)
 11. Adaptateur pour utilisation avec le disque à trancher réglable (7a) et le disque à émincer réversible (8a)

Remarque : les disques doivent être utilisés avec l'adaptateur amovible. Cet adaptateur est spécialement conçu pour améliorer leur efficacité.



ASSEMBLAGE DU BOL NORMAL

- 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 et que le bouton de commande OFF (O) est enclenché. 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, de façon à ce que la poignée se trouve légèrement à gauche du centre.
- 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

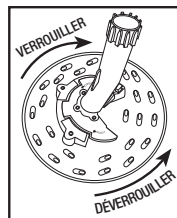
- Tenir le couteau par la partie en plastique. Notez son axe, conçue pour s'emboîter sur l'arbre du moteur.
- Aligner l'axe du couteau avec celui du moteur. Enfoncer, en tournant légèrement jusqu'à ce que le couteau s'emboîte. Vous ne devriez pas rencontrer de résistance. Pousser fermement pour bloquer et sceller le couteau. Vérifier qu'il est bien enfoncé. S'il ne l'était pas, il pourrait s'endommager et provoquer des fuites. Ne jamais toucher le couteau, celui-ci étant très aiguisé ; toujours le tenir par la partie plastique.
- Vérifier que le couteau 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, vous pouvez maintenant mettre les ingrédients dans le bol.
- Commencer par les ingrédients secs, puis les liquides.
- Ne pas dépasser la ligne de remplissage maximum. 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.

Installation des disques

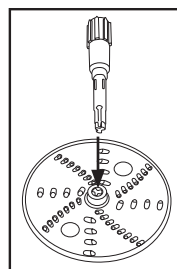
- Installer le disque *avant* de remplir le bol.
- Choisir le disque voulu.

Assemblage de l'adaptateur no. 10 : tenir le disque de façon à ce que le côté coupant se trouve du côté de votre paume, en prenant garde de ne pas toucher les lames ou les râpes. Connecter le disque à l'adaptateur, en appuyant sur le bouton de déverrouillage de l'adaptateur, en l'enfonçant au centre du disque, puis en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (cf. le diagramme).

- Assemblage de l'adaptateur no. 10 : tenir le disque de façon à ce que le côté coupant se trouve du côté de votre paume, en prenant garde de ne pas toucher les lames ou les râpes. Connecter le disque à l'adaptateur, en introduisant l'adaptateur dans l'axe du disque. (cf. le diagramme).



- Une fois que l'adaptateur est en place, l'introduire sur l'arbre du moteur (les deux rivets dans l'arbre du moteur s'emboîtent dans les fentes sur le moyeu de l'adaptateur pour maintenir ce-dernier en place). Faire tourner le disque jusqu'à ce qu'il s'emboîte. Vérifier qu'il est bien enfoncé. Pousser sur les bords du disque uniquement. Ne jamais toucher les lames ou les râpes. Vous ne devriez pas rencontrer de résistance. En cas de difficulté, tourner le disque légèrement jusqu'à ce qu'il s'emboîte sur l'arbre.



Remarque : ne pas remplir le bol/l'entonnoir avant que le disque ne soit installé.

- Placer le couvercle sur le bol, l'entonnoir du côté droit. Les pattes de verrouillage du couvercle devraient se trouver à gauche des pattes situées sur le devant du bol.
- Tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le fermer. Une fois le couvercle en place, les pattes situées à l'arrière du bol engageront le mécanisme de sécurité et vous pourrez mettre l'appareil en marche.

REMARQUE : l'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement fermé. Ce mécanisme de sécurité est très important et ne devrait pas être contré.

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

Poussoir deux en un

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.

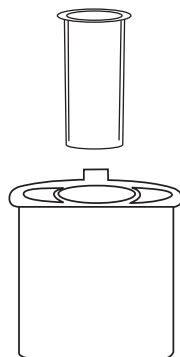
Gros poussoir

Introduire le petit poussoir au centre du gros poussoir. Introduire le gros poussoir dans l'entonnoir. Remarque : il y a un "T" moulé à l'arrière du gros poussoir. Aligner ce "T" avec la rainure (également en forme de "T") qui se trouve en haut de l'entonnoir. Ne pas forcer le poussoir dans l'entonnoir. En s'enclenchant, le poussoir enclenchera le mécanisme de sécurité et l'appareil sera opérationnel.

REMARQUE : l'appareil ne fonctionnera pas si le poussoir n'est pas bien en place.

Petit poussoir

Retirer le petit poussoir du gros poussoir. Introduire les aliments dans la goulotte au centre du gros poussoir et utiliser le petit poussoir pour les pousser.



DÉSASSEMBLAGE DU BOL NORMAL

TOUJOURS DÉBRANCHER L'APPAREIL AVANT DE LE DÉSASSEMBLER.

- Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour débloquer les pattes. Retirer le couvercle.
- Retirer le gros poussoir de l'entonnoir. Ensuite, retirer le petit poussoir du gros poussoir.

Désassemblage du couteau

- 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.

- Appuyer sur la partie plastique du couteau tout en soulevant le bol pour le maintenir en place. Cela évitera que les aliments dégoûlent sur le socle-moteur ou votre plan de travail. **VIDER LE BOL AVANT DE RETIRER LE COUPEAU POUR ÉVITER LES**

FUITES. Vous pouvez maintenant retirer le couteau. 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. Pour retirer l'adaptateur, tenir le disque dans une main, en prenant garde de ne pas toucher les lames ou les râpes. Presser le bouton de déverrouillage et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour libérer les pattes de blocage. La poignée du bol devrait se trouver du côté gauche. Soulever alors le bol.

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

- Brancher l'appareil dans une prise électrique de 230 V (50 Hz).
- Les boutons de commande se trouvent face à vous. Ils sont faciles à utiliser, et assez gros pour les trouver en cas d'urgence.

Les deux boutons de commande sont : ON (|)
OFF-PULSE (○ / ⊕)

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

OFF-PULSE (arrêt-pulse) (○ / ⊕) : Appuyer sur ce bouton une fois pour éteindre l'appareil.

Appuyer, puis relâcher le bouton 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. Faire plusieurs essais.

INSTRUCTIONS

Mode continu

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

Fonction "pulse"

Utiliser la fonction "pulse" avec le couteau uniquement.

- Pour utiliser la fonction “pulse”, appuyer puis relâcher le bouton OFF-PULSE (○/Ⓢ). Le moteur continuera à tourner aussi longtemps que vous appuierez sur le bouton et s'arrêtera lorsque vous le relâcherez.
- La fonction “pulse” vous offre davantage de contrôle, car elle permet de contrôler le nombre et la durée de chaque pulsation avec précision. Laisser le temps aux aliments de redescendre dans le fond du bol entre deux pulsations.
- La fonction “pulse” permet de contrôler la consistance exacte des aliments que vous hachez ou mélangez/mixez. La texture, grosse ou fine, dépend du nombre et de la durée des pulsations.
- 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 OFF-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 éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton OFF-PULSE (○/Ⓢ) et attendre que le couteau ou le disque soit complètement immobile avant de retirer le couvercle ; cela ne prendra que quelques secondes.

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.
- 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

Remarque : lorsque vous utilisez le couteau, l'appareil ne fonctionnera pas si le gros poussoir n'est pas en place. Retirer le poussoir uniquement pour ajouter des aliments.

Le petit poussoir n'est pas nécessaire lorsqu'on utilise le couteau. 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 en rondelle les aliments tels que les carottes, le céleri ou les saucisses.

Il sert aussi à râper en petits morceaux et couper en petites rondelles.

Gros poussoir

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

Il s'utilise typiquement pour râper en longs morceaux, couper en rondelles longues et pousser les gros aliments tels que des pommes de terre ou des oignons entiers.

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 et débrancher l'appareil. Vider le bol et jeter le contenu. Laisser le moteur refroidir pendant 5 minutes.

Rebrancher l'appareil. Continuer.

Si l'appareil ne fonctionne pas comme il se doit, cesser l'utilisation et contacter votre distributeur local.

CAPACITÉS MAXIMALES

Ne pas excéder les quantités maximales indiquées ci-dessous.

ALIMENTS	CAPACITÉ
Fruits et légumes hachés ou réduits en purée	475 g
Viande, volaille, poisson ou crustacés hachés	1 kg
Fruits, légumes ou fromage coupés en tranche	1,5 kg

UTILISATION DU COUTEAU

1. Couper les aliments en morceaux de 2,5 cm.
 2. Installer la lame avant de remplir le bol. Fermer le couvercle et s'assurer que les poussoirs sont en place. Presser puis relâcher le bouton OFF-PULSE (○/⊕) deux ou trois fois de suite. Laisser le temps aux aliments de redescendre entre deux pulsations.
 3. La fonction "pulse" permet de ne pas trop hacher les aliments. Vérifier la texture des aliments fréquemment au travers du couvercle. Utiliser la fonction "pulse" (○/⊕) jusqu'à obtention de la consistance voulue. Certains aliments, comme les oignons, ont tendance à se réduire en purée rapidement.
- Pour obtenir des résultats uniformes, il est préférable que les morceaux soient sensiblement de la même taille.




Toujours respecter les quantités maximales.

COMMENT VIDER LE BOL

1. Éteindre l'appareil et attendre que la lame soit complètement immobile avant d'ouvrir le couvercle.
2. Retirer le bol en déplaçant la poignée légèrement vers la gauche.
3. Appuyer fermement sur le couteau pour s'assurer qu'il est verrouillé.
4. Incliner bol et retirer délicatement mélange. Le couteau restera en place pendant que vous videz le bol. Ne pas introduire les doigts dans le bol alors que le couteau y est.

UTILISATIONS SPÉCIALES DU COUTEAU (ALIMENTS DURS)

Pour hacher des ingrédients durs, comme l'ail, mettre d'abord l'appareil en marche (ON/|), puis introduire les aliments par la goulotte au centre du gros poussoir. Les petits aliments comme l'ail peuvent être introduits en entier. Cette méthode est parfaite pour hacher l'ail, les échalotes et les oignons. Pour hacher la viande ou réduire le fromage en poudre, utiliser des morceaux de 2,5 cm. Appuyer sur le bouton OFF-PULSE (○/⊕) pendant 1 à 2 secondes, trois fois de suite. puis le mode continu (ON/|) pendant 30 secondes maximum.

 Si le fromage est trop dur pour être coupé au couteau, n'essayez pas de la réduire en poudre ; cela pourrait endommager le couteau ou l'appareil.

UTILISATION DU DISQUE À TRANCHER

Le disque à trancher réglable permet 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.

Fruits et légumes ronds (oignons, pommes, etc.)

Préparation : Couper un côté pour que le fruit/légume repose à plat sur le disque. Introduire le fruit/légume dans l'entonnoir, le côté coupé d'abord. Placer le fruit/légume le plus possible vers la gauche pour qu'il reste bien en place. Choisir des fruits mûrs, mais fermes. Toujours retirer les queues, pépins et noyaux. Il n'est pas nécessaire de retirer les pépins des agrumes. Il n'est pas nécessaire non plus de les peler.

Poivrons :

Retirer la queue et couper plat. Vider l'intérieur. Ne pas couper l'autre côté. Les rondelles seront plus rondes et homogènes.

Gros fruits (ananas, melon, etc.)

Couper les fruits en deux et retirer le cœur ou les pépins. Si nécessaire, les couper en quartiers. Couper le bas et le haut.

Chou et laitue

Couper le dessus et le dessous, puis couper en deux, dans le sens de la hauteur. Retirer le cœur et couper en plus petits morceaux si nécessaire, toujours dans le sens de la hauteur.

Si le fruit/légume ne rentre pas dans l'entonnoir :

Essayer d'introduire le fruit/légume par le bas de l'entonnoir, celui-ci étant légèrement plus large que le haut.

Orienter les aliments selon le résultat voulu :

Horizontalement pour obtenir des rondelles allongées ; Verticalement pour obtenir des petites rondelles. Ne pas surcharger l'entonnoir. Toujours utiliser le poussoir pour couper en rondelles. Ne jamais introduire les doigts ni aucun autre objet dans l'entonnoir.

Ne pas forcer le poussoir. Pousser le fromage et les fruits/légumes tendres (bananes, champignons, fraises, tomates) doucement. Pousser les fruits/légumes fermes (pommes, céleri, agrumes, pommes de terre) normalement. Pousser les légumes durs (carottes) vigoureusement.

Petits fruits et légumes ronds (fraises, radis, champignons, etc.)

Préparation : Couper les deux côtés du fruit/légume pour qu'il soit plat de chaque côté. Introduire le fruit/légume dans l'entonnoir, un côté coupé vers le bas. L'entonnoir peut être rempli jusqu'à 2,5 cm du haut. Les rondelles du bas sont parfaites pour servir de garniture. Si vous souhaitez que toutes les rondelles aient exactement la même épaisseur, couper une couche à la fois.

Fruits et légumes longs (bananes, céleri, courgettes)

Couper les fruits/légumes en morceaux si nécessaire. Couper les deux côtés du fruit/légume pour qu'il soit plat de chaque côté. Mesurer les morceaux à l'aide d'une règle ou du poussoir avant de les introduire dans l'entonnoir. Placer les morceaux verticalement dans l'entonnoir, de façon à ce qu'ils restent bien droit et ne bougent pas pendant que vous les poussez.

Petites quantités :

Utiliser la goulotte au centre du gros poussoir et pousser les aliments avec le petit poussoir. Retirer le petit poussoir du gros poussoir. Introduire le gros poussoir dans l'entonnoir et le bloquer. Couper les aliments en petits morceaux. Si les aliments sont longs et fins, les placer le plus possible vers la gauche. Si les aliments sont plus gros d'un côté que de l'autre, comme par exemple les carottes, le céleri ou les oignons verts, les couper en deux et les grouper par paire, de façon à ce que chaque côté ait approximativement le même diamètre.

Haricots verts à la française

Couper les bouts des haricots de façon à ce qu'ils rentrent horizontalement dans l'entonnoir. Les blanchir dans l'eau bouillante salée pendant 60 secondes, puis les plonger immédiatement dans l'eau froide pour arrêter la cuisson. Une fois refroidis, les égoutter et les sécher. Les introduire horizontalement dans l'entonnoir. L'entonnoir peut être rempli jusqu'à 2,5 cm du haut. Utiliser le disque à trancher. Vérifier que le petit poussoir est verrouillé. Utiliser le mode OFF-PULSE (○/⊕) pour couper les haricots en lamelles. Employer la même méthode pour couper les courgettes et les carottes crues en rondelles.

Légumes ou fruits paille/Julienne

La coupe Julienne consiste à couper les fruits/légumes deux fois pour obtenir des bâtonnets minces. Introduire les fruits/légumes (pommes de terre, navets, courgettes, pommes) horizontalement dans l'entonnoir. Utiliser le mode OFF-PULSE (○/⊕) pour les couper en rondelles. Vous obtiendrez ainsi des rondelles longues. Retirer les rondelles du bol. Les placer verticalement dans l'entonnoir, en les serrant bien. Les couper une fois encore. Vous obtiendrez ainsi de longs bâtonnets.

VIANDE ET VOLAILLE

Viande/volaille cuite

La viande doit être bien froide. Couper la viande en morceaux si nécessaire. Pour préparer une Julienne de jambon ou de mortadelle, enrouler plusieurs tranches ensemble, et placer autant de rouleaux que possible dans l'entonnoir. Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser des tranches carrées ou rectangulaires.

Viande/volaille crue

Couper la viande en morceaux si nécessaire. Il sera nécessaire de couper les blancs de poulet en deux. Envelopper la viande dans du film étirable et la congeler jusqu'à ce qu'elle soit dure au toucher. La viande est prête une fois qu'elle passe le "test du couteau" : bien que semi-congelée et dure au toucher, elle peut facilement être percée par la pointe d'un couteau. Placer les morceaux verticalement ou horizontalement dans l'entonnoir, selon la coupe désirée.

Saucisse, salami, etc.

Envelopper la saucisse dans du papier film étirable et la congeler jusqu'à ce qu'elle soit dure au toucher, mais que la pointe d'un couteau puisse la percer facilement. Il n'est pas nécessaire de congeler les saucisses dures. Utiliser la goulotte au centre du gros entonnoir si la saucisse est assez mince. Sinon, la couper en morceaux et utiliser le gros entonnoir. Remplir l'entonnoir de façon à ce que les morceaux ne bougent pas pendant la coupe.

FROMAGE

Fromages durs comme le Gruyère et le Cheddar

Couper le fromage en morceaux si nécessaire. Le congeler jusqu'à ce qu'il soit dur au toucher, mais que la pointe d'un couteau puisse le percer facilement. Placer les morceaux verticalement dans l'entonnoir.

IMPORTANT

Ne pas essayer de couper en tranches du fromage mou. Trancher seulement du fromage dur, comme le Parmesan. Les morceaux ne devraient pas mesurer plus de 9 x 2 x 10 cm. Toujours utiliser du fromage bien froid. Il est conseillé de réfrigérer le fromage pendant 1 heure ou plus avant de le trancher. Ne pas essayer de trancher de la Mozzarella. Cela pourrait endommager l'appareil.

UTILISATION DU DISQUE À ÉMINCER

Le disque à émincer réversible a deux côtés. Un côté 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.
- Lacer 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. Utiliser des morceaux d'environ 2,5 x 9 x 10 cm. Congeler la Mozzarella pendant 1 heure avant de l'émincer. 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 HERMÉTIQUE

- Assembler le disque à fouetter hermétique (cf. les instructions en page 8) avant d'ajouter les ingrédients dans le bol.
- Le disque à fouetter est facile à utiliser et offre des résultats rapides. Pour préparer de la crème fouettée, verser simplement la crème dans le bol et ajouter l'édulcorant ou l'arôme de votre choix. Fouetter jusqu'à obtention de la consistance voulue. Ne pas remplir le bol au-delà de la ligne "MAX". Cela pourrait provoquer des fuites par l'entonnoir malgré le système d'étanchéité du bol. Pour faire du beurre, fouetter la crème jusqu'à ce que le petit-lait se sépare. Assaisonner à votre goût pour préparer du beurre aromatisé.

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 votre revendeur local.

L'appareil ne se met pas en marche

- Débrancher l'appareil et le brancher dans une autre prise de courant.
- Appuyer sur le bouton ON (I).
- 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.

L'appareil s'arrête pendant l'utilisation

- Il se peut que le moteur ait surchauffé Voir la section "Dispositif de protection du moteur".
- Éteindre (O) et débrancher l'appareil.
- Retirer le bol du socle.
- Vider le bol et jeter le contenu.
- Laisser l'appareil refroidir pendant 5 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 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 votre revendeur local.

L'appareil fume ou fait des étincelles

- Éteindre l'appareil, le débrancher, puis contacter votre revendeur local.

L'appareil grince

- Éteindre l'appareil, le débrancher, puis vérifier si le couteau touche le bol.
- Si le couteau touche le bol, contacter votre revendeur local.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

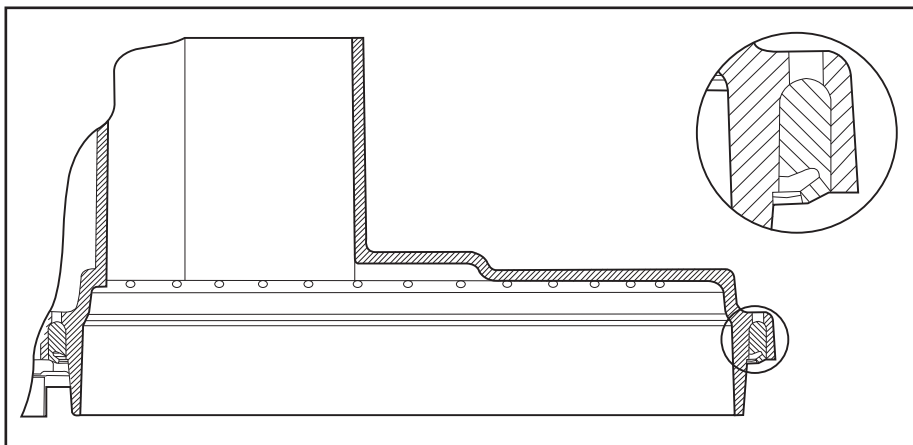
Nettoyer l'appareil et ses accessoires avant de l'utiliser pour la première fois et après chaque utilisation. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs. Nettoyer l'arbre du moteur avec une petite brosse.

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.

Le joint d'étanchéité du couvercle est amovible et devrait être nettoyé régulièrement. Il y a trois petits trous sur le rebord du couvercle.

Pour retirer le joint, il suffit d'y introduire un objet fin comme un cure-dents ou un trombone et de pousser le joint hors de la rainure.

NE PAS UTILISER D'OBJET COUPANT ; CELA POURRAIT ENDOMMAGER LE JOINT. Laver le joint avec de l'eau tiède et du détergent, le rincer et le sécher. Une fois sec, insérer le côté arrondi du joint dans la rainure, en poussant tout autour du bout des doigts. Vérifier que le joint est correctement inséré (cf. l'illustration ci-dessous).



REMARQUE : le rabat du joint doit pointer vers le bas et l'intérieur. 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
Lavage	*Ajax® en poudre	5 g/9,5 L d'eau (500 mg par litre 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 (4 ml par litre d'eau)	Froide (10 °C à 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.

toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être effectuée par un technicien autorisé.

GARANTIE

La garantie des produits Waring® vendus en dehors des États-Unis et du Canada est à la charge de l'importateur ou du distributeur local. Les droits de garantie peuvent varier d'un pays ou d'une région à l'autre.

AVERTISSEMENT : brancher cet appareil sur Courant Continu (C.C.) annulera la garantie.

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

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

Trademarks or service marks of third parties used herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

Todas las marcas registradas, comerciales o de servicio mencionadas en este documento pertenecen a sus titulares respectivos.

Toutes les marques déposées, commerciales ou de service ci-incluses appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

©2019 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

www.waringcommercialproducts.com

Printed in China
Impreso en la China
Imprimé en Chine

WFP14SE/K IB
19WI062380

IB-10316A